

TITULO XI
NORMAS SOBRE POLICIA SANITARIA

CAPÍTULO I

Vigencia del Reglamento de Sanidad Municipal

Art. 1136. En lo no prevenido en esta Ordenanza y en las demás, respecto a Higiene y Sanidad Municipal, regirá el Reglamento de Sanidad Municipal, aprobado a propuesta de la Junta Municipal de Sanidad, por la Junta Provincial de Sanidad en 16 de febrero de 1929 y por el Ayuntamiento pleno en 25 de septiembre de 1929, y 29 y 30 de abril y 3 de mayo de 1930.

Art. 1136. bis* 1. Según el art. 102 de la Ley de Régimen local, es obligación municipal la inspección sanitaria de alimentos y bebidas y, a tal fin, a tenor del Reglamento de Sanidad municipal del Ayuntamiento de Barcelona, de 20 y 30 de abril y 3 de mayo de 1930, en relación con el R. D. de 22 de diciembre de 1908, se efectúa el servicio de reconocimiento y análisis químicos, físicos, micrográficos y bacteriológicos de sustancias, productos u objetos que se relacionen directa o indirectamente con la alimentación.

Está declarado obligatorio el reconocimiento de todos los productos destinados al abasto público y, en particular, de los siguientes grupos:

Vinos, alcoholes y aguardientes neutros, cervezas, sidras y vinagres.

Toda clase de bebidas alcohólicas y jarabes, zumos, mostos concentrados y glucosa.

Aceites.

Leche y sus derivados y manipulados.

Bebidas gaseosas.

Pan.

Pastas alimenticias y féculas.

Productos de confitería, y repostería doméstica.

Azúcares.

Mieles.

Productos de pastelería y dulcería.

Mantequilla, grasa de cerdo y grasas alimenticias diversas.

Quesos.

Bebidas refrescantes.

Helados.

Hielo.

Aguas.

Cafés verdes, tostados, en grano o molido.

Tes.

Sucedáneos del café y del té.

(*) Añadido por Acuerdo de 9 de septiembre de 1957.

Chocolates, cacao y sus componentes.

Sal de cocina.

Azafranes, pimentón, pimientos, mostazas, canela, clavo y, en general, toda clase de especias.

Conservas de toda clase.

Pescados de toda clase, mariscos, carnes en general, embutidos, jamones en dulce o al natural, tocino y productos de salchichería.

Volatería, caza y huevos.

Legumbres, arroz y cereales.

Frutas y verduras.

Productos de supuesta aplicación antiséptica.

Papeles y envases para alimentos.

La anterior relación tiene carácter meramente enunciativo y, por tanto, quedan igualmente sujetos a reconocimiento por el Servicio Bromatológico de Higiene de la Alimentación, cuantas especies y productos puedan constituir base de alimentación, por sí o por su ulterior manipulación, con independencia de su naturaleza de materia prima.

2. Queda terminantemente prohibido, en interés de la salud pública:

a) La fabricación, almacenamiento o venta de sustancias alimenticias falsificadas o adulteradas ;

b) Toda maniobra encaminada a dificultar las operaciones analíticas o a suministrar falsas indicaciones con el mismo fin ;

c) almacenar o vender alimentos en locales que carezcan de las debidas condiciones para su conservación ;

d) el empleo de agua que no reúna las necesarias condiciones de potabilidad, tanto para la elaboración de hielo y preparación de alimentos y bebidas, como para el lavado de recipientes destinados a contener productos alimenticios y bebidas ;

e) el empleo de papeles y envases que no sean los legalmente autorizados, y

f) no adoptar las necesarias precauciones para impedir la contaminación de alimentos en establecimientos públicos.

3. Los Servicios de Higiene de la Alimentación cuidarán: a) del análisis y reconocimiento de los productos destinados al abasto público y cuya inspección es obligatoria ; b) de la ejecución de cuantos análisis o reconocimientos sean dispuestos por la Superioridad, y c) de la simple inspección y vigilancia de otras sustancias alimenticias.

4. La inspección bromatológica se practicará principalmente en el Matadero General, Mercados centrales de Frutas y Verduras, de Pescado, Estación Receptora de Leches, Mercados de abasto público, oficiales y particulares, Laboratorio municipal, Centros Sanitarios, Oficinas de recaudación que designe la Alcaldía ; fábricas, almacenes y tiendas, donde se fabriquen, elaboren o expendan los productos sujetos a inspección.

5. El Servicio de Inspección Bromatológica de la Alimentación está facultado para la toma de muestras en la cantidad y forma que determinan las Leyes.

6. Queda autorizado el Servicio Bromatológico y, además, todos aquellos funcionarios a quienes, por designación expresa de la Alcaldía, se les haya encomendado funciones inspectoras, ya facultativas, ya de naturaleza fiscal, para comprobar

en cualquier momento y ocasión si las especies sujetas a inspección han sido reconocidas y están documentadas con el acta de aptitud sanitaria correspondiente.

7. La acción inspectora no se extingue con el examen que se preste en el acto de la introducción, fabricación o almacenamiento, sino que persistirá en todo el ciclo comercial que haya de recorrer el producto, hasta llegar al consumidor final.

8. Los productos destinados al consumo exterior serán igualmente inspeccionados, como los de tránsito, cuando se ordenare por la Autoridad superior.

9. Para el ejercicio de la labor inspectora sanitaria que la ley impone al Municipio, será obligatorio que por parte de los introductores, fabricantes y almacenistas se presenten periódicamente y, desde luego, cuantas veces a ello fuesen requeridos, relación comprensiva de la naturaleza, clase y cantidad de los productos que dispongan para la venta, al consumo interior de la ciudad.

A este fin, en toda clase de documentos, como facturas, albaranes y hojas de entrega de fabricantes e introductores a detallistas, se hará constar haber sido practicado el reconocimiento sanitario de la especie servida, si ésta resultare sujeta a inspección en virtud de la presente Ordenanza. En caso contrario, se entenderá cometida infracción reglamentaria, que será sancionada y recaerá sobre el suministrador de la mercancía y, al propio tiempo, sobre el detallista que la hubiere recibido y no denunciado.

10. El incumplimiento de las obligaciones anteriormente citadas será sancionado en la forma y cuantía que establece la Ley, con independencia de toda otra sanción que pueda nacer en el terreno fiscal.

11. Serán decomisados los productos destinados al abastecimiento público si se comprueba su adulteración o falsificación, haciéndose extensivo el decomiso a los envases, utensilios o vasijas, que por sus malas condiciones no ofrezcan garantías de salubridad.

12. Cuando de la inspección resulte comprobado hecho que revista caracteres de delito o falta, con arreglo a las leyes vigentes, será el interesado sometido a los Tribunales de Justicia y a la Autoridad gubernativa de la Provincia.

13. Se procederá a la publicación en la GACETA MUNICIPAL de los nombres y señas domiciliarias de las personas y entidades que sean castigadas por incumplimiento de las disposiciones citadas.

14. Si un producto denunciado como sospechoso resultare por el análisis, de buena calidad, se expedirá la oportuna certificación para satisfacción del interesado, quien podrá hacerlo público si así le conviniere.

15. Si la persona o entidad acusada no estuviere conforme con el dictamen del Laboratorio, podrá reclamar la práctica de un análisis contradictorio en término de tercer día, a partir de la fecha en que se le notifique aquél. Dicho análisis contradictorio se llevará a cabo utilizando la muestra que dejó el Servicio Bromatológico en poder del interesado, por el facultativo que libremente se designe como perito de parte.

Si existiese desacuerdo entre los dictámenes del Laboratorio y el perito de parte, se nombrará a un tercero designado por el Excmo. Sr. Gobernador Civil de la Provincia.

16. Además de la función de reconocimiento y vigilancia anteriormente descrita y como necesario complemento, queda autorizada la acción pública. A este efecto toda persona podrá denunciar cualquier infracción y reclamar de la Corporación la prestación de los Servicios bromatológicos de Higiene de la Alimentación.

CAPÍTULO II

Cuadras, establos y abastecimiento de leche (*)

SECCIÓN 1.^a

Art. 1137. Para poder dedicarse al comercio de leche dentro de la población, ya sea en concepto de importador, ya en el de productor, almacenista o detallista, precisará solicitarlo del Ayuntamiento, el cual previa información al efecto, y siempre que ésta resulte favorable, expedirá la oportuna autorización en el plazo máximo de un mes, a contar desde la fecha de la presentación y registro de la solicitud.

Art. 1138. Las personas y entidades que en la fecha de la publicación de esta disposición se hallen dedicadas a la producción o comercio de leche en cualquiera de sus formas y no posean el permiso reglamentario, también deberán ponerlo en conocimiento del Ayuntamiento, el cual se dará por notificado, autorizando la continuación del negocio si éste cumple las condiciones establecidas por estas Ordenanzas. En caso contrario exigirá su cumplimiento y dispondrá el cese si la orden no fuese atendida.

Art. 1139. Existe fijada una zona para la instalación de colonias vaqueras que está delimitada por una línea que, partiendo de la línea férrea del litoral, en su cruce con la calle de Espronceda, pasa por esta calle hasta el ferrocarril de Granollers, sigue dicho ferrocarril hasta tocar el término municipal de Santa Coloma y San Adrián de Besós, para coger la línea del litoral hasta la calle de Espronceda.

En la construcción de las instalaciones vaqueras y cabreras estrictamente reglamentarias, el Ayuntamiento podrá, según las circunstancias especiales de cada caso, autorizar su emplazamiento en la zona tercera de las que se señalarán más adelante en estas Ordenanzas, siempre que reúnan las condiciones de aislamiento urbano necesarias, que en ningún caso podrá ser de un mínimo de 25 metros de distancia en su alrededor relacionada con los núcleos o grupos compactos de viviendas, clínicas, cuarteles, colegios y todos aquellos edificios que por el destino que tienen en su uso puedan considerarse similares a viviendas.

Art. 1140. El Ayuntamiento dispondrá la apertura de un libro registro, donde se inscribirán todas las personas o entidades dedicadas a la producción o comercio de leche. Del libro registro se notificará al Instituto Municipal de Higiene cuantos datos de filiación personal en él consten, de las personas que hayan de intervenir en la manipulación de la leche, sus productos y transformación y reparto, siendo requisito *sine qua non* para desplegar las antedichas actividades el V.º B.º individual otorgado por la mencionada dependencia sanitaria municipal, dotando a cada productor de la correspondiente cartilla sanitaria en la que se anotarán las revisiones periódicas imprescindibles a la buena marcha y garantía sanitaria. Las entidades figurarán con el nombre de la razón social y las personas con el suyo propio; los nombres de los establecimientos que los lleven distintos de los de sus dueños, deberán, además, inscribirse juntamente con los de los últimos.

Cada uno de los inscritos recibirá un número de orden en el registro, al cual se referirán, siempre, las Autoridades y el inscrito en sus mutuas relaciones.

Art. 1141. Las solicitudes deberán especificar la clase de leche y la de otros productos que se deseen negociar, con arreglo a la clasificación más adelante detallada, indicando su procedencia, forma en que haya de hacerse la, venta, las señas de los locales destinados a ella, y la afirmación o promesa de cumplir con todo lo

(*) Ver art. 13 del Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas de 30 de noviembre de 1961.

estatuído en esta disposición. La variación de las condiciones antes dichas, ya sea en la forma de hacer el negocio, traslado, traspaso o cesación del mismo, deberán también ponerse en conocimiento de la Autoridad municipal en el plazo de quince días.

Los solicitantes que carezcan de solvencia moral suficiente, o que hayan sufrido castigo o correctivo anterior por defraudación o falta grave contra las disposiciones que regulan el comercio de las subsistencias, no serán autorizados para ejercer el comercio de leche.

SECCIÓN 2.^a

Naturaleza y condiciones que han de reunir los productos lácteos

Art. 1142. Los productos objeto de la presente regulación son los siguientes:

Leche natural completa.

Leche desnatada.

Nata.

Leches fermentadas (de manteca ácida, kefir, yoghurt, etc.).

Art. 1143. Para los efectos del servicio de suministro de leche, además de la composición química natural, se tendrá en cuenta su pureza bacteriológica, y se dividirán las leches en tres grados:

Primera categoría: Grado A) Leche especial cruda, o sea, procedente del ordeño completo de animales sanos, previamente sometidos a la prueba de la tuberculina, con dictamen bimensual del Veterinario y cuyo dosado bacteriano no exceda de 10.000 bacterias vivas por c.c. al llegar al consumidor y manipulada por empleados sanos, condición esta última que quedará establecida por el Instituto Municipal de Higiene en la cartilla sanitaria de cada empleado.

La leche obtenida en estas condiciones no podrá ser vendida cruda y deberá ser pasteurizada si el dosado bacteriano por germinación llegase a exceder de la cifra indicada, sin rebasar, empero, la de 200.000; de todos modos, en el momento de su expedición, el dosado de gérmenes no podrá ser superior al de 10.000 bacterias vivas por centímetro cúbico, como queda determinado para la leche cruda.

Segunda categoría: Grado B) Leche obtenida en parecidas condiciones que la anterior con visita, por lo menos mensual, del veterinario inspector y cuyo dosado bacteriano no exceda de 1.000.000 de bacterias por centímetro cúbico, y su dosado, al llegar al consumidor, no pase de 50.000 bacterias por centímetro cúbico. La leche de esta clase ha de ser pasteurizada.

Tercera categoría: Grado C) Leche producida en idénticas condiciones sanitarias, pero que, por deficiencias en la instalación, se produce con un dosado bacteriano superior a 1.000.000 por centímetro cúbico. Esta leche debe ser pasteurizada o hervida durante un mínimo de cinco minutos, y al llegar al consumidor no contener más de 50.000 bacterias vivas por centímetro cúbico.

Con el fin de evitar las fiebres de Malta, no podrá ser expandida leche de cabras de clase alguna, sin haber sido previamente pasteurizada o hervida.

Todas las leches que no reúnan las condiciones de sanidad exigidas en estas Ordenanzas serán consideradas como impropias para el consumo.

Art. 1144. Cuando se desee colocar un producto lácteo en alguno de los primeros grados, se solicitará el permiso del Ayuntamiento, y, después del oportuno dictamen del Instituto Municipal de Higiene emitido sobre el informe de sus Secciones, en especial el Laboratorio Municipal y Dirección Veterinaria, se les librárá un diploma donde constará la clase de leche que produce o expenda el solicitante.

El productor que obtenga un diploma de una clase determinada no podrá expender leche inferior; si ello ocurriese se anulará dicho diploma y aplicará la sanción correspondiente.

Art. 1145. Para poder introducir leche de procedencia forastera, será preciso que reúna las mismas condiciones de sanidad exigidas y anotadas anteriormente; y, por lo tanto, irá acompañada de un certificado médico y veterinario del lugar de origen, en el que conste el buen estado de salud de los operarios y del ganado; que contiene, cuando menos, 3 por 100 de materia grasa y 11'25 por 100 de materia seca total, y una copia de la Inspección veterinaria respecto al material empleado y métodos usados en el punto de origen.

Art. 1146. Por leche desnatada se entenderá la misma leche anterior en iguales condiciones bacteriológicas, y respecto a las químicas no tendrá más diferencia que la de haber sido privada de la mayor parte de su materia grasa; la proporción de esta última no podrá exceder del 0'5 por 100.

Art. 1147. Nata es el producto rico en materia grasa obtenido por centrifugación o sedimentación de la leche natural. En ningún caso podrá contener menos del 10 por 100 de materia grasa.

Art. 1148. Leche de manteca es la parte líquida que queda de la nata una vez separada de ella la manteca. Este producto sólo podrá venderse cuando la fermentación de la nata de que procediese se haya obtenido por medio de cultivos puros de las especies microbianas adecuadas. Podrá contener hasta el 25 por 100 de agua, siempre que ésta sea químicamente y bacteriológicamente pura.

Art. 1149. Para evitar infecciones peligrosas, el material y métodos empleados en la preparación de leches ácidas (kefir, yoghourt, etc.) se someterán al estudio de las instituciones sanitarias del Ayuntamiento, las que, mediante dictamen, los aprobarán o, en su caso, subsanarán las deficiencias sanitarias que hubiere.

Art. 1150. Todos los productos antes citados deberán venderse en estado puro natural, con las limitaciones expresadas. La declaración de su composición, total o parcial, será facultativa cuando así convenga al vendedor, quien quedará naturalmente obligado a hacer efectivos los términos de dicha declaración.

Art. 1151. La leche concentrada, condensada, desecada, etc., y posteriormente reconstituida, no podrá, en ningún caso, venderse como leche natural, sino bajo una denominación que exprese exactamente su verdadera condición.

Art. 1152. La leche de cabra, oveja, burra u otra especie animal distinta de la vaca deberá igualmente designarse como tal.

Art. 1153. Queda terminantemente prohibida la venta de leche comprendida en alguno de los siguientes apartados:

a) Cuya naturaleza no corresponda a su denominación, según los artículos anteriores.

b) que no reúna las condiciones detalladas en los mismos.

c) adicionada de agua, ya sea bajo forma líquida o de hielo.

d) cuyo dosado bacteriano sea superior a 50.000 bacterias vivas por centímetro cúbico, o pase de 3.000.000 de bacterias muertas.

e) leche adicionada de alguna sustancia extraña, cualquiera que sea su naturaleza, con especial mención de los antisépticos o alcalinos, destinados a prolongar su conservación o las apariencias de la misma.

f) cuya proporción de impurezas sea excesiva.

g) la que proceda de reses que estén dentro de los treinta días precedentes o de los ocho siguientes al parto, o que no hayan aún expulsado las envolturas fetales (secundinas).

h) la leche de reses en celo o enfermas.

i) procedente de reses sometidas a tratamiento terapéutico y que estén bajo la acción de agentes medicamentosos que, al ser eliminados del organismo por las glándulas mamarias, dada su naturaleza, impriman a la leche sabor, olor o propiedades impropias y aun peligrosas para los consumidores, correspondiendo en tales casos, al veterinario que asista a las enfermas, indicar el medicamento suministrado. Esta prohibición cesará transcurridos que sean tres días de la última dosis suministrada.

j) queda prohibida la elaboración de natas y natillas de todas clases utilizando leches que no hayan sido previamente pasteurizadas o hervidas. Y se prohíbe asimismo la expendición en los cafés, bares y establecimientos similares de leche embotellada o no, que no haya sufrido las mismas operaciones previas de la prohibición precedente.

k) de una manera general queda prohibida la expendición de toda leche cuya composición química natural haya sido alterada, o cuyas propiedades físicas de color, olor, sabor o aspecto no sean las normales.

SECCIÓN 3.^a

De los locales

SUBSECCIÓN 1.^a

Lecherías

Art. 1154. Los establecimientos destinados a la venta pública de leche reunirán las siguientes condiciones:

a) capacidad suficiente para que puedan moverse con holgura las personas del servicio y los compradores, facilitándose el necesario aseo y limpieza de la instalación y su discreto aislamiento de contactos poco limpios.

b) Aireación suficiente por comunicación con el exterior.

c) Suelo unido y de fácil limpiar.

d) Luz natural y artificial abundante.

e) Dotación de agua directa.

f) no podrán tener comunicación con otras dependencias ajenas al comercio de leche y sus derivados.

g) desagüe por el alcantarillado general de la población.

h) protección esmerada contra las moscas y demás insectos no sólo por el uso de malla fina (tarlatana, etc.), sino, especialmente, por el uso de insecticidas sintéticos en forma técnica adecuada.

i) el personal de las lecherías estará sujeto a la inspección médica al igual que el de las demás explotaciones lecheras conforme lo dispuesto en el art. 1140.

Los establecimientos clasificados oficialmente para expender leche de primera calidad deberán poseer, además, las siguientes condiciones:

a) las paredes y el techo lisos y revestidos de pintura impermeable o de estuco y el suelo sin ranuras que permitan la atención de materias orgánicas.

b) el material necesario para conservar la leche a temperatura inferior a 10 grados.

c) dispositivos especiales para la esterilización de todos los recipientes y utensilios empleados.

d) La venta al por menor se hará en botellas o bien utilizando otros medios que la protejan contra la contaminación del medio ambiente.

Art. 1155. Queda especialmente prohibido el almacenaje y venta de leche en los locales que se hallen:

1.º En comunicación con otros utilizados como vivienda, dormitorios, depósitos de substancias en fermentación, putrefacción u olorosas.

2.º Próximos a quioscos de excretas humanas u otros que puedan desprender gases u olores fuertes perjudiciales.

Art. 1156. Dichos locales serán objeto, en todo momento, de esmerada limpieza, sin polvo, moscas u otros insectos.

Art. 1157. En los locales de expenduría de leche se mantendrán cerrados los recipientes, los cuales se conservarán a una temperatura inferior a la del medio ambiente en tiempo caluroso. La temperatura de conservación no podrá exceder de 15 grados C. Cada recipiente llevará un rótulo indicador de la clase de leche que contiene. Los de leche desnatada llevarán la siguiente advertencia: «Impropia para niños de pecho».

Art. 1158. En las expendurias de leche sólo podrá venderse dicho artículo y sus derivados, que podrán ser consumidos en el mismo establecimiento si éste dispone de instalación adecuada.

Art. 1159. Todas las lecherías ostentarán al público, en sitio fácilmente visible, un cartel de gran tamaño, con letras de fácil lectura por sus dimensiones y caracteres, que indicarán la clase o categoría de la leche que expenden.

En un mismo establecimiento no podrá venderse leche de clase inferior a la anunciada.

SECCIÓN 4.ª

Establos

Art. 1160. Los establos deberán ser forzosamente instalados en la zona de colonias indicado en el art. 1139, con la observación y cumplimiento de las condiciones siguientes:

1.º Para los efectos de una evacuación pausada y metódica y establecimientos de vaquerías y cabrerías, según las circunstancias desfavorables o favorables de cada caso, la ciudad se considerará dividida en cuatro zonas, a saber:

PRIMERA ZONA. — En la que regirá una prohibición completa, no permitiéndose la existencia de ninguna vaquería, la cual comprenderá el casco antiguo de la ciudad y la barriada de la Barceloneta, con la siguiente delimitación: *Casco antiguo:* Por las Rondas de San Pablo, San Antonio, de la Universidad y San Pedro, Salón de Víctor Pradera, Paseo de Pujadas hasta la calle de Sicilia bajando por ésta hasta el Paseo de Circunvalación del Parque de la Ciudadela por el que sigue enlazando con la Avenida del Marqués de Argentera, Plaza de Antonio López y Paseo de Colón hasta el Paralelo, siguiendo por esta vía hasta cerrar con el cruce de la Ronda de San Pablo.

Barceloneta. — Por el espacio entre el mar, Paseo Nacional y calle de Ginebra hasta el mar, como punto de cierre.

SEGUNDA ZONA o LIBRE. — Que comprenderá la zona vaquera descrita en el art. 1138, de estas Ordenanzas.

TERCERA ZONA. — Que comprende el espacio libre dejado por la delimitación de las otras zonas que se citan, esto es, las barriadas de Casa Antúnez, parte extrema de las de Sans, Las Corts, Sarriá y parte superior de la de San Gervasio, parte extrema alta de la de Gracia, Guinardó, Horta y San Andrés y en general el resto extremo del término municipal de Barcelona. Se practicará una inspección en las vaquerías y

cabrerías que actualmente existen en esta zona. Sólo se consentirá su continuación en los casos que reúnan un *mínimum*, al menos, de las condiciones de higiene reglamentarias; o que una vez realizadas las oportunas obras, se logre sobrepasar dicho *mínimum*.

No se autorizará en ningún caso cuando su emplacedamiento se considere intolerable por falta de aislamiento urbano, ni cuando los defectos de instalación interior de los corrales se consideren incorregibles, evitándose que bajo el pretexto de reformas efectuadas se tolere una continuación indebida. En este caso se trasladarán a lugares apropiados, esto es, a la zona libre o en su defecto a la 3.^a zona.

Tampoco se permitirá instalar ninguna vaquería o cabrería que en esta zona, salvo en las partes despobladas de la misma siempre que disten por lo menos 25 metros de todo núcleo de viviendas y reúnan además las condiciones que en cuanto a higiene y distancia prescriben estas Ordenanzas.

CUARTA ZONA. — Que comprende el Ensanche de la ciudad, barriada del Pueblo Seco y casi totalmente las barriadas de Sans, Las Cortes, San Gervasio y Gracia, con la siguiente y concreta delimitación: Paseo de Circunvalación de la Exposición (Montjuich) hasta la calle de Méjico, bajando por ésta hasta la Avenida de José Antonio Primo de Rivera, por cuya vía seguirá en dirección hacia Hospitalet, hasta la Gran Vía de Ronda (en proyecto) siguiendo por la misma hasta la calle del Escorial por la cual baja a enlazar con la Travesera de Gracia, por la que continúa, llegando a la calle de Igualdad y bajando por ésta hasta su cruce con la Avenida del General Primo de Rivera, por la cual seguirá en bajada a coger y seguir en descenso la calle de Marina, Paseo de Circunvalación del Parque de la Ciudadela, lugar donde había el puente de San Carlos, calle del Gosómetro, calle de Don Carlos y cierre en el mar. Se practicará una inspección en las vaquerías y cabrerías que actualmente existan en esta zona. Sólo se consentirá su continuación en los casos que reúnan el *mínimo*, al menos, de las condiciones de higiene reglamentarias, o que una vez realizadas las oportunas obras, se logre sobrepasar este *mínimum*.

No se autorizarán en ningún caso cuando su emplacedamiento se considere intolerable por falta de aislamiento urbano, ni cuando los defectos de instalación interior de los corrales se consideren incorregibles, evitándose que bajo el pretexto de reformas efectuadas se tolere una continuación indebida. En este caso se trasladarán a lugares apropiados, esto es, a la zona segunda o zona libre o en su defecto a la tercera zona.

No se permitirá instalar ninguna vaquería o cabrería en la zona cuarta y solamente podrán trasladarse dentro de zona las existentes cuando la causa fuere fuerza mayor plenamente justificada, si bien se exigirá con carácter imprescindible, se ajuste el nuevo emplacedamiento a unas excelentes condiciones de aislamiento urbano, de acuerdo con el art. 1161 y que sus instalaciones y dispositivos sean calificados de modelos.

Finalmente, no se permitirá traspaso alguno de vaquerías o cabrerías en esta zona que no sea por fallecimiento del titular y será tan sólo entre esposos, padres e hijos y entre hermanos. La inspección referida se llevará a cabo por los funcionarios facultativos a quienes corresponda, con arreglo a la organización de los servicios municipales de Higiene vigentes.

ZONAS HOSPITALARIAS. — Se fijan las así denominadas zonas, para los casos en que existiendo hospitales civiles o militares de la importancia igual o similar a los de la Santa Cruz y San Pablo y del Generalísimo Franco, no sea autorizada la instalación de ningún nuevo corral de ganado vacuno, lanar, cabrío, criadero de cerdos, conejos, palomas, aves de corral y, en una palabra, toda clase de animales, a una distancia mínima de tales hospitales que se estima suficiente en doscientos metros, si bien se permitirá la continuación de los que existan actualmente, debida-

mente autorizados, si no constituyen un número importante y si sus instalaciones son perfectamente reglamentarias, principalmente si se hallan situados a una distancia que se aproxime a la indicada y se considere que no pueden constituir un verdadero peligro sanitario en lo que se refiere a la procreación de moscas, mosquitos o insectos, que es lo que se pretende evitar en dichas zonas hospitalarias.

2.º Toda nueva instalación de vaquería y cabrería, aunque sea procedente de un traslado forzoso, deberá distar, por lo menos, cien metros de las existentes, por recorrido vial mínimo, tanto si las últimas citadas son cabrerías o vaquerías, pudiendo exceptuarse de esta condición aquellos traslados que puedan verificarse dentro de un radio de unos veinticinco metros de su primitivo emplazamiento, es decir, sin una variación sensible a lo que se refiere a acortar la conveniente separación de unos corrales de otros.

3.º La misma condición de distancias se observará para las lecherías *con establo* entre sí, o en relación a una que lo tenga.

Art. 1161. En la construcción de los establos se tendrán en cuenta los requisitos de indispensable adaptación siguientes:

a) la altura mínima interior será, para los de vacas, de cuatro metros de luz, exigiéndose un volumen de aire de 12 metros cúbicos como mínimo y de 30 como máximo por cabeza.

En los de cabras, la altura mínima interior será de 3'30 a 4 metros, según la zona de emplazamiento, en relación con estas Ordenanzas municipales, y el volumen mínimo de aire, por res, deberá ser de 3 metros cúbicos;

b) tendrán comunicación directa con el exterior, luz y ventilación también directos, pero esta última estará dispuesta en forma tal, que no dé lugar a corrientes de aire que interese a las reses estabuladas;

c) los suelos serán impermeables, con pendiente suficiente para que las excretas y las aguas de los lavados corran fácilmente. Las paredes serán, también, impermeables, en las cuadras de vacas, hasta dos metros de altura, como mínimo, y en las de cabras, hasta 1'50 metros, y el resto, juntamente con el techo, será liso y sin grietas, a fin de que permita su fácil desinfección, y

d) los pesebres para vacas serán igualmente impermeables y lavables con un dispositivo que permita evacuar las aguas resultantes del lavado en forma que puedan escurrirse por cañerías que circulen por debajo del pavimento y desemboquen en la atarjea. La anchura útil de los pesebres será, cuando menos, de 0'50 metros, y estarán dotados de un sistema de barrotos o de otro dispositivo que impida la caída de los alimentos al suelo ocupado por el ganado. En caso de existir abrevadero, será independiente para cada res.

Para las cabras, los pesebres serán de barro vidriado, hierro galvanizado o cemento; la altura sobre el suelo será de 30 a 50 cm., su profundidad 20, y su anchura 30. El rastrillo de encima del pesebre tendrá las medidas siguientes: los barrotos estarán separados entre sí 10 centímetros; la longitud, o sea la distancia entre los dos largueros, 30; la separación entre el rastrillo y la pared, por el borde inferior, 25, y por el borde superior, 50. Los abrevaderos estarán limpios, serán fácilmente lavables y dotados de aguas corriente, limpia, fresca, potable y abundante, para asegurar el lavado fácil y rápido y el arrastre completo de las deyecciones líquidas a la alcantarilla.

e) El espacio, en anchura, correspondiente a cada res, será para las vacas de 1'25 metros como mínimo, y para las cabras de 0'87 metros, y en longitud, de 1'70 metros para las vacas y 1'25 metros para las cabras, a contar desde el borde de la pesebrera.

En las cabrerías modelo cada res ocupará una plaza separada por una valla, cuya altura será de 1'50 metros por el extremo arrimado a la pared y a 1 metro por el extremo libre, y longitud será de 1'20 metros. Estas vallas, que deben ser desmontables, serán, empero, resistentes.

f) Detrás de cada hilera de animales correrá una atarjea de anchura no inferior a 0'20 metros, con pendiente mínima del 1 por 100, para evacuación de los excrementos líquidos y sólidos y del agua de los lavados.

g) Entre la atarjea y la alcantarilla se dispondrá una reja de mallas, cuya luz no será superior a 0'02 metros.

h) el pavimento comprendido entre dicha atarjea y la pesebrera será ligeramente pendiente hacia la primera.

i) detrás de cada hilera de reses, y al otro lado de la atarjea, habrá un corredor de servicio, cuya anchura no podrá ser menos de 1 m.

j) todo establo dispondrá de agua corriente limpia, fresca, potable y abundante para el abrevaje de las reses en él alojadas y para el lavado de los suelos y atarjeas; siendo preferible, para el lavado indicado, el que el agua salga con presión, que permita utilizar una manga de riego, por ser más fácil, rápido y completo el arrastre de las deyecciones a la alcantarilla.

k) contiguo al establo, pero aislado del mismo, habrá un local destinado a la refrigeración de la leche inmediatamente después de ordeñada, cuyas condiciones serán las siguientes:

Tendrá una superficie mínima, en planta, para las vacas, de 0'25 metros cuadrados por res, sin que nunca ninguna de sus dimensiones sea inferior a 2 metros. Para las cabras, las dimensiones por res serán reducidas a 0'05 metros, debiendo ser la misma la superficie mínima total.

El suelo será unido y las paredes, hasta dos metros, lavables, y el resto, juntamente con el techo, liso y sin grietas. En caso de querer establecer venta directa de leche al público, deberá habilitarse un local independiente en absoluto de las cuadras, pero que podrá ser parte del de refrigeración.

l) habrá un local destinado a enfermería o lazareto de las reses, de iguales condiciones que las del establo, y capaz para una res por cada veinte o fracción de las que pueda contener el establo;

m) sobre los establos, ni en comunicación directa con los mismos, podrá existir ni consentirse edificación alguna destinada a vivienda, y

n) queda terminantemente prohibido el que los alimentos estén almacenados en las cuadras, y, especialmente, en las cabrerías, a fin de que no se impregnen del olor hircínico.

Art. 1162. Los establos a que se refiere el artículo anterior deberán ser constantemente objeto de los cuidados siguientes:

a) mediante barridos, repetidos varias veces al día, y al menos dos baños diarios con agua abundante (a ser posible con manguera), se mantendrán escrupulosamente limpios. Las excretas sólidas serán extraídas diariamente de los establos; los estercoleros, cuando puedan ser consentidos por su situación en despoblado, deberán ser instalados a 15 metros de distancia como mínimo del establo o de sus dependencias y en local adecuado, cuyas aberturas estarán protegidas con tela metálica de malla estrecha;

b) la ventilación será lo bastante enérgica para que jamás se produzcan olores en el interior del establo, ni condensación del vapor del agua en sus techos y paredes, así como para no permitir que la temperatura se eleve sensiblemente sobre la exterior a la sombra, en época de calor;

c) cada tres meses, como máximo, deberán desinfectarse, blanqueando con lechada de cal viva, los techos y paredes en su parte no impermeable y la impermeable deberá lavarse diariamente. Los suelos también se desinfectarán mediante agentes antisépticos, cuya propiedad bactericida sea oficialmente reconocida y cuyo olor no pueda impregnar la leche, y

d) especial cuidado se pondrá en la lucha contra los roedores e insectos, debiendo hallarse protegidas con tela metálica todas las aberturas al exterior y puestos, permanentemente los tapasifones, debiendo ser éstos a prueba de ratas.

Las paredes y techos se tratarán por un procedimiento de eficacia reconocida y con la periodicidad necesaria, por los insecticidas sintéticos. Y tanto estas operaciones sanitarias como las de desinfección, serán de incumbencia del Instituto Municipal de Higiene, la determinación de su periodicidad, sin perjuicio del uso habitual de los medios antedichos.

Art. 1163. Las reses lecheras deberán ser objeto de los cuidados siguientes:

a) todas se limpiarán una vez al día, como mínimo, con almohaza y cepillo ;
b) si se emplea cama, será a base de paja seca en perfecto estado de conservación, o bien de otra sustancia o materia apropiada, que reúna las mismas condiciones, y sin que antes haya servido para otro uso, como, por ejemplo, jergones, embalajes, etc., debiendo ser renovadas cada día, pero nunca durante o inmediatamente antes del ordeño ;

c) los alimentos estarán siempre en perfecto estado de conservación, no pudiendo jamás, por ningún concepto, consumir los enmohecidos, fermentados, corrompidos, rancios y los forrajes caídos al suelo en la cama de los animales, quedando, por lo tanto, impropios para ser recogidos y nuevamente servidos a las reses ;

d) el agua del abrevadero será directa si es posible, limpia y potable, según dictamen del Laboratorio Municipal ;

e) los alimentos serán servidos a las horas convenientes, pero siempre espaciados entre sí, para no alterar las digestiones de las reses ni, en ningún caso, coincidir o inmediatamente preceder, a las horas del ordeño ;

f) a las reses que llevan 10 meses estabuladas se les concederá, al menos durante dos meses, algunas horas diarias de pastoreo, y

g) mensualmente, Inspectores del Cuerpo de Veterinaria Municipal realizarán una visita de inspección al objeto de comprobar la existencia de zoonosis transmisibles al hombre, observancia de las O. M. y cuantas alteraciones representen peligro para la salud pública. Efectuarán la recogida y remitirán al Laboratorio Municipal los productos a analizar para mejor ratificación diagnóstica y profilaxis. Informarán al Director del Cuerpo de Veterinaria de los casos de enfermedades infectocontagiosas existentes y éste, a su vez, dará cuenta a la Sección de epidemiología del Instituto Municipal de Higiene de los casos de zoonosis transmisibles al hombre.

SECCIÓN 4.^a

Del ordeño y de los envases

Art. 1164. Teniendo en cuenta que el valor sanitario de la leche depende de la sanidad de los animales productores de ella, de la salud de los operarios que intervinen en su manipulación, de la limpieza, esterilización de los utensilios y vasijas empleados y de la temperatura a que es conservada hasta llegar al consumidor, serán atendidas para la extracción y tratamiento inmediato de la leche en los establos, las siguientes reglas:

a) antes de empezar el ordeño debe haber sido escrupulosamente limpiado el suelo ;

b) cuando se ordeñe hay que evitar las corrientes de aire, procurando que la atmósfera del establo esté quieta. No remover la cama, ni repartir granos, forrajes, etc., y mantener sujetas las colas de las vacas ;

c) nunca utilizar la leche de reses enfermas, procediendo al aislamiento cuando el Ayuntamiento lo estime necesario ;

d) los operarios que practiquen el ordeño serán personas sanas, extremo este demostrable con el visado correspondiente a su cartilla sanitaria individual. Se cortarán las uñas al ras y se las frotarán con un cepillo, lavándose las manos y antebrazos con agua tibia y jabón, secándose con paños limpios ;

e) las ubres de las reses se lavarán con un paño humedecido con agua tibia hervida. Los primeros chorros de leche ordeñada no deben aprovecharse por ser los que arrastran los microbios contenidos en los pezones ;

f) el ordeño será pulcro y completo, agotando la leche de cada res y cuidando que no caiga en ella impurezas y sustancias extrañas ;

g) la leche extraída de cada res se filtrará apenas ordeñada, y los cubos que recojan la de varias se llevarán inmediatamente al local de refrigeración, y

h) dicha refrigeración será rápida y eficaz.

Art. 1165. Los envases que se empleen para el ordeño, conservación, transporte, medida y venta de leche, deberán ser de cristal, porcelana, barro con buen vidriado, aluminio o hierro con el baño interior en buen estado.

Se prohíben las vasijas de cobre, cinc, latón, barro con vidriado perjudicial y hierro esmaltado.

Art. 1166. Los cierres serán de sustancias que no puedan absorber la leche, ni incorporarse a ella, ni alterar en nada su composición y propiedades. Cuando sean de goma, ésta estará exenta de plomo.

Art. 1167. Los grifos serán desmontables en su totalidad, y de un material que no contenga más del 1 por 100 de plomo o cinc, o estarán perfectamente estañados.

Art. 1168. La boca de todo envase destinado a contener leche, exceptuando las botellas de cristal, tendrá un diámetro que permita dar paso al interior del mismo a la mano de un adulto.

Art. 1169. Los bidones, cubos, vasijas, etc., destinados a recoger la leche del ordeño, deben haber sido escrupulosamente esterilizados al vapor o, cuando menos, bien escaldados con agua hirviendo. Dichos depósitos estarán dotados de cierres herméticos y fácilmente precintables.

Art. 1170. Los envases destinados al transporte, conservación y venta de leche, llevarán, expresada en caracteres indelebles y bien visibles, la clase de leche que contienen. La falta de dicha indicación supondrá siempre que se trata de leche completa.

Los destinados a transporte y venta llevarán, además, grabados de la misma manera, los nombres del remitente y del receptor, con sus respectivos domicilios y número registrado.

Art. 1171. La introducción de leche, o su envío de productor a vendedor o de un vendedor a otro, sólo se permitirá en envases precintados por el remitente, de modo que su apertura, antes de llegar a mano del consignatario, pueda reconocerse fácilmente. Deberán llevar un letrero de tipo de letra de 2 a 3 centímetros de altura, indicando la clase de leche que contiene y su condición de completa o desnatada.

Art. 1172. La temperatura de la leche al tiempo de su introducción en la población, o durante su transporte dentro de ésta, en envases de capacidad superior a 5 litros, no podrá exceder de 15 grados C.

Art. 1173. Los envases destinados a la leche no podrán dedicarse a otro uso ni transportar ni contener ninguna otra sustancia.

SECCIÓN 5.^a

De la venta y transporte

Art. 1174. Queda terminantemente prohibida la mezcla de leche de diferente especie animal, y antes de detallarse la leche de una de estas especies, contenida en los envases grandes de transporte o conservación, se mezclarán convenientemente sus diferentes capas, lo cual se conseguirá agitando el líquido en sentido vertical, a menos de hallarse el recipiente provisto de algún dispositivo que dé acceso al grifo simultáneamente a leche de diferentes profundidades.

Art. 1175. Queda absolutamente prohibida la venta de leche en las calles, escaleras, patios y, en general, en locales que no reúnan las condiciones exigidas en las presentes Ordenanzas.

La expedición a domicilio sólo podrá hacerse en envases cerrados de la capacidad correspondiente a cada servicio.

Art. 1176. Sólo podrá venderse leche en establecimientos distintos de las lecherías cuando sea esterilizada y servida en envases precintados.

Art. 1177. Bajo ningún pretexto podrá una persona o vehículo llevar a un tiempo agua y leche, aunque sea en distintos envases.

Art. 1178. Igualmente queda prohibido transportar en vehículos destinados al acarreo de leche, basuras, residuos de cocina u otros análogos, así como tampoco podrán transportar perros u otros animales, personas enfermas, etc. Los bidones de leche acarreados serán cuidadosamente tratados, evitando la acción directa sobre ellos del sol, polvo y de todo cuanto pueda ensuciarlos, aunque sea exteriormente.

CAPÍTULO III

Disposiciones para el establecimiento y régimen sanitario de la industria de tratantes en ganado para el abasto de la ciudad

Art. 1179. Serán considerados, a los efectos de las presentes Ordenanzas, como tratantes de ganado, únicamente los industriales negociantes en ganado destinado al sacrificio en el matadero para el aprovechamiento de sus carnes, y de ningún modo los tratantes en reses lecheras cuya industria no puede sustraerse al concepto de productores de leche, por ser dicha condición característica inseparable del ganado, constituyendo su valor en venta, y el único motivo de su comercio; debiendo dichos industriales considerarse comprendidos en las disposiciones contenidas en estas Ordenanzas, para vaquerías, y en cuantas complementariamente rigiesen para la industria productora o expendedora de leche.

Art. 1180. Para el emplazamiento de las cuadras destinadas al alojamiento de las reses de abasto, deberán los industriales atenerse a las mismas disposiciones que regulan el de los demás establos de ganado destinado a la producción de leche, debiendo solicitarse su autorización de la Autoridad municipal, precedentemente a la de construcción de las instalaciones correspondientes.

Art. 1181. No será concedida la aprobación al emplazamiento propuesto para la instalación de cuadras de ganado, ni autorizada la construcción de las mismas, sin previo informe sanitario favorable para cada uno de ambos casos.

Art. 1182. Los industriales que en el acto de la promulgación de las presentes Ordenanzas tuvieren ya establecidas cuadras de ganado de abasto en la ciudad, deberán hacer de ello la oportuna declaración a la Autoridad municipal, y solicitar de la misma el permiso de continuación de su industria, que les será concedido en los términos que previene el artículo anterior.

Art. 1183. Cuando el emplazamiento de las cuadras a que se refiere la disposición que antecede, no pudiere merecer la aprobación necesaria para la continuación en el mismo de las instalaciones existentes, será comunicada la desfavorable resolución a los industriales interesados, concediéndoseles un plazo para el traslado de sus cuadras a otros lugares más adecuados, pasado cuyo término se procederá por las Autoridades a la extracción del ganado de los establos, y a la orden de clausura de los mismos si no hubiesen sido éstos debidamente desalojados a su tiempo por los industriales requeridos.

Art. 1184. En el caso de que las cuadras de ganado existentes en emplazamientos que hubieren merecido aprobación no reuniendo las condiciones exigidas por estas Ordenanzas, no podrá ser autorizada su continuación sin la previa corrección de los defectos subsanables que se hubiesen comprobado, a cuyo efecto, y al de la evacuación definitiva del ganado por denegación de permiso a causa de defectos irremediables, será concedido al industrial el plazo que se estimare conveniente, pasado el cual, se procederá en la misma forma que dispone el artículo anterior, para la denegación de emplazamiento.

Art. 1185. Para la autorización de emplazamiento de cuadras de ganado se tendrá en cuenta, cuando no hubiese disposición concreta aplicable al caso, que no se encuentre éste situado en los núcleos urbanizados de la ciudad, reuniendo las condiciones de aislamiento de las edificaciones que exija el interés sanitario de la población.

Art. 1186. Las cuadras destinadas a la estabulación de ganado de abasto se establecerán en locales independientes de toda vivienda humana, debiendo constar de una sola planta; sin que, bajo ningún concepto, pueda ser autorizada ni consentida construcción superior a la cuadra, que pueda ser destinada a habitaciones.

Art. 1187. Las cuadras destinadas a la estabulación de ganado deberán reunir las condiciones siguientes:

a) altura de cuatro metros de luz, y cubicación de 12 a 30 metros cúbicos por cabeza ;

b) comunicación, luz y ventilación directos con el exterior ;

c) paredes y suelos impermeables ; aquéllas, por lo menos hasta 2 metros de altura, y éstos, con la inclinación necesaria para la limpieza y evacuación de las excretas ;

d) pesebres amplios lavables ;

e) el espacio asignado a cada res será, en ancho, de 1,25 metros, y en largo, a contar desde el borde de la pesebrera hasta la atarjea, de 1,70 metros como mínimo ;

f) detrás de cada hilera de animales existirán atarjeas con pendiente mínima de 1 %, y de un ancho no inferior a 0,20 metros ;

g) entre la atarjea y la alcantarilla se interpondrá una malla metálica de una luz no superior a 0,02 metros ;

h) el pavimento comprendido entre dicha atarjea y la pesebrera será ligeramente inclinado hacia la primera, y

i) detrás de cada hilera de reses, y al otro lado de las atarjeas, habrá un corredor de servicio, cuya anchura no podrá ser menos de 1 metro.

Las condiciones de las cuadras de reses menores de abastos serán las mismas que para las de cabrería señalan estas Ordenanzas.

Art. 1188. Todo establo dispondrá del agua potable y corriente necesaria para la limpieza del local y el abrevaje de las reses alojadas, debiendo poseer los grifos de presión y mangueras necesarias al efecto.

Art. 1189. Contiguo, aunque sin comunicación directa con el establo, deberá existir un local de idénticas condiciones que la cuadra y capaz para una res por cada veinte o fracción de las que pueda ésta contener, dedicado a enfermería.

Art. 1190. Las cuadras estarán aisladas completamente de toda habitación destinada a vivienda

Art. 1191. Los establos a que se refiere el artículo anterior deberán ser constantemente objeto de los cuidados siguientes:

a) mediante barridos repetidos varias veces al día, y al menos dos baldeos diarios con agua abundante, se mantendrán escrupulosamente limpios;

b) las excretas sólidas serán extraídas diariamente de los establos; los estercoleros, cuando puedan ser consentidos por su situación en despoblado, deberán ser instalados a 15 metros de distancia, como *mínimum*, del establo o de sus dependencias, y en local adecuado, cuyas aberturas estarán protegidas por tela metálica de malla estrecha;

c) la ventilación será lo bastante enérgica para que jamás se produzcan olores en el interior del establo, y

d) se tendrán en cuenta las disposiciones del art. 1162, relativas a la desaparición y destrucción de insectos.

Art. 1192. Las condiciones o articulado precedentes que se refieren a los corrales de tratantes y abastecedores de ganado destinado al sacrificio, se fijan como norma general para todo tiempo, pero interinamente y en lo que se refiere a los emplazamientos de tales corrales, sólo se autorizará su instalación dentro de lo que puede llamarse zona de influencia del Matadero General y de la estación ferroviaria de la barriada de Sans, con el fin de evitar el tránsito de rebaños de ganado por el interior de la Ciudad.

CAPÍTULO IV

Baños públicos, piscinas y lavaderos públicos

Art. 1193. Para establecer casas de baños en sus diferentes formas, como baños de pila, de oleaje, piscinas, etc., así como también lavaderos públicos, se necesitará el permiso de la Autoridad Municipal, previo informe del Instituto Municipal de Higiene y del Consejo Municipal de Sanidad si procediese. Los establecimientos de dicha clase, ya existentes, quedan sujetos a una revisión por las Autoridades sanitarias, sin perjuicio de otras inspecciones periódicas con el fin de asegurar el constante y exacto cumplimiento de las disposiciones sanitarias.

SECCIÓN 1.^a

Baños públicos

Art. 1194. Las pilas de los baños serán del material que estime conveniente el dueño de la industria, siempre que sean bruñidas o aporcelanadas por su superficie interior, y sin fisuras ni grietas que puedan dificultar su perfecta limpieza y desinfección después de cada servicio.

Art. 1195. En todas las casas de baño deberá existir una estufa de esterilización, de 1 metro cúbico de capacidad cuando menos, para la desinfección de las ropas, sábanas y toallas que se entreguen a los bañistas; lo mismo se hará con los peines, cepillos, etc.

Las pilas se enjuagarán después de bien lavadas, al terminar cada servicio, con una solución antiséptica adecuada.

Art. 1196. Queda prohibido a los dueños de los establecimientos de baños de placer, bajo su especial responsabilidad, la admisión de bañistas sospechosos de padecer alguna enfermedad contagiosa. Estos deberán presentarse en los establecimientos de baños medicinales, cuyo personal facultativo tomará las medidas convenientes cuando haya lugar, para evitar el contagio. También queda prohibida la admisión de menores de doce años, que no vayan acompañados de personas mayores.

Art. 1197. Cada cuarto de baño tendrá una ventana alta, para facilitar directamente la luz y ventilación necesarias, provista de su bastidor con persianas, o el dispositivo de ventilación artificial que garantice la renovación del aire en condiciones térmicas e higienópicas que en todo momento la hagan igual al aire libre dentro del grado de temperatura necesario para evitar diferencias térmicas en los distintos compartimientos del Establecimiento.

Art. 1198. Las puertas de los baños tendrán también llavín de cuadradillo para que los dependientes del establecimiento entren en el cuarto cuando sea necesario.

Art. 1199. Los establecimientos de baños de oleaje, deberán constar de departamentos completamente separados para las personas de distinto sexo, sin perjuicio de que exista una sección para familias.

Art. 1200. Los establecimientos de baños de mar tendrán las maderas de los cuartos y dependencias pintados al óleo, a fin de que puedan efectuarse sobre ellas los tratamientos antisépticos y desinfectantes que diariamente deben ser practicados en dichos locales. Las ropas y efectos destinados a los bañistas deben ser sometidos después de cada uso, a tratamientos de lejía o desinfección adecuadas.

Art. 1201. La Autoridad Municipal designará, previo informe del Inspector del Consejo Local de Sanidad, y de acuerdo con las Autoridades de Marina y de Sanidad Exterior, los sitios de la playa del Término Municipal en que puede permitirse el baño gratuito para el público, con la debida separación de sexos y la observancia de las reglas de decencia y moral pública, propias del caso.

Análogamente, y con las mismas formalidades indicadas en el párrafo anterior, serán señalados por las Autoridades los sitios aptos para el baño de animales, los cuales no podrán ser bañados en los sitios designados para las personas.

SECCIÓN 2.^a

Piscinas

Art. 1202. Para evitar los casos de contagio que han podido comprobarse entre los habituales a las piscinas públicas, de afecciones de la garganta, nariz, oídos y vista e infecciones internas tifólicas o de otras clases, se tendrán muy en cuenta, en la reglamentación del régimen sanitario de las mismas, las circunstancias siguientes:

- a) construcción y disposición de los locales y funcionamiento del establecimiento;
- b) desinfección o esterilización del agua;
- c) purificación mecánica de la misma (filtración);

- d) limpieza previa de los bañistas por medio de ducha o baño con lavado ;
- e) ropa y vestuario ;
- f) la reserva de admisión fundada en el estado sanitario del bañista deberá ser presente por el servicio sanitario del establecimiento ;
- g) educación sanitaria de los bañistas, y
- h) control bacteriológico de las aguas.

Art. 1203. Los locales en donde existan instaladas piscinas públicas, deberán ser construidos con materiales higiénicos, que por su impermeabilidad y lisura de superficies permitan una esmerada limpieza, tendrán las condiciones de espaciosidad, ventilación y alumbrado natural suficientes y adecuadas, sometiéndose en lo demás a las condiciones generales establecidas para las casas de baños.

Art. 1204. El establecimiento deberá poseer instalaciones de duchas y baños individuales para los fines de limpieza previa, que debe ser exigida a todo bañista antes de penetrar en las piscinas.

Art. 1205. La dotación de agua de las piscinas podrá establecerse a base de renovación intermitente o de renovación continua de la misma. En el primer caso, debe existir un sistema de filtración constante que sustituya a la renovación. Los filtros deberán limpiarse esmeradamente y con periodicidad necesaria.

En el sistema de renovación continua del agua, siempre que ésta se verifique totalmente en un espacio de tiempo no mayor de tres días, la filtración no será exigida.

Art. 1206. La renovación o purificación total del agua por medio del vaciado completo de la piscina, y la limpieza consiguiente de la misma deberá efectuarse dos veces por semana y necesariamente el día siguiente al festivo. La eliminación de las algas que pudieran desarrollarse en las piscinas se hará por arrastre mecánico.

Art. 1207. La composición del agua deberá ser la asignada a las aguas potables, y su transparencia y olor los normales y agradables a los sentidos.

Art. 1208. La temperatura del agua en las piscinas será regulada por calefacción, de octubre a mayo, ambos inclusive; siendo la mínima a que debe estar mantenida, la de 18°C.

Art. 1209. En todas las piscinas, tanto las dispuestas a base de renovación continua como en las de renovación intermitente del agua con filtración, se depurará ésta con cloro, por medio de un dispositivo que permita la presencia constante en ella de un exceso de dicho elemento, que no baje de 0,0001 gramo ni suba de 2 miligramos. Dicha circunstancia será comprobada con la necesaria frecuencia por una vigilancia establecida con carácter de continuidad.

Art. 1210. La instalación dispondrá de las estufas necesarias para la esterilización de las ropas y vestuario de los bañistas, así como la del utillaje de aseo que pueda serles suministrado o será prestado el servicio en forma satisfactoria a la Autoridad Municipal.

Art. 1211. En toda piscina pública o perteneciente a asociaciones y colectividades habrá un servicio sanitario a cargo de un practicante en medicina y cirugía el cual cuidará y tendrá a su cargo un completo botiquín para los casos de urgencia. En las horas de mayor afluencia de bañistas, será inexcusable la permanencia del practicante en el establecimiento. Los empleados afectos a piscinas públicas deberán poseer el título de práctico en salvamento de náufragos.

Art. 1212. Todo bañista puede denunciar a la Dirección facultativa del establecimiento cualquiera transgresión que observara en las prácticas del establecimiento o en la conducta o salubridad de los bañistas y empleados. También puede hacerlo al Instituto Municipal de Higiene.

Art. 1213. El Laboratorio Municipal cuidará de la comprobación periódica del estado sanitario del agua de las piscinas en la zona Municipal, y especialmente de su composición bacteriológica.

El Instituto Municipal de Higiene, por medio de sus elementos de divulgación sanitaria, procurará, en carteles, hojas o folletos, atender a la educación higiénica de los bañistas.

SECCIÓN 3.^a

Lavaderos

Art. 1214. Para obtener la autorización de establecimiento de lavaderos públicos que se indican en el art. 1193 precisará acompañar a la instancia en que se solicite, un plano por cuadruplicado con detalle del local e instalaciones, haciéndose constar la cubicación útil de cada lavadero; el número de plazas asignadas para el uso; la dotación de agua de que se disponga para el servicio y la procedencia de la misma, así como el sistema de desagües.

Art. 1215. Todo local destinado a lavadero público ha de estar instalado en planta baja, nunca por debajo de la rasante de la calle; tener una elevación mínima de 4 metros; estar en cuadra aislada de las edificaciones para viviendas y tener condiciones de luz y ventilación directa y abundante, prefiriendo la que se obtenga por medio de claraboyas dotadas de ventanales y construidas con vidrios inastillables o protegidos por redes metálicas espesas, sólidas y tensas.

Los locales ya existentes deberán inspeccionarse para corregir o clausurar los que ya no reúnan condiciones, y especialmente los que se hallen instalados en sótanos o en locales bajos y húmedos, o en la planta de las edificaciones de pisos utilizados como viviendas.

Art. 1216. El pavimento de local será de portland abujardado, con la inclinación necesaria para el desagüe, cuyas bocas estarán dotadas de sifón. Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2,20 metros de azulejos; las ventanas serán en número proporcional a la capacidad del local, garantizando luz y ventilación suficiente, y dispuestas en forma que puedan, una y otra, graduarse según las circunstancias.

Art. 1217. Si se considera necesario, se establecerán chimeneas de ventilación. La construcción de los lavaderos será impermeable con revestimiento interior y exterior de azulejos, siendo las batidoras de material monolítico. Todos los desagües deberán estar dotados de sifón. La separación entre los lavaderos, será de 1,50 metros como minimum, y de 1,20 metros los que estén junto a los muros.

Art. 1218. En todo establecimiento deberá existir, en forma separada e independientemente de los demás, y con un cartel bien visible que indique su destino, un lavadero de 2 metros de largo por 1,50 metros de ancho como minimum, destinado exclusivamente al lavado de ropas procedentes de enfermos contagiosos. Para su uso deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el art. 1223, de estas Ordenanzas.

Art. 1219. Se dotarán los lavaderos de caudal necesario de agua, en proporción a la capacidad de los mismos y al objeto de renovarla, cuando menos, una o dos veces por día. Se establecerá la debida distinción entre los lavaderos destinados al primer lavado y los que se dispongan para el aclarado de las ropas, después de su paso por la colada. En la pared habrá grifos adecuados para el baldeo total a presión por medio de mangueras, tanto de las paredes como de los techos y suelos. Las maderas y lavaderos se tendrán en un estado de aseo perfecto.

Art. 1220. A menos de disponer de secadero mecánico, que debe ser siempre preferido, se dispondrá de un local, ya sea en patio o en terrado, proporcionado al número de plazas de los lavaderos, para el tendido y secado de ropas, con escalera cómoda y construida de fábrica de albañilería y peldaños de granito.

Art. 1221. Para las coladas deberá habilitarse un local anexo y de capacidad proporcional al de los lavaderos, señalando en los planos el emplazamiento de las calderas, depósitos para la lejía, sitio destinado a las cubas y canales de recogida y circulación de la misma, observándose para ello las prescripciones que señalan estas Ordenanzas. El local estará dotado de condiciones de instalación análogas a las de los lavaderos. Las chimeneas deberán sobrepasar en 2 metros la altura del mayor edificio próximo.

Art. 1222. Diariamente se efectuará la limpieza de las paredes y suelos de los lavaderos y local de coladas, así como la de todo el establecimiento, con lejía de sosa a concentración, seguida de chorro directo de agua. Se colocarán escupideras en número abundante, llenas de lejía.

Art. 1223. A pesar de lo prevenido en el art. 1218 de estas Ordenanzas, las ropas de enfermo, antes de su lavado en el sitio especial a ellas destinado, se someterán, durante una hora, a un baño de lejía de sosa al 5 % y a la temperatura de 70 a 92° como extremo. Esto no obstante, se vendrá obligado a cumplimentar las disposiciones que dicten las Autoridades sanitarias en casos extraordinarios, en garantía de la salud pública, a cuyo fin este Ayuntamiento dispone de las necesarias estaciones de despiojamiento, desinfección y lavado sanitario para los casos precisos, y por lo mismo, en aquellos que se trate de enfermos muy contagiosos o de fallecido, por enfermedad contagiosa, será de obligación tratar las ropas en su desinsectación, desinfección o lavado sanitario, por medio de la estación sanitaria correspondiente.

Art. 1224. Estos locales estarán dotados de W. C. con vertedero de agua automático, y lavabo anexo por cada veinticinco plazas.

Art. 1225. Cuando las posibilidades económicas lo permitan, construirá el Ayuntamiento lavaderos gratuitos, destinados a las clases menesterosas, en aquellos lugares que juzgue necesario el Consejo Local de Sanidad.

CAPÍTULO V

Profilaxia contra las enfermedades contagiosas de los animales

Art. 1226. En lo que se refiere a los medios de profilaxia contra las enfermedades infecto-contagiosas de los animales, se tendrá en cuenta lo que dispone el Reglamento de Epizootias de 26 de septiembre de 1933, y las demás disposiciones sanitarias vigentes.

Art. 1227. Toda persona que tenga conocimiento de la existencia de un animal atacado de alguna enfermedad infecto-contagiosa, deberá comunicarlo inmediatamente a la Autoridad Municipal. Se considerarán especialmente obligados a dicha declaración, los dueños de animales enfermos, sus administradores o dependientes o los encargados accidentalmente del animal; los profesores de Veterinaria que tengan encomendada su asistencia, y toda persona o autoridad conocedora del hecho.

Art. 1228. Tan pronto como la Alcaldía o Autoridades sanitarias dependientes de la misma tengan noticia de la existencia de animales atacados de enfermedades de dicha clase, ordenarán la visita y examen del caso a los Inspectores de Veterinaria, quienes darán inmediata cuenta del resultado de la misma, proponiendo, en caso de confirmación, las medidas sanitarias convenientes, a tenor de lo prevenido en la Ley de Epizootias y demás disposiciones vigentes.

Art. 1229. En caso de enfermedad, para cuya profilaxia existiesen vacunas de inocuidad y eficacia reconocidas, deberán ser éstas aconsejadas para evitar la difusión de la epizootia, y aun prescritas, en el caso de que pudiesen considerarse autorizadas por las disposiciones en vigor sobre Higiene pecuaria.

Art. 1230. Los perros, gatos y demás animales que fuesen sospechosos de padecer rabia, deberán ser conducidos al servicio especial del Laboratorio Municipal para su observación y diagnóstico, y en evitación del daño que pudiesen causar.

Art. 1231. Una vez comprobada por el Laboratorio la existencia de la rabia en el animal observado, dicho Centro procederá en la forma necesaria, a procurar sean sometidas a tratamiento preventivo cuantas personas pudiesen por el mismo haber sido contaminadas, y a la averiguación de la existencia y, en su caso, a la puesta en observación de cuantos animales, por su relación con el hidrófobo, pudiesen resultar sospechosos de contagio.

Art. 1232. Cuando por haber muerto el animal sospechoso no pudiera ser conducido vivo al Laboratorio, será preciso remitir a dicho Centro, cuanto menos, su cabeza, lo más rápidamente posible, y siempre dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a la muerte del animal, a fin de proceder al examen necesario para la determinación diagnóstica de la enfermedad.

Art. 1233. Todas las personas mordidas, aunque lo fueren levemente, con tal que se produzca erosión de la piel, por perros o animales sospechosos de rabia, deben someterse, cuanto antes, y siempre dentro de los quince días siguientes a la mordedura, al tratamiento antirrábico que, en todo caso, es inofensivo. Cuando las mordeduras fuesen producidas en la cara, cuello o cabeza, será preciso no perder un solo día para la aplicación del tratamiento profiláctico, cuya única garantía de éxito está en la precocidad de la intervención vacunatoria.

Art. 1234. La asistencia a toda persona mordida por perros o persona que la hubiese practicado a denunciar el hecho a las Autoridades, a fin de proceder a la recogida y examen del animal agresor.

CAPÍTULO VI

Industrias calificadas de incómodas, insalubres y peligrosas (*)

Art. 1235. Para la oportuna calificación de estas industrias, se tendrán en cuenta las normas señaladas por el Reglamento que sobre esta materia estableció la R. O. de 17 de noviembre de 1925 (*), con su nomenclator, las disposiciones del art. 9 del Reglamento de Sanidad Municipal, de febrero del mismo año y las correspondientes a estas Ordenanzas, y especialmente las del art. 923 de las mismas.

Art. 1236. La inspección sanitaria de estas industrias correrá a cargo del Instituto Municipal de Higiene, el cual informará en todos los expedientes de apertura.

Art. 1237. No se autorizará en lo sucesivo, la instalación dentro del recinto de la Ciudad, de ninguna industria, fabricación o establecimiento clasificado en la categoría de insalubre o peligroso. Los actualmente existentes, interín no se resuelva sobre su futuro desplazamiento, podrán subsistir mientras no constituyan un peligro grave o inminente para la salud pública, quedando obligados a adoptar todas las máximas medidas higiénicas, encaminadas a hacerlos inofensivos.

(*) Debe tenerse en cuenta lo dispuesto en el Reglamento sobre actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias.

Art. 1238. En cuanto a las industrias y depósitos de películas y celuloide se estará a lo dispuesto en el Título X, Capítulo XIII, de este Libro, y se tendrán en cuenta además los artículos siguientes.

Art. 1239. Para la instalación de un depósito de películas cinematográficas deberá pedirse el correspondiente permiso al Excmo. Ayuntamiento y satisfacer los derechos que el mismo acuerde.

Art. 1240. El local que se destine a almacén o en que se tengan que manipular películas cinematográficas, se instalará en edificios que no estén habitados, y en el caso de que tenga que vivir en él algún guarda, dependiente o el propietario, el mencionado local estará situado sobre la habitación, en ningún caso debajo. Sólo podrá admitirse el almacenaje de películas en edificios habitados por personas ajenas, cuando no exceda el contenido total de las mismas de 50 kgs., y en este caso se instalará en el piso más alto del último habitado y exclusivamente con carácter de almacén.

Art. 1241. Dicho local deberá reunir las condiciones siguientes:

a) estar construido con materiales incombustibles, así como también deberán serlo todos los accesorios, como son armarios, mesas, sillas, estanterías, etc.;

b) estar provistos de grandes ventanas protegidas por tela metálica muy fina, por las que pueda asegurarse una ventilación perfecta ;

c) no podrán existir en el interior de dicho local conductores eléctricos de ninguna clase, cañerías de gas ni aparatos de calefacción, debiendo ser la iluminación exterior, y

d) la puerta de entrada se abrirá de dentro a fuera y estará provista de un dispositivo de cierre automático que funcione con regularidad.

Art. 1242. La cantidad de películas almacenadas no podrá exceder, ni siquiera interinamente, de 1.500 gr. por metro cúbico de capacidad del local, si se destina exclusivamente a almacén, y de 500, si se ha de trabajar en el mismo, aunque sea con carácter interino.

Art. 1243. Las películas deberán ser contenidas cada una de ellas, en una caja metálica y estas cajas colocadas en armarios de material incombustible, con número suficiente de compartimientos, para que su contenido quede lo más repartido posible. No podrá haber existencia de películas a una distancia menor de 5 metros de la puerta de entrada al local.

Art. 1244. Deberá prohibirse rigurosamente entrar en el local con luces encendidas, fumando o con cualquier clase de materias en ignición o capaces de producirla. También deberá prohibirse la entrada a las personas que no vayan a cumplir una obligación.

Art. 1245. Se colocará en la puerta un letrero con letra clara y grande, para recordar a las personas que vayan a entrar lo preceptuado en el artículo anterior.

Art. 1246. Deberá disponerse de un servicio de incendios, que podrá consistir, según la importancia del almacén, en:

a) una instalación completa de bocas de agua con su correspondiente manguera, debidamente repartidas y prontas para funcionar, y

b) aparatos extintores de incendios colocados en sitios apropiados, y además, varios cubos debidamente repartidos por el local, que deberán estar constantemente llenos de agua.

Art. 1247. En el local destinado a almacén no podrá haber la más pequeña existencia de otras materias inflamables ni combustibles. Sólo en el destinado a manipularlas se consentirá la existencia de las cantidades estrictamente necesarias de las sustancias indispensables; debiendo mantenerlas alejadas de las películas y manejándolas con las precauciones debidas.

Art. 1248. Si fuera preciso instalar un aparato de proyecciones, éste deberá ser con el objeto exclusivo de pruebas de películas, y deberá sujetarse su instalación y funcionamiento a las condiciones siguientes:

a) deberá estar la cabina completamente separada del resto del local por una pared construida con materiales resistentes al fuego ;

b) la existencia de películas en la cabina no podrá ser, en ninguna ocasión, superior a 10 kg. ;

c) las películas se conservarán en una caja de metal, tapada y refrigerada con agua ;

d) sólo podrá permanecer fuera de la antedicha caja una sola película, y exclusivamente el tiempo necesario para su proyección, y

e) se tendrá a mano algún cubo, que se mantendrá constantemente lleno de agua, y algún aparato extintor de incendios.

Art. 1249. Será facilitada la entrada en el local al personal técnico del Excmo. Ayuntamiento que la Alcaldía designe, siempre que ésta lo estime conveniente, y facilitarle todos los datos que solicite para conocer si se cumplen todas las condiciones de estas Ordenanzas.

Art. 1250. No podrá practicarse en el local operaciones que resulten incómodas o peligrosas para el vecindario.

Art. 1251. En los locales que tengan que instalarse depósitos de celuloide en bruto (primera materia) regirán las mismas condiciones que para los de películas cinematográficas, no pudiendo pesar los envases que lo contengan, junto con su contenido, más de 20 kgs.

Art. 1252. Los objetos de celuloide podrán tenerse en existencia en las tiendas establecidas en los bajos de los edificios habitados, atemperándose a las condiciones siguientes:

a) no podrá haber en ningún caso una existencia superior a 400 gr. por cada metro cúbico de capacidad del local ;

b) los objetos estarán colocados en vitrinas o en armarios de madera dura, y estarán lo más subdivididos posible ;

c) no se permitirá dejar aglomeración de objetos sobre el mostrador ;

d) se tendrán a mano cubos llenos de agua y aparatos extintores de incendios ;

e) en ningún caso se podrán tener aislados conductores eléctricos ni cañerías de gas ocultas detrás de los armarios, vitrinas y en general, mueble alguno, y

f) queda rigurosamente prohibido toda clase de manipulaciones en los objetos de celuloide.

CAPÍTULO VII

Farmacéuticos, drogueros y herbolarios

Art. 1253. Con arreglo a lo establecido en las Ordenanzas vigentes en Farmacia, de 18 de abril de 1860, todo farmacéutico que quiera establecer una oficina de Farmacia o abrir de nuevo la que tenía establecida, si hubiese estado cerrada por más de tres meses, lo participará a la Autoridad Municipal en instancia acompañada de los documentos que en aquélla se expresan y a los efectos que allí se indican.

Igual obligación tendrá el farmacéutico que adquiera por compra o traspaso una Oficina de Farmacia ya establecida.

Art. 1254. Acordada la autorización para abrir una oficina de Farmacia, pondrá el farmacéutico en la parte exterior y superior de la puerta, un rótulo que diga «Farmacia del..... (Licenciado o Doctor) Don N.N.» (nombre y apellido).

Dispondrá además de un sello de mano con la inscripción «Farmacia de.....» (el apellido), que estará obligado a imprimir o poner en todas las recetas que despache, así como en los rótulos de los botes o vasijas de la botica, y de las cajas, papeles, etc. que contengan los medicamentos y demás artículos que expendan.

Art. 1255. Los farmacéuticos tendrán debidamente resguardados en un armario especial las sustancias venenosas y los medicamentos de virtud más heroica o estupefacientes.

Art. 1256. Los farmacéuticos están obligados a dirigir personalmente las operaciones de Laboratorio; a despachar por sí o bajo su inmediata responsabilidad, los medicamentos y las recetas, y a guardar en su poder la llave del armario de las sustancias venenosas y de virtud heroica.

Art. 1257. Los farmacéuticos responden de la buena calidad y de la preparación, así como de los medicamentos galénicos o de composición no definida, que naturalmente elaborarán en su oficina, como de los medicamentos o productos medicinales químicos de composición definida, aun cuando los adquieran en el Comercio; en este último caso se hallan obligados a reconocer científicamente su naturaleza y estado, y a someterlos a la conveniente purificación cuando fuere menester.

Art. 1258. Queda absolutamente prohibida, según la legislación de Sanidad, la venta de todo remedio secreto, especial, específico o preservativo de composición ignorada, sea cual fuere su denominación; debiendo observar escrupulosamente cuanto preceptúa la Legislación vigente sobre la elaboración y venta de especialidades farmacéuticas.

Art. 1259. Los Farmacéuticos no despacharán sin receta de facultativo legalmente autorizado, sino aquellos medicamentos que son de uso común en la Medicina doméstica, y los que suelen prescribir verbalmente los mismos facultativos, médicos, cirujanos o veterinarios.

Art. 1260. Aun con receta, no despacharán los Farmacéuticos medicamento alguno heroico en dosis extraordinaria, sin consultar antes con el facultativo que suscriba la receta y exigir la ratificación de ésta.

Las recetas ratificadas se quedarán en poder del Farmacéutico y de las demás llevará éste un libro copiatorio Registro o Diario que exhibirá siempre que sea requerido por la Autoridad competente.

Art. 1261. Los drogueros o almacenistas pueden vender al por mayor o menor, y en rama o polvo, todos los objetos naturales, drogas y productos químicos que tienen uso en las industrias, aunque lo tengan también en Medicina.

Art. 1262. También podrán vender los productos naturales, drogas y productos químicos exclusivamente medicinales, pero siempre al por mayor; solamente a los Farmacéuticos podrán los drogueros vender esos artículos al por menor.

Art. 1263. Para los efectos del presente capítulo se entiende como venta al por mayor, la cantidad o peso de cada sustancia cuyo valor no baje de cinco pesetas.

Art. 1264. Los almacenes al por mayor que se dediquen a la distribución de drogas, productos químico-farmacéuticos, especialidades farmacéuticas y plantas medicinales y que suministren a las Farmacias, están obligados en virtud de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 29 de noviembre de 1943, a poner al frente de sus empresas, en calidad de Director responsable, a un Farmacéutico debidamente Colegiado que no tenga Oficina de Farmacia abierta al público.

Los drogueros o almacenistas que tengan sustancias venenosas, sean o no medicinales, deberán sujetarse para su venta a lo preceptuado con referencia a los almacenes al por mayor de drogas, productos químico-farmacéuticos, especialidades farmacéuticas y plantas medicinales.

Art. 1265. Para los efectos del artículo anterior se declaran sustancias venenosas las que constan en los catálogos oficiales.

Art. 1266. Queda absolutamente prohibido el vender en los locales o almacenes de droguería, artículo alguno de los que corresponden a la clase de alimentos, condimentos y bebidas, sin establecer la debida separación.

Art. 1267. Los herbolarios pueden vender, al por mayor o menor, frescas o secas, las plantas medicinales indígenas comprendidas en el catálogo anejo a las Ordenanzas de Farmacia.

Art. 1268. Las plantas medicinales no comprendidas en dicho catálogo oficial se declararán o activas o venenosas, y su venta corresponde a los Farmacéuticos exclusivamente.

LIBRO TERCERO

