

DECRETO 1123/73

LA PLATA, 21 de marzo de 1973.

Visto el expediente N° 2.906-12305/972, del registro del Ministerio de Bienestar Social, por lo que se solicita la reglamentación de la Ley 7315, sobre Fiscalización Sanitaria de los Comercios, y

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Bienestar Social de la Provincia de Buenos Aires la reglamentación y Fiscalización de las condiciones sanitarias de seguridad e higiene que deben observarse en los establecimientos públicos y privados y habitaciones colectivas (Ley 7279, artículo 19, inciso 11).

Que la Ley 7859 faculta al Poder Ejecutivo, a los fines de cumplimentar una política de descentralización administrativa, para delegar a las municipalidades funciones de jurisdicción provincial.

Que por Decreto 2921/972 (artículo 2°) se faculta al Ministerio de Bienestar Social de la Provincia de Buenos Aires a convenir la forma de ejecución de las tareas de fiscalización sanitaria desde el punto de vista técnico-administrativo a nivel periférico, provincial y/o municipal, conservando para sí la auditoría técnico- funcional que corresponde a las mismas.

Que la legislación vigente que se menciona configura un cuerpo legal conducente a instrumentar los medios tendientes a lograr una prestación más eficiente de los servicios de protección de la salud de la población.

Que a tales fines corresponde normatizar el procedimiento para dar cumplimiento a los propósitos establecidos en los cuerpos legales mencionados, evitando superposiciones u omisiones conflictivas.

Por ello,

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES DECRETA:

ARTÍCULO 1.- Apruébase la siguiente reglamentación de la Ley 7315:

CAPÍTULO I NORMAS GENERALES

Art. 1°.- La habilitación y fiscalización sanitaria de todo comercio exclusivo o anexo a otros establecimientos comerciales o negocios existentes o a radicarse en el territorio bonaerense, queda sujeta a las disposiciones de la Ley 7.315 y del presente decreto reglamentario.

Art. 2°.- Cuando se trate de comercios de una sola firma propietaria que comprendan a más de un ramo, como mercados, supermercados, etcétera, se les otorgará una única habilitación sanitaria que incluirá a todos los locales, siempre que no existan anexos que estén legislados por otras disposiciones vigentes.

Art. 3°.- Los organismos de aplicación del presente serán los Ministerios de Bienestar Social y de Asuntos Agrarios, en coordinación con la municipalidad que corresponda al domicilio del comercio

en lo que a cada uno compete, de acuerdo a la Ley 7.859 y el Decreto 2.921/972. El Ministerio de Bienestar Social otorgará la intervención que corresponda a los demás organismos estatales competentes, cuando las disposiciones legales vigentes así lo establecen.

Art. 4º.- El trámite de habilitación sanitaria exigido por el artículo 3º de la Ley 7.315, será iniciado ante la municipalidad a cuya jurisdicción corresponde el comercio, presentando la siguiente documentación:

- a) Nota suscripta por el propietario o mandatario debidamente autorizada, en la que se consigne su nombre y apellido y domicilio real, ubicación detallada del establecimiento y actividad a desarrollar, solicitando el certificado de habilitación sanitaria.
- b) Dos planos dibujados de acuerdo con las Normas I.R.A.M. (Instituto Argentino de Racionalización de Materiales), números 4.503, 4.505, 4.506, 4.507, 4.508, 4.509, 4.513, 4.515, 4.517, 4.519, 4.520, 4.522, 4.523, 4.524 y 4.534, del establecimiento y sus instalaciones, firmados por el propietario y el profesional actuante aprobados por la autoridad comunal, en los que se consignarán todas las características ambientales y funcionales del establecimiento.
- c) Autorización del propietario del edificio para su adecuación a las condiciones reglamentarias vigentes, si esto fuera necesario.
- d) Autorización del dueño del establecimiento para permitir la entrada de inspectores de la autoridad competente, en cualquier momento, sea en horario de funcionamiento o no.

Art. 5º.- Las municipalidades realizarán las verificaciones de los recaudos a que se refiere el artículo anterior, por intermedio de sus organismos, certificarán al cumplimiento de los mismos y remitirán las actuaciones al Ministerio aconsejando la protocolización y registro de la inscripción del comercio. Cumplido el trámite, que tendrá carácter definitivo, las actuaciones retornarán al lugar de origen para su conclusión (entrega del certificado a los recurrentes) y archivo.

Art. 6º.- Los comerciantes deberán renovar su inscripción cada vez que trasladen su establecimiento, realicen refacciones que involucren cambios fundamentales, modifiquen la naturaleza de sus actividades o enajenen el fondo de comercio.

Art. 7º.- Los edificios destinados al funcionamiento de los establecimientos comerciales comprendidos en la Ley 7.315 que se hallen en construcción a la fecha de aprobación de la presente reglamentación, deberán adecuarse a los recaudos por ella establecidos para obtener su correspondiente habilitación sanitaria.

Art. 8º.- Los organismos competentes de los ministerios de Bienestar Social y Asuntos Agrarios y de las municipalidades, a los fines del cumplimiento de la Ley 7.315 y la presente reglamentación, efectuarán las inspecciones que estimen necesarias y recabarán para ello, en su caso, el auxilio de la fuerza pública.

Art. 9º.- El Ministerio de Bienestar Social en el caso de las sanciones previstas en el artículo 10 de la ley 7.315, podrá dar intervención a la respectiva municipalidad para su efectivo cumplimiento.

Art. 10º.- De acuerdo a lo previsto por el artículo 10 de la Ley 7.315 para la aplicación de las multas por las transgresiones a sus normas y a las de la presente reglamentación, se establece la

siguiente escala:

- a) Hasta dos mil pesos (\$2.000) cuando se trate de faltas que no involucren un peligro o perjuicio para la seguridad, la salubridad y la higiene del personal y/o de la población.
- b) Hasta tres mil trescientos pesos (\$3.300) cuando se trate de faltas que importen un peligro o perjuicio para la seguridad, la salubridad y la higiene del personal y/o de la población.
- c) Hasta el cincuenta por ciento (50%) más, sobre los topes máximos fijados en los incisos precedentes, cuando medie reiteración.
- d) Hasta el cien por ciento (100%) más, sobre los topes fijados como máximos en los incisos a) y b), cuando medie reincidencia.

Art. 11º.– En todos los casos, la autoridad administrativa tendrá en cuenta, para graduar la sanción a aplicar dentro de la escala y topes fijados en el artículo 10, la naturaleza de la falta, su gravedad, el peligro causado sobre la seguridad, salubridad e higiene del personal y/o de la población, la reiteración y la reincidencia, así como las circunstancias atenuantes y agravantes del caso.

Art. 12º.– El Ministerio de Bienestar Social de la Provincia de Buenos Aires, por intermedio de sus organismos técnicos competentes, asesorará y asistirá a aquellas municipalidades que, para el cumplimiento de los fines de la Ley 7.315 y de la presente reglamentación así lo requiriesen.

Art. 13º.– Los ambientes de los establecimientos comprendidos en la Ley 7.315 deberán reunir las siguientes condiciones generales mínimas en cuanto a construcción:

- a) Las paredes de todos los ambientes sirven de mampostería, cualquier otro material incombustible, que haya sido aprobado de acuerdo al Código de Edificación del municipio del lugar.
Las paredes de todos los ambientes constituyentes de un establecimiento deberán tener una terminación que permita una completa y fácil higienización.
- b) Cuando, por razones funcionales aceptables, los ambientes destinados al público deban subdividirse en sectores o compartimientos separados de media altura, las paredes divisorias podrán no ser de mampostería, siempre que el material a utilizar sea incombustible o se lo transforme en tal mediante sustancias ignífugas certificado a satisfacción de la autoridad competente y que pueda higienizarse fácilmente.
- c) Los cielorrasos de todos los ambientes que componen el edificio deberán estar aprobados por el Código de Edificación del municipio del lugar, debiendo mantenerse permanentemente en perfectas condiciones de conservación e higiene.
- d) Los pisos podrán ser de cualquier material aprobado por el Código de Edificación del municipio del lugar, debiendo mantenerse, permanentemente, en perfectas condiciones de conservación e higiene.
- e) Las puertas y ventanas de todos los ambientes del establecimiento, deberán asegurar una aireación natural suficiente.
Podrán ampliarse las condiciones medias prescriptas mediante la instalación de equipos mecánicos.
- f) Las puertas de los ambientes destinados a alojar transitoriamente determinada cantidad de público, como ser: comedores, salones de baile, etcétera, deberán ser de vaivén o con apertura hacia afuera.
- g) La superficie total de las aberturas (puertas y ventanas) no podrá ser

inferior a la octava parte de la superficie del piso en locales de hasta 100 m² y a la décima parte de los de superficies mayores.

h) Durante las horas de trabajo, el aire deberá renovarse tres veces por hora por lo menos (por el procedimiento que elija el propietario). La capacidad mínima de los locales en donde trabajen dependientes durante toda la jornada de labor, no podrá ser inferior a diez metros cúbicos por persona que allí trabaje.

i) La iluminación de los ambientes en las jornadas diurnas deberá ser natural. En las jornadas nocturnas o cuando sea necesario utilizar luz artificial, ésta será adecuada a trabajo que se realice y a las dimensiones del local. Para la intensidad mínima de iluminación requerida para cada tipo de local, se adoptarán los valores que correspondan, establecidos por el Instituto Argentino de Racionalización de Materiales (I.R.A.M.) en su norma A.A.D.L.J. N° 2005 sobre iluminación artificial de interiores.

j) Se evitará permanentemente, en todos los ambientes de los establecimientos comprendidos en la ley 7.315, la irrupción de insectos y/o roedores, por el procedimiento que elija el propietario o la persona responsable que lo represente.

Art. 14°.- Los establecimientos comprendidos en la Ley 7.315 con ambientes (comedores, salones, etcétera) librados al público, deberán contar con equipos de seguridad contra incendios aprobados por el Ministerio de Bienestar Social, en número, calidad y ubicación adecuados a su superficie y destino, para lo cual seguirá la norma I.R.A.M. N° 3.517.

Art. 15°.- Todos los comercios que por la índole de sus actividades produzcan humo, gases o vapores que pasen a la atmósfera, deberán proveerse de equipos o elementos interceptores de contaminantes atmosféricos.

Art. 16°.- En todos los establecimientos donde trabaje personal en relación de dependencia, habrá vestuarios separados para cada sexo provistos con armarios individuales en cantidad proporcional al número mayor de personal de cada turno de trabajo, en caso de que hubiere más de uno, y bancos en cantidad proporcional al número de empleados. En dichos vestuarios habrá un lavabo cada diez dependientes o fracción, con jabón líquido y toallas de papel.

Art. 17°.- Anexos a los vestuarios mencionados en el artículo anterior, habrá un retrete para cada sexo con individualización en la puerta, por cada veinte dependientes o fracción, cuyas características arquitectónicas deberán ajustarse a las condiciones generales especificadas en el artículo 13.

Los inodoros deberán tener asientos a resortes o contrapeso que los mantenga levantados cuando no se usan y serán de material impermeable y abiertos en la parte anterior.

Art. 18°.- Además de los retretes, todos los locales de comercio tendrán para sus dependientes un mingitorio por cada diez empleados o fracción.

Art. 19°.- En los establecimientos comprendidos en la Ley 7.315 se exigirá a todas las personas que trabajen en ellos, certificados actualizados de salud extendidos por médico oficial (provincial, municipal o nacional) en el que conste haberse realizado por lo menos examen clínico completo y radiografía de tórax. Este certificado deberá renovarse cada seis meses y estará en la administración del establecimiento a disposición de los inspectores sanitarios que los recaben, con excepción de los empleados que trabajen fuera del establecimiento, quienes

deberán llevarlos consigo.

Art. 20º.- En aquellos establecimientos donde su personal tenga contacto con el público o trabaje en la elaboración y/o expendio de alimentos, el certificado de salud a que alude el artículo anterior, deberá incluir estudio serológico para sífilis, brucelosis y tifoidea por lo menos y se renovará cada tres meses.

Art. 21º.- Todo el personal que trabaje en cualquier establecimiento comercial comprendido en la ley 7.315, realizará sus tareas con ropas adecuadas a su trabajo, incluyendo cubrecabezas, cuando corresponda por razones de higiene, debiendo mantenerse dicha ropa perfectamente limpia y en buenas condiciones.

Art. 22º.- Los establecimientos comprendidos en la Ley 7.315 podrán anunciarse mediante carteles indicadores, publicaciones en periódicos, guías de turismo, etc., solamente de acuerdo al rubro dentro del cual hayan sido habilitados.

Art. 23º.- Para el caso de comercios habilitados o a habilitarse en villas de emergencia, zonas rurales o zonas suburbanas de los pueblos del interior de la Provincia, el Ministerio de Bienestar Social queda facultado para fijar requisitos mínimos de seguridad, salubridad e higiene, adecuados a la realidad socio-económica de los mismos.

CAPÍTULO II

Normas particulares

Art. 24º.- La habilitación y fiscalización de comercios dedicados a la venta exclusiva de alimentos cárnicos al estado fresco, será mantenida sujeta al régimen establecido en la Ley nacional 18.811 y el Decreto reglamentario 4.238/968.

Los comercios dedicados a la venta de alimentos, en general, y a los productos dietéticos, en particular, estarán sujetos al régimen establecido por el Código Alimentario Nacional aprobado por la Ley 18.284/969.

Art. 25º.- En defecto o falta de especificaciones de las mencionadas reglamentaciones, los comercios de productos de la alimentación quedarán sujetos a lo establecido en las disposiciones del Reglamento Alimentario de la Provincia de Buenos Aires.

De los hoteles, casas de pensión, fondas y posadas

Art. 26º.- A los fines de la presente reglamentación se consideran hoteles los establecimientos destinados al alojamiento transitorio de personas en habitaciones amuebladas al efecto, pudiendo contar con servicio de comida para sus huéspedes o al público en comedores interiores o que den a la vía pública y en comunicación con la parte del edificio ocupada por los dormitorios.

Art. 27º.- Los hoteles se clasificarán en las siguientes categorías:

Primera categoría: cuando cuenten con moblaje, ropa de cama y en general, un equipamiento de alta calidad y lujo; cada habitación se complementará con un baño privado, servicio telefónico, un servicio de mucamas o mucamos de uno por cada seis habitaciones, por lo menos; y todos los demás elementos que tiendan a ofrecer un superior confort y comodidad.

Segunda categoría: cuando cuenten con moblaje, ropa de cama y en general, un equipamiento que, sin llegar a una alta calidad y lujo, reúnen buenas condiciones de confort y comodidad; deberán tener como mínimo un baño para dos o tres habitaciones; un servicio de mucamas o mucamos no

menor de uno por cada doce habitaciones; y todos los demás elementos que tiendan a ofrecer comodidad y confort medios.

Tercera categoría: cuando reuniendo las condiciones mínimas de confort y comodidades establecidas para los establecimientos de segunda categoría, cuenten con un baño común cada seis habitaciones y el servicio de mucamas o mucamos no sea menor de uno por cada veinte habitaciones.

Art. 28º.– A los fines de la presente reglamentación, se consideran casas de pensión los establecimientos destinados al alojamiento transitorio de personas que, reuniendo en su funcionamiento las condiciones requeridas para los hoteles cuenten con un ambiente familiar, siendo atendidos por sus dueños, pudiendo tener personal de servicio auxiliar y que, en caso de dar comida, la misma se sirva exclusivamente a los huéspedes, en mesas individuales o colectivas.

Art. 29º.– A los fines de la presente reglamentación, se considerarán fondas los establecimientos destinados al alojamiento transitorio de personas que, reuniendo en su funcionamiento las condiciones requeridas para los hoteles, posean habitaciones para ocupantes con un mínimo de quince metros cúbicos de capacidad por cama, cuenten con un servicio de mucamas o mucamos librado al necesario mantenimiento del aseo de las habitaciones y atención del huésped, pudiendo ofrecer comidas dentro de las condiciones reglamentarias para los restaurantes.

Art. 30º.– A los fines de la presente reglamentación, se consideran posadas, los establecimientos destinados al alojamiento transitorio de personas que, reuniendo en su funcionamiento las condiciones requeridas para los hoteles, alquilan habitaciones amuebladas por horas a huéspedes que generalmente concurren sin equipajes, pudiendo ofrecer comidas dentro de las condiciones reglamentarias de los restaurantes, pero sus comedores no podrán tener acceso directo a la vía pública ni ser visibles desde ella.

Condiciones de funcionamiento

Art. 31º.– Las habitaciones destinadas a alojamiento de los huéspedes con que cuentan los establecimientos reglamentados en el presente capítulo, deberán reunir las siguientes condiciones específicas además de las generales contempladas en el artículo 13:

- a) Tendrán sus puertas de acceso al exterior, entendiéndose como tal también los corredores interiores de circulación de los establecimientos; todas las otras aberturas consistentes en ventanas o tragaluces, deberán dar al ambiente exterior o a pozos de aire que aseguren una renovación constante del mismo; las puertas tendrán dispositivos especiales para que su cierre sea total y seguro.
- b) Las puertas de comunicación entre las habitaciones tendrán dispositivos especiales de seguridad que permitan su cierre total y seguro desde cada una de las habitaciones.
- c) No podrán haber divisiones temporarias en el interior de las habitaciones.
- d) Los muebles con molduras, camas y mesas de luz de madera, cortinados y alfombras, serán sólo permitidas en los establecimientos de primera categoría o en aquellos autorizados especialmente por sus condiciones arquitectónicas e higiénicas.
- e) Los elásticos, colchones y ropa de cama deberán mantenerse en perfecto estado de conservación e higiene, debiendo ser renovados cuantas veces sea necesario.
- f) La comunicación de las habitaciones a los baños generales deberá hacerse por corredores, patios abiertos o veredas techadas.

Art. 32º.– Las habitaciones y dependencias del personal deberán poseer iguales condiciones generales de conservación e higiene que las destinadas a los huéspedes.

Art. 33º.– Los establecimientos con patio central sin pavimentar al que directamente se comuniquen las habitaciones, deberán tener una vereda de mosaico no menor de un metro veinte centímetros de ancho al frente de las mismas, con galería cubierta.

Art. 34º.– Sólo podrán utilizarse como dormitorios las habitaciones expresamente habilitadas a tal fin, quedando prohibida la existencia de camas en uso, en forma permanente o transitoria, en otras dependencias carentes de dicha habilitación.

Art. 35º.– En las habitaciones destinadas a alojamiento no podrá servirse desayunos o comidas a personas que no sean huéspedes habituales, ni hospedarse en las mismas a profesionales para ejercer actividades públicas.

Art. 36º.– Los ambientes destinados a comedores con que cuenten los establecimientos comprendidos en el presente capítulo, deberán cumplimentar los requisitos establecidos para los restaurantes de acuerdo con las reglamentaciones vigentes.

Art. 37º.– Los servicios sanitarios de los establecimientos comprendidos en el presente capítulo, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Tendrán un retrete como mínimo cada veinte camas habilitadas. Si hubiese un sector sanitario para cada sexo, deberán individualizarse en las puertas de acceso.
- b) Los retretes deberán contar preferentemente con palanganas a la turca y en caso de tener inodoros, éstos serán con asiento a resorte o contrapeso, de material impermeable y abiertos en la parte anterior.
- c) Tendrán un baño común como mínimo por cada seis camas habilitadas, que constará de duchas y lavamanos con agua caliente y fría, estando prohibida la colocación de bañera. Cuando las duchas posean calefones eléctricos deberán estar perfectamente conectados a tierra, prohibiéndose las instalaciones con combustibles líquidos.
- d) Los baños privados de las habitaciones tendrán lavamanos, duchas, inodoros y bidés, con las mismas exigencias del inciso anterior, aceptándose la colocación de bañeras.
- e) Los baños, sean comunes o privados, serán construidos de mampostería con cielorraso de yeso, bovedilla o material alisado, piso impermeable liso, friso impermeable de dos metros de altura y serán conservados con la mayor higiene.
- f) En el sector en que funcionen los baños comunes existirán lavabos, como mínimo uno por cada cuatro camas habilitadas, debiendo estar separados totalmente de los retretes y baños.
- g) Las habitaciones destinadas a alojamiento no podrán contar con lavabos instalados en su interior, sólo se permitirá cuando se hubiesen instalado por exigencias basadas en el decreto número 2.326/958, que se deroga por el presente.

Art. 38º.– En los establecimientos comprendidos en este capítulo no podrán emplearse toallas comunes para el uso general, debiendo utilizarse toallas individuales de tela o papel envasadas en los dispositivos destinados al efecto; todos los servicios sanitarios específicos deberán contar con la provisión necesaria de papel higiénico.

Art. 39º.– Los baños y lavabos de uso general no contarán con otra clase de jabón que no sea líquido para el tocador.

Art. 40º.– Los establecimientos destinados a alojamiento, que cuenten con restaurantes, deberán tener dicho servicio, independiente del de alojamiento.

Art. 41º.– El lavado y secado de la ropa de los establecimientos se permitirá únicamente, cuando

dispongan de un local independiente, destinado con exclusividad a tal efecto.

Art. 42º.– Prohíbese la tenencia de animales vivos en los establecimientos, sea cual fuere su espacio y se destinen o no para el consumo.

Art. 43º.– Los tanques de agua del establecimiento deberán mantenerse en perfectas condiciones de construcción e higiene a fin de que no se altere la correcta calidad del agua y la limpieza interior de los mismos deberá realizarse cada dos años como mínimo.

Art. 44º.– Prohíbese el alojamiento de huéspedes para recibir asistencia médica y en caso que alguno contrajera una afección infectocontagiosa o peligrosa, deberá comunicarse tal circunstancia a la autoridad sanitaria local a fin de que proceda a su internación en un establecimiento asistencial adecuado y realizarse la inmediata desinfección de la habitación.

Art. 45º.– Las dependencias de los establecimientos no podrán destinarse a velatorio o depósito transitorio de cadáveres.

De los moteles

Art. 46º.– A los fines de la presente reglamentación se consideran moteles a los establecimientos ubicados sobre carreteras y destinados al alojamiento transitorio de personas, en habitaciones amuebladas al efecto y con playas de estacionamiento de vehículos.

Art. 47º.– Los moteles podrán clasificarse en las siguientes categorías:

1º Categoría: Cuando cuenten con moblaje, ropa de cama y, en general, un equipamiento de alta calidad y lujo; cada habitación se complementará con un baño privado, servicio telefónico y garaje para vehículo.

2º Categoría: Cuando cuenten con moblaje, ropa de cama y, en general, un equipamiento que sin llegar a una alta calidad y lujo, reúnan las condiciones mínimas de confort y comodidad; deberá tener como mínimo un baño cada tres habitaciones y playa de estacionamiento cubierta.

3º Categoría: Cuando reuniendo las condiciones mínimas con confort y comodidad, cuenten con un baño común cada seis habitaciones y playa de estacionamiento con suelo mejorado como mínimo.

Art. 48º.– Los moteles se ajustarán, en sus características arquitectónicas generales, a las fijadas por el artículo 13 de esta reglamentación.

Art. 49º.– Los moteles podrán tener anexo, uno o más locales destinados a restaurantes y/o confiterías para el servicio de sus huéspedes solamente.

Dichos locales deberán ajustarse en sus condiciones de construcción, equipamiento y mantenimiento, a las normas generales del Capítulo I de esta reglamentación como así también a las especiales para ese tipo de comercio.

De los campamentos (campings)

Art. 50º.– A los fines de la presente reglamentación, se consideran campamentos (campings) a extensiones de terrenos de por lo menos 10.000 m² de superficie, cercados, provistos de arboleda y suelo libre de malezas, para acampar con casas rodantes o carpas.

Art. 51º.– Deberán tener como mínimo dos locales separados, uno para cada sexo, que contarán con

un mingitorio cada 500 m² de la superficie del campamento, un retrete con palanganas a la turca o con inodoro, con asiento a resorte o contrapeso de material impermeable y abierto en la parte anterior cada 750 m² de superficie, una ducha cada 750 m² de superficie y un lavabo cada 500 m² de superficie, debiendo separarse completamente el sector de mingitorios y retretes del de la ducha y lavabos.

El destinado a mujeres, contará con iguales comodidades excepto en lo referente a los mingitorios.

Art. 52º.– Deberán disponerse suficiente provisión de agua potable, piletas para el lavabo de verduras e implementos de cocina y, por separado, piletas para el lavado de ropas, todas conectadas a canaletas de desagües para evitar el agua estancada.

Art. 53º.– Los campamentos podrán tener en su interior quioscos, para venta al detalle de alimentos y bebidas envasadas, cigarrillos y otras mercancías similares de uso de emergencia.

Dichos quioscos deberán ajustar su estructura física, su funcionamiento y mantenimiento a las condiciones especiales indicadas para ese tipo de comercio.

De los supermercados y establecimientos similares

Art. 54º.– A los fines de la presente reglamentación se consideran incluidos en este artículo, los establecimientos definidos por la Ley 7.367, de comercialización masiva y modernización de la distribución minorista, a saber:

a) Supermercado total: aquel establecimiento minorista, polirrubro, perteneciente a un solo propietario o empresa, que venda por el sistema de autoservicio como rubros principales, productos alimenticios perecederos y no perecederos, artículos de limpieza, de higiene personal y del hogar, bazar, menaje, indumentaria, etc., en un local de ventas con una superficie superior a dos mil cuatrocientos metros cuadrados cubiertos, más una superficie destinada a depósito, acondicionamiento de mercancías e instalaciones de frío superior a doscientos cincuenta metros cuadrados cubiertos.

b) Supermercado: aquel establecimiento minorista, polirrubro, perteneciente a un solo propietario o empresa, que vende por el sistema de autoservicio, como rubros principales, productos alimenticios perecederos y no perecederos, artículos de limpieza, de higiene personal y del hogar, bazar, menaje, indumentaria, etc., en un local de ventas con una superficie superior a cuatrocientos cincuenta metros cuadrados, más una superficie destinada a depósito, acondicionamiento de mercancías e instalaciones de frío, superior a doscientos cincuenta metros cuadrados cubiertos.

Los establecimientos que tengan menos de cuatrocientos cincuenta metros cuadrados cubiertos, destinados a locales de ventas, deberán ajustarse a las prescripciones del artículo 24 de esta reglamentación.

Art. 55º.– Los establecimientos incluidos en este apartado deberán ajustarse a las normas generales contenidas en el Capítulo I y además a las especiales siguientes:

a) Los locales de exposición deberán contar con calles interiores que desemboquen, en cada extremo, en accesos para el público. Dichas calles deberán tener un ancho mínimo libre de cuatro metros en los locales de hasta seiscientos metros cuadrados destinados a exposiciones y ventas, y en esa superficie deberá haber por lo menos dos calles que se cruzarán perpendicularmente en la mitad de cada una.

b) El resto de la superficie se distribuirá entre las "islas" destinadas a exposición de los artículos en venta que ocuparán dos tercios, y los pasillos que separan las filas de aquéllos, en el tercio restante. Los pasillos serán perpendiculares entre sí y con respecto a las calles principales, y tendrán un ancho mínimo libre de un metro con cincuenta centímetros.

c) Los locales de más de seiscientos metros cuadrados de superficie deberán tener sus calles

interiores de un ancho mínimo libre de seis metros, y en número y distribución proporcional a lo indicado en el inciso a).

d) En los locales mencionados en el inciso c) los pasillos accesorios deberán tener un ancho mínimo libre de dos metros, guardando en cuanto a superficie de pasillo con respecto a la de "islas", la proporción indicada en el inciso b).

e) Las puertas de acceso, situadas en ambos extremos de cada calle interior principal, podrán ser de dos o más hojas, deberán abrirse hacia afuera o ser de vaivén y ocuparán todo el ancho de los accesos. Cada vano de la puerta deberá tener un ancho mínimo de un metro y las puertas deberán ser livianas, con protecciones adecuadas separadas del cristal, en caso de que dichas puertas fueran de ese material.

f) Los locales destinados a supermercados deberán ajustarse estrictamente, en cuanto a la tenencia mínima de elementos de seguridad contra incendios, a la norma I.R.A.M. N° 3.517, debiendo además contar con rociadores automáticos en número adecuado a la superficie del local.

g) Además de las puertas de acceso para el público, mencionadas anteriormente, estos locales deberán contar con salidas de emergencia, de un ancho mínimo de 1,50 metros situadas estratégicamente con respecto a los extremos de las calles interiores, en números adecuados y cerradas por dentro mientras no se usen mediante sistemas simples de pasadores sin llaves, que posibiliten una fácil e inmediata apertura en caso necesario.

h) Las "islas" de exposición deberán ser construidas preferentemente en material metálico o por lo menos hecho incombustible.

Del depósito o venta de gas en garrafas

Art. 56°.- A los fines de la presente reglamentación se considera establecimientos para el depósito o venta de gas en garrafas a aquellos destinados a la guarda o expendio de gases combustibles licuados en garrafas.

Art. 57°.- Los establecimientos destinados al depósito o venta de gas en garrafas deberán reunir las siguientes condiciones:

a) Los lugares de venta no podrán contener más de cien kilogramos de gas y estarán supeditados en su ubicación a la autorización especial, previa inspección en cada caso que al efecto otorgue la autoridad sanitaria, por razones de seguridad pública.

b) Los locales para depósitos no podrán estar en sótanos o pisos bajos de un edificio de alto; en este último caso sólo podrán almacenarse garrafas en patios o galerías abiertas.

Art. 58°.- Los establecimientos de venta y/o depósito y transporte de gases, combustibles licuados, en garrafas, instalados o que se instalen en el territorio de la Provincia con la autorización indicada en el inciso a) del artículo anterior, deberán ajustarse en lo que corresponda a las normas generales establecidas en el Capítulo I de este reglamento y a las que en materia de equipamiento, mantenimiento y transporte de gases en garrafas, ha establecido Gas del Estado.

De las peluquerías

Art. 59°.- Se entiende por peluquería al local donde se practica el corte, peinado e higienización del cabello, el rasurado de la barba y del sistema piloso mediante el uso de elementos debidamente autorizados por el Ministerio de Bienestar Social. En los establecimientos en los cuales se apliquen tinturas, deberá cumplirse el artículo 224 del Decreto número 13.854/968.

Art. 60°.- Las peluquerías para hombres, mujeres y niños, por separado o mixtas, podrán tener en gabinetes anexos al local principal servicios de manicura y pedicura limitados a la limpieza, corte, limado y pintado de uñas de manos y pies.

Art. 61º.– Prohíbese la depilación en cualquiera de sus formas así como otra práctica que importe el ejercicio ilegal de una determinada profesión (médica-kinesiológica, etcétera), siendo responsable el propietario del establecimiento de los perjuicios que pueda ocasionar a sus clientes la aplicación de cualquier producto o sustancia alergénica.

Art. 62º.– Las personas que ejerzan funciones en los establecimientos mencionados en el artículo 59 deben poseer un certificado de salud expedido por médico oficial (provincial, municipal o nacional) en donde conste habersele realizado examen clínico completo, radiografía de tórax y estudio serológico para sífilis. Dicho certificado deberá ser renovado cada tres meses, repitiéndose la radiografía y la serología por lo menos una vez por año. Las personas que se dediquen a la aplicación de tintes para el cabello, deberán poseer certificado expedido por el Ministerio de Bienestar Social, que acredite su competencia.

Art. 63º.– Las peluquerías deberán cumplimentar las siguientes normas especiales, además de las generales ordenadas en el Capítulo I de este Reglamento:

- a) Los locales, sillones, sillas, lavamanos y además muebles deberán estar siempre en perfectas condiciones de aseo y conservación. El barrido y limpieza de pelos y desechos de trabajo, se efectuará por medio de trapos humedecidos a fin de no levantar polvo, considerándose como falta grave el incumplimiento de esta disposición.
- b) Será obligatoria la instalación de lavamanos en la proporción de uno cada cuatro sillones o en cada compartimiento de trabajo, si éstos fueran independientes. Los lavamanos estarán conectados a la red cloacal y donde ésta no existiera, serán conectados a sumideros o pozos sépticos. La provisión de agua corriente, de red general o de depósito, será imprescindible, lo mismo que el empleo de jabón líquido en jaboneras ad-hoc.
- c) El sostén para la cabeza en los sillones, será recubierto de hojas de papel, las que serán cambiadas en cada caso. Las toallas, paños, etc., empleados en fomentos y demás tratamientos faciales, serán desinfectados y ensobrados por unidad. Esta tarea deberá ser realizada en los lavaderos, pudiendo los sobres ser de cualquier clase de papel, transparente u opaco, polietileno, celofán o material similar, con el membrete del lavadero, de origen y la leyenda: DESINFECTADO. Dicho sobre, no podrá ser abierto sino en presencia del cliente y su contenido será de uso exclusivamente individual, debiendo ser remudado en cada caso. En los locales que tenga autoclave, el funcionamiento de éste será autorizado y controlado por la autoridad competente.
- d) Los peinadores estarán en perfectas condiciones de aseo y conservación y serán recubiertos con una compresa, reservada para cada cliente, la que le será aplicada alrededor del cuello. El uso del algodón a este efecto no exime del empleo de la compresa individual. Los sacos y guardapolvos del personal estarán en perfectas condiciones de higiene y conservación y toda la lencería estará guardada en un mueble destinado a ese objeto exclusivamente.
- e) Será obligación del personal lavarse las manos con agua y jabón antes y después de cada servicio.
- f) Prohíbese el uso de la piedra de alumbre, de los lápices para cohibir hemorragias y los cisnes o plumillas de uso colectivo. Los primeros solamente serán permitidos en forma perlada para uso individual y los segundos serán sustituidos por pulverizadores o algodón hidrófilo, el que será inutilizado después de cada servicio.

En los establecimientos en los que para limpiar navajas se usan cápsulas de goma, éstas deberán estar cubiertas con tres capas de papel higiénico y lavadas al agua corriente y jabón, después de usadas.

Se colocará entre los sillones salvaderas con soluciones antisépticas de creolina o formol.

g) Cada oficial deberá poseer, por lo menos, tres juegos completos de instrumentos de trabajo: tijeras, navajas, peines, máquinas de cortar cabellos, etc. Estos enseres, después de cada servicio y previo lavado, deben ser desinfectados por solución antiséptica.

h) El tratamiento impuesto en el artículo anterior, deberá efectuarse a la vista del público, y para

ello, podrán emplearse uno o varios de los sistemas siguientes:

- 1.- Esterilización al autoclave.
- 2.- Por ebullición, durante cinco minutos.
- 3.- Por el flameado, debiendo ser pasadas tres veces consecutivas por una llama de una lámpara de alcohol o de un pico de Bunsen (gas) los enseres metálicos.
- 4.- Mediante el lavado con jabón y agua corriente, debiendo ser secados inmediatamente, con corriente de aire caliente o toallas de primer uso, los cepillos y otros utensilios no metálicos.
- 5.- Por la inmersión en cubos de vidrio o loza con solución de formol al cinco por ciento, durante tres minutos. Los útiles de trabajo deberán ser conservados en vitrinas o cajas destinadas a tal efecto.

i) Todos los establecimientos alcanzados por este reglamento, deberán ser independientes de las habitaciones interiores y aislados por mamparas opacas de las vidrieras o puertas que los pongan en comunicación con secciones anexas o con la calle y deberán contar con luz y ventilación suficiente. Los muros y el cielorraso estarán en buen estado de conservación y serán permitidos los pisos de tablas machihembradas, encerados o cubiertos de linoleum y/o materiales similares, en los ya instalados. Cuando se solicite apertura, será obligatorio el piso de mosaico.

ARTÍCULO 2.- Derógase el Decreto N° 2.137/971 y toda disposición o parte de ella que se oponga al presente.

ARTÍCULO 3.- El presente Decreto será refrendado por los señores Ministros Secretarios en los Departamentos de Bienestar Social, de Gobierno y de Asuntos Agrarios.

ARTÍCULO 4.- Comuníquese, publíquese, dése al Registro y “Boletín Oficial” y pase al Ministerio de Bienestar Social (Dirección de Gabinete), a sus efectos.

MORAGUES
J. Defendente Aguirre
E. Roig Torres
A. E. Orfano