



San José, 7 de diciembre de 1987.-

RESOLUCIÓN No 732/87.- La Junta Departamental de San José, por unanimidad 25 votos en 25 aprobó el informe que antecede, producido por la Comisión de Legislación y el Proyecto de Decreto presentado, sancionando el **Decreto N° 2.541**, el que quedará redactado en los términos precedentemente expresados;

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSE

D E C R E T A:

CAPITULO I.- DE LA INSTALACION Y HABILITACION

Artículo 1º).- Desde la promulgación de la presente Ordenanza, no podrá establecerse en el Departamento ninguna Panadería sin que previamente se de cuenta por escrito de este propósito a la Intendencia Municipal.

Así mismo, dicho establecimiento no podrá entrar en funcionamiento hasta no obtener la Habilitación a que hace referencia el Art. 5º de esta Ordenanza.

Artículo 2º).- El escrito a que hace referencia el Artículo anterior, será formulado ante la Intendencia, acompañado de un plano y memoria descriptiva del establecimiento que se proyecta.

Artículo 3º).- En el plano se presentará: la Planta, corte y elevación de las construcciones, indicando la distribución del establecimiento, el sitio que ocuparán las instalaciones propias de la Industria, el proyecto de las cañerías de provisión y desagüe, los aljibes, manantiales, sumideros y fosas; distribución de luz artificial, sitios que han de ocupar los ventiladores y toda dotación fija de carácter sanitario que pudiera originar perjuicios por su ubicación, distribución y colocación defectuosa.

Artículo 4º).- En la solicitud, los interesados incluirán la descripción de las demás secciones del establecimiento y dependencias; el procedimiento de panificación, la especificación del agua que ha de emplearse en ella de acuerdo a lo establecido en el Artículo 18º) de la presente Ordenanza y los medios de que se dispondrá para dar la iluminación, ventilación y limpieza de los distintos locales.



Artículo 5º).- 1)- El Departamento de Higiene ordenará los informes que considere necesarios y, en caso de ser favorables, el interesado tramitará por expediente separado el permiso para la ejecución de las obras. Una vez concluidas éstas, deberá darse aviso al Departamento de Higiene, a los efectos de la Habilitación del Establecimiento, lo que se hará siempre que las construcciones e instalaciones existentes estén de acuerdo con el plano y memoria descriptiva aprobados y previo aval del Ministerio de Salud Pública, de acuerdo a lo estipulado por el Decreto del Poder Ejecutivo de fecha 16 de abril de 1974.

2)-Durante la tramitación que referencia el inciso 1) de este Artículo, no podrá habilitarse, ni aún en carácter precario, el funcionamiento de ninguna Panadería, excepto la situación prevista en el Artículo 7º) de la presente.

Artículo 6º).- Toda vez que el propietario del Establecimiento desee introducir reformas, sea de ensanche, cambio de distribución y funcionamiento, u otros que afectan los descriptos en la memoria presentada, no podrá hacerlo efectivo sin permiso de la Intendencia, la que hará correr los trámites del caso con arreglo a la presente Ordenanza.

Artículo 7º).- Todo cambio en la situación jurídica, funcional y locativa en las Panaderías existentes y registradas en el Departamento de Higiene, deberá comunicarse obligatoriamente por escrito a la Intendencia Municipal.

En estos casos se deberá tramitar la Habilitación correspondiente, como lo indica esta Ordenanza, pudiéndose solicitar un permiso precario de Habilitación por única vez que tendrá una duración máxima de 120 (ciento veinte) días.

CAPITULO II.- DEL TALLER DE ELABORACION

Artículo 8º).- En el Taller de elaboración del pan:

a)- El piso debe ser impermeable y bien liso, con el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua del lavado utilizada, hacia sumideros tipo sifoide.

En este local no podrán colocarse sumideros en comunicación directa con el caño maestro o principal de la red cloacal o pozo séptico.

b)- Las paredes serán de mampostería, revocadas y blanqueadas. Desde el piso hasta una altura de 1.80 mts. como mínimo, se pondrá en las paredes un revestimiento de material impermeable y liso (por ejem: tres manos de pintura al aceite, azulejos, otros similares).



c)- Los ángulos formados por la intersección del piso de las paredes se redondearán a efectos de evitar la acumulación de residuos.

d)- El techo se construirá de tal forma que garantice su fácil limpieza.

Artículo 9º).- El mínimo para la altura, cubaje y superficie de los locales cerrados destinados al trabajo en la elaboración de pan que ocupa más de cinco (5) operarios, deben ser los siguientes:

a) Locales construídos después de la entrada en vigencia de la presente Ordenanza:

Altura neta no inferior a tres (3) metros.

Cubaje no inferior a diez (10) metros cúbicos por persona.

Cada persona ocupada en el ambiente deberá de disponer de una superficie mínima de dos (2) metros cuadrados.

b)- Locales construídos antes de la fecha de la entrada en vigencia de la presente Ordenanza:

Altura mínima de dos (2) metros cincuenta (50) centímetros.

Cubaje mínimo de 8 metros cúbicos por persona.

Los valores relativos al cubaje y la superficie se entienden brutos; esto es, sin reducción de máquinas e instalaciones fijas.

La altura neta de los locales será medida desde el piso hasta la altura media de los techos, cielorrasos o bovedillas.

Artículo 10º).- El blanqueo general del Establecimiento, así como el lavado de puertas, ventanas, paredes u otros, a parte de la limpieza habitual y diaria, podrá indicarse –cuando se juzgue necesario-- por el Departamento de Higiene.

Artículo 11º).- Los locales de trabajo de las Panaderías deben estar convenientemente iluminados con luz natural y directa, a menos que sea imprescindible la iluminación artificial por las diversas características de la manipulación en los mismos. Todos los locales de trabajo deberán recibir aire y luz directamente de calles, patios u otros espacios abiertos por intermedio de aberturas cuya superficie libre no sea inferior a un décimo (1/10) del área de los pisos respectivos. Cuando estos locales reciban aire y luz directos, a través de logias, pórticos, arcadas, etc., la superficie de las aberturas será de un sexto (1/6) de la superficie de los pisos. Cuando la aireación e iluminación se hagan por patios con claraboyas corredizas, la superficie



de las aberturas será de un cuarto ($\frac{1}{4}$) de la superficie de los pisos respectivos. Las citadas aberturas deberán contar con sistema mosquitero.

Artículo 12°).- El aire de los locales cerrados de trabajo de las Panaderías debe ser frecuente y convenientemente renovado.

Para la renovación del aire se deberá evitar que las corrientes lleguen directamente a los trabajadores instalados en puestos fijos.

En los locales cerrados o no, donde los trabajos ocasionen el desprendimiento de gas irrespirable, tóxico o inflamable, o se produzcan normalmente vapores, olores, humos, cenizas de cualquier clase u otros contaminantes; el industrial tiene el deber de adoptar medidas aptas a impedir o reducir en cuanto sea posible dichos desprendimientos y su difusión en el ambiente donde trabajan los obreros.

Artículo 13°).- La temperatura de los locales cerrados de trabajo de las Panaderías no deberá ser mayor a los 24° C, tomada mediante termómetro colocado en lugar apropiado, indicado por el Departamento de Higiene.

Artículo 14°).- En los Establecimientos destinados a Panaderías se podrán construir hornos, chimeneas, conductos de humo, etc., adosados a las medianeras o en el interior de las mismas, siempre que se respete la línea divisoria y sean revestidos de material refractario.

Todo conducto de humo se elevará por lo menos un metro con cincuenta centímetros (1.50) sobre el nivel del techo al cual pertenece.

Al construirse un edificio a mayor altura de las casas linderas, el propietario de aquel deberá elevar el conducto de humo que hallase en la medianera adosado a la misma, hasta una altura superior a un metro con cincuenta centímetros (1.50) sobre el nivel de su propio techo.

Artículo 15°).- En los mencionados establecimientos deberán seguirse las siguientes reglas para la instalación de motores, hornos, etc.:

a) Los motores, dinamos y demás máquinas, no podrán colocarse a menor distancia de un metro (1.00 mts.) de las paredes divisorias entre propiedades, y deberán asentarse sobre apoyos independientes de esas paredes, y de toda estructura que con ellas tenga alguna vinculación constructiva directa o indirecta.

b) Los soportes, cojinetes y demás elementos utilizados para la transmisión de movimientos, no podrán empotrarse ni estar vinculados a los muros medianeros.



- c) Los generadores de vapor, hornos, cámaras de desecación y demás instalaciones que puedan irradiar calor; deberán estar separadas de las paredes divisorias por lo menos un metro (1.00 mts.). Esta distancia deberá ser aumentada cuando sea necesario o bien, por procedimientos técnicos apropiados, se deberán aislar las instalaciones de las paredes divisorias, de manera que la temperatura al otro lado de la medianera no pueda elevarse más de dos grados centígrados (2°C) sobre la del ambiente.

Artículo 16º).- Los motores de las máquinas de los Talleres de Elaboración se instalarán en un local independiente, pudiendo ser lindero, o se aislarán convenientemente si estuvieran dentro de él, debiendo reunir las mismas condiciones naturales de luz y aire exigidas para los Talleres de Elaboración, así como las características constructivas de sus muros, pisos y techos.

Se exceptúan del presente Artículo las máquinas con motores incluidos.

Artículo 17º).- Las máquinas, mesas y bateas no podrán instalarse a una distancia menor de un metro (1.00 mts.) de los muros, con objeto de permitir la fácil circulación para efectuar la limpieza del local. Tampoco podrán instalarse a una distancia menor de dos metros (2mts.) de la boca del horno.

Artículo 18º).- El agua a emplearse en la elaboración, deberá ser agua corriente en los centros poblados en que exista instalación pública, y de aljibe o manantiales en caso contrario. En estos últimos casos deberá solicitarse cada seis (6) meses, certificado de la potabilidad del agua, al Laboratorio Municipal.

Artículo 19º).- El pan, en sus distintas variedades, debe ser elaborado de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza Bromatológica.

Artículo 20º).- 1) Queda prohibido la elaboración de pan con harinas que contengan sustancias minerales, cuerpos extraños o cualquier otro que comunique mal sabor o hagan dañoso el producto para el consumidor; estas harinas serán inutilizadas y eliminadas del consumo.

- 2) Igualmente prohíbese la venta del pan que esté atacado de enfermedades criptogámicas o parásitos animales o alterado por proceso de fermentación.



Artículo 21°).- En la elaboración de pastelería, bizcochos y similares, sólo se podrá utilizar colorantes inofensivos, autorizados por el Departamento de Higiene, de acuerdo al análisis o informe del laboratorio municipal.

Artículo 22°).- Queda expresamente prohibido el almacenamiento de pan en trozos y su aprovechamiento en cualquier forma, debiendo procederse a su inmediata inutilización a medida que se produzca.

Artículo 23°).- La elaboración de pan rallado, se efectuará utilizándose únicamente pan en buen estado de conservación y en piezas originalmente enteras. El sitio de conservación de este pan, debe estar convenientemente protegido de contaminantes, insectos y roedores.

CAPITULO III.- DEL DESPACHO

Artículo 24°).- El despacho se abrirá al frente del edificio de Panadería y será de acceso directo al público. Además, se ajustará a lo siguiente:

- a) El piso debe ser impermeable, bien liso y de fácil limpieza.
- b) Las paredes serán de mampostería, revocadas y blanqueadas.
- c) El techo reunirá condiciones que aseguren su fácil limpieza.

Artículo 25°).- Para el expendio de pan en las Panaderías y Sucursales de Panaderías, deberá observarse que el producto se mantenga protegido de contaminantes mediante su colocación en estanterías, vitrinas, mamparas o similares. Dichos expendios no podrán comercializar productos diferentes (alimentarios o no) a los panificados; a menos que el área destinada a dichos productos no panificados sea independiente del expendio de Panadería en cuanto a su funcionamiento.

Artículo 26°).- El expendio de productos panificados fuera de los establecimientos de Panadería y sus Sucursales, en comercios emplazados en zonas urbanas y suburbanas del Departamento, podrá efectuarse siempre que se ajuste a las siguientes disposiciones:

- 1) Dichos comercios estarán debidamente autorizados a tales efectos por la Intendencia Municipal.

El interesado deberá dar cuenta por escrito de este propósito en forma previa a la comercialización del producto y esperar la autorización pertinente.

El escrito a que se hace referencia será formulado ante la Intendencia y acompañado de :

- a) Datos personales del propietario o encargado.



- b) Carné de Salud del interesado y personal de su dependencia, expedido según Decreto del Poder Ejecutivo N° 387/76.
- c) Certificado de Habilitación Municipal del local comercial.
- d) Datos y número de Habilitación Municipal del Proveedor de los productos panificados que se comercializan y su consentimiento.

El Servicio de Salubridad Ambiental y Bromatología del Departamento de Higiene, ordenará los informes necesarios y procederá, en caso favorable, a la autorización solicitada.

2º) En dichos comercios deberá existir, a la vista del consumidor, un cartel cuyo tamaño mínimo sea de 60x40 cms. y donde se exprese:

- a) Nombre del Proveedor de los productos panificados.
- b) Datos y N° de Habilitación del mismo.
- c) Consentimiento del Proveedor.

3º) Los productos panificados deberán estar colocados en estanterías, vitrinas, mamparas, o similares que los mantengan protegidos de insectos, polvo u otros contaminantes; separados del piso, alejados de sustancias que puedan contaminarlo y siempre que el expendio no tenga comunicación directa con dormitorios o establecimientos insalubres. Así mismo, el personal encargado de su expendio deberá adoptar los medios que aseguren al consumidor una correcta higiene del producto, evitando su contaminación durante la manipulación del mismo. A estos efectos, deberán ajustarse a lo establecido en los Arts. 43º), 44º) y 46º) de la presente Ordenanza.

El transporte del producto hacia los comercios de referencia, se ajustará a lo establecido en el Capítulo IX de la presente Ordenanza.

Para la venta de productos panificados realizada directamente en el domicilio del consumidor (venta ambulatoria) se observará lo dispuesto en el presente Artículo, a excepción de lo establecido en el inc. 1º) c).

Asimismo, el transporte del producto se ajustará a lo establecido en el Capítulo IX de esta Ordenanza.

Artículo 27º).- El expendio de productos panificados en los comercios emplazados en zonas rurales del Departamento, podrá efectuarse sin que para ello haya que solicitar autorización específica.



El producto deberá estar colocado en cajones, estanterías, vitrinas u otros, que lo mantengan protegidos de insectos, polvo o contaminantes; separado del piso, alejado de sustancias que puedan contaminarlo y siempre que el expendio no tenga comunicación directa con dormitorios o establecimientos insalubres.

El transporte del producto hacia los comercios de referencia, se ajustará a lo establecido en el Capítulo IX de la presente Ordenanza.

Artículo 28°).- El despacho contará con una o más carteleras, colocadas en lugar visible al público, que detallen el listado de los productos panificados que se comercializan, luciendo los precios de venta correspondientes.

Artículo 29°).- Los productos panificados se comercializarán de acuerdo a su peso. A estos efectos, la balanza deberá estar en perfectas condiciones, contar con el correspondiente certificado de Pesas y Medidas, y ubicada de manera que el control de peso pueda ser verificado por el público.

Artículo 30°).- Queda prohibido el empleo de papel de diario o cualquier clase de papel o envase usados, para la entrega de productos panificados.

CAPITULO IV.- DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y SANITARIOS

Artículo 31°).- Todo establecimiento de elaboración y/o despacho de productos panificados, y en general todo otro local destinado al trabajo de personas en común, deberá disponer de servicios higiénicos y sanitarios instalados de acuerdo con las disposiciones en vigencia, establecidas en el Capítulo III, Sección III, Arts. 29°), 30°), 31°), 32°), 33°) y 34°) de la Ordenanza Bromatológica.

Estos servicios estarán bien ventilados e iluminados, y mantenidos en las mejores condiciones de aseo, funcionamiento y conservación. Se establecerán debidamente independizados de los locales donde se trabaja y en ningún caso, se podrá efectuar su ventilación a expensas de aquellos, para lo cual cada sección de ellos estará provista de una puerta que impida el contacto de ambos ambientes.

Artículo 32°).- Toda Panadería ubicada en zonas donde exista red cloacal y esta pase por su frente, está obligada a servirse de ella para los servicios higiénicos y sanitarios; debiéndose construir las instalaciones necesarias de acuerdo con las disposiciones en la materia.

En las localidades donde no exista red cloacal, los establecimientos deberán utilizar servicios de pozos sépticos construidos de cemento armado con tubo de ventilación que se prolongará



hasta la parte más alta de los edificios. Si coincidentemente con la falta de red de saneamiento, el agua empleada en la elaboración del pan, proviene de aljibes o manantiales, la construcción del pozo séptico se hará distante del sitio de provisión de agua, según la distancia establecida por el Departamento de Higiene y de acuerdo a las características del terreno.

Artículo 33°).- Anexo al taller de elaboración se construirá un lavatorio con número suficiente de piletas y provisto de todos los implementos necesarios para la higiene de los obreros.

Artículo 34°).- Por cada 10 (diez) obreros que haya en el establecimiento deberá instalarse un inodoro (W.C.) y el lavado correspondiente; sin que esto signifique que un número menor de operarios no requiera de dichas instalaciones.

Artículo 35°).- Las letrinas tendrán una altura mínima de 2 metros y 50 centímetros; sus dimensiones planimétricas no serán inferiores a dos (2) metros cuadrados, con el lado mínimo de un (1) metro; recibirán aire y luz directos y abundantes desde el exterior por medio de ventanas o tragaluces, los que tendrán un mínimo de 50 centímetros de lado; sus muros y techos serán de mampostería revocada y blanqueada; desde el piso hasta dos (2) metros de altura, las paredes serán revestidas de azulejos vidriados o similares; sus pisos se construirán con material impermeable, bien liso y con pendiente hacia un punto en el cual se colocará un sumidero tipo sifroide en comunicación con la red cloacal o la fosa séptica.

Artículo 36°).- En todo establecimiento de elaboración de productos panificados deberán existir obligatoriamente:

a) Extinguidores de incendios.

b) Botiquines provistos de los elementos necesarios para prestar primeros auxilios en caso de accidentes.

CAPITULO IV.- DE LOS DEPOSITOS DE HARINA Y PRODUCTOS ELABORADOS

Artículo 37°).- Los pisos, paredes y techos de los depósitos de harina y productos elaborados en general, se construirán de igual forma y con los mismos materiales que se exigen para el despacho, según lo establecido en el Art. 24°) de la presente Ordenanza.

En estos depósitos, los ángulos formados por la intersección del piso con las paredes se redondearán a fin de evitar la acumulación de residuos.



Artículo 38°).- En estos locales la superficie de directa iluminación y aireación, deberá ser por lo menos igual a 1/7 de la superficie planométrica del local. Las aberturas deberán contar además, con sistema mosquitero.

Artículo 39°).- Las bolsas de harina y los productos elaborados en general se depositarán sobre tarimas de madera sin pintar, debiendo quedar entre éstas y el piso un espacio libre no menor a los cincuenta (50) centímetros.

CAPITULO VI.- DE LOS DEPOSITOS DE VEHICULOS Y COMBUSTIBLES

Artículo 40°).- El depósito de vehículos será un local independiente del resto de las instalaciones y con acceso propio al exterior; bien aireado e iluminado; sus pisos deben ser impermeables, lisos y de fácil limpieza; sus paredes serán de mampostería, revocados y blanqueadas; sus techos reunirán condiciones que aseguren su fácil limpieza.

Artículo 41°).- En aquellos casos en que la Panadería cuente con caballeriza, las normas a aplicar al respecto serán las establecidas en el Decreto de la Junta Departamental de San José de fecha 23 de Enero de 1950.

Artículo 42°).- Para el depósito de combustible se construirá un local independiente del resto de las instalaciones y destinado exclusivamente a ese fin, edificado en todas sus partes con materiales incombustibles. En sus cercanías se colocará un extinguidor de incendios, como establece el Art. 36°) a).

CAPITULO VII.- DE LOS OPERARIOS Y PERSONAL

Artículo 43°).- Las personas que, intervienen en la elaboración o expendio de pan y artículos similares, están comprendidos en el Decreto del Poder Ejecutivo N° 387/76 sobre Carné de Salud.

En caso de que estos contraigan una enfermedad infectocontagiosa o trasmisible, los dueños, jefes o encargados de los respectivos establecimientos quedan obligados a comunicarlo dentro de un plazo máximo de 24 horas al Departamento de Higiene.

Artículo 44°).- La Empresa vigilará que el personal de su dependencia cuide su higiene individual, y proceda a lavarse perfectamente las manos antes de iniciar el trabajo, debiendo proveer de los implementos necesarios a tales efectos.

Artículo 45°).- Los operarios y personal no podan emprender sus tareas con ropa de calle, debiendo hacerlo con traje, túnica o delantal adecuados de color claro (preferentemente blanco) y gorro cofia de igual color cubriendo el cabello; los que deberán conservarse en



perfectas condiciones de confección y aseo. Al efecto se habilitarán guardarropas con instalación de armarios, a razón de una división por cada dos (2) operarios.

Estos elementos serán suministrados por la Empresa.

Artículo 46°.- Las personas afectadas a la elaboración, expendio o manipulación de productos panificados, no podrán manejar dinero o cumplir tareas que puedan contaminar las manos o ropas.

CAPITULO VIII.- DE LOS UTILES DE ELABORACION Y EXPENDIO

Artículo 47°.- Para la construcción de los útiles que están en contacto con los productos panificados o sus ingredientes, está permitido el empleo de los materiales establecidos en el Capítulo III, Sección III, Art. 38°) de la Ordenanza Bromatológica.

Artículo 48°.- Las superficies de los útiles que normalmente están en contacto con los productos panificados o sus ingredientes deberán ser lisas (exceptuando los canastos y similares) y no presentar deterioros. Dichas superficies no podrán ser de material tóxico; serán inalterables por efecto de dichos alimentos y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

Artículo 49°.- En todo lo relativo a envases de productos panificados regirá lo establecido en los Arts. 26°) y 30°) de la presente Ordenanza.

CAPITULO IX.- DE LOS VEHICULOS

Artículo 50°.- Los vehículos de las Panaderías destinados al transporte y/o reparto de productos panificados deberán estar completamente cerrados a excepción hecha de una puerta.

Artículo 51°.- Estos vehículos deberán pintarse exteriormente en forma adecuada y lucir – sobre fondo blanco-- en tamaño que guarde relación con las características del transporte y en forma claramente visible, la leyenda :

“TRANSPORTE DE ALIMENTOS PANIFICADOS. HABILITACION S B N° ...”

Artículo 52°.- En aquellos casos que el vehículo transporte o reparta otros productos diferentes a los panificados, se ajustará a las siguientes disposiciones:

1°)- Dichos productos diferentes deberán ser alimentarios o inertes que no representen ninguna posibilidad de contaminación en perjuicio de la salud del consumidor.

2°)- Los productos panificados se dispondrán en un recinto completamente cerrado, excepción hecha de una puerta o tapa, el que será de fácil higienización.



Artículo 53°).- Queda totalmente prohibido llevar cualquier clase de animal en los vehículos.

CAPITULO X.- DE LAS SANCIONES

Artículo 54°).- La Intendencia Municipal de San José, controlará el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento quedando facultada para inspeccionar los locales, mercaderías, implementos, útiles y documentación comercial, así, como para exigir las declaraciones juradas que estime corresponda para un mejor contralor. Las infracciones serán sancionadas por la Intendencia Municipal de San José mediante la aplicación de medidas que podrán ir desde lo económico hasta la inhabilitación temporaria o definitiva del local y de su titular, de acuerdo a la gravedad de la misma. En lo económico se estará sujeto a lo que establece el Art. 210° de la Ley N° 15.851. Las inhabilitaciones superiores a los 30 (treinta) días deberán contar con la anuencia de la Junta Departamental.

Artículo 55°).- La Intendencia Municipal de San José deberá fijar tarifa anual por sus servicios de habilitación, rehabilitación y/o cambio de firma de los comercios con anuencia de la Junta Departamental.

CAPITULO XI.- DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 56°).- Los establecimientos de Panadería suspenderán sus actividades de fabricación, transporte, expendio u otros, durante 24 horas por semana. Esta suspensión de actividades no podrá coincidir en un mismo día para todas las Panaderías de una misma localidad, debiendo realizarse en forma rotativa según lo acuerden y comuniquen al Departamento de Higiene los propietarios o encargados de las mismas.

Artículo 57°).- Los inspectores del Departamento de Higiene tendrán acceso libre a todas las instalaciones y dependencias de la Panadería para velar el cumplimiento de esta Ordenanza.

Artículo 58°).- Todas las situaciones no previstas en la presente Ordenanza se regirán por lo establecido en la Ordenanza Bromatológica.

Artículo 59°).- **Disposiciones Transitorias:**

1°) Todas las pandearías del Departamento deberán presentar ante la Intendencia Municipal la solicitud de habilitación según lo establecido en el Capítulo I; para lo cual contarán con un plazo de 30 (treinta) días desde la promulgación de la presente Ordenanza.

2°) Todas aquellas Panaderías ya establecidas que no reúnan las condiciones exigidas en la presente Ordenanza y que cuenten condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas aceptables para un funcionamiento provisorio; contarán con un único plazo de



180 (ciento ochenta) días desde la promulgación de la presente Ordenanza para efectuar las adecuaciones del caso y obtener la habilitación definitiva.

3°) Para el conocimiento público de esta Ordenanza se dispondrá de:

a) Difusión oral y escrita en los medios de prensa del Departamento.

b) Confección de boletines impresos de esta Ordenanza a cargo de la Intendencia Municipal, los que serán entregados por el Departamento de Higiene a todos los propietarios o encargados de Panaderías y todo otro que fabrique, transporte o expendan productos panificados en el Departamento.

Artículo 60°).- Quedan derogadas todas las disposiciones, reglamentaciones, ordenanzas o decretos sancionados con anterioridad, que se opongan o contradigan con la presente Ordenanza.

Artículo 61°).- Comuníquese, etc.

A sus efectos vuelva al Ejecutivo Comunal.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSE, A LOS SIETE DIAS DEL MES DE DICIEMBRE AÑO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE.-

Julio C. Rebollo
Secretario General

Dr. Hugo W. Cantisani
Presidente

M.P.M. 24/09/06