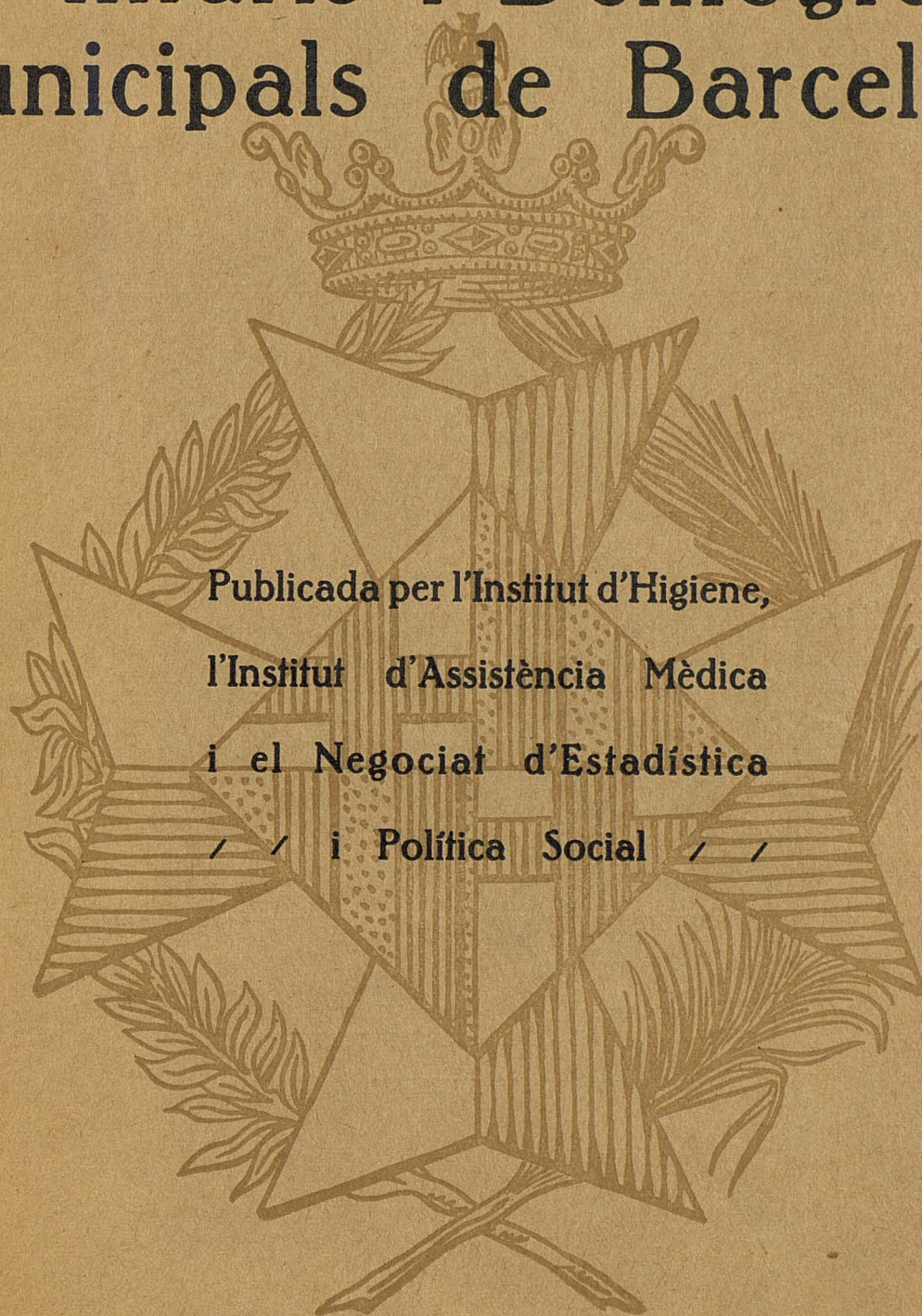


Revista dels Serveis Sanitaris i Demogràfics Municipals de Barcelona



Publicada per l'Institut d'Higiene,
l'Institut d'Assistència Mèdica
i el Negociat d'Estadística
/ / i Política Social / /

Direcció, redacció i administració: PLAÇA LESSEPS, n.º 1

Any VI

1934

N.º 16

COMITÈ DE REDACCIÓ

DIRECTOR

DR. LLUÍS CLARAMUNT I FUREST

SECRETARI DE REDACCIÓ

DR. SANTIAGO GRAS I TARRÉ

AMB LA COL·LABORACIÓ DEL PERSONAL FACULTATIU
I TÈCNIC DELS SERVEIS SANITARIS I DEMOGRÀFICS

SUMARI

ARTICLES ORIGINALS

J. GRATACÓS MASSANELLA.—El control de la llet a Barcelona . . .	Pàg. 187
A. NEBOT TORRENS.—Consideracions relatives a les desinfeccions domiciliàries en els casos de malalties infeccioses	» 196
Informació estadística	» 202
Informació general	» 210

PREUS DE SUBSCRIPCIÓ

	Any	Un exemplar
Espanya, Portugal i Amèrica llatina	10 ptes.	3 ptes.
Altres països	15 »	5 »

Per a l'inserció d'anuncis dirigir-se a l'administrador.

Direcció, redacció i administració: PLAÇA LESSEPS, 1 - Telèfon 71463.

Revista dels Serveis Sanitaris i Demogràfics Municipals de Barcelona

TOM IV

JULIOL DEL 1934

N.º 16

ARTICLES ORIGINALS

El control de la llet a Barcelona

per

J. GRATACÓS MASSANELLA

Veterinari municipal

Dintre de les grans Urbs, el controlar la qualitat i la sanitat de la llet no és cosa tan fàcil de portar a la pràctica si es vol assolir la deguda eficàcia. Duès polítiques, al nostre entendre, són les següides: una, la de a la menuda o la d'aplicació de cada dia, i l'altra, la de resolució totalitària, la de la permanència per no preocupar-se més un cop establerta l'organització adient.

Amb la primera tàctica de control, que la qualifiquem de a la menuda i fins podríem dir-ne la del regateig, no s'ha resolt ni es resoldrà el control de la llet. En som enemics declarats. No podem capir com els Poders Públics s'entretenen en sostenir-la. Recordem, per començar, que a la nostra Ciutat, que de totes les d'Espanya és la que té el Reglament en matèria de llets més complet, veiem com les ordinations d'aquest Reglament són més teòriques que pràctiques. Ultra són insuficients.

El primer defecte i buit d'efectivitat que es veu en el control de la llet és en el seu origen. Els veterinaris, de no fer-se una altra organització, no poden reeixir en les seves funcions quan veuen, durant les inspeccions, enfermetats cròniques o mamitis estreptocòdiques, estafilocòdiques, tuberculosos o d'altre ordre específic. El Reglament intern de la nostra Ciutat en res els ajuda. Ni tampoc la legislació general ni catalana. Es trobem orfes d'ajut legal per a prendre resolucions, diem-ne heroiques. S'han de limitar a recomanar que voluntàriament el vaquer elimini aquelles vaques malaltes, la qual

cosa fa el vaquer, no perquè axí ho aconselli el tècnic, sinó perquè li resulta antieconòmic el sostenir una bèstia malalta o de baixa producció. És clar, doncs, que en el seu origen el servei de control és deficient. No pot ésser-ho més. I no ens fiquem per a res en el percentatge de la tuberculosi bovina! I és perquè tant per la tuberculosi com per les altres malalties del bestiar lleter, fa por l'aspecte econòmic de l'assumpte, com si no hi hagués, com veurem més endavant, sortides airoses de solucions ràpides o mediatas.

MANCAMENTS I SANCIONS

L'estudi de les infraccions que es produeixen en la venda de llet antireglamentària (percentatge de grassa baix, desnatament no autoritzat, aigualiment, antisèptics, mala conservació, etc., etc.) ha demostrat que per cada mancamment del vaquers urbans n'hi ha deu a les lleteries sense estable. El sistema de venda de llet que gaudeix actualment Barcelona, evidència que és insostenible. La deshonestitat en el comerç o venda de llet és sovintejada a l'extrem que, de no existir, s'hauria de crear pels propis interessats. Aquests sense mancar el Reglament no podrien viure. És cosa fàcil, relativament econòmic, posar una lleteria. Ja no és tan fàcil mantenir-se a ratlla de les ordinations per a no enganyar al públic. Diguem, però, també, que els leters són víctimes, mol-

tíssimes vegades, sobretot en els mancaments per baix percentatge de grassa, dels vaquers urbans o extra-urbans subministradors del producte. Altres vegades ho són per molts d'aquests, diguem-ne industrials de la llet, que per tenir una mala maquinària, en pitjor lloc instal·lada, de pasteurització, el que menys fan és higienitzar concientment el producte. Deixem de banda ço que és el transtorn dels propis lleters relatiu a les competències de preus entre ells establerts i, ço que encara és pitjor, d'obrir i tancar establiments de venda al marge del Reglament.

El paperam burocràtic que fa el tràmit obligant per a corregir les infraccions reglamentàries a la venda de la llet, és fabulós en quant a la quantitat i es pot dir que és nul en quant a la eficàcia. El penyorament, per elevat que sigui, que imposa l'Autoritat, no corregeix, o ho fa en mínima part, els defectes que la realitat aclapadora posa sota la seva sanció. Amb el penyorament l'industrial, comerciant o productor deshonest ja hi compta. Tot penyorament per aquest es redueix en augmentar el capital de despeses de la indústria, comerç o producció. I això quan al productor, comerciant o industrial, s'aplana tot seguit a satisfer l'import del penyorament fixat en regisme normal de la marxa burocràtica o per la intervenció de l'Agència Executiva. Quan així no és, no cal especificar molt els subterfugis que s'inventen per no pagar. Un cop, perquè estimen no tenir la culpa d'un baix percentatge de grassa de llet que no és la producció pròpia. Una altra vegada, porfien bonhomia en el cas, per exemple, d'un 10 % d'aigualiment, per estar divulgat entre els traficants de llet deshonestos, que són legió, que frau semblant no pot ésser descobert pels analistes. D'ací que semblant pràctica d'aigualiment al 10 % sigui tan difosa. I que la immensa majoria dels lleters es saben de memòria! Un altre moment s'enterneixen davant del penyorament i s'excusen que si la llet no és de bona qualitat és perquè les femelles lleteres estan sotmeses a un règim alimentós verd. Altres exploten la seva posició política personal, moltes vegades incorporacions recents a la política de torn, i no manca el malvat de la vivor que ratlla el Codi penal. Cal remarcar que, per segona vegada, el nostre Ajuntament ha ordenat i ho ha fet públic, el tancament temporal de lleteries en

les que fou comprovada la venda sistemàtica de mercaderia en condicions fora del Reglament. Es d'aplaudir aquesta tàctica. A manca d'altra està bé, però tampoc resoldrà la qüestió. Acabat el càstig, amb canvi de nom o sense del lleter, els infringiments continuaran en els propis llocs. En fi, no cal insistir en l'aspecte de realitats de la política d'aplicació diària establerta pel control de la llet. Lo cert és que amb ella la llet completa pel consumidor, en general, és un mite. I es continuarà venent la llet aigualida, amb antisèptics, amb desnatament ilegal, amb dosatge bacterià elevat i... amb mesura curta. No es pot persistir amb un sistema polític de a la menuda, d'aplicació diària, de persecució individual. Cal virar el rumb.

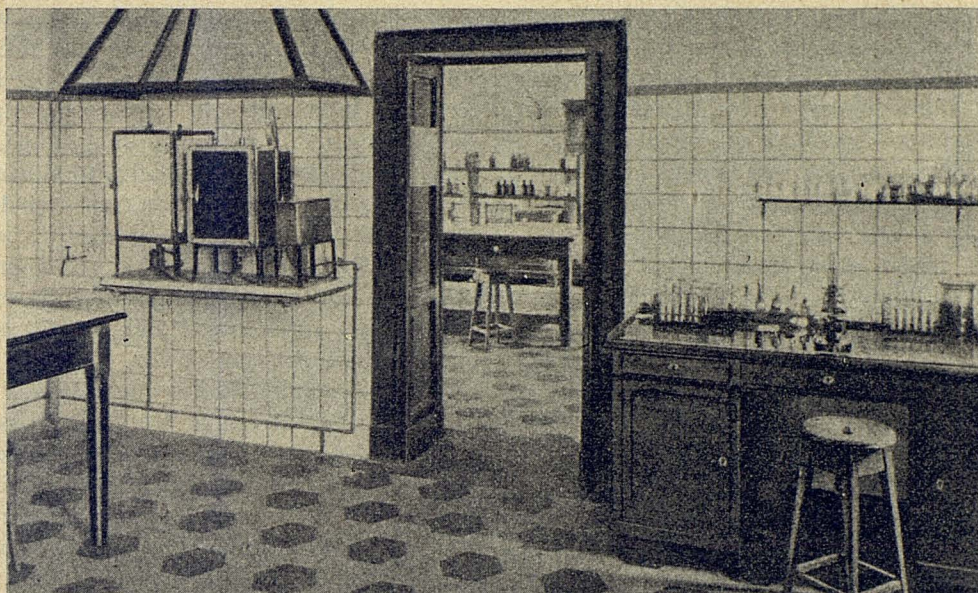
LA RESOLUCIÓ TOTALITÀRIA

I la nova política que s'imposa és la resolució totalitària del control sanitari, higiènic, qualitatiu, quantitatiu i econòmic. Aquesta nova orientació, per una gran urb com la nostra, no pot ésser altra que anar a la creació d'una gran Central Lletera de pasteurització i embotellament del producte.

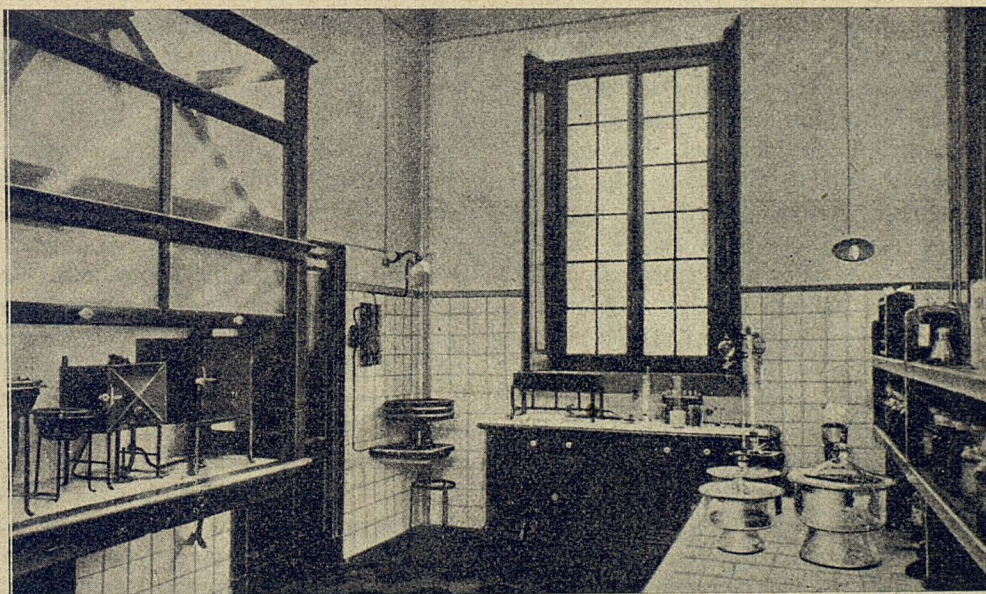
El X Congrés Mundial de Lleteria, celebrat suara a Roma-Milà, ha marcat la pauta quan s'ha pronunciat amb aquesta conclusió:

«La pasteurització és una mesura de defensa contra els perills que pot causar a la salut pública el consum de la llet corrent. Fer obligatòria la pasteurització i l'embotellament en una Ciutat, constitueix, a l'estat actual dels nostres coneixements, la garantia sanitària més seriosa que es pot portar a la pràctica.»

Remarquem que aquesta conclusió és el resultat, no sols de la convicció dels sanitaris, no caldria dir-ho ni cal discutir-ho, sinó la conseqüència d'un estat de realitats a la davanterra de les quals hi ha el poble italià. Trenta grans poblacions d'Itàlia, alguna d'elles ni a la meitat d'intensitat de la nostra població, han organitzat Centrals lleteres de pasteurització a les quals voluntàriament s'hi han acollit els productors, sota el control d'una disciplina voluntària, a més del control que hi fa el Poder Públic. Altres nacions que no són Itàlia, l'han imposada o fet obligatòria aquesta pasteurització o resolució totalitària del control



Central Lletera de Milà.—El laboratori bacteriològic comunal.



Central Lletera de Milà.—El laboratori químic comunal.

de llet. Cada poble, doncs, l'accepta o la fa obligatòria segons les circumstàncies imperants. La psicologia dels nostres productors, avui per avui, en general, sigui per la manca de preparació, sigui per desconeixement del problema, sigui per individualisme desenfrenat a frec d'un anarquisme espiritual, tal vegada impossibilitaria organitzar-los ràpidament. Però tenim l'esperança que a poc que el nostre Ajuntament vulgui tenir interès i prengui l'iniciativa, a no tardar gaire tindriem ací Central lletera. I és l'Ajuntament, al nostre entendre, el que ha de portar a cap l'iniciativa, per molts diferents i oposats, de primer antuvi, motius que així ho aconsellen.

LA SANITAT DEL BESTIAR

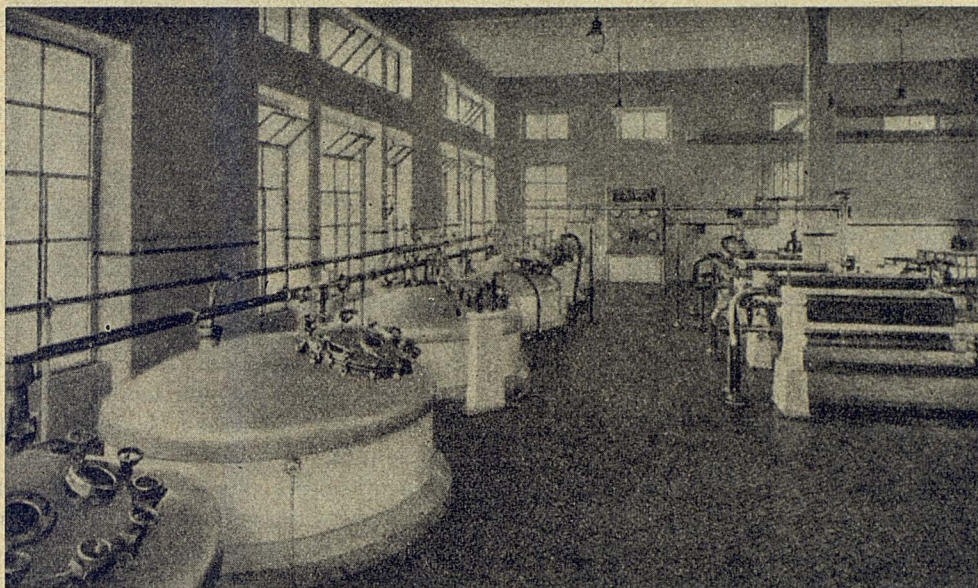
El panorama que ofereix la realitat de la producció urbana i extra-urbana subministradora dels 200.000 litres de llet fresca de consum diari, sense un control sever, continuat, profundament científic, d'acollidora acció i no de sistema fiscal sistemàtic de l'estat de salut del bestiar lleter, fa que s'imposi una acció tècnica d'eficàcia punyent i no de paròdia. Cal tenir en compte, com ha dit Màs Alemany diverses vegades i particularment a la Memòria corresponent a les tasques del Cos de Veterinària Barceloní durant l'any 1933, que la resolució de les malalties del bestiar (mamitis, tuberculosi, febres de Malta, etc.) són fets que la naturalesa imposa al productor, i dels quals aquest no té cap culpa, per tant, que les proporcions d'aquelles siguin esgarriofoses, afegim nosaltres. En aquestes pròpies ratlles, més amunt hem dit que talment sembla un problema que fa por, pel seu aspecte econòmic, envestir la resolució del problema sanitari que representen les femelles lleteres. Cert que és paorós l'aspecte econòmic. No seria tan fàcil ni tan ràpida de fer, com a primera vista sembla, la seva resolució. Però si tenim en compte com funciona l'engranatge econòmic d'una Central lletera, és aconseguible, en breu termini, separar de la producció lletera tota femella amb malaltia crònica local o general.

Vegem un exemple: Milà té la seva Central de pasteurització, a la qual s'hi acullen sis-cents productors amb un contingent de 23.000 vaques establades fora de la Ciutat, a un radi

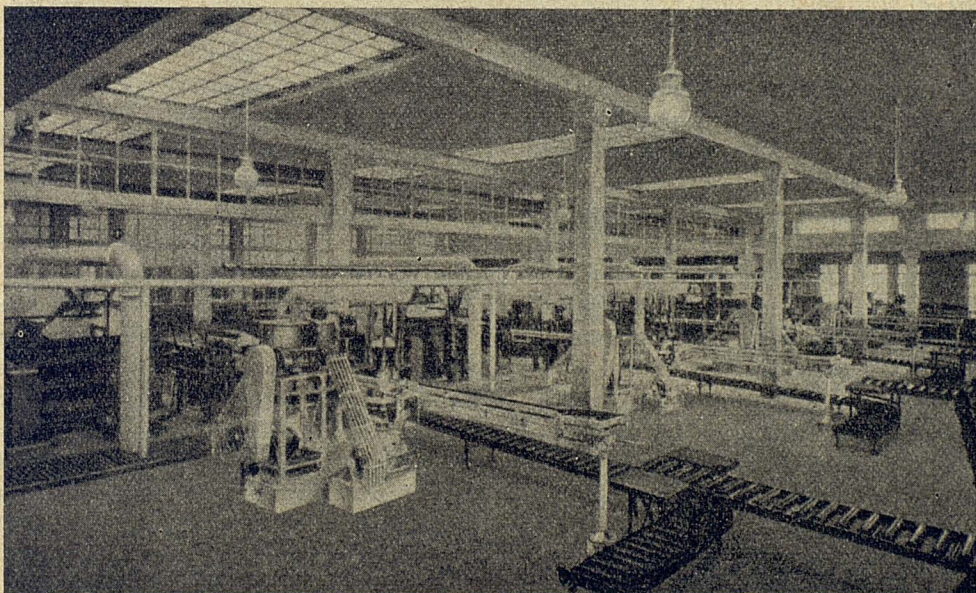
de 15 quilòmetres al seu voltant. La venda de llet es fa a 1'20 lires el litre. Tot productor percebeix 0'42 lires per litre de llet. Cada litre tributa a la Central 0'025 lires per dret o arbitri de pasteurització; 0'025 lires per litre en concepte d'amortització del capital; 0'25 lires pel pagament de personal, llum, força, material d'embotellament i renovació d'utillatge; 0'28 lires per la recollida i transport del producte. El venedor percebeix el 20 % en concepte de benefici i té dret al retorn i abonament de la llet no venuda, que passa a una sub-central pel seu aprofitament amb mantegues, formatges i aliments pel bestiar.

Al canvi actual, resulta que a Milà, i en general a Itàlia, es ven la llet a 0'72 pessetes el litre. Si la Central lletera que preconitzem, es fes sota una base econòmica com la de Milà, ens trobariem fàcilment encarrilats per resoldre el problema sanitari del bestiar com a factor fonamental per proveïment de llets. Si actualment la llet a la nostra Ciutat és venuda al preu mitjà de 0'70 pessetes el litre, sense aquella garantia que donen les Centrals pasteuritzadores, ¿seria molt oneros que damunt el preu de venda de Milà, dels 0'72 afegís-sim a la base econòmica de la nostra propugnada Central 0'08 més per litre? Aquests 8 cèntims podrien ésser motiu de recaptar, diàriament, 12.000 pessetes, comptant que només, de moment, intervingués la Central Lletera nostra 150.000 litres dels 200.000 de consum diari.

No precisa estendre'ns en gaires consideracions respecte al que es pot fer per amortitzar vaques tenint a disposició 12.000 pessetes al dia. No res menys que 2.200 vaques anyals podrien eliminar-se de la producció lletera en el suposat cas que les ordinacions legals d'Es-corxador no permetessin l'aprofitament de carns d'aquelles vaques. El que vol dir que, bo i aplicant les Ordinacions d'inspecció de carns, serien moltes més de 2.200 vaques les que podrien ésser substituïdes per altres tantes de sanes i, de consegüent, poc a poc, en el termini de menys d'un trieni podríem tenir les vaques lleteres de producció destinada a la nostra Urb, acreditades veritablement des del punt de mira de sanitat. Fem aquesta afirmació del termini de temps, partint del principi que el 60 % de vaques tinguin lesions tuberculosos, malaltia que, com és sabut, és la que priva la



Central Lletera de Milà.—Sala de pasteurització.



Central Lletera de Milà.—Les 5 columnes rentadores i envasadores.

resolució de la sanitat a la producció lletera. No cal que ens fem il·lusions ni se'n facin les Autoritats ni els consumidors. Sense el factor econòmic la sanitat de la llet no s'ha resolt ni es resoldrà enlloc. Quin altre procediment més fàcil es pot posar a la pràctica que crear un augment, amb la Central lletera de pasteurització o sense, per cada litre de llet? Quin ciutadà s'oposaria, donant-li la seguretat d'un bon servei i la garantia de la llet subministrada, a pagar uns cèntims més el litre de llet per tal com la sanitat fonamental de la llet quedaria resolta?

LA CENTRAL LLETERA, ESCOLA PROFESSIONAL

Heus ací, doncs, el primer avantatge d'una Central lletera de pasteurització: la seguretat de proporcionar al consumidor llet de bestiar de sanitat acreditada. En aquesta circumstància afegim que una Central lletera, no solament pot procurar la sanitat del bestiar, sinó que higienitza el producte de les contaminacions accidentals. Per aquestes dues finalitats primeres, la garantia de la sanitat i higienització del producte, resulta una veritable escola professional. Aquesta és altament necessària en el nostre país, ja que en aital caire es pot dir que és per encetar. És necessari fer una educació professional. Però fer-la de manera que, a part de que pugui entrar pels ulls i les oïdes, entri també per la butxaca. És un *sentit* aquest que si se'l pessigolleja, desvetlla sensacions que fan pensar en la cosa.

Una Central lletera de pasteurització, intervinguda municipalment, no pot funcionar si no té en compte ço que es fa arreu: controlar sovint el dosatge bacterià de la llet. I llet bruta o molt bruta es paga a preu més baix que la llet neta. És tan més important aital sistema i tan just que solament posant-lo en pràctica en surt l'estímul de tot productor per a contribuir a les finalitats per virtut de les quals es creen les Centrals lleteres de pasteurització.

Una Central lletera de pasteurització en el seu reglament intern preveu pels productors l'obligació de proveir-la de llet amb el seu degut percentatge natural de grasses i prohibeix tot aigualiment per insignificant que sigui.

Una reglamentació severa que imposi les obligacions als productors de produir en con-

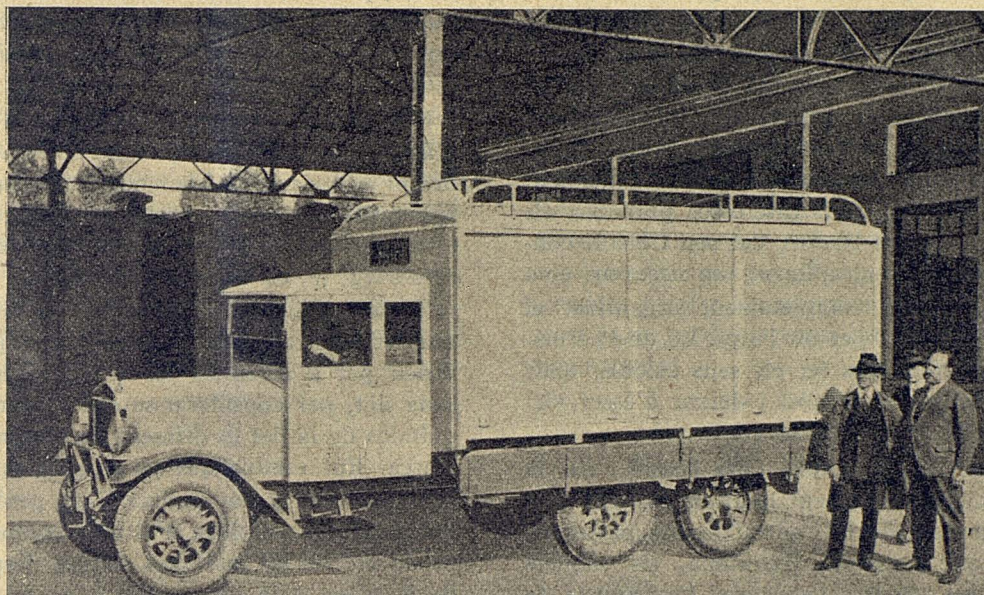
dicions de sanitat del bestiar; d'higiene en les manipulacions per a assolir baixos dosatges bacterians; de control específic de les bacteries modificadores del producte; de la vigilància de la salut del personal; de l'organització de transports ràpids i recollides de llets, avui tan fàcilment aconseguibles per la mecànica avançada que ha de circular per rutes fàcils de guanyar distàncies; del manteniment a ratlla d'aigualiments, antisèptics, desnatament, etcètera, etc., i tots quants mancaments de les disposicions reglamentàries de la Central lletera portin en si la rebaixa en el preu de producció, fan l'ideal del control d'un producte de consum necessari a la vida moderna, per les seves qualitats nutritives i per les seves qualitats higièniques.

Estem segurs que els milers de ciutadans consumidors d'un aliment que, tal com es fa avui la producció, el comerç i el control no li produeix més que desconfiança, veurien garantia produïdora d'un augment en el consum i en la realització de qual augment i de qual garantia n'és avaladora l'organització, possible d'obtenir per mitjà d'una Central pasteuritzadora. No caldrien grans propagandes. El convenciment fóra immediat. I la producció regulada, així mateix, des del punt de mira econòmic.

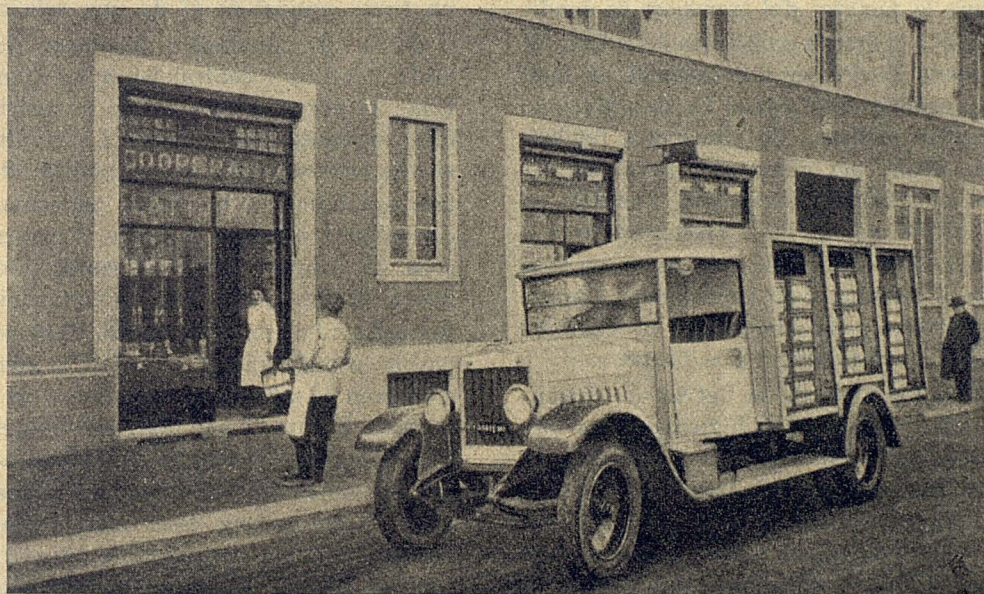
MONOPOLI I ECONOMIA LLETERA

S'ha dit moltíssimes vegades que l'anar a l'organització d'una Central de pasteurització, representaria un monopoli. Nosaltres trobem molt natural que els interessos creats, individual, anònims de petita collectivitat, clamïn contra un possible estat de coses noves. Tota innovació representa sempre un rebrotament misonista. Tant se val. Examinem, però, serenament, ço que significa per l'economia lletera, pels productors lleters i veurem que lluny d'ésser contrari als seus interessos, una Central lletera de grans proporcions, com la que necessita Barcelona, representa per ells la seva redempció econòmica.

En el nostre Mercat la quotització de llet forastera és del més anàrquic que es pugui concebre. Un dia és pagat el litre de llet a 0'50 pessetes, un altre, a menys quantitat. En contrast amb aquestes oscil·lacions, es poden veure



Central Lletera de Milà.—Un camió per a la distribució de la llet.



Central Lletera de Milà.—L'arribada als llocs de venda.

quotitzacions ridícules a 0'10, a 0'15 i a 0'20 pessetes. Per què aitals desproporcions? Nosaltres opinem que de fet el monopoli es troba en mans d'uns quants senyors, capitalistes o no, que s'aprofiten, i no ho censurem, de l'actual desgavellament de la producció. Si aquesta fos organitzada a l'estil italià o, sense acantonament a país determinat, a l'estil racional, com ho exigeixen els interessos públics i els privats que, amb l'esforç del seu treball, contribueixen a fer un aliment tan necessari com la llet, trobaria completament organitzat el preu de venda. I per tot l'any. Lo que permetria als productors fer els seus càlculs, tenir estabilitzat el seu negoci i deixar d'ésser víctimes de les conveniències comercials.

Hem sostingut en una altra ocasió i ens hi refermem, que solament haurien de tenir dret a formar part de la Central lletera pasteuritzadora que necessita Barcelona, els vaquers barcelonins, mentre persisteixi l'existència de la vaqueria urbana, i els rurals de pobles veïns, en quantitat que, junt amb els barcelonins, cobressin les necessitats del consum de llet de la Ciutat. I això per raons fàcils de fonamentar, les cabdals de les quals són l'econòmica i la higiènica. Pel sol fet d'anomenar aquesta última, ens relleva de profundir-la. Remarcarem només que la facilitat del transport és condició essencial a la marxa econòmica de la Central i a la vegada ha d'ésser proporcionat un fàcil i barat transport que copsa el fet de proveir-lo pels sistemes moderns de transports refrigerants, els quals, per altra part, permeten estendre el radi d'acció convenient. Insistim en què la Central lletera ha d'ésser establerta a la Ciutat com a centre de consum, i no som partidaris d'establir, com preconitzen alguns, Centrals lleteres a les comarques productores que subministren producte a la Ciutat.

L'ideal del control de la llet ha de fomentar-se, ultra en la sanitat, higienització i mesura exacta, en l'econòmic. El consumidor té dret a obtenir el producte lo més barat possible i això no és aconseguible posant centrals i centraletes en les comarques lleteres per a proveir Barcelona. Llurs instal·lacions i els transports restarien encarits amb ells i, de consegüent, el producte. Recordi's les xifres que abans assenyalàvem de la Central lletera de Milà i es veurà que la xifra corresponent al transport,

per cada litre, és la més elevada. No és possible doncs, per anti-econòmic, establir a les comarques centrals lleteres i no hi ha, al nostre entendre, cap raó científica de pes que li dongui ajut.

S'ha dit que el temps de munyida a l'embotellament seria més curt, i això no és motiu suficient on basar-s'hi. Els moderns transports refrigerants resolen la qüestió de manera que si el temps de la munyida a l'embotellament fos més llarg, té, en canvi, l'avantatge de la seguretat de la conservació de la llet. Es diu també que les Centrals lleteres a les Comarques servirien per a acreditar les característiques de cada llet, per considerar-se que la composició química de la llet és diferent de comarca a comarca. Ens sembla que en aquesta apreciació hi ha més teoria que realitat. Cert, però, que la llet produïda en llocs d'altura, comparant la producció de les mateixes vaques desplaçades de la plana a la muntanya, dona un percentatge més elevat de grasses. El qual tendria o té importància encarant els fets cap a l'indústria formatgera o mantquera, però en té poca o nulla d'importància si el fet s'enfoca cap al proveïment d'un gros consum diari de llet fresca, la qual, per barrejar-se la de les muntanyes, planes, llogarets i ciutats, adquireixen un tipus equivalent al de una sola comarca.

Quina altra finalitat o argument ajuda l'establir centrals i centraletes a les comarques? Una: el negoci. I una altra: es podrien acreditar marques determinades. I això últim seria el més anti-econòmic que es podria fer. Nosaltres aplaudim la iniciativa particular, sense cap reserva, en quan es tracta, a manca d'altra cosa, de proveir el Mercat consumidor d'una llet, si la llet aquesta està en condicions d'una llet sana, higiènica i completa. Però no podem passar en què aquesta llet arribi al consumidor a un preu de més d'una o de dues, tres o quatre pessetes el litre, i per tant, assolible solament pels potentats. A tots els ciutadans ha d'arribar en condicions econòmiques raonables un aliment que mereix ésser incrementat el seu consum. I si això és assolible per mitjà d'una Central lletera, a l'organitzar-se aquesta no pot ésser fet sense tenir en compte l'esforç econòmic forjat per la iniciativa particular, la qual no ha de atropellar-se, sinó facilitar-li les degudes compensacions equitatives i justes.

NO HI HA MONOPOLI

Ens hem de convèncer de què la llet és producte, avui de consum tan generalitzat, que des del neixement fins a la sepultura, en totes les edats, en tots els períodes de la vida, en tots els estats del cos humà, en tots els estaments socials, es fa convenient i fins necessari com aliment, sota un forma o altra, però predominant en el nostre país l'ús de la llet fresca. I el proporcionar aquest aliment, encara que no més fos per acabar amb l'actual desgavellament econòmic, ha d'ésser motiu perquè els poders públics i el nostre Ajuntament en par-

ticular, procurin endegar el problema de la seva mesura exacta, de la seva economia a l'abast del patrimoni de tots els ciutadans per mitjà, única manera d'obtenir tots aquest objectius, d'una Central Lletera de Pasteurització. Havem dit i ho repetim, que una Central Lletera de Pasteurització a Barcelona no seria un monopoli, sinó l'arranjament d'un problema insuperablement interessant que agermana els interessos del productor amb els del consumidor, als quals tots ens devem, i perquè el propi consumidor és el primer convençut de què la llet avui és un producte sense un control d'eficàcia reconeguda.

Consideracions relatives a les desinfeccions domiciliàries en els casos de malalties infeccioses

pel

Dr. ALFONS NEBOT TORRENS

Metge Sanitari i Encarregat de la Direcció dels Serveis de Vacunacions i Antivariolòs
a l'Institut Municipal d'Higiene de Barcelona

Les mesures que cal prendre per desinfectar les habitacions dels malalts no poden ésser sempre les mateixes, ja que no totes les malalties es transmeten de la mateixa manera, la qual cosa vol dir que el procediment a seguir ha d'ésser diferent segons la malaltia de què es tracti.

El que hem manifestat ens dona a comprendre que, quant a les desinfeccions de què parlem, havem de tenir més en compte el malalt en si que l'habitació on es recull. Així, doncs, cal, abans de tot, saber quin és el mitjà de contagi de cada malaltia i per quina cosa aquell malalt es fa perillós respecte dels altres. Conegudes aquestes causes, arribarem al màxim de perfeccionament si dediquem solament la nostra atenció a la vigilància, isolament, i tractament del malalt en el pur sentit profilàctic.

MANERES DE TRANSMISSIÓ DE LES MALALTIES INFECTIVES

El malalt es infecció per si mateix a causa dels productes per ell excretats: matèries fecals, orins, secrecions nasals, esputs, i demés, per fragments epidèrmics, crostes, pus, etcètera.

En la febre tifoide són mitjans de contagi les matèries fecals, els orins i la sang de les hemorràgies de l'intestí; els esputs, les secrecions nasals i també la sang en cas d'epistaxi.

En la diftèria, les falses membranes i les secrecions del nas i de la gola.

En la verola, els productes dels elements eruptius, el pus, la sang i les crostes; les se-

crecions eliminades pel nas, la gola i els bronquis, i també quelques vegades les evacuacions intestinals i els orins.

En l'escarlantina, els productes procedents de la secreció nasal i de la gola, i els fragments epidèrmics quan la pell s'escama.

En la pesta, les matèries contingudes en els bubons, les que surten de les pústules ulcerades i gangrenoses, i les secrecions nasals i esputs.

En el còlera, les dejeccions i vòmits.

En la grip, pulmonia i coqueluix, la tos i els productes de l'expectoració.

En la meningitis cervell-espinal, les secrecions del nas i de la gola, i els esputs.

En la tuberculosi pulmonar, els esputs, tos i partícules humides projectades per aquesta tos. També algunes vegades les matèries fecals i els productes de supuració.

En el xarampió, els productes de l'expectoració i de la secreció ocular.

En les galteres, les mucositats de la boca i dels nas.

En les infeccions puerperals, les secrecions vaginals, pus i loquis.

En l'oftalmia purulenta dels nadons, l'exsudat purulent conjuntival.

En l'erisipela, les serositats i porcions d'epidermis despreses de les superfícies afectes.

En la tinya, les pel·lícules epidèrmiques del cap.

En la disenteria, les dejeccions, etc., etc.

PORTADORS DE GÈRMENS

Els portadors de gèrmens, per ésser persones que, malgrat haver guarit perfectament

de llurs malalties, o que, sense haver estat malalts, o haver-ho estat lleugerament, evacuen contínuament gèrmens específics, són elements perillosos que poden donar lloc en cada moment a un contagi. Això explica l'origen, moltes vegades confús, d'una epidèmia o la persistència d'un estat endèmic.

Els portadors de gèrmens poden encomanar les malalties per les secrecions del nas i de la gola, per les matèries fecals i també pels orins, segons la malaltia que puguin transmetre.

ALTRES MITJANS DE CONTAGI

Havent ja parlat de la transmissió directa de l'individu malalt o bé dels portadors de gèrmens, ens ocuparem ara dels altres mitjans de contagi, o sigui dels elements que serveixen de vehicle als productes despresos dels malalts, i també de la transmissió de malalties per certs animals.

Entre els mitjans que, per haver estat en contacte o embrutats pel malalt, són perillosos, podem fer esment dels següents: les robes del llit, els seus vestits, o robes que cobreixen el seu cos, els mocadors, etc. Tot el que hagi tocat durant la seva malaltia: llibres, utensilis de tocador, labors, objectes per a escriure, etcètera.

Els mobles de la cambra i també les seves parets. Els orinals i llocs on són llençades les matèries fecals i orins, comunes, etc., etc.

Cal també tenir en compte la transmissió de malalties pels insectes que, havent picat o havent-se posat en contacte amb el malalt, poden provocar la seva malaltia en una altra persona, com són les puces, els polls, els mosquits, les mosques, les xinxes, etc., etc.

Coneguts tots aquests elements de contagi, no ens serà gens difícil dictar la desinfecció que cal executar en cada cas.

Per als malalts en què l'agent es troba soïament en l'expectoració i la saliva, és en aquestes on s'ha de destruir la causa infectiva.

El mateix farem quan l'agent es troba en els elements epidèrmics, en el pus, sang, o bé en les secrecions diverses. Aleshores caldrà dictar procediments adequats en cada cas particular.

Per tal d'obtenir una bona profilaxi cal procurar, en primer lloc, l'isolament del malalt o del sospitós, i, un cop sabudes les localitza-

cions principals de l'element patogènic, tant si aquest és conegut com si és desconegut, és del tot necessari posar en pràctica la segona part, o sia la destrucció i desinfecció dels productes de les excrecions.

ISOLAMENT

Tot malalt contagiós ha d'ésser immediatament separat de la resta de la família o convivents. Aquest isolament pot ésser realitzat reservant al malalt una habitació especial, sense separar-lo de la família, o bé portant-lo a un Hospital o casa de curació.

Nosaltres, com a Metges sanitaris de l'Institut Municipal d'Higiene, recomanem sempre, i exigim algunes vegades, el trasllat dels malalts contagiosos a l'Hospital Municipal d'Infecciosos. Amb això obtenim un isolament perfecte, cosa problemàtica sempre que es fa en una casa particular i fins de vegades en els altres Hospitals i cases de Curació.

Podria aquí fer esment, com a exemple, del que succeí a Barcelona l'any 1931. El fet fou el següent: Procedent de la costa del Cantàbric, arribà a Barcelona un súbdit anglès malalt de verola. Això va ésser el mes de març. Restà internat i isolat en un pavelló especial a l'Hospital Evangèlic (Anglès). Va passar-hi més de quaranta dies sense que, almenys aparentment, es poses en contacte amb ningú. Doncs bé: malgrat això, aparegueren, el mes d'abril següent, uns casos de verola en una barriada no pas molt separada de l'esmentat Hospital. No hem pogut saber com es va establir el contagi, però el fet va ésser ben evident. No cal dubtar gens respecte d'això, ja que, malgrat totes les enquestes fetes, no vàrem trobar la més llunyana prova que ens demostrés que aquells primers casos haguessin estat importats ni contagiats per cap més altre mitjà.

Això referma el nostre criteri que el lloc que ens ofereix més garanties d'isolament és l'Hospital Municipal d'Infecciosos.

L'isolament pot ésser també bastant perfecte, fet a la mateixa casa del malalt, sempre que les mesures preses siguin ben rigoroses.

En els casos certs de verola, nosaltres emprem el següent sistema. A la porta del pis posem un rètol que diu: «Aquí hi ha ve-

rola. El malalt estarà sotmès a vigilància fins el dia...» Pel sol fet de la presència del rètol, ja ningú no s'acosta a la casa, i, a més a més, aquesta és suficientment vigilada perquè no hi entrin sinó les persones que hagin estat prèviament immunitzades. També hom procura que les persones que tinguin cura del malalt no surtin de la casa fins que ha passat el període de vigilància establert per endavant. No hem obtingut sinó èxits fent l'isolament en aquesta forma, que, encara que un xic draco-

niana, ens ha lliurat d'alguna forta epidèmia de verola.

L'estudi patològic de cada malaltia ens dirà quina durada ha de tenir l'isolament en cada cas. En les malalties de germen patològic conegut, el laboratori ens treurà de dubtes mitjançant els seus anàlisis.

L'any 1912, el Ministeri d'Instrucció Pública Francès fixà ja, mitjançant una circular, les xifres de durada de l'isolament en cadascuna de les afeccions contagioses següents :

Diftèria...	30 dies després de la curació clínica.
Verola ...	40 » » del començament de la malaltia.
Escarlatina...	40 » » » » » »
Xarampió ...	16 » » » » » »
Coqueluix ...	30 » » » » » »
Galteres...	21 » » » » » »
Varicella ...	16 » » » » » »
Rubèola...	16 » » » » » »
Febre tifoide, paratifoide ...	28 » » de la seva curació.
Disenteria ...	28 » » » » » »
Meningitis cervell-espinal ...	40 » » » » » »
Poliomielitis. ...	40 » » del començament de la malaltia.
Tinyes ...	fins a la seva curació.
Tracoma...	» » » » » »

Aquestes xifres, encara que no són exactes, poden servir de norma per a l'establiment d'un isolament en cada cas.

En l'esmentada llista no consten ni la grip (la durada d'isolament de la qual podríem fixar en uns 16 dies) ni tampoc la pesta, còlera, etc. Com a termini general podem dir que, fora d'aquelles malalties en les quals l'agent contagiós no desapareix de l'organisme convertint-lo en un portador de gèrmens, el temps d'isolament oscilla entre els 16 i 40 dies; durada que variarà també segons la gravetat o les complicacions de la malaltia.

MESURES QUE CAL PRENDRE PER A LA DESINFECCIÓ

Desinfecció del malalt

L'any 1884, quan una forta epidèmia de xarampió, en un asil francès, el va convertir en

un ver hospital, el seu fundador va demanar ajuda al Dr. Milne sobre el que podia fer-se per aturar aquella epidèmia. Aleshores pensaren a fer la desinfecció de cada malalt per no haver de recórrer a l'isolament, molt difícil, per no dir impossible en aquell asil.

El mètode consisteix a fer a cada malalt contínues desinfeccions de la superfície de la pell i cap, sense descuidar-se de fer una neteja ben acurada de la boca i les dents.

El que podríem anomenar isolament del malalt es feia per mitjà d'una glassa polvoritzada diverses vegades amb essència d'eucaliptus i cobrint el malalt per sobre la capçalera del llit fins als seus peus.

Per a portar a cap aquest mètode (que per altra part, no hi ha dubte que ofereix la garantia d'oposar-se amb eficàcia a la disseminació dels gèrmens projectats pel malalt) és necessari un personal intel·ligent i molt disciplinat. Això fa que no sigui gairebé possible executar-lo sinó en un medi familiar.

Aquest mètode ens alligona sobre allò de primordial que s'ha de tenir en compte, o sigui la netedat del malalt i el procurar evitar la disseminació dels seus gèrmens patogènics.

Quant al personal que té cura del malalt, hauria de sotmetre's a les següents disposicions: S'hauria de cobrir amb un vestit de tela fàcilment rentable i que es pogués canviar ben sovint. Segons en quins casos hauria d'emprar una careta de glassa, o bé un respirador especial com el del Dr. Henrot.

Les persones que entressin a veure el malalt haurien de posar-se bates i també caretetes, si calgués.

Caldria tenir un lavabo a prop, on es poguessin rentar les mans i la cara les persones encarregades de la cura i agombolament del malalt.

MESURES GENERALS PER A LA DESINFECCIÓ DELS PRODUCTES I OBJECTES CONTAMINATS

Les dejeccions han d'ésser recollides en recipients en què prèviament s'hagi posat una solució antisèptica. El contingut no s'ha de llençar mai en femers, al carrer, ni en patis ni jardins.

Els esputs, secrecions retro-nasals i les falses membranes seran recollides en escopidores, o altres recipients apropiats amb una solució antisèptica. Els recipients emprats seran rentats amb aigua bullent.

Les matèries procedents de pústules ulcerades, bubons, crostes i pel·lícules de pell, seran recollides amb un tros de cotó o trossos de tela, que es cremaran tot seguit o bé es submergiran en una forta solució desinfectant (hipoclorit sòdic).

Totes les robes que hagin servit per al malalt (camises, mocadors, tovalloles, llençols, etcètera) i tots els altres objectes de tela i cotó seran desinfectats de la següent manera: es submergiran en un líquid desinfectant durant sis hores almenys, i després es rentaran per mitjà de la bugada, feta amb lleixiu de sosa calent. La solució no ha de passar de la temperatura de 90°, ja que l'ebullició fixa les taques aluminoides.

En els gran centres de desinfecció s'utilitzen diferents models de lleixivadores amb objecte de reduir al mínim les manipulacions.

Les esmentades lleixivadores estan installades a nivell de la paret divisòria de les naus que contenen els grans autoclaus, amb l'entrada per la part bruta i sortida per la neta. La manipulació es dirigeix des d'aquesta darrera.

Els utensilis de cuina seran desinfectats amb preferència per l'ebullició.

Els objectes manipulats pel malalt i que siguin de poc valor s'incineraran, sobretot els diaris i fulletons.

Els aliments que hagin restat a l'habitació del malalt seran tractats com a objectes contaminats.

MESURES GENERALS PER A DESINFECTAR LES ROBES I ALTRES OBJECTES DEL MALALT.

La desinfecció total dels matalassos i coixins s'imposa en els casos en què llurs fundes haguessin deixat passar els productes patogènics i haguessin estat embrutats la llana o el crin. L'única mesura que dona seguretat per aquesta desinfecció, és el sotmetre-les a l'acció del calòric humit en els grans autoclaus de vapor.

Les estufes de desinfecció són de diversos tipus, segons que el vapor actuï amb pressió o bé sense i aquest circuli o es mantingui fix.

No descriurem aquí les estufes ni tampoc llur funcionament, ja que això es troba en qualsevol obra d'higiene. Solament ens cal dir que avui dia ofereixen més avantatge les de vapor circulant, perquè aquestes no fan malbé els objectes, cosa que succeeix en aquelles en què el vapor actua fix i a gran pressió, i, demés, la durada de la desinfecció és més curta en les de vapor circulant.

Quan els matalassos siguin tacats per excretes del malalt, s'hauran de desfer. Les teles seran lleixivades y rentades prèviament abans de sotmetre-les a l'acció del calòric; que, en passant de 90°, fixaria les taques. Per tal d'obtenir temperatures superiors a 100° s'han d'utilitzar autoclaus amb vapor a pressió.

En absència d'autoclaus o estufes, es podran desinfectar les fundes dels matalassos i coixins polvoritzant-los amb una solució de formol i submergint-les tot seguit, junt amb llur contingut, en una solució d'hipoclorit de sosa, durant sis hores.

Aquesta mateixa solució ens servirà per a desinfectar el llit.

Per als somiers, les polvoritzacions amb una solució de formol constitueixen una mesura força eficaç.

DESINFECCIÓ DELS VESTITS

Els vestits són en general menys embrutats i, per tant, meys perillosos que les robes interiors. L'ur desinfecció es fa mitjançant les estufes de vapor o bé per les de desprendiment de vapors antisèptics.

Els gasos més comunament emprats són l'anhidrid sulfurós i el formaldehid: aquell mata els paràsits i aquest actua contra els microbis. El formaldehid no altera els teixits ni objectes metàl·lics.

DESINFECCIÓ DELS OBJECTES SENSE VALOR

Aquests han d'ésser totalment destruïts mitjançant la incineració.

El Dr. Claramunt, que fou Cap de la Secció de Desinfecció de l'Institut Municipal d'Higiene i Director d'aquest, volent arribar a una forma pràctica i alhora senzilla per a evitar els perills de contagi del malalt en el curs de la seva malaltia contagiosa, disposava amb molt bon encert, el següent:

Pel personal de l'esmentat Institut són lliurats, a cada casa on hi ha un malalt contagiós, un cubell, una garrafa amb lleixiu de clor i un flascó amb formol. L'esmentat personal té cura de donar instruccions perquè siguin emprats els dits elements en forma convenient, indicant la solució que ha de fer-se amb ells per tal de poder desinfectar les robes del malalt, les seves excretes i els seus utensilis.

El cubell, amb la solució de lleixiu de clor, serà col·locat en un recó de la mateixa habitació. Les robes del llit, així que hagin estat embrutades, com també els mocadors, els draps, les esponges i tot allò que hagi servit per al malalt, ha d'anar al cubell. A part, en un cossi petit, i amb idèntica solució de lleixiu de clor, o sia d'hipoclorit de sosa, es submergiran els plats i les tasses. Les culleres i tots els altres objectes de metall s'enfonsaran en una solució

de formol al 10 %, on es podran deixar dues hores sense perill que s'alterin.

Les robes restaran al cubell durant dues hores, temps suficient perquè no puguin ocasionar contagis, i podran ésser rentades seguidament.

Una quantitat de lleixiu de clor serà també col·locada en l'orinal, i caldrà tenir-ne més d'un perquè hi puguin romandre almenys dues hores els excrements en contacte amb el desinfectant. Si les dejeccions són sòlides, seran precisades almenys quatre hores per a l'ur desinfecció.

L'Institut Municipal d'Higiene també té cura de recollir diàriament les robes i tornar-les després de rentades, desinfectades, planxades i repassades, tot gratuïtament mercès a la munificència del Consell Municipal de Barcelona.

És molt discutible el que es refereix a la conservació dels gèrmens patogènics en les habitacions. Sembla que els fets d'observació no són pas a favor d'aquest mitjà de propagació. Si fos així no es lliurarien del contagi, en els hospitals, cap dels que ocupessin els estatges on hagués passat un malalt contagiós, la qual cosa veiem que sortosament no succeeix, malgrat que en els esmentats llocs no es fan les desinfeccions a cada moment.

Per altra part sembla que, si bé en les malalties eruptives no és possible aquest contagi, no succeeix el mateix en les malalties en què, per les vies respiratòries, poden dipositar a les parets gotetes microbianes (gotetes de Flüge).

Havent-hi el malalt a l'habitació, la desinfecció es farà en forma de no molestar-lo, i es reduirà purament a una qüestió de netejament. Es procurarà no aixecar pols, i hom la traurà dels mobles, panys de les portes, etc., amb un drap amarat d'una solució desinfectant que no faci mala olor (formol al 5 %). Això es tindrà molt en compte en els casos en què els productes patogènics (esputs, vòmits, orins, sang, etcètera) haguessin embrutat algun objecte. En aquest cas se'ls ruixarà tot seguit amb una solució desinfectant, eixugant-los després amb un drap humitejat amb el mateix desinfectant. L'habitació no ha d'ésser escombrada en sec.

Pels mitjans coneguts, i per aquells dels quals es pugui disposar per tal de no perjudicar el

malalt, han d'ésser destruïts els petits insectes (mosques, mosquits, xinxes, polls, etc.) que poden ésser vehicles de contagi, i també les rates i ratolins. També cal procurar arranjar les coses perquè no puguin entrar ni sortir de l'habitació mosques i mosquits, protegint les seves finestres amb teles metàl·liques. Sobretot en els casos en què hi ha la certesa que aquests insectes són els culpables o bé els propagadors de la malaltia (paludisme, febre groga, febre tifoide).

L'aireig i l'assolellament de l'habitació són els mitjans primordials per a obtenir una bona desinfecció, ja que l'acció lluminica del sol és, com ja sabem, d'un poder bactericida extraordinari.

Un cop fora el malalt de l'habitació, es pot fer la desinfecció d'una manera ja més acurada.

Un bon rentat de les parets, terra i sostre, amb una solució antisèptica, es la primera cosa que cal fer per a una desinfecció perfecta. Quan a les parets hi ha tapissos o paper, aleshores es farà un polvorització amb algun líquid antisèptic (sublimat a l'1 per 1.000). En el rentat no s'ha d'emprar una gran quantitat d'aigua, ja que un excés, en motivar humitats, i amb l'aigua que queda en els recons, afavoreix la pullulació dels microbis. Els pisos han de fregar-se amb una solució de lleixiu de clor.

Si l'habitació és emblanquinada, una nova capa de calç ens bastarà per a completar la desinfecció.

Neta ja l'habitació, es farà la desinfecció emprant gasos antisèptics despresos del formol,

o sia formaldehid, i es procurarà que, un cop tancada hermèticament aquella, i tapades totes les esclotxes, penetrin els gasos en tots els recons i destrueixin tot el que pugui ésser patogènic. Els gasos comunament emprats són l'anhídrid sulfurós i el formaldehid. Aquest és el més usat per tal com té poder microbicida per a poder obrar en superfície i no deteriora els objectes. Ara bé: perquè tingui èxit, és precis que actuï almenys durant virt-i-quatre hores i amb l'habitació ben closa i tapades les esclotxes.

Els desinfectors aniran protegits suficientment perquè no puguin arrebregar cap malaltia. Es procurarà que estiguin suficientment immunitzats, quan tinguin precisió de desinfectar, en els casos en que existeixi una vacuna preventiva contra aquella malaltia. Portaran vestits especials, dels quals es puguin lliurar fàcilment un cop feta la desinfecció. Per fer el rentat de les habitacions usaran esclops o bé botes impermeables, i disposaran de guants de goma, caretes, etc., per a quan calgui utilitzar-los.

Aquestes són, en termes generals, les mesures profilàctiques que cal prendre en els casos de malalties contagioses.

Fetes aquestes consideracions, solament repetirem el que hem manifestat en un principi, és a dir, que les nostres mires aniran encaminades al coneixement perfecte de la malaltia el perill de contagi de la qual hem d'evitar, i dictarem en cada cas les disposicions oportunes per a aconseguir que els agents patogènics no traspassin els límits de l'organisme atacat i siguin destruïts immediatament.

INFORMACIÓ ESTADÍSTICA

Institut d'Assistència Mèdica

SERVEI D'AMBULANCIA

Segon trimestre de l'any 1934

	Abril	Maig	Juny
Perits traslladats...	165	260	179
Malalts traslladats...	126	115	122
Morts traslladats al dipòsit judicial...	46	43	45
Total ...	337	418	346

—o—

ALBERG MUNICIPAL DEL PARC

I

DISPENSARI DE MALALTIES MENTALS

Segon trimestre de l'any 1934

	Homes	Dones	Total
Certificacions per passar als Hospitals ...	11	15	26
Curacions quirúrgiques ...	500	552	1.052
Dictàmens emesos ...	44	58	102
Operacions ...	7	11	18
Visites...	2.865	2.968	5.833
Total de serveis ...	3.427	3.604	7.031

	Abril	Maig	Juny
Nombre d'alienats existents en primer de mes ...	194	195	195
Nombre d'ingressats durant el mateix...	57	51	61
Nombre dels sortits durant el mateix...	56	46	58
Nombre dels existents en el dia de la data...	195	200	198

—o—

Casa de Maternologia

Estadística dels serveis efectuats durant el segon trimestre de l'any 1934

SECCIO ADMINISTRATIVA

Restaurant de Maternitat

	Abril	Maig	Juny
Apats servits ...	1.498	1.661	1.551
Litres de llet esterilitzada i repartida amb biberons...	8.125	8.505	8.195
Nombre de biberons lliurats...	32.610	36.511	34.504

SECCIO DE GINECOLOGIA

	Abril	Maig	Juny
Dispensari:			
Malaltes ingressades en el mes actual ...	70	68	78
Malaltes ingressades en mesos anteriors ...	—	184	154

SECCIO DE LABORATORI D'ANALISIS CLINICS

	Abril	Maig	Juny
Total d'anàlisis ...	379	393	344

SECCIO DE PUERICULTURA

	Abril	Maig	Juny
Nens inscrits en mesos anteriors...	1.556	1.602	1.667
Nens ingressats durant el mes...	94	113	80

SECCIO DE TOCOLOGIA

	Abril	Maig	Juny
Total de dones assistides ...	1.238	1.418	1.311
Total de serveis ...	2.318	2.489	2.102

Dispensaris d'especialitats

DISPENSARI DE DERMATOLOGIA, SIFILOGRAFIA I VIES URINÀRIES

Estadística del segon trimestre de l'any 1934

	Abril	Maig	Juny
Malalts ingressats durant el mes	146	150	280
Total de serveis fets durant el mes	5.426	5.491	6.179

—o—

SERVEIS D'ODONTOLOGIA FETS EN ELS DISPENSARIS I ESCOLES NACIONALS

Segon trimestre de l'any 1934

	Abril	Maig	Juny
Inspeccions	948	475	391
Operacions i curacions	177	174	161

—o—

Total de malalts Tracomatosos ingressats en el primer semestre de l'any 1934.

Ingressats en el mes de gener	16
» » » » febrer	14
» » » » març	17
» » » » abril	9
» » » » maig	14
» » » » juny	14
Total	84

—o—

Classificació per Províncies d'origen dels malalts

Almeria	14
Alacant	4
Barcelona	8
Bilbao	1
Castelló	1
Càdiz	1
Granada	2
Jaén	2
León	1
Màlaga	1
Mallorca	1
Madrid	2
Múrcia	49
Oviedo	1
Tarragona	3
Teruel	2
València	3
Total	96

Classificació de malalts per Districtes

Districte Primer	17
» Segon	9
» Tercer	1
» Quart	8
» Quint	12
» Sisè	3
» Setè	12
» Octau	5
» Novè	8
» Desè	9
Total	84

—o—

DISPENSARI OFTALMOLOGIC

Estadística del segon trimestre de l'any 1934

	Abril	Maig	Juny
Total de malalts tractats...	890	912	966
Nombre de visites practica-	2.670	2.736	2.898
des			
Nombre d'operacions	11	19	16

—o—

DISPENSARI OTORINOLARINGOLÓGIC

Segon trimestre de l'any 1934

	Abril	Maig	Juny
Nombre de malalts que han assistit al consultori...	890	879	915
Nombre de visites...	994	987	998
Nombre d'operacions	19	21	12
Malalts d'orella	347	342	327
Malalts de nas	313	304	346
Malalts de gola	173	177	189
Malalts de larinx	57	50	53

—o—

SERVEIS FETS ALS DISPENSARIS MEDICO-QUIRÚRGICS DURANT EL SEGON TRIMESTRE DE L'ANY 1934

Ferits auxiliats, operacions practicades, visites gratuïtes en l'estatge, visites a domicili, reconeixements a persones alineades, certificacions, informes, auxiliis a alcoholitzats, vacunacions, serveis diversos:

	Abril	Maig	Juny
De les Cases Consistorials	922	958	923
De la Barceloneta	350	858	633
D'Hostafranchs	898	1.493	1.347
De Santa Madrona	1.895	2.496	2.470
De la Universitat	626	717	566
De Gràcia	2.856	2.886	2.560
De Sant Martí	645	884	333
Del Taulat	702	962	917
De Sant Andreu	1.321	1.323	1.280
De Sant Gervasi	103	90	106
De Can Tunis	539	544	576
D'Horta	415	408	406
De Sarrià	190	201	202

Accidents auxiliats als Dispensaris, classificats per la causa que els va produir

Segon trimestre de l'any 1934

	Fortuits	Agres-	Volun-	Total
De les Cases Consistorials	270	63	1	334
De la Barceloneta	224	86	3	313
D'Hostafranchs	545	91	3	639
De Santa Madrona	2.530	100	6	2.636
De la Universitat	685	126	7	818
De Gràcia	353	45	—	398

	Fortuits	Agres- sions	Volun- taris	Total
Del Taulat	253	47	—	300
De Sant Andreu... ..	218	42	—	260
De Sant Gervasi... ..	86	10	—	96
De Sant Martí... ..	270	36	—	306
De Can Tunis... ..	189	12	—	201
D'Horta... ..	103	9	—	112
De Sarrià... ..	120	13	—	133

—o—

*Serveis de vacunació i revacunació fets en els
Dispensaris durant el segon trimestre de l'any 1934*

	Vacunacions			Revacunacions			Certificats l·lurats
	Posit.	Negat.	Ignor.	Posit.	Negat.	Ignor.	
De les Cases Consistorials...	171	18	50	64	5	28	266
De la Barcelo- neta	131	18	28	48	17	1	179
D' H o s t a - franchs	610	1	22	105	6	10	1000
De Santa Ma- drona... ..	177	13	82	56	7	117	510
De la Universi- tat... ..	154	4	82	62	3	111	140
De Gràcia... ..	249	14	5	103	62	29	1345
De Sant Martí...	280	25	69	68	10	18	214
Del Taulat... ..	234	2	54	102	8	40	340
De St. Andreu...	161	5	71	23	2	13	118
De Sant Ger- vasi... ..	21	—	22	4	—	8	23
D'Horta	17	1	23	13	2	8	88
De Can Tunis...	16	—	—	39	—	2	15
De Sarrià	39	—	19	16	2	10	86
Casa Materno- logia, Secció de Tocologia...	—	—	—	—	—	423	—
Casa Materno- logia, Secció de Puericul- tura	—	—	305	—	—	—	—
Totals	2260	101	842	703	124	838	4324

—o—

HOSPITAL D'INGUARIBLES

*Estat d'entrades i sortides de malalts des de 1 de
gener de 1934 a 30 de juny de 1934*

	Homes	Dones
Existents en 1 de gener	98	119
Ingressats fins el 30 de juny de 1934...	46	32
Morts fins el 30 de juny de 1934	27	22
Altes fins el 30 de juny de 1934	14	11
Existents en 30 de juny de 1934	103	118

—o—

DISPENSARI D'ESTOMATOLOGIA

*Serveis prestats durant el primer semestre
de l'any 1934*

Visites practicades	221
Operacions practicades... ..	127

—o—

*Serveis prestats durant el primer semestre
de l'any 1934 en l'Asil Municipal del Parc*

Visites practicades a malalts no alienats : ma- lalts assistits, homes	806
Idem, idem, dones	841
Total de malalts assistits, homes	468
Total de malalts assistits, dones... ..	438

—o—

*Serveis Mèdics prestats en la Direcció d'aquest
Institut i en la Comissaria Municipal de Beneficència
durant el primer semestre de 1934*

Visites per a l'ingrés en els Hospitals d'aquesta Ciutat... ..	140
Visites per a ésser assistits per l'Institut d'As- sistència Mèdica per no poder ésser despat- xats pel Negociat d'Estadística, per diferents motius, els Carnets de Pobre (transeïnts, me- nors d'edat, indomiciliats), etc.	44
Visites per a ésser proveïts d'aparells orto- pèdics... ..	124
Visites d'altra mena benèfica	121
Total	429

—o—

*Serveis Mèdics prestats durant el primer semestre
de l'any 1934 en la Colònia Industrial
de Nostra Dona del Port*

Reconeixements efectuats a nous ingressats ...	758
Malalts visitats	222
Visites practicades als malalts	1203
Defuncions	2
Total	2189

—o—

*Serveis prestats a l'Escorxador durant el primer
semestre de l'any 1934*

Accidents nous	591
Visites i curacions	2068
Total	2.659

—o—

*Serveis prestats a les quatre Cases de Socors durant
el primer semestre de 1934*

Visites de Cirurgia	3.917
Visites de Medicina	4.545
Visites de Oto-rino	49

Institut d'Higiene

Serveis practicats per l'Institut Municipal d'Higiene
durant el segon trimestre de l'any 1934

	Abril	Maig	Juny
Inspeccions per distints conceptes	232	276	316
Reinspeccions	376	331	307
Desinfeccions per distints Conceptes	735	791	696
Desinfeccions de mobles a domicili	49	50	35
Desinfeccions d'auto-taxis	4	5	9
Pous desinfectats	16	38	—
Desinsectacions	821	790	871
Emblanquinament en metres	—	149	649
Carrers desodorats	324	380	379
Desratitzacions	2.847	1.826	1.214
Hipoclorit fabricat en l'Estació sanitària del Centre Nord, litres	2.000	2.000	3.000
Robes desinfectades en les			

estufes dels Centres (peces)	748	789	675
Robes rentades i planxades, (peces)	1.064	677	831
Robes repassades, (peces)	299	480	549
Robes cremades en els forns inodors, (peces),	120	67	152
Rates caçades vives i mortes	3.579	2.889	2.891
Ordres de vacunació tramitades	1.345	1.203	1.307
Vacunacions contra la verola, fets	1.257	2.337	14
Paperetes de defunció classificades	1.146	1.050	940
Aclaracions de diagnòstic en les paperetes de defunció	7	—	15
Inspeccions fetes pels metges sanitaris d'aquest Institut	107	68	119

— o —

MOVIMENT DE MALALTS EN L'HOSPITAL MUNICIPAL D'INFECCIOSOS DURANT EL SEGON TRIMESTRE DE L'ANY 1934

MALALTIES	Existència anterior		Entrades		Altes		Defuncions		En tractament	
	H.	D.	H.	D.	H.	D.	H.	D.	H.	D.
Verola	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Varicela	—	1	4	2	4	1	—	—	—	2
Xarampió	1	1	4	10	2	7	—	—	3	4
Escarlatina	—	—	1	5	—	4	—	—	1	1
Diftèria	—	—	1	1	1	—	—	1	—	—
Tifus exantemàtic	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Erisipela mèdica	3	3	2	4	1	6	—	—	4	1
Infecció eberthiana	2	—	8	9	2	7	1	2	7	—
Infeccions endodigestives no específiques	5	32	45	35	45	42	5	3	2	22
Disenteria	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Grip	74	52	38	48	59	53	8	5	45	42
Bronco-pneumònia	—	1	31	11	18	3	12	9	1	—
Coqueluche	1	—	2	5	—	5	—	—	3	—
Febre melitensis	—	—	2	—	2	—	—	—	—	—
Paludisme	1	1	3	—	3	—	—	—	1	1
Febre recurrent	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Febre groga	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Peste bubònica	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Còlera morbo asiàtic	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Carbuncle	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ràbia	—	—	1	—	—	—	1	—	—	—
Lepra	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—
Sarna	14	9	30	18	33	19	—	—	11	8
Meningitis cerebro espinal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tètanus	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
En observació	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Totals	102	100	173	149	170	148	27	20	78	81

Laboratori Municipal de Barcelona

SERVEIS FETS EN EL MATEIX DURANT EL SEGON TRIMESTRE DE L'ANY 1934

Departament de Bacteriologia general i Epidemiologia

	Abril	Maig	Juny
Sero-reaccions d'aglutinació ...	137	37	5
Sero-reaccions Wassermann ...	25	130	111
Diagnòstics bacteriològics. ...	15	27	57
Exàmens de rates ...	342	99	163
Serveis epidemiològics... ..	18	2	15

Departament d'Anàlisis d'aigües i bacteriologia d'aliments

	Abril	Maig	Juny
Anàlisis bacteriològic d'aigües.	229	229	263
Anàlisis químics d'aigües... ..	31	24	25
Anàlisis bacteriològics d'embu- tits... ..	7	16	19
Investigacions d'enfermetats infeccioses	5	7	9

Departament de Serumteràpia i Vacunació

	Abril	Maig	Juny
Sèrum antidiftèric, tubs de 10 cc.	48	32	82
Sèrum antitetànic, tubs de 10 cc.	64	104	115
Sèrum normal de cavall (Do- sis)	—	20	120
Vacuna antitífica preventiva (via bucal). (Dosis)	2,453	6,690	13,354
Vacuna antitífica preventiva (via hipodèrmica). (Dosis)... ..	30	660	720
Vacuna antimaltense. (Dosis).. ..	—	—	60
Vacuna antituberculosa pre- ventiva Calmette «Per os». (Dosis)	—	—	—
Vacuna antidiftèrica Ramon. (Dosis)	306	39	66
Vacuna Jenneriana. (Dosis) ...	5,277	7,268	4,125

Vacuna Toxina Schick... ..	100	50	—
Neuro-vacuna Levaditti. (Do- sis)	5,832	11,146	9,782
Persones vacunades contra la verola... ..	15	35	8

Departament d'Anàlisis bromatològics

	Abril	Maig	Juny
Llets i derivats	820	904	1,158
Olis, mantega i altres greixos	6	5	2
Farines i altres productes die- tètics	3	4	1
Alcohols i vins.	10	11	6
Embutits	15	4	32
Cafès en gra... ..	—	7	—
Safrà	—	—	5
Canella molta	—	—	3

Departament antiràbic

	Abril	Maig	Juny
Consultes de persones mosse- gades per animals	135	150	232
Persones vacunades contra la ràbia... ..	41	75	55
Curació de ferides causades per animals	15	12	14
Anàlisis histològics (ràbia) ...	27	45	34
Inoculacions reveladores (rà- bia)	27	45	34
Gossos vagabunds caçats en els carrers de la ciutat... ..	361	423	444
Animals conduïts a aquest Ins- titut per a ésser observats... ..	125	200	200
Gossos entregats als seus amos pagant l'arbitri	102	154	134
Gossos asfixiats... ..	337	367	470
Gossos entregats a la Facultat de Medicina	16	32	40
Gossos vacunats contra la rà- bia	55	95	231
Vacuna «Umeno-Doi». Dosis entregades.	758	886	1,287
Conills emprats per sèries i proves	104	185	236

ESTADÍSTICA DEMOGRÀFICA

CORRESPONENT AL SEGON TRIMESTRE DEL 1934

Defuncions per causes i edats

CAUSES DE DEFUNCIÓ (Nomenclatura abreviada 1930)		Menys de 1 any		De 1 a 4 anys		De 5 a 9 anys		De 10 a 14 anys		De 15 a 19 anys		De 20 a 24 anys		De 25 a 29 anys		De 30 a 34 anys		De 35 a 39 anys		De 40 a 44 anys		De 45 a 49 anys		De 50 a 54 anys		De 55 a 59 anys		De 60 a 64 anys		De 65 a 69 anys		De 70 y més anys		No consta		TOTALS			
		H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	H	D	Total			
1	Febre tifoide i paratifoide (1 i 2) ...	—	—	—	—	1	—	—	3	1	1	2	—	2	—	1	1	—	3	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	10	18
2	Tifus exantemàtic (3) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
3	Verola (6) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
4	Xarampió (7) ...	4	2	3	3	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	6	14		
5	Escarlatina (8) ...	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1		
6	Coqueluche (9) ...	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	2		
7	Diftèria (10) ...	1	1	1	3	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	5	8		
8	Grip o influença (11) ...	1	1	1	2	—	1	—	1	—	—	3	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	2	—	2	1	2	—	—	2	—	5	—	—	12	14	26		
9	Glàndola (14) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
10	Tuberculosi de l'aparell respiratori (23) ...	—	3	3	3	2	2	2	2	15	9	18	20	15	14	14	13	14	10	15	8	13	5	9	4	3	4	4	3	4	2	8	2	1	—	140	104	244	
11	Totes les demés tuberculosi (24 a 32) ...	3	3	8	8	8	3	1	5	5	6	6	2	2	4	4	—	1	4	2	2	1	1	2	1	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	44	40	84	
12	Sífilis (34) ...	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	1	—	1	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	1	9		
13	Paludisme (malària) (38) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
14	Altres malalties infeccioses i parasitàries (4, 5, 12, 13, 15 a 22; 33, 35 a 37; 39 a 44) ...	3	2	3	3	—	3	1	—	3	1	2	3	2	3	2	4	1	3	5	3	1	1	2	—	1	1	—	1	1	—	2	1	—	—	29	29	58	
15	Càncer i tots els demés tumors malignes (45 a 53) ...	—	—	—	—	—	1	—	1	1	—	—	—	—	1	4	6	6	6	8	10	11	13	17	21	25	22	23	18	23	25	41	1	—	124	160	284		
16	Tumors no malignes o en els que el caràcter de malignitat no s'especifica (54 i 55) ...	—	—	—	1	2	1	—	—	—	1	—	1	1	1	2	—	1	1	—	—	1	3	1	2	1	—	—	2	2	2	3	—	—	—	14	15	29	
17	Reumatisme crònic i gota (57 i 58) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	2	—	2	2	2	3	—	—	—	6	1	7	
18	Diabetis sacarina (59) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	2	1	—	2	2	2	3	3	5	1	4	—	7	—	—	9	24	33		
19	Alcoholisme crònic o agut (75) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
20	Altres malalties generals i intoxicacions cròniques (56, 60 a 74; 76 i 77) ...	—	2	1	—	—	3	1	1	—	—	1	1	2	1	2	—	—	—	1	4	1	1	—	—	—	3	2	1	1	—	1	2	—	—	11	21	32	
21	Atàxia locomotriu progressiva i paràlisi general (80 i 83) ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	1	—	—	4	3	7		
22	Hemorràgia cerebral, embòlia o trombosis cerebrals (82) ...	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	3	—	2	1	5	2	6	6	9	12	8	13	18	12	32	24	28	57	88	1	—	132	198	330		
23	Altres malalties del sistema nerviós i dels òrgans dels sentits (78, 79, 81, 84 a 89) ...	9	9	9	13	3	3	6	1	—	—	4	1	2	3	2	4	1	1	3	1	2	2	2	2	1	1	—	2	2	1	5	7	—	—	51	52	102	
24	Malalties del cor (90 a 95) ...	3	—	1	1	2	3	5	8	4	5	3	2	7	7	3	7	7	4	10	8	10	8	20	11	16	24	27	9	25	33	53	88	2	—	198	218	416	
25	Altres malalties de l'aparell circulatori (96 a 103) ...	1	1	2	—	—	—	—	1	2	—	1	—	1	1	2	—	1	2	1	1	—	1	7	3	2	2	5	2	12	6	19	25	1	—	57	45	102	
26	Bronquitis (106) ...	3	1	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	2	1	5	—	7	2	11	14	—	—	30	21	51		
27	Pulmonia (107 a 109) ...	45	37	28	37	8	2	4	1	3	4	8	5	8	8	9	3	11	5	7	6	6	3	14	3	16	9	17	11	16	14	22	44	3	1	225	193	418	
28	Altres malalties de l'aparell respiratori (excepte tuberculosi) (104 i 105; 110 a 114) ...	1	1	6	5	3	4	—	2	2	1	3	3	1	1	—	1	4	2	5	—	5	1	5	2	3	2	6	1	3	3	9	5	—	—	56	34	90	
29	Diarrea i enteritis (119 a 120) ...	36	25	12	11	4	2	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	2	1	1	1	2	1	—	4	—	—	59	46	105	
30	Apendicitis (121) ...	—	—	—	1	3	1	8	3	2	—	2	1	3	2	2	1	1	1	1	—	—	3	4	1	—	—	—	2	—	2	1	—	—	—	28	17	45	
31	Malalties del fetge i de les vies biliars (124 a 127) ...	1	—	1	—	—	1	—	—	—	—	1	1	3	2	2	1	3	3	2	4	4	6	5	3	4	1	2	1	6	4	4	—	—	—	29	36	65	
32	Altres malalties de l'aparell digestiu (115 a 118; 122, 123, 128 i 129) ...	4	—	2	1	1	2	—	2	1	2	2	4	3	6	10	3	8	5	4	5	12	3	4	3	10	5	5	6	2	3	3	12	—	—	71	62	133	
33	Nefritis (130 a 132) ...	—	—	1	1	1	2	—	—	—	—	3	—	1	2	—	4																						

Les xifres entre parèntesis corresponen a la nomenclatura detallada.

Informació general

Ayuntamiento de Barcelona

Reglamento de Sanidad Municipal

AUTORIDADES SANITARIAS

Art. 1.º La Autoridad sanitaria superior del Municipio, reside en el Alcalde o en su Delegación consistorial, asesorado por los Inspectores municipales de Sanidad; los Organismos técnicos sanitarios del Municipio y la Junta municipal del ramo.

Art. 2.º Son también Autoridades sanitarias, en el concepto expresado en el art. 3.º siguiente, los Inspectores Municipales de Sanidad; el Jefe e Inspectores de Higiene del Instituto Municipal de Higiene, el Jefe e Inspectores a sus órdenes del Cuerpo de Veterinaria Municipal y el Jefe y Técnicos inspectores del Laboratorio Municipal.

Art. 3.º Las facultades del Alcalde respecto a los servicios técnicos de Sanidad e Higiene, se considerarán permanentemente delegadas, dentro las atribuciones asignadas a sus respectivos cargos, en los Inspectores municipales de Sanidad, en la Jefatura e Inspectores a sus órdenes del Instituto Municipal de Higiene y en los funcionarios de las mismas clases y categorías del Cuerpo de Veterinaria y del Laboratorio Municipal, quienes procederán por sí mismos dentro de sus reglamentarias y especiales atribuciones, excusando la intervención inmediata de las Autoridades, como si proviniese directamente el mandato de la Alcaldía o de su Delegación consistorial.

Las resoluciones que en virtud de las Delegaciones enumeradas en el párrafo anterior dictaren los funcionarios correspondientes, serán consideradas como dictadas por la Alcaldía, ante cuya Autoridad deberán, por tanto, ser producidos los recursos que legalmente procedan.

Art. 4.º La resistencia a la resolución de los Inspectores municipales de Sanidad y de las demás autoridades delegadas, será contrarrestada por las Autoridades y sus agentes, como si la disposición emanase directamente de la Alcaldía.

Siempre que los Inspectores de Sanidad, los de Veterinaria o los Inspectores del Instituto o Labora-

torio, reclamasen el concurso o auxilio de los dependientes de la Autoridad, por asuntos relacionados con este Reglamento o demás disposiciones sanitarias en vigor, lo prestarán éstos en igual forma que si lo ordenase o reclamase la superior autoridad de la Alcaldía, en cuya representación actúan.

ATMÓSFERA-TERRENO

Art. 5.º El Laboratorio municipal verificará los análisis físicos, químicos y bacteriológicos del aire atmosférico que pudieran interesar al estudio o profilaxia de determinadas afecciones o a la higiene general de la población, efectuando las tomas en los puntos de la ciudad que se juzgaren convenientes.

Art. 6.º Se procurará, en las extensiones de la nueva urbanización de la ciudad y en las reformas de la antigua, la creación de espacios libres y jardines urbanos, así como el fomento del arbolado en las vías que por su amplitud y las favorables condiciones de su afirmado lo consientan.

Art. 7.º Para decidir sobre la plantación de árboles u organizarla acertadamente, se procurará discernir, en cada caso, entre las ventajas de la misma y los inconvenientes que de ella pueden resultar, para el buen alumbrado, ventilación y visualidad de las viviendas, así como sobre las desfavorables condiciones que para la limpieza urbana supone la permeabilidad, total o parcial, de los pavimentos y la continua proyección de detritus vegetales diversos.

En general, deberá proscribirse el arbolado en las vías que no consientan una separación, entre árboles y casas, de 4 metros como mínimo, y en aquellas en las que sea condición necesaria o de gran conveniencia, la impermeabilidad de su pavimentación.

Art. 8.º Deberán ser escogidos para las plantaciones urbanas, árboles de hoja temporal y que no produzcan, por sus frutos u otros elementos vegetales, desprendimientos nocivos o molestos para las personas, o constituyan motivo de continua suciedad para las vías de tránsito. La talla de los árboles se proporcionará al ancho de las vías, disminuyéndola en las de menos amplitud.

Art. 9.º No se permitirá la impurificación de la atmósfera por humos, gases, polvos o detritus que puedan serle incorporados; y, a este fin, queda rigurosamente prohibido:

a) Las salidas bajas de las chimeneas, de estufas u hogares de todas clases.

b) La emisión de humos por los tubos de escape de motores de explosión (autos, motocicletas, etc.).

c) La incorporación atmosférica de gases nocivos o simplemente molestos, de procedencia industrial o de otra clase.

d) El barrido, en seco, de calles, portales, escaleras y patios.

e) El sacudido de ropas, alfombras, muebles y efectos de otras clases en la vía pública ni en los portales, patios, balcones o galerías de las casas, aun en los correspondientes a los pisos altos de las mismas. Estas operaciones deberán practicarse en los terrados y durante las horas de escaso tránsito urbano: (9 noche a 9 mañana). Debe ser extraordinariamente recolectos de otras clases en la vía pública ni en los por la aspiración mecánica.

Art. 10. No se consentirá la producción de ruidos estridentes o destemplados, salvo en casos de necesidad imprescindible, extremándose la prohibición en las horas naturalmente dedicadas al descanso de la población.

Art. 11. No será tolerado, por tanto, el uso del escape libre en los autos y motocicletas, ni extremar, innecesariamente, las explosiones de los motores de los mismos. No podrán ser usados por los vehículos, como señales de aviso, sirenas, silbatos o claxons de sonido estridente, debiendo atemperarse a las Ordenanzas municipales que prescriben el uso, para el caso, de bocinas de sonido grave.

Art. 12. No se permitirá, en forma continua, el campanileo de timbres o redoble de tambores, que suelen usarse para el anuncio de espectáculos, en las entradas de los mismos, cuando existan viviendas en su proximidad.

Art. 13. Se prohíbe la colocación de focos luminosos de gran intensidad en las zonas bajas de las vías públicas, donde puedan herir violentamente la visión de los transeúntes.

Art. 14. Las conducciones eléctricas de alta tensión deberán ser instaladas subterráneamente. Su curso aéreo no podrá ser autorizado sin previo informe de la Autoridad competente, incluyéndose en esta condición, las líneas de trabajo, de los tranvías y las conducciones telefónicas.

Art. 15. Se prohíbe en el interior de la ciudad, y por fuera de la delimitación señalada en las Ordenanzas municipales como zonas industriales, la construcción de chimeneas de dicha clase aun sometidas en sus alturas y disposición a las condiciones que prescriben dichas Ordenanzas.

Art. 16. Toda industria susceptible de producir humos, para poder subsistir en los núcleos de densa urbanización, deberá consumirlos de una manera completa por medio de dispositivos adecuados que eviten toda proyección exterior.

Art. 17. Las condiciones del terreno para poder

ser dedicado a edificaciones urbanas, deberán ser las siguientes:

a) Ser seco.

b) Que no entren en su composición materias putrescibles.

c) Que no exista en el mismo, ni en su vecindad, ningún foco de infección capaz de impurificar el aire atmosférico o las aguas del subsuelo.

d) Que no existan en su proximidad zonas pantanosas que puedan facilitar el desarrollo de mosquitos y otros insectos, capaces de propagar determinadas enfermedades.

Art. 18. Si las condiciones no fuesen favorables, se procederá a su corrección cuando sea posible. La desecación podrá verificarse por medio de un drenaje establecido a base de conductos de mampostería, ladrillo, gres u hormigón, enterrados a una profundidad superior a 3 metros y con pendiente mínima de 5 por 1,000, o bien por un sistema de trinchera excavada a mayor profundidad que el nivel de 3 metros, que debe ser considerado como límite de la capa acuífera, rellenando su fondo de piedra pequeña o grava gruesa, en la medida necesaria, para que pueda circular, entre ella, la más acuosa que se intente desalojar. En caso de extensa depresión del terreno que impida el desagüe de los tubos o trincheras a zonas de inferior nivel, deberán usarse sistemas de drenaje por elevación del agua, recogida mediante pozos de concentración.

Art. 19. Será suprimida en todo el término municipal toda balsa o estancación de agua producida por causas diversas; provocándose su movilización o corriente, o su desaparición, por medio del rellenado del terreno, si obedeciese el hecho a depresiones del mismo, o por el sistema de drenaje más conveniente, en otro caso (pozos o tubos).

Art. 20. En caso de pertenecer los embalses a terrenos de propiedad particular, se requerirá al dueño para que los sanee o para que, en determinados casos, en que se juzga conveniente su autorización, someta las aguas al tratamiento del petrolado que previenen las disposiciones sanitarias vigentes.

Art. 21. Si la inspección sanitaria demostrara la presencia de larvas de mosquitos en depósitos, aljibes, balsas o surtidores, se obligará a la desaparición de los mismos, aun cuando estuviesen situados en recintos de propiedad particular.

Art. 22. En casos especiales, en que fuesen necesarias medidas de carácter extraordinario para remediar el defecto sanitario, se acudirá a las Autoridades superiores, a fin de que resuelvan, mediante el informe de la Junta de Sanidad, lo que procediere.

Art. 23. Por el Laboratorio municipal se practicarán los análisis necesarios del suelo y subsuelo de la Municipalidad, siempre que circunstancias especiales lo exijan o lo interesen las Autoridades sa-

nitarias, a las que deberá darse cuenta del resultado de dichas operaciones.

Art. 24. Siempre que circunstancias especiales lo hiciesen conveniente, se procederá, por el Instituto Municipal de Higiene, al rociado de los escombros o tierras procedentes de derribos o de remociones del terreno, en las calles de la ciudad, con motivo de canalizaciones u otros objetos, usando soluciones anti-sépticas adecuadas, disponiendo, cuando proceda, su rápido transporte a los vertederos públicos.

Art. 25. Se prohíbe, por ser peligroso para la salud pública :

a) El vertimiento directo en el terreno o en los cursos de agua, de los líquidos procedentes de las fosas sépticas o fosas fijas, y en general de toda clase de excretas y aguas residuales. El afluente deberá ser depurado antes de mezclarlo con aguas corrientes o entregarlo al terreno ; procediendo, bien a la interposición de filtros de oxidación, bien a practicar, en pequeño, la depuración natural por el suelo ; o a la mezcla, en dosis convenientes, con productos químicos que basten a asegurar la desinfección y desodorización de dichos afluentes.

Cuando no exista red de alcantarillado y en utilidades agrícolas, que no sean de bajo cultivo alimenticio, podrán diseminarse las aguas negras por campos o jardines, mediante canalización subterránea bifurcada, que permita la filtración en el terreno.

b) Emplear las materias excrementicias brutas para el abono de terrenos que no sean de alto cultivo ; y a condición, en este caso, de no existir en el subsuelo cursos o alumbramientos de aguas conocidas, destinados a la alimentación ; y de encontrarse aquellos terrenos a más de 200 metros del poblado ; debiendo dejarse, en todo caso, el abono cubierto por una capa de tierra aisladora, para evitar el contacto y procreación de moscas e insectos y los contagios por dispersión de la materia orgánica.

c) El utilizar los líquidos afluentes de las fosas sépticas, pozos muros, negros o depósitos de decantación, para el riego de terrenos en los que se cultiven a ras de tierra legumbres o productos destinados a comerse en crudo (tomates, lechugas, escarolas, repollos, etc.).

d) Cultivar dichas hortalizas, legumbres, etc., en los campos de irrigación agrícola y, en general, en los que reciban aguas residuales para su depuración.

Art. 26. Para todo lo relativo al tratamiento y depuración de las aguas negras, instalaciones domésticas y construcción de fosas y filtros encaminados a dicho objeto, se cumplirán los requisitos prevenidos en la R. O. de 22 de abril de 1922.

URBANIZACIÓN, VÍAS PÚBLICAS

Art. 27. A tenor de lo preceptuado en el Regla-

mento de Obras, Servicios y Bienes municipales, de 14 de julio de 1924, no se permitirá, en lo sucesivo, la construcción de calles cuya anchura sea inferior de 12 metros, medidos entre las alineaciones que se fijen para las fachadas de ambos lados.

Art. 28. De acuerdo con lo dispuesto por el mismo citado Reglamento de Obras y Bienes municipales, no se tolerará en lo sucesivo que la altura de las casas exceda al ancho de la calle en más de un 10 por 100. Sin embargo, cuando las circunstancias locales u otras causas recomienden aumentar dicha altitud, podrá hacerse así, previa justificación razonada en la memoria en que la modificación se proponga y siempre que en la misma se demuestre que, por la orientación y anchura asignadas a la calle, los rayos solares llegarán a todas las viviendas dispuestas en los edificios que las bordean, como *mínimum*, durante una hora, el día más corto del año.

Art. 29. La anchura de las calles se determinará calculando la circulación probable, y atendiendo a la necesidad de proporcionar accesos rápidos a peatones y vehículos.

Art. 30. Dentro de lo que permita la disposición de las calles, debe darse a cada edificio aquella orientación que proporcione el máximo de soleamiento durante el invierno, especialmente en las piezas más habitadas.

Art. 31. Las condiciones más esenciales del pavimentado de las vías públicas, deberán ser las que consientan una mayor duración e impermeabilidad, dentro la máxima elasticidad y regularidad posible en su superficie, evitando los ruidos excesivos y la formación de polvo.

Art. 32. La limpieza de las calles deberá disponerse, cuando sea posible, por medio del agua a presión, y en otro caso, usando el barrido mecánico, con riego previo de lluvia fina, para evitar el levantamiento de polvo y la formación de charcas.

Art. 33. Las operaciones de limpieza pública, se practicarán en las horas de menor tránsito urbano, y preferentemente en las primeras del día, anteriores al horario de trabajo de la industria y comercio.

Art. 34. La forma y aspecto de los vehículos destinados al transporte de las basuras, no deberá ser repugnante ; siendo preciso circulen cerrados completamente. La presentación y el aspecto del personal de limpieza deberán ser los correspondientes al máximo aseo, compatible con las operaciones a que el mismo se halle dedicado.

Art. 35. Se prohíbe arrojar basuras a la vía pública, debiendo depositarlas, los vecinos, en recipientes cerrados, para entregarlas al servicio encargado de recogerlas.

Art. 36. La limpieza de las aceras, correspondientes a las fachadas de los edificios, estará bajo el cargo y responsabilidad de los porteros y dueños de las tiendas que lindan con las mismas. En caso de ne-

vada, cuidarán de desembarazar la acera, reuniendo la nieve en el arroyo.

Art. 37. Queda prohibido depositar basuras y detritus en los cauces de las rieras y torrentes colindantes con la población. Se prohíbe, asimismo, arrojar ni depositar en la vía pública y en solares sin edificar, tierras, escombros, desperdicios, etc., etc., así como el vertimiento de aguas sucias.

Art. 38. Las vías públicas deberán desembarazarse, lo más rápidamente posible, de los residuos excrementicios de las caballerías o animales que circulen por las mismas, recogiendo en depósitos cerrados por los encargados de la limpieza pública, para conducirlos a los lugares dispuestos al efecto; aprovechando el primer riego o limpieza para hacerlos desaparecer.

Art. 39. Atendiendo a lo dispuesto, se prohíbe la cría y engorde del ganado de cerda en corrales y estercoleros en que se almacenen basuras, y su manutención con las mismas o con despojos de animales muertos o productos de desecho recogidos en los Mataderos, si no se dispone de aparatos autoclaves, que permitan su previa cocción.

Art. 40. Se prohíben en la vía pública el establecimiento de trabajos particulares; el tendido o secado de ropas o cualquier otro objeto, el trasquileo de caballerías o perros, los actos de afeitar, peinar o cualquier otra operación que pueda afectar la higiene pública o constituir un espectáculo repugnante.

Art. 41. Los lugares en que se efectúen ferias o exposiciones de ganado, serán inmediatamente, después de su celebración, limpiados y desinfectados, con arreglo a las instrucciones de los elementos sanitarios municipales.

Art. 42. Serán instalados por la Municipalidad, sumideros, mingitorios y retretes públicos en los sitios más adecuados, por la espaciosidad de las vías y el mayor tránsito en las mismas, debiendo disponerse preferentemente subterráneos. El servicio, que puede establecerse a base de remuneración, deberá tener, no obstante, algunas plazas gratuitas, siendo precisa la existencia de lavabos con su dotación de jabón y toallas limpias, para el uso público sin distinción.

Art. 43. No se permitirá tender vestidos, pieles, ropas sucias u otros objetos que puedan perjudicar a la salud pública, en las oberturas de las casas que dan a la vía pública o a patios interiores, como tampoco en las galerías, debiendo hacerse dichas operaciones exclusivamente en los terrados y lugares autorizados para ello.

Art. 44. No podrán ser conducidas, por caminos públicos, las aguas de riego, ni consentirse el encharcamiento de las mismas en los terrenos.

CONSTRUCCIONES Y VIVIENDAS

Art. 45. Toda pieza habitable de día o de noche

deberá tener comunicación directa con el exterior por medio de balcón o ventana de 1 metro cuadrado como mínimo, que permita la iluminación y aireación amplia.

De acuerdo con lo dispuesto en la R. O. de 9 de agosto de 1923, la altura de estas habitaciones no deberá ser inferior a 2'80 metros, sea cualquiera el piso en que la pieza esté situada, midiéndose dicha altura desde el pavimento al cielo raso, y la capacidad por individuo que deba ocuparla, según cálculo, no bajará de 15 metros cúbicos.

Esta altura podrá reducirse hasta 2'50 metros, siempre que, por la acertada colocación de puertas, ventanas y chimeneas, empleo de ladrillos huecos en los muros u otra disposición adecuada, se asegure la constante renovación de aire en el interior de las habitaciones.

Art. 46. Las habitaciones de toda vivienda deberán tener luz y ventilación directas suficientes y capacidad indispensable a la salud de los moradores.

Art. 47. La superficie total de huecos comunicando con el exterior para cada habitación principal (dormitorios y habitaciones de uso común) no será nunca inferior a una octava parte de la planta superficial de la misma, con un mínimo de 1'50 metros cuadrados. La profundidad de la pieza no excederá del doble de su altura.

Art. 48. Los vanos de luz y ventilación de los locales secundarios o anexos a las habitaciones (retretes, despensas, baños, etc.), deberán tener 0'50 metros cuadrados como mínimo.

Art. 49. En ningún caso se tolerará la comunicación directa entre las habitaciones de una vivienda y las dependencias destinadas al alojamiento de animales, depósitos de estiércol, de basuras, residuos, etcétera.

Art. 50. Según lo dispuesto por el reglamento de Sanidad Municipal de 9 de febrero de 1925, se considerarán como habitaciones mínimas constitutivas de la vivienda de una familia con hijos, las siguientes: cocina, retrete independiente, con lavabo anexo, alcoba para el matrimonio, alcoba para los hijos varones, alcoba para las hijas y una habitación de estancia común, dotadas de la cubicación señalada en el artículo correspondiente.

Art. 51. Ninguna vivienda carecerá de excusado independiente, con ventilación directa al exterior, no pudiendo comunicar directamente con cocinas ni habitaciones. No será permitida su instalación en las cajas de las escaleras.

Art. 52. Las cocinas y retretes han de ser independientes entre sí y tener una ventilación enérgica. Dispondrán de instalación de agua corriente, y sifón hidráulico, con tubos de ventilación, en fregaderos, waters y lavabos. Los desagües se efectuarán por tuberías impermeables, ventiladas y exteriores, dispuestas en el interior de los patios. Todos los tubos

de ventilación, así como de salida de humos, se elevarán por lo menos un metro, sobre la cubierta general del edificio.

Art. 53. Las habitaciones de planta baja para poder ser utilizadas como dormitorio, deberán tener el pavimento elevado a un mínimo de 0'20 metros sobre la superficie del suelo, o estar situadas sobre una cámara de aire, o sobre un macizo impermeable de 0'30 metros de altura, que lo aisle del terreno y garantice su defensa contra la humedad del suelo.

Art. 54. La altura de las plantas bajas no será inferior a 3'30 metros, pudiendo tomarse su medida desde un nivel de 0'60 metros como máximo inferior a la rasante de la calle.

Art. 55. Cuando las plantas bajas se eleven 1 metro sobre la rasante por medio de una cámara de aire, o unos semisótanos, podrá su altura reducirse a 3 metros como mínimo.

Art. 56. Se prohibirá la utilización como vivienda, de las habitaciones situadas en el subsuelo; no obstante, en los edificios emplazados en terrenos en los que exista gran diferencia de nivel entre la acera de la calle y la parte inferior del solar, podrá ser habitable la parte baja del edificio, aunque resulte semisótano con relación a la calle, siempre que, considerada la fachada posterior como principal, y como rasante el nivel natural del terreno en ella, se observe, con relación a dichas fachadas y rasantes posteriores, todas las demás prescripciones que se contienen en las Ordenanzas municipales, debiendo estar dotadas de doble pared, con cámara de aire interpuesta entre las partes que están en contacto con la excavación.

Art. 57. Los sótanos y los bajos que se destinen a almacenes o tiendas deberán estar bien iluminados y ventilados, ya sea por claraboyas o por patios.

Art. 58. Sólo se consentirá la construcción de altílos en las tiendas cuya altura no sea menor de 5 metros, y con la condición de que tengan sus piezas interiores obertura directa a la calle, patio o jardín, debiendo poseer una elevación mínima de 2 metros.

Art. 59. Ninguna casa destinada a vivienda podrá carecer de desván, cuya altura no será inferior a 0'40 metros. Dichos desvanes, sea cualquiera su altura, no podrán en ningún caso destinarse a vivienda, ni establecerse en ellos dormitorios, comedores ni cocinas.

Art. 60. Todas las viviendas emplazadas en el terrado dispondrán también del correspondiente desván, debiendo poseer doble pared en sus costados, con intersticio hueco, a fin de evitar la humedad y el calor y frío excesivos. No se permitirá habitar las bohardillas que carezcan de las condiciones prescritas en la R. O. de 12 de octubre de 1910.

Art. 61. Las paredes de las habitaciones destinadas a dormitorio, comedor, cocina y retretes, no podrán estar empapeladas.

Todas las viviendas que sean objeto de reforma o

modificación, deberán adaptarse inmediatamente a estas disposiciones.

Art. 62. Cada edificio tendrá el número de patios necesario para que todas las habitaciones reciban luz y ventilación directas.

Los patios generales de las casas representarán el 12 por 100 como mínimo de la superficie edificada, y a tenor de lo estatuido en la R. O. de 9 de agosto de 1923, tanto los patios como los patinillos estarán siempre sin cubrir, o sea libres de arriba a abajo, con el suelo impermeable y con disposición para la recogida de aguas pluviales, debiendo, los sumideros, estar dotados de sifón aislador.

Art. 63. El mínimo superficial para cada patio, según la altura del edificio, deberá sujetarse a las normas siguientes: En casas hasta 8 metros de altura, 2 metros mínimo. En casas desde 8 hasta 15, 3. Desde 15 hasta 23, 5, y de 23 en adelante, 8 metros. Sin embargo, para los pasillos, vestíbulos, retretes, baños, despensas y en general para los locales que, sin ser cocinas o dormitorios, tengan menos de 3 metros cuadrados, bastará que existan patinillos, sin sujeción a mínimo.

Art. 64. Podrá prescindirse de los patios, cuando por la disposición de las plantas, número de fachadas o combinación con espacios libres, en las fincas adyacentes, pueda conseguirse que todos los huecos (ventanas y balcones) tengan como mínimo 2 metros de vistas directas, medidos en el eje de cada abertura.

Art. 65. Las escaleras deberán tener buena ventilación e iluminación directas por la calle o patio, debiendo sus peldaños medir, como mínimo de huella, 0,25 metros, sin contar la moldura; 0'70 metros de longitud y una altura máxima de 0'18 metros. No obstante, en los edificios de más de 22 metros de elevación, la altura de los peldaños no podrá exceder de 0'17 metros. La anchura del portal no será menor de 1 metro, y no será permitida en él la instalación de tiendas ni comercios de ninguna clase, en ninguna circunstancia, ni la de construcciones accesorias o kioscos que no dejasen libre el mínimo espacio indicado.

Art. 66. Los pasillos tendrán una anchura no inferior a 1 metro.

Art. 67. En los planos que acompañan la solicitud de permiso para construir cualquier vivienda, será necesario representar gráficamente con todo detalle la instalación y red sanitaria proyectada para el abastecimiento de aguas y la evacuación de las residuales, pluviales y excretas. Asimismo deberán detallarse el sistema de evacuación de humos y las chimeneas de ventilación que debiesen ser establecidas para los locales que las necesitaren.

Art. 68. Si existe cloaca donde aboque la red sanitaria de las construcciones, éstas deberán instalar necesariamente en el interior de la misma un tubo

de ventilación de aquéllas, que sobresalga al menos 2 metros del último plano accesible del edificio, y que diste al menos otro tanto de los predios vecinos, sin interposición de sifón ni cierre alguno.

Art. 69. No podrá darse salida a los humos de las chimeneas por las paredes de las fachadas y por patios comunes.

Art. 70. Todo tubo o conducto de estufa o chimenea, deberá tener su salida por el tejado, elevándose a 2 metros sobre la cubierta exterior del edificio propio y sobre la del vecino, si no dista 2 metros del mismo.

La abundancia de los humos y su procedencia de la combustión del coque o carbón de piedra, con la especial condición de los hogares, podrá dar a las chimeneas el carácter de industriales, debiendo atemperarse en tal caso a las disposiciones especiales de las Ordenanzas municipales.

Art. 71. Las chimeneas y conductos de humos no podrán circular por el interior de las habitaciones, a menos de estar aislados de las mismas, con pared lo menos de 0'15 metros, debiendo ser su curso natural por los patios interiores o fachadas secundarias del edificio. Cada hogar deberá tener su chimenea independiente.

Art. 72. En todas las casas deberá existir portería, con la habitación de estancia y dormitorio de los porteros en las condiciones reglamentarias de todas las viviendas.

Art. 73. Será obligatoria la existencia de ascensor y montacargas en todas las viviendas que tengan pisos situados a 15 o más metros de altura; el montacargas podrá ser independiente del ascensor o situado debajo del mismo.

El servicio de ascensores en todas las viviendas que lo tengan instalado debe quedar asegurado permanentemente, lo mismo de día que de noche, no pudiendo admitirse excepciones en el derecho a su uso entre las personas que deseen o necesiten utilizarlos.

Art. 74. No podrá ser negado por el propietario de una vivienda a su arrendatario, y recíprocamente, el derecho a instalar por su cuenta, siempre que las condiciones de la finca lo permitan, retretes modernos w. c., substituyendo a los de sistema antiguo; aumentando, en lo necesario, la dotación de agua, a tenor de lo prevenido en el art. 81 de este mismo Reglamento.

Art. 75. Tampoco podrán ambos hacerse recíproca oposición en las mismas circunstancias y condiciones expuestas anteriormente, a la instalación de baño y lavabos, si no los tuviere la vivienda.

En caso de duda sobre la conveniencia y posibilidad de la instalación, deberá resolver la Junta Municipal de Sanidad.

Art. 76. Las anteriores disposiciones no prejuzgan la cuestión legal de la pertenencia ulterior de las

instalaciones, ni de la obligación que pueda tener el arrendatario a dejar la vivienda en la misma disposición que la hubiese encontrado al alquilarla.

Art. 77. El inquilino de toda vivienda no podrá hacer oposición a las obras de reforma higiénica que las autoridades sanitarias hubiesen impuesto al propietario; y substituirá, por lo tanto, al mismo, en las responsabilidades en que, por causa de su rebelía, pudiese éste incurrir.

Art. 78. Toda vivienda, para poder ser habitada, deberá poseer instalación de agua potable, ya vaya su consumo a cargo del propietario, ya del arrendatario de la misma. Cuando por razón de previo convenio entre ambos, que deberá constar expresamente en el contrato de inquilinato, se dejase el consumo de agua a cargo del inquilino, será preciso que la instalación de suministro esté dispuesta a base de contador individual.

Art. 79. Cuando fuere el propietario quien debiera suministrar el agua necesaria para el consumo, su dotación se determinará según las normas siguientes: Para las viviendas de mínima capacidad, para una familia, a que se refiere el art. 16 del Reglamento de Sanidad Municipal de febrero de 1925, la dotación de agua no podrá ser inferior a 250 litros por día; cantidad que se considera como mínima para toda clase de viviendas. En aquellas en las que el número de habitaciones excediere del tipo antedicho, el suministro deberá considerarse aumentado en 100 litros por cada otra habitación, de 9 metros superficiales o más; computándose las más pequeñas a razón de 50 litros cada una; exceptuándose de valoración, para el caso, los pasillos y espacios perdidos.

Art. 80. Cuando existiese instalación para el baño, deberá disponerse de un caudal suplementario de 100 litros.

Art. 81. No podrá ser negado por el propietario de una vivienda a su arrendatario, el derecho a disfrutar de una cantidad de agua superior a la indicada siempre que los gastos de nueva instalación y los del pago del suministro corran a cargo de dicho consumidor. A este efecto, vendrá el dueño obligado a dar al inquilino las precisas facilidades para el establecimiento de la nueva instalación, caso de ser ésta necesaria.

Art. 82. No será admisible, a los fines higiénicos, la validez de los contratos de suministro de agua, para el consumo de las viviendas, entre propietario y arrendatario, cuando la cantidad estipulada sea inferior a la consignada en el artículo anterior.

Art. 83. En los casos en que, por convenio tácito o expreso, dentro las normas o condiciones del arrendamiento, la dotación del agua deba correr a cargo del propietario, no quedará éste obligado a aumentar el caudal suministrado, aunque no alcanzase la tasa

reglamentaria, si no hubiese el inquilino formulado reclamación dentro el primer semestre de su arrendamiento. Por fuera de estas circunstancias, podrá sólo el arrendatario exigir el complemento del suministro legal, abonando al propietario el importe periódico del mismo.

Art. 84. El suministro efectuado en las condiciones del último apartado del artículo anterior no obligará a las condiciones exigidas para los casos de suministro individual, solicitado por el arrendatario.

Art. 85. Cuando un propietario desee mejorar la condición higiénica de su instalación común, a base de depósitos, para el suministro del agua a sus diversos arrendatarios, pretendiendo sustituirla por instalación directa e individual para cada uno de ellos, no podrán éstos hacer oposición a la mejora, con tal les sea abonada, por el propietario, la cantidad correspondiente al precio del suministro de que venían disfrutando, corriendo, desde entonces, a cargo del consumidor el pago del suministro.

Art. 86. No se permitirá la instalación de pequeños lavaderos dentro de las cocinas ni en las cajas de las escaleras o lugares en los que puedan constituir molestia o peligro por los ruidos de las batidoras, por las humedades o por las emanaciones o salpicaduras de las aguas sucias.

Art. 87. El emplazamiento adecuado de los lavaderos será en cuartos *ad hoc*, dispuestos en los terrados o grandes galerías; o también en cuarto especial y ventilado, dentro de las casas. La cabida mínima útil de los mismos no deberá ser menor de 150 litros, precisando su instalación las condiciones generales consignadas en el capítulo correspondiente a lavaderos públicos.

Art. 88. La dotación de agua que debe ser asignada por día a cada lavadero no será inferior a 200 litros.

Art. 89. En las casas de nueva construcción deberá existir una instalación individual de lavaderos para cada vivienda.

Art. 90. En las fincas ya construídas, que dispusiesen de instalaciones comunes, se regulará su utilización en la siguiente forma: Cada vivienda dispondrá, para su uso particular y exclusivo, de cuarto y lavadero, con el suministro de agua correspondiente durante dos días a la semana; y de espacio suficiente, en el terrado, para tender la ropa, por igual tiempo. La renovación del agua de los lavaderos deberá poder efectuarse a chorro normal, que permita la operación total en menos de una hora.

Art. 91. La red de desagüe en todo edificio, compuesta de bajadas de aguas y albañales, deberá ser construída con materiales impermeables y resistentes (tubos de hierro y de cemento armado para los primeros), que se instalarán siempre en sitio visible y por el exterior de las construcciones, en patios o

fachadas, y asegurando su ventilación de una manera eficaz.

Art. 92. En caso de existir cloaca frente al inmueble, deberán verter en ella, directamente, todas las aguas sucias.

Art. 93. De acuerdo con lo dispuesto en la R. O. de 9 de agosto de 1923, en caso de no existir alcantarillado, se empleará el foso séptico con las disposiciones complementarias que se detallan en la R. O. de 22 de abril de 1922.

Art. 94. A tenor de lo dispuesto en el art. 11 del Reglamento de Sanidad municipal, de 9 de febrero de 1925, queda terminantemente prohibida, en lo sucesivo, la construcción de pozos negros. Los depósitos que recojan los detritus procedentes de las fosas sépticas deberán estar construídos con materiales impermeables que los aislen perfectamente del terreno y serán objeto de un vaciado periódico, que deberá practicarse durante la noche y siempre por procedimientos mecánicos de aislamiento, empleando carrucubas metálicas y herméticas, con vacío previo, que, al llenarse por aspiración, reduzcan las manipulaciones y el contacto con las citadas materias; verificándose el acarreo del utillaje complementario en coches higiénicamente dispuestos y cerrados.

Art. 95. Todo edificio en el que exista fosa séptica de depuración biológica deberá ostentar, en sitio visible, una placa con el nombre del constructor, y en la que se haga la referencia a la garantía de un buen funcionamiento.

Art. 96. Las alcantarillas, atarjeas y conductos de bajada de los retretes deberán estar, en las construcciones, convenientemente aislados de las tuberías de agua potable, evitándose, asimismo, una excesiva proximidad entre ambos sistemas de conducción.

Art. 97. Los conductos de desagüe de la red sanitaria, en las alcantarillas o fosas sépticas, dispondrán de un sifón hidráulico obturador u otro dispositivo más perfeccionado que intercepte toda comunicación de las mismas con el interior de los edificios, para evitar el acceso de los múridos y el paso de los gases.

Art. 98. En toda construcción que disponga de red de alcantarillado a una distancia no mayor de 50 metros, será preciso que viertan a la misma las conducciones de su sistema sanitario de desagüe.

Art. 99. Todo edificio que aboque su red sanitaria en la cloaca deberá disponer un tubo de ventilación de ésta, que, circulando por el interior de la construcción, sobresalga de su abertura superior al menos 2 metros del último plano accesible del edificio, y que diste, asimismo, otro tanto de los vecinos, sin interposición de sifón ni cierre alguno. Por dicho conducto pueden pasar las aguas de lluvia, debiendo estar dotado, en este caso, de aparatos para impedir el acceso de los múridos; y de sifones hidráulicos

en sus aberturas de afluencia situadas en los terrados o patios. En los edificios ya construídos, las conducciones pluviales podrán ser utilizadas como chimeneas de ventilación de las cloacas cuando de ello sean susceptibles, adaptándose a las condiciones establecidas en el apartado anterior.

Art. 100. Queda prohibido en toda finca, a los respectivos inquilinos u ocupantes :

1.º Almacenar, en balcones y terrados, desperdicios y maderas viejas que no se hallen bien acondicionados y permitan la más perfecta limpieza.

2.º Arrojar objetos o inmundicias a los patios.

3.º Originar obturaciones en los retretes o cañerías de desagüe.

4.º Perjudicar a los demás con humos o gases.

5.º Realquilar habitaciones, sin previo informe de la Inspección Municipal de Sanidad ; y

6.º Contravenir a lo preceptuado en este Reglamento.

101. Se prohíbe, dentro de las casas y en los locales deshabitados, la existencia de basuras, estiércoles y charcas de agua.

Art. 102. Los palomares tendrán el armazón de hierro o materiales impermeabilizados y dispondrán de agua directa y mangas de riego para su limpieza, no pudiendo tolerarse, en concepto alguno, que en los terrados y azoteas se extiendan las deyecciones de las palomas y otras aves, ni la existencia de cuartos anexos para su almacenamiento.

Art. 103. Los inquilinos de los últimos pisos, o los porteros, tendrán la obligación de cuidar de la limpieza del terrado semanalmente y los de los pisos bajos, del portal y su entrada ; todos los vecinos están obligados a efectuar la limpieza del tramo de escalera que les corresponde, siendo responsables del estado de aseó de la misma, excepto en las casas en que exista portería y trato especial para el caso.

Art. 104. Será obligación de los propietarios limpiar, pintar o revocar las fachadas, así como las paredes medianeras, al descubierto, próximas a la vía pública y las entradas y escalera, siempre que sea necesario o cuando, por causa de ornato público, lo ordene la autoridad municipal. En caso de resistencia, se verificará la obra, por operarios del Ayuntamiento, a costa del propietario.

Art. 105. También correrá a cuenta del propietario el alumbrado de los portales y escaleras, en las casas de vecindad, cuando no hubiese trato especial y personas responsables, designadas para el caso. En caso de incumplimiento de la obligación del alumbrado antedicho, que no podrá faltar en ningún caso, el propietario será responsable subsidiariamente del cumplimiento de lo ordenado.

Art. 106. Es obligación también del propietario la limpieza y buen estado de las chimeneas, de los

depósitos y conductos de agua y de los albañales y red general de desagüe de la finca.

Art. 107. Cuando se solicite de la Alcaldía el permiso para construir una nueva vivienda o reformarla, será indispensable acompañar el plano de la misma, con el detalle de sus servicios sanitarios, siendo preciso, además del informe de la Sección técnica correspondiente del Municipio, el del Inspector de Sanidad.

Art. 108. A la terminación de toda nueva construcción, y siempre antes de poder utilizarla como vivienda, comercio, industria u otro destino, precisará la aprobación por los antedichos funcionarios, según previene la Legislación vigente.

Art. 109. Las viviendas y los establecimientos públicos, tanto los de nueva planta como los ya existentes, que reúnan plenitud de condiciones higiénicas, podrán ostentar, previo informe del Inspector y Junta Municipal de Sanidad y aprobación de la Junta provincial, una placa con la siguiente inscripción : «Esta casa reúne las condiciones higiénicas prescritas por las Leyes» (R. O. de 15 de junio de 1901).

Art. 110. En cumplimiento del art. 204, inciso B, de la Ley sobre organización de administración municipal de 8 de marzo de 1924, el Instituto Municipal de Higiene establecerá el padrón sanitario de las viviendas, clasificándolas según sus condiciones higiénicas y determinando las que son susceptibles de mejora y las totalmente inaceptables.

Art. 111. Las casas que por sus malas condiciones higiénicas constituyen un peligro para la salud de sus habitantes y de la población en general, y sean susceptibles de reformas, tendrán que sufrir las obras de saneamiento aprobadas por la Junta por cuenta del propietario de la finca o del Ayuntamiento, con arreglo a lo dispuesto en los arts. 2.º y siguientes de la Ley. Las que no reúnan condiciones higiénicas y no sean reformables, serán desalojadas para proceder a su clausura o derribo, previo cumplimiento de todos los requisitos establecidos por dicha Ley.

Art. 112. Se prohíbe en absoluto la construcción de nuevas barracas para viviendas ; las ya existentes se irán destruyendo en el tiempo y medida que dispongan las Autoridades competentes, y siempre que sean desocupadas por sus actuales habitantes.

No podrá, por consiguiente, ser nuevamente alquilada una barraca o vivienda no autorizada cuando cesase su actual ocupación, haciéndose al propietario directamente responsable, para las sanciones procedentes, del quebrantamiento de lo dispuesto.

Art. 113. Quedará a cargo de los organismos sanitarios municipales la vigilancia y desinfección de todas las viviendas insalubres, así como de los lugares en donde se encontraran enclavadas.

Art. 114. A tenor de lo preceptuado en el artículo 117 de la Instrucción general de Sanidad de 1904,

no podrá autorizarse la habitación de una vivienda desalquilada, sin haber sido previamente desinfectada por la Sección correspondiente de los Servicios Sanitarios Municipales. A este efecto, al desalquilarse una habitación, el propietario deberá solicitar del Instituto de Higiene la práctica de la intervención sanitaria mencionada, que será ejecutada, por todo el día siguiente al del aviso, siendo librada al propietario la certificación correspondiente y poniendo en la puerta el sello que acredite dicha desinfección.

Art. 115. No podrá causarse perjuicio por persona alguna a las buenas condiciones de habitabilidad de las viviendas, privándolas o dificultando sus servicios esenciales (dotación de agua, alumbrado, evacuación de excretas y aguas residuales, etc.), ni menoscabar sus condiciones de iluminación, ventilación, aislamiento del medio externo (atmósfera y terreno), etcétera, sin justa causa representada por ley o derecho que lo autorice.

Art. 115 bis. Además de las disposiciones de este Reglamento, se tendrán en cuenta las RR. OO. de 3 de enero y 9 de agosto de 1923.

ABASTECIMIENTO DE AGUAS

Art. 116. La calidad de las aguas destinadas al abastecimiento alimenticio de la población se procurará esté en armonía con las disposiciones sanitarias vigentes sobre este punto, siendo precisa la comprobación de su pureza química y bacteriológica por el Laboratorio Municipal, el cual deberá continuar los análisis, sobre todo por lo que se refiere al concepto bacteriológico, efectuándolos diariamente en los principales caudales del abastecimiento público. Del resultado de dichas operaciones deberá darse inmediata cuenta a las Autoridades sanitarias correspondientes.

Art. 117. El Laboratorio dispondrá, en caso de defectos comprobados por sus inspecciones analíticas o en previsión de peligros de contaminación que considerase posibles, en cualquier circunstancia, la adopción de cuantas medidas de corrección, prevención u otras juzgase convenientes para la defensa de la salud pública, tanto para los manantiales de servicio público, como para los particulares, poniendo siempre sus disposiciones y la exposición de los fundamentos de las mismas, en inmediato conocimiento de las Autoridades sanitarias superiores.

Art. 118. A toda obra de captación o conducción de aguas por mina o acueducto, deberá asignarse una zona de protección, de la extensión suficiente para asegurar la defensa del agua alumbrada o circulante, contra posibles contaminaciones por filtraciones de las capas superficiales; debiendo ser dichas zonas convenientemente defendidas y estrechamente vigiladas.

Art. 119. Deberá ser contrarrestada, con la mayor energía y rigor, toda transgresión de las disposiciones sanitarias vigentes, que prohíben el vertimien-

to de las excretas y aguas residuales, en bruto y sin depuración, en los cauces públicos; interesándose las Autoridades municipales en la obtención del necesario apoyo por parte de la Superioridad, a fin de obtener el cumplimiento de lo legislado cuando la transgresión ocurriese, aunque por fuera del término municipal de la ciudad, en la vecindad del mismo o en la de las zonas de captación o conducción de sus aguas de abastecimiento, al objeto de alejar el peligro que su posible contaminación representare para la salud pública.

Art. 120. Las conducciones se dispondrán a cubierto y con materiales impermeables, procurando, en cuanto sea posible y siempre en el interior de la población, la utilización de tuberías de materiales especialmente impermeables y sólidos, para permitir la circulación a presión del agua, debiendo preferirse sobre el enterramiento de dichas cañerías, su curso por galerías impermeabilizadas, que eviten el posible contacto del líquido circulante con el terreno, por la producción de fisuras o averías de otra clase.

Art. 121. Los depósitos generales del agua de alimentación se construirán con materiales inatacables, de impermeabilidad y resistencia adecuada, y se mantendrán rigurosamente a cubierto de toda posible contaminación, ya pueda depender ésta de los elementos naturales del terreno o de la atmósfera, ya de toda intervención de personas extrañas al inmediato servicio de la instalación, y aun, en lo posible, de estas mismas.

Art. 122. Los depósitos particulares deberán estar contruidos con materiales de la misma clase que los anteriores, prohibiéndose especialmente el uso del plomo, y dispuestos de manera que puedan limpiarse fácilmente; deberán estar cubiertos por tapas metálicas y alojados en cuartos independientes de toda habitación y con la necesaria holgura para el examen y limpieza de los mismos, en todo momento; debiendo ser modelos aprobados por el Ayuntamiento; dichos cuartos serán aislados de la invasión de insectos, roedores, etc., por dispositivos que no impidan la necesaria ventilación.

Art. 123. Se prohíbe toda manipulación en los depósitos de aguas de alimentación durante sus funciones de abastecimiento. Cuando por averías, necesidades de limpieza u otras causas justificadas, debiese intervenir en ellos, tendrán que ser avisadas con antelación las personas a quienes afectare el suministro.

Art. 124. Los abrevaderos deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y serán objeto de vigilancia sanitaria, no pudiendo ser utilizados por los animales atacados de enfermedades contagiosas.

Art. 125. En el Ayuntamiento se llevará un Registro de todas las aguas alumbradas en el término municipal y de todas las conducidas al mismo.

A dicho efecto, todo propietario de aguas alum-

bradas en el término municipal de Barcelona o conducidas al mismo para su consumo o su utilización industrial o agrícola, deberá declarar su existencia y suministrar a la Administración los planos, aforos, análisis practicados, trayecto de la red, características de la explotación y, en general, todos los datos necesarios o que la Administración pida, para formar un registro o inventario completo y detallado del abastecimiento de aguas de la ciudad y de sus condiciones higiénicas, y para poder ejercer, sobre este punto, la vigilancia necesaria y ordenada por las leyes.

Los pozos, aun los de uso particular, han de considerarse expresamente comprendidos en la anterior disposición.

Art. 126. Las aguas, en dicho registro, se clasificarán en aguas generales, privadas y de uso industrial.

Para la utilización de las aguas anotadas en el registro, deberán éstas ser declaradas *salubres* por la Junta Municipal de Sanidad, después del análisis bacteriológico y químico de las mismas, y del geológico de los terrenos.

Art. 127. Las condiciones químicas, bacteriológicas y geológicas exigibles a las aguas de consumo, así como las correspondientes a las zonas de protección de sus respectivas captaciones, variarán según el uso a que aquéllas sean destinadas; ya se utilicen como aguas potables, ya para la limpieza, o ya también para empleo industrial.

Art. 128. Se considerarán como aguas potables aquéllas que, por su pureza bacteriológica y su composición química, lo merezcan; cuya captación, conducción y distribución esté condicionada por la necesidad de evitar contaminaciones; y que, por su importancia, esté bajo la acción directa del servicio de vigilancia de las aguas potables, establecido en el Laboratorio Municipal.

Art. 129. Toda agua que, a juicio del Laboratorio Municipal, no reúna las condiciones de pureza química y bacteriológica necesarias, y que, por las condiciones especiales de su captación, no pueda ser considerada como agua sana, deberá ser depurada, en caso de ser autorizado su empleo como agua potable.

El Laboratorio Municipal cuidará de la vigilancia de la depuración de las referidas aguas.

Art. 130. En los edificios en que, además de la distribución de aguas potables, exista canalización para aguas de limpieza, salubres, pero no potables, se indicará, en todos los casos necesarios, la condición de dichas aguas, mediante rótulos indicadores «Agua potable», «Agua no potable», y se establecerán las respectivas canalizaciones en forma que exista imposibilidad material de mezclar las distintas aguas por descuido o intencionadamente.

Art. 131. En casos especiales, por falta de aguas

mejores o por estar lejos la edificación que debe ser abastecida de las zonas de distribución de aguas superiores, podrá autorizarse el empleo de aguas inferiores, desde el punto de vista higiénico, para la limpieza de retretes, servicio de limpieza doméstica, riegos, etc.

La extracción y distribución de estas aguas estará condicionada a la imposibilidad o máxima dificultad de que puedan ser destinadas a otros usos.

(Végin-se, endemés, els acords de la Junta Provincial de Sanitat, de 9 de març de 1933 i 30 de maig del mateix any. Núms. 7870 i 7871 de l'Arxiu de la Direcció, sortida cap a la Secció de Policia amb els núms. 8853 i 8854.)

Art. 132. En las fincas de nueva construcción y en las que sean objeto de reforma, será obligatoria la instalación de agua directa para cada piso, y sólo se consentirán depósitos para ser destinados exclusivamente a usos de limpieza, waters, baño y ducha, de las que no podrá carecer ninguna finca nueva o que se reforme.

Los depósitos para agua se construirán con sustancias inatacables por las mismas, que sean de fácil limpieza y que, por las condiciones de impermeabilidad de los materiales y la forma de su construcción y funcionamiento, impidan la contaminación del agua; debiendo ser modelos aprobados por el Ayuntamiento.

Art. 133. No se considerará como depósito, a los efectos de la prohibición del artículo anterior, la interposición en un punto dado de la cañería de distribución de aguas, de una expansión de capacidad tal, que pueda constituir, en caso de interrupción de la corriente directa del suministro, una reserva de agua suficiente para asegurar, por un plazo interino, las necesidades del consumidor; la condición esencial y necesaria del reservorio dicho, ha de ser que, normalmente, no tenga comunicación atmosférica y que no pueda ser utilizado como depósito más que cuando falte el agua de alimentación.

Art. 134. Los propietarios de las fincas antiguas donde existan depósitos cuidarán de su limpieza y quedarán sujetos a las inspecciones que acuerde la Autoridad y a sus consecuencias; y a las disposiciones que sobre su desaparición pueda tomar el Ayuntamiento.

Art. 135. Todo pozo de alumbramiento deberá alejarse un mínimo de 5 metros de todo pozo absorbente de aguas sucias. El agua que se extraiga de los pozos sólo podrá destinarse a usos agrícolas o industriales, no permitiéndose su uso para bebida, sin un previo análisis por el Laboratorio Municipal, y tan sólo en el caso de carecerse de conducciones próximas de agua potable que pudiesen servir al abastecimiento de la vivienda.

Art. 136. El agua de los pozos o algibes, destinados a usos domésticos, se extraerá mediante bom-

bas elevadoras. Queda prohibido el uso de cubos, cántaros, vasijas, etc., para dicho objeto, a fin de que los pozos puedan ser dotados de una cubierta protectora eficaz, que se prescribe como obligatoria.

Art. 137. Se considerará como aguas industriales y podrán estar comprendidas en el grupo de las *salubres pero no potables* las dedicadas a industrias no relacionadas con la alimentación. No pertenecerán, por lo tanto, a este grupo las aguas empleadas en explotaciones lecheras; en fabricaciones de hielo; las aguas gaseificadas (gaseosas, sifones, etc.), y, en general, las empleadas para la alimentación o en relación inmediata con la misma. En todas las industrias de la alimentación, el agua empleada deberá ser la potable.

Art. 138. No se consentirá que en los establecimientos destinados a la producción, manipulación y venta de sustancias alimenticias, especialmente lecherías, fábricas de hielo y aguas gaseificadas, etc., exista, aun por fuera del abastecimiento normal de agua potable, otro alguno de agua inferior.

Art. 139. Las aguas llamadas de mesa, así como las minerales naturales o artificiales, autorizadas por el Gobierno, que se alumbren o consuman en la ciudad, estarán sujetas al control sanitario del Ayuntamiento.

Art. 140. Las aguas de pozos domésticos, abiertos en el interior de la población, en ningún caso podrán ser utilizadas como agua potable.

Se permitirá el uso de pozos artesianos, siempre que el análisis repetido de sus aguas demuestre su potabilidad.

Art. 141. En las fuentes públicas no se permitirá beber directamente de su caño. Son aconsejables para el caso los dispositivos en forma de surtidor.

Art. 142. Se prohíbe el lavado de ropas, verduras o de cualquier objeto, en las fuentes públicas y particulares.

Art. 143. De acuerdo con lo preceptuado en el artículo 73 del Reglamento de Sanidad Municipal, el abastecimiento de aguas de la capital debe asegurar una cantidad de agua que no podrá ser inferior a 200 litros por habitante y por día.

ALIMENTOS

Art. 144. La vigilancia sanitaria de los artículos destinados al consumo alimenticio de la población, así como la de los establecimientos e industrias dedicados a la producción, preparación, almacenaje y venta de los mismos, comprendiendo los establos de ganado y reses lecheras, los depósitos de animales destinados al sacrificio para ser consumidos, las fábricas de conservas, embutidos, chocolates, harinas y otras preparaciones alimenticias, las carnicerías, pescaderías, expendedurías y depósitos de huevos, verduras y frutas, lecherías, panaderías, dulcerías,

colmados, tiendas de comestibles y otros establecimientos de expendición de productos alimenticios, los restaurantes, cafés, bars, tabernas, casas de comidas y demás lugares donde éstas se preparen y expendan, se llevará a cabo por la Sección de Policía bromatológica del Instituto Municipal de Higiene, auxiliada por los Inspectores químicos y demás elementos competentes del Laboratorio Municipal, quienes harán cumplir en todas sus partes las disposiciones sanitarias establecidas sobre el caso, y en especial las del Real decreto de 22 de diciembre de 1908 y complementarias posteriores.

Art. 145. Para las carnicerías, pescaderías, panaderías, expendedurías de leche y otros determinados comercios, regirán Reglamentos especiales.

Art. 146. Los establecimientos a que se refiere el artículo anterior deberán inscribirse por distritos en un registro que se abrirá en el Municipio, procediéndose por la Sección de Policía bromatológica y demás elementos sanitarios competentes a la revisión de los ya existentes, señalando las reformas que precisan en cada uno, así como la necesidad de clausurar todos aquéllos cuya instalación no permita las que se juzguen indispensables.

Art. 147. Las condiciones en general de los establecimientos dedicados al comercio de sustancias alimenticias serán las siguientes: espaciosos, con ventilación y luz natural, abundante, directa y artificial suficiente. Pavimento impermeable en todas sus dependencias, y a prueba de ratas; paredes impermeabilizadas con azulejos, estuco o pintura al óleo; mostradores de mármol o material análogo; mobiliario y enseres lisos, de material higiénico y escurpulosamente limpios; igual condición, para las estanterías, vitrinas y envases; protegidas sus aberturas por mallas o cortinas contra las moscas. No podrán tener comunicación inmediata con habitaciones o dormitorios. Dispondrán de retretes de modelo higiénico con descarga automática de agua y lavabo anexo. No podrán alojar animales domésticos.

Art. 148. No podrán ser expendidas, guardadas o almacenadas en los locales dedicados al comercio o depósito de sustancias alimenticias, géneros, efectos o sustancias de otra clase, que por sus especiales condiciones de toxicidad, olor, aspecto poco agradable, posible contaminación infectiva, etc., puedan constituir motivo de repugnancia o peligro para los consumidores.

Art. 149. Se pondrá especial cuidado en que el local, enseres y utillaje del mismo sean mantenidos en un estado de limpieza perfecta. Para el barrido se usará serrín empapado en un líquido antiséptico de olor no repugnante, y para la limpieza de muebles y enseres, el fregado con trapos limpios, humedecidos con la misma sustancia antiséptica. Se recomienda muy especialmente la limpieza total con aparatos de aspiración mecánica.

Art. 150. Los vendedores deberán estar perfectamente sanos, para cuya comprobación podrán ser reconocidos por las Autoridades sanitarias que así lo dispongan, y se presentarán vestidos con blusas y manguitos blancos y perfectamente limpios y aseados.

Art. 151. Los alimentos que deban ser consumidos en el mismo estado de su expendición, no pudiendo ser cocidos o lavados, deberán servirse sin ser tocados con las manos.

Art. 152. No se permitirá en absoluto la venta ambulante a la mano de artículos alimenticios que deban o puedan ser consumidos crudos, como las frutas, verduras, tomates, cebollas, etc. En los establecimientos donde se expendan alimentos, estarán éstos protegidos por gasas o rejillas de alambre, de malla estrecha, para evitar su contaminación por las moscas y otros insectos, y no podrán ser expuestos al público en las puertas del establecimiento ni en el exterior del mismo.

Art. 153. Para evitar la multiplicación de las moscas y su contacto con los productos alimenticios se seguirán las disposiciones dictadas por el Instituto Municipal de Higiene, de las que en las Oficinas del mismo se facilitarán ejemplares a cuantas personas los soliciten.

Art. 154. Los alimentos deberán estar protegidos de los contactos exteriores, según su condición, por medio de vitrinas, armarios, gasas o enrejados de alambre, y serán servidos al público en cajas, paquetes o envolturas de materiales higiénicos nuevos y perfectamente limpios. Se prohíbe, por tanto, el uso de envases metálicos usados, el de papel de periódicos e impresos y el de tapones que hubiesen sido ya utilizados.

Art. 155. Los recipientes o envases para la contención de sustancias alimenticias, en especial los líquidos, deberán estar contruidos de material no atacable por las mismas o que pueda desintegrarse con facilidad, dejando partículas que vayan a mezclarse con ellas. Si los envases fuesen de hierro, deberán estar cubiertos con un buen baño de porcelana, y siendo de otra clase de metal, tendrán que estar estañados interiormente, prohibiéndose toda aleación que contenga más de un 10 por 100 de plomo. Igual condición deberán reunir los utensilios de cocina y las latas de conservas, que han de poder sufrir el ensayo al ácido acético al 3 por 100, después de media hora de ebullición.

Para los aceites, vinos, vinagres y aguardientes quedan especialmente prohibidos los envases de plomo, cobre, latón u otro metal nocivo; las mismas condiciones que para los envases regirán para los embudos, cazos, vasijas y medidas de capacidad, etc., de uso accidental.

Art. 156. Queda igualmente prohibido el uso de sacos, cajas, papeles, hilo y telas pintados, bañados o

compuestos de materias tóxicas para embalar, adornar o cubrir sustancias alimenticias.

Art. 157. Se considerará como falsificado todo producto alimenticio cuya composición normal haya sido alterada, aun careciendo de toda condición de nocividad, sin que el comprador sea advertido sobre ello de una manera clara y terminante, o en la forma que las leyes tuviesen dispuesto taxativamente, en los casos en que dichas alteraciones fuesen por las mismas autorizadas.

Art. 158. Cuando no hubiese disposición legal ni expresa en contrario, la indicación de las alteraciones o mezclas no nocivas introducidas en la composición de los alimentos deberá estar declarada, en forma perfectamente clara y visible, en los envases o envolturas permanentes de los mismos, o bien en los depósitos o envases accidentales del establecimiento, cuando fuesen en el mismo expendidos a granel.

Art. 159. Queda prohibida la venta de todo artículo averiado, alterado en su composición normal o sofisticado con sustancias nocivas para modificar su color, sus condiciones organolépticas o su aspecto, así como también de aquellos cuya conservación se haya tratado de asegurar por medio de sustancias antisépticas no permitidas por la Ley.

Art. 160. Queda absolutamente prohibida la preparación de helados o el relleno de pasteles con cremas crudas. En el verano, no se permitirá la venta de los últimos, pasadas las veinticuatro horas de su confección. Las vasijas destinadas a heladoras deberán mantenerse en un estado de esmerada limpieza, y el agua que se emplee en la elaboración de granizados y bebidas heladas deberá ser bacteriológicamente pura.

Art. 161. En las fábricas de hielo se empleará, para la elaboración del mismo, agua potable desde el punto de vista químico y especialmente bacteriológico, siendo preciso reunir igualmente dichas condiciones la que sea utilizada para otros usos de la misma fabricación (refrigeración, etc.). Al objeto de evitar posibles transgresiones sobre este punto, no será permitida la existencia de pozos ni abastecimientos impuros de otra clase en el mismo edificio o establecimiento industrial.

Los depósitos o cámara de refrigeración deberán estar contruidos en hierro galvanizado o estaño de 990 milésimas.

Art. 162. Se prohíbe el uso de la sacarina, dulcina, cristalosa y otros preparados sintéticos, como edulcorantes alimenticios no destinados a fines medicinales.

Art. 163. Toda persona podrá denunciar cualquier infracción de lo dispuesto sobre ordenación y policía de sustancias alimenticias, sobre todo en lo que se refiere a la sofisticación o alteración de las mismas, y reclamar de las Autoridades municipales y de los Laboratorios la presentación de los servicios

que a ellos se encomiendan por el R. D. anteriormente citado.

Los compradores podrán solicitar el examen analítico de los productos adquiridos, para asegurarse de su no alteración o sofisticación.

El Laboratorio requerido deberá entregar al reclamante un resguardo expresivo del día y hora en que se haya instado su intervención, y emitirá su informe, clara y concretamente, en un espacio de tiempo que no excederá de ocho días, a contar desde la fecha de la recepción de la muestra. Estos informes, cuando los particulares deseen tengan efectos legales, deberán ser solicitados en forma reglamentaria, a fin de poder cumplimentar lo dispuesto respecto a la recogida de muestras en el art. 15 y siguientes del R. D. antes mencionado.

Art. 164. Los vendedores de sustancias alimenticias no podrán oponerse al reconocimiento de los artículos destinados a la venta ni a la inutilización de los mismos, cuando por los facultativos sanitarios fuesen declarados perjudiciales.

INSPECCIÓN DE CARNES, HUEVOS, PESCADOS Y MARISCOS

Art. 165. Todas las reses cuyas carnes sean destinadas al consumo público, forzosamente serán sacrificadas en el Matadero o Mataderos municipales. Estos funcionarán a tenor del régimen de un Reglamento interior, aprobado por el Excmo. Ayuntamiento.

Art. 166. Mientras no se disponga de Matadero general para volatería, se procurará que en todos los Mercados exista un departamento especial para las aves de corral, conejos, etc., en el que deberán sacrificarse y ser marcados todos los animales de dichas especies que se destinen a la venta pública, a fin de que puedan ser objeto de una constante revisión y vigilancia por parte de la Inspección veterinaria de carnes y Mercados. Dicho departamento se construirá bajo las condiciones que indiquen el Arquitecto y Veterinario municipal correspondientes.

Art. 167. Los Mataderos municipales, en virtud de lo dispuesto en el art. 21 del Reglamento de Sanidad Municipal, funcionarán bajo la dirección técnica de la Autoridad veterinaria.

Art. 168. Incumbe a la dirección veterinaria del Matadero vigilar todo cuanto se relaciona con la sanidad de las carnes, así como de la higiene de los locales, instalaciones de trabajo y todo cuanto se refiera a la total explotación de dichos establecimientos.

Art. 169. Se consideran como reses de abasto las especies: bovina, ovina, caprina, porcina y equina. También las aves y conejos domésticos, para los efectos de su matanza y venta de sus carnes, serán considerados como animales de abasto.

Art. 170. Los jabalíes, los ciervos y demás ruimantes salvajes muertos en cacería serán llevados al Matadero general para su debida inspección facultativa. Practicada ésta, se unirá a la pieza de caza un marchamo sanitario, para que, al ser expuesta a la venta para el consumo público, tenga éste la seguridad de que ha sido debidamente examinada.

Art. 171. Los toros, antes de ser lidiados, se someterán a la inspección en vivo por los Subdelegados de Veterinaria de servicio, obedeciendo órdenes gubernativas, pero una vez lidiados, para que sus carnes puedan ser vendidas al público, serán reconocidas por un Inspector veterinario municipal, y, en el caso de estar sanas, serán debidamente marcadas después de quitadas o espurgadas todas las partes o tejidos sangrados. Dichas carnes serán expuestas en tablas o mesas especiales, en las cuales estará expuesto un letrero escrito con letra clara y de gran tamaño, donde se lea: «Carne de toro sacrificado en lidia».

Art. 172. Para el sacrificio de las reses de cerda en casos particulares, aunque hayan de ser consumidas en ellas, será precisa la autorización del señor Alcalde, que deberá ser solicitada en forma legal por el interesado, y que podrá ser concedida mediante expediente municipal y previo informe favorable de la Junta Municipal de Sanidad, dándose inmediata cuenta al Director-Jefe del Cuerpo de Veterinaria Municipal, para que ordene al personal competente del Matadero General, la práctica de dicho servicio, viniendo obligado el solicitante al pago de los derechos que para tales casos estipula la Ley y los que apruebe la Corporación municipal.

Art. 173. Todas estas reses serán reconocidas en vida, antes de su sacrificio; las carnes, vísceras, etcétera, no se entregarán al consumo sin llevar el sello de garantía de la inspección de carnes.

Art. 174. El sacrificio de reses porcinas podrá verificarse todo el año, quedando terminantemente prohibida la matanza en domicilios particulares, salvo la autorización de la Alcaldía, que determina el artículo 172.

Art. 175. El consumo de la carne de un animal sacrificado de urgencia, fuera del Matadero o muerto en un accidente fortuito, podrá autorizarse previo reconocimiento y certificado expedido por un Inspector veterinario municipal.

Art. 176. Las carnes en trozos y preparados cárnicos procedentes de otra localidad podrán ser admitidas al consumo, previo acuerdo del Excmo. Ayuntamiento si vienen acompañadas de un certificado de origen, suscrito por un Veterinario y en la forma que determina la R. O. de 15 de abril de 1925.

Art. 177. Las carnes impropias para el consumo serán destruidas por los medios de que se disponga, procurando siempre un aprovechamiento industrial.

Art. 178. El transporte de la carne desde los Ma-

taderos a las tablaerías se hará en buenas condiciones de higiene y con los medios (carros, autos, etcétera) que señale el Ayuntamiento, exigiendo éste que dichos vehículos posean un dispositivo que permita la instalación vertical de los cuartos o medias canales de las reses mayores y de las canales enteras de las reses menores; los despojos comestibles serán transportados desde los Mataderos a los puestos de venta en vehículos y envases que reúnan perfectas condiciones higiénicas y sean de fácil limpieza.

Art. 179. Los Mercados municipales y establecimientos particulares de abastecimiento alimenticio funcionarán bajo la dirección técnica de la Autoridad veterinaria, quien obrará con entera independencia de toda otra Autoridad administrativa, si la hubiere, en cuanto se relaciona con la higiene del Mercado en general y de los puestos de venta particulares instalados en el mismo.

Art. 180. Toda clase de carnes, pescados y demás alimentos de origen animal, así como la leche, frutas y verduras que se expendan en los Mercados municipales, serán diariamente examinados y vigilados por la Inspección sanitaria.

Art. 181. Las carnes, caza, aves, pescados, preparados cárnicos, embutidos, leche, frutas y verduras serán inspeccionados sanitariamente a su entrada en la capital, en estaciones y fielatos.

Art. 182. Si del reconocimiento o examen a que se refieren los artículos anteriores el Inspector técnico tuviese dudas acerca de la calidad de los alimentos en sentido sanitario higiénico o de pureza, recurrirá al Laboratorio sarcológico del Matadero General o al Laboratorio químico-bacteriológico municipal.

Art. 183. Se verificará la inspección higio-sanitaria de las mondonguerías, casquerías, fábricas de escabeche, de embutidos, cámaras frigoríficas y de establecimientos o casas que, sin ser fábricas, se dedican a la elaboración y comercio de esos artículos alimenticios.

Art. 184. En los fielatos, estaciones, Mercados y establecimientos particulares y de venta al público, se exigirá el certificado de los productos cárnicos de procedencia forastera cuando su entrada en la capital esté autorizada por el Excmo. Ayuntamiento, practicándose, además, un reconocimiento macro-microscópico antes de su venta; también se reconocerán las carnes en los mercados para comprobar si han sido sacrificadas en el Matadero, y para evitar fraudes y suplantaciones. A pesar de los certificados de sanidad y sellado del Matadero, mediante esta reinspección podrán decomisarse aquellas carnes o vísceras que sufrieran alteraciones postmortem y sean impropias para el consumo.

Art. 185. La caza vendida en la época de veda será decomisada, y se comunicarán al propio tiempo,

a la Autoridad correspondiente, los nombres de los infractores.

Art. 186. En el comercio de huevos, independientemente del miraje, la inspección sanitaria procurará retirar del mercado todos aquellos que presenten alteraciones o mala conservación.

Art. 187. Queda prohibida la venta de pescado fresco, moluscos y crustáceos, hasta que se haya realizado su examen y autorizado su venta para el consumo. Este reconocimiento debe hacerse en las estaciones, fielatos y Mercado Central de Pescados. La revisión se verificará en la pescadería de cada Plaza Mercado de abasto; por las calles, si está autorizada la venta ambulante, y en los domicilios de las pescaderías particulares, debidamente instaladas en diversas calles de la capital.

Art. 188. Se considerarán nocivos, o cuando menos peligrosos para el consumo público, las ostras, mejillones y demás moluscos destinados a la venta, cuyo análisis bacteriológico demostrase un promedio de 1,000 bacterias coli u otros gérmenes indicadores de contaminación, por ejemplar; debiendo ser la mercancía, en tal caso, decomisada, y sus expendedores sancionados.

Art. 189. Al efecto de las debidas comprobaciones, el Inspector veterinario tomará de cada envase de mariscos cuatro ejemplares, que remitirá seguidamente, para su análisis, al Laboratorio Municipal, el cual establecerá con los mismos el promedio a que se refiere el artículo anterior.

Art. 190. Cuando resultase del análisis la mala calidad del producto, se concederá al expendedor o dueño del criadero el derecho de defensa, presentando una segunda muestra de origen idéntico, debidamente garantizado.

Art. 191. Se prohibirá la entrada en Barcelona, y, en todo caso, la expendición, de ostras y mejillones procedentes de todo criadero, cuyos productos hubiesen sido tres veces objeto de sanción.

Los contraventores a esta prohibición incurrirán, no sólo en la sanción disciplinaria impuesta por las Autoridades sanitarias, sino en la denuncia a los Tribunales, por atentado a la salud pública.

Art. 192. Los moluscos sólo se admitirán para la venta cuando vayan provistos de un certificado de origen y sanidad.

Art. 193. Los vendedores de ostras y mejillones y demás moluscos, vienen obligados a colocar en los envases, rótulos que indiquen la procedencia de la mercancía y, además, el criadero de origen, extremos que deberán constar en el certificado de origen y sanidad. De dicha circunstancia deberá ser informado el público por medio de carteles perfectamente visibles, en los comercios y expendurías.

Art. 194. Los propietarios de criaderos o importadores podrán presentar para su análisis, al Labo-

ratorio Municipal, una muestra de sus productos, de origen garantizado; de cuyo análisis se les librará el correspondiente certificado.

Art. 195. Se vigilará la *veda* de los pescados, moluscos y crustáceos, denunciando a los infractores.

Con objeto de evitar la destrucción de las crías, se prohíbe la venta de moluscos que no alcancen las dimensiones señaladas en los Reglamentos vigentes.

SETAS

Art. 196. La venta de setas en los Mercados deberá ser intervenida por Inspectores veterinarios, a fin de determinar las condiciones de comestibilidad de las varias especies que puedan presentarse al consumo público. En los establecimientos particulares será ejercida, asimismo, sobre este punto, la vigilan-

cia que permita la frecuencia posible de sus inspecciones.

Art. 197. Dada la gran dificultad que entraña el establecimiento en todos los casos que puedan ofrecerse, del carácter de comestibilidad o nocividad de una especie o variedad determinada de hongos, a causa, así de lo numerosísimo de las mismas como de la falta de conformidad de todos los higienistas bromatólogos en la apreciación de sus respectivos caracteres de nocividad o inocuidad, como alimento, el Inspector veterinario, aunque atendiendo, preferentemente, a los caracteres botánicos para su diferenciación, será muy parco en la autorización de venta de especies nuevas o importadas, cuya comestibilidad no le conste con certeza, y siempre, en caso de duda, se limitará a la autorización de las especies y variedades comestibles de uso común o conocido en la localidad, como son las siguientes:

<i>Clasificación botánica</i>	<i>Nombre en castellano</i>	<i>Nombre en catalán</i>
Amanita Caesaria.. .. .	Auriola u oronja.. .. .	Ou de reig, bolet d'or, monjola, oriol, rovell d'ou.
Amanita vaginata..	Pantinella.
Psalliota arvensis.. .. .	Seta común	Camperol.
Psalliota campestris.. .. .	Seta del campo, pan de lobo, girgola blanca	Rovallol o rovaíel.
Lactarius deliciosus.. .. .	Aciscalo, ruscalo, rovellón y ruyallón.	Pinatell, pinenca i rovelló.
Lactarius piperatus.. .. .	Hongo pimentero, pebrazo y girgola.	Lleterola blanca, pebrassa i tarrañós.
Cantharellus cibarius	Rebozuelo, cabrito y camaseca	Rossinyol i vaqueta.
Cliptopilus pronulus.. .. .	Mucérón, mojarcón.. .. .	Moixernó.
Tricholoma equestre..	Verderol.
Boletus edulis.. .. .	Hongo	Siureny, aubarell i cigró.
Russula alutacea.. .. .	Crueldas y criambres	Cuaagres.
Clavaria flava.. .. .	Manecillas y colmenicas	Peus de rata.
Morchella esculenta.. .. .	Cagarria y colmenilla	Múrgula i rabassola.
Tuber melanosporum	Trufa violada o del Perigord.. .. .	Tartufa i Tòfona.

INSPECCIÓN DE LA LECHE

Art. 198. La leche será examinada para determinar su pureza higiénica y valor alimenticio, tanto en las recogidas en los mercados, como en lecherías, cafés y demás establecimientos de venta al público.

Art. 199. Frecuentemente se verificarán inspecciones en los establos para conocer las condiciones higiénicas de los mismos, comprobar el régimen de alimentación a que están sometidas las reses, inspeccionar las prácticas higiénicas, extracción de estiércoles, limpieza y desinfección, etc., etc.

Art. 200. Se vigilará las prácticas de ordeño, limpieza de las vasijas y precauciones pro tratamiento de la leche después de ordeñada, como también las precauciones que se adopten para su transporte al mercado.

Art. 201. Se investigará el estado sanitario de las reses dedicadas a la producción láctea, tanto en lo referente a la sanidad del estado general como en

particular el estado de las mamas y examen clínico de la leche.

Art. 202. El Municipio dispondrá, para el cumplimiento del Servicio de inspección de leches, de un número de Inspectores Veterinarios no inferior a uno por distrito, dotándoles de medios y aparatos de comprobación indispensables para el reconocimiento.

Art. 203. Diariamente los Inspectores Veterinarios harán comprobaciones sobre la pureza e higiene de la leche que se venda en mercados, lecherías, cafés, etc., con objeto de perseguir adulteraciones y fraudes.

Art. 204. Esta inspección alcanza también a los productos derivados de la leche, como son: manteca, queso, leche fermentada, etc.

Art. 205. La recogida de muestras será debidamente organizada por el Director del Cuerpo de Veterinaria Municipal.

Art. 206. Para todos los casos que afecten a la inspección sanitaria de las leches y establecimien-

tos expendedores, que no se hallen previstos en esta reglamentación, quedarán sujetos a lo preceptuado en el Reglamento de Policía sanitaria para el abastecimiento de leche en la ciudad (julio de 1927), aprobado por el Excmo. Ayuntamiento.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Art. 207. Constituyendo la refrigeración de los comestibles, de origen animal, tales como carnes, pescados, huevos, leche, etc., una verdadera necesidad higiénica, dicha industria estará sometida a rigurosa vigilancia sanitaria, por los Inspectores Veterinarios municipales, a quienes los dueños o encargados de dichos establecimientos quedan obligados a dar toda clase de facilidades para el cumplimiento de su deber, permitiéndoles, en todo momento, la entrada en el local de las cámaras y el examen de las mismas y de las condiciones de su instalación y funcionamiento. El Inspector acreditará su personalidad, mediante la exhibición del carnet de identidad correspondiente.

Art. 208. El Ayuntamiento podrá establecer la municipalización del servicio de las cámaras frigoríficas para la conservación de alimentos, con carácter general o para casos particulares (mercados, mataderos, etc.), en este último caso, los industriales afectados no podrán utilizar ninguna instalación particular.

Art. 209. No podrá funcionar ninguna industria ni instalación particular de cámaras frigoríficas sin la autorización que deberá ser solicitada de la Alcaldía y el previo informe del Inspector veterinario y de la Junta Municipal de Sanidad.

Art. 210. Las cámaras frigoríficas deben instalarse en local independiente y disponerse en forma de compartimientos o dependencias, completamente aisladas y distintas, para cada una de las siguientes clases de comestibles:

- a) Carnes.
- b) Pescados.
- c) Caza y aves.
- d) Despojos o menudos.
- e) Huevos.
- f) Leche.

Bajo ningún pretexto podrán instalarse, en una misma sección o compartimiento para ser refrigerados, productos heterogéneos.

Art. 211. Las cámaras deberán tener su funcionamiento en forma perfecta y de completa regularidad en el grado de temperatura de los diversos compartimientos, debiendo estar bajo la vigilancia de personal competente que pueda evitar toda causa de perjuicio para los productos almacenados.

Art. 212. Dependiendo el grado de temperatura necesaria para la refrigeración en las cámaras, de la

naturaleza de los productos en ellas almacenados, se admiten como temperaturas máximas, las siguientes:

Carnes frescas + 3° C.

Caza 0°.

Pescado 0° a - 3° C.

Leche - 4° a - 8°.

Manteca - 2° a + 2°.

Huevos 0° a + 1. 5/10.

Queso + 4° 1/2.

Frutas 0° a + 5°.

La temperatura deberá tener carácter constante, evitando alternativas.

Art. 213. El estado higrométrico de la atmósfera de las cámaras no podrá tener un grado excesivo y favorable al desarrollo de ciertos gérmenes, evitando, en sentido contrario, que su defecto pueda llegar a desecar o desnaturalizar las propiedades de los productos almacenados.

Art. 214. Las cámaras frigoríficas estarán dotadas de un termómetro registrador y de un higrómetro.

Art. 215. Deberá ser renovada, diariamente, la atmósfera de las cámaras frías, al objeto de arrastrar las emanaciones propias de los productos almacenados, por medio de la apertura de las puertas durante un lapso de tiempo suficiente, o la instalación de tubos de aireación eficaces. En el primer caso, la operación se practicará en las primeras horas del día.

También podrá sanearse el aire del frigorífico, por medio del ozono.

Art. 216. Los departamentos de las cámaras estarán divididos en celdas de distinta superficie, según sean las necesidades de los industriales que las alquilen, siendo una buena disposición el empleo de tabiques móviles que permitan graduar el espacio a voluntad.

Art. 217. Las carnes estarán colgadas dentro de las celdas, mediante ganchos, evitándose el hacinamiento.

Art. 218. Para las carnes de cerdo, magras y saladas, se utilizarán bancos de barro vidriado o de hierro esmaltado.

Art. 219. Los tabiques de las celdas serán metálicos, permitiendo la circulación del aire refrigerado; a cuyo fin, se utilizarán las telas metálicas, barrotes de hierro de enrejado espeso o chapas perforadas, según los casos. Las puertas serán de corredera, con su cierre asegurado mediante cadenas y candados de seguridad.

Art. 220. Los pisos estarán contruñidos con materiales neutros inatacables, inodoros y aisladores, siendo el cemento o la tarimalita (linoleum de cemento) excelentes.

Las paredes serán de baldosín blanco, esmaltadas o de cemento Portland.

Art. 221. Los departamentos destinados a la conservación de aves, caza, leche, pescado, huevos, etc.,

tendrán las divisiones y compartimientos necesarios al aislamiento de cada producto.

Art. 222. En las cámaras se llevará un registro de los géneros ingresados en las mismas con expresión de su cantidad y fecha de entrada y salida.

Dicho registro deberá ser exhibido en todo momento a los inspectores que lo pidan.

TRANSPORTES

Art. 223. Los vehículos de uso público (tranvías y ómnibus) para el transporte de personas, deberán ser diariamente limpiados y tratados sus pisos con soluciones desinfectantes de olor no repugnante. Tendrán que ser desinsectados dentro los plazos determinados por las disposiciones sanitarias vigentes y por fuera de ellos siempre que se considerase necesario. Durante su servicio, deberán presentarse con el aseo y limpieza más esmerada. Procurarán evitarse en su instalación los almohadillados y tapicerías, prefiriendo los materiales de más fácil limpieza y desinfección.

Art. 224. La ventilación deberá estar asegurada por ventanillas altas con dispositivos que permitan graduar la entrada y salida del aire en forma que no resulte molesto para el pasaje en tiempo frío. Asimismo no deberá permitirse en invierno la apertura de las puertas anteriores del coche fuera de las paradas donde reglamentariamente deban ser utilizadas, y en este caso, se procurará evitar las corrientes de aire por medio del cierre simultáneo de las posteriores.

Art. 225. No será permitido, desde 15 de octubre a 15 de mayo, llevar abiertas durante la marcha del coche las ventanillas bajas, correspondientes a la mitad anterior del mismo, salvo con la aquiescencia de todos los pasajeros.

Art. 226. Queda terminantemente prohibido escupir en los coches. No será permitido fumar en el interior de los mismos, cuando no fueren abiertos, por no permitirlo el estado de la temperatura ambiente.

Art. 227. Cuando deban ser transportados enfermos de carácter infectocontagioso, lo serán mediante vehículos contruidos *ad hoc*; únicamente podrán ser transportados en coches de servicio público, cuando se trate de casos de reconocida necesidad y urgencia.

Art. 228. Todo vehículo que haya conducido un enfermo infeccioso, deberá ser inmediatamente desinfectado después del servicio, a cuyo efecto será conducido al Centro de Desinfección Municipal destinado a ese objeto. Los Directores de Hospitales, clínicas, casas de curación, etc., tendrán la obligación de tomar nota del número y clase del vehículo y, a ser posible, del nombre y domicilio del dueño, dando cuenta de ello, dentro del mismo día, al Instituto Municipal de Higiene.

Art. 229. No tendrá derecho al pasaje en coche público alguno, la persona que se presentase en un estado de suciedad o desaseo molesto o repugnante para los demás.

Art. 230. El transporte de substancias alimenticias deberá hacerse en vehículos especiales que reúnan condiciones que permitan su perfecta limpieza y desinfección. Según sea la clase de transporte de alimentos a que se dediquen dichos vehículos, deberán protegerse contra la acción de las moscas y toda clase de insectos, así como de la proyección de polvo, lluvia y de aquellas causas exteriores que pudiesen dar motivo a alteraciones en los alimentos.

Art. 231. En las cocheras de las compañías de tranvías y ómnibus y demás de servicio público no individual, deberán estar dispuestas cámaras de desinfección para sus vehículos, a fin de que puedan éstos ser sometidos periódicamente y siempre que sea ordenado por las autoridades sanitarias, a las prácticas de desinfección y desinsectación necesarias.

Art. 232. Para poder llevar a cabo su cometido de inspección y vigilancia, las Compañías de transportes estarán obligadas a dar toda clase de facilidades a las Autoridades sanitarias.

Art. 233. Los vehículos destinados al transporte de carnes, pescados, frutas y verduras, deberán reunir perfectas condiciones higiénicas, estarán bien conservados y tendrán aspecto agradable, permitiendo su disposición interna, la más perfecta limpieza.

El Ayuntamiento podrá señalar el modelo a que haya de sujetarse la construcción de vehículos destinados al transporte de cada clase de dichos productos.

Para el transporte de carnes y despojos del matadero, se tendrán en cuenta las condiciones que señalan los arts. 64 al 70, inclusive, del Reglamento general de Mataderos y, además, la de que los coches deberán poseer un dispositivo que permita la introducción o extracción en los mismos de las canales, hojas, medias reses o cuartos, sin que el personal destinado a dicha operación pueda introducirse dentro del vehículo.

Art. 234. Los coches destinados a la conducción de pescado, además de las condiciones señaladas en el art. 233 estarán dispuestos de modo que la capacidad interior quede distribuida en pisos, a fin de permitir la instalación de los cuévanos, canastros, cajas, etc., utilizados para el transporte de dicha clase de alimentos desde el Mercado central a los Mercados al detall, debiéndose colocar los envases de manera que no se apoyen unos sobre otros, procurando respetar la integridad de su contenido, sin contusionar los pescados que lo constituyen.

Art. 235. Dichos vehículos estarán forrados, por su interior, con planchas de cinc, y los pisos o compartimientos, estarán dispuestos en tal forma, que el agua que se escurra a causa del lavado o por la

fusión del hielo, no vaya a parar de unos cuévanos a otros del plano inferior, sino que sea recogida por un dispositivo que permita conducirla a un depósito común, que estará situado en la parte inferior del vehículo, y del cual será extraída, mediante un grifo, al terminar las operaciones de transporte.

Art. 236. Los vehículos destinados a la conducción de frutas y verduras, no podrán, bajo ningún pretexto, ser utilizados para el acarreo de abonos minerales, orgánicos u otra clase de transporte, no perfectamente higiénico. Los envases destinados a dichos productos tampoco podrán ser utilizados para otros fines que los ya indicados y que les son propios.

Art. 237. Cumpliendo lo preceptuado en la Real orden de 21 de diciembre de 1927, los tranvías, autobuses, metropolitanos, ferrocarriles subterráneos, automóviles, coches de alquiler y demás vehículos de servicio público serán sometidos a una desinsectación trimestral y llevarán en sitio visible el correspondiente certificado expedido por el Inspector Municipal de Sanidad del distrito correspondiente. Los carros de mudanza y vehículos análogos deben ser sometidos a dicha operación cada vez que tengan que practicar un traslado, o bien dicha operación se verificará con la carga de muebles antes de depositarla en el nuevo domicilio.

ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES Y COMERCIALES

INDUSTRIAS Y COMERCIO EN GENERAL

Art. 238. Todo local o habitación en que se reúnan regularmente, durante horas determinadas, más de tres personas, para dedicarse a un trabajo industrial, comercial o de otra clase, será considerado como local industrial, a los efectos de las prescripciones sanitarias correspondientes al presente capítulo.

Art. 239. A fin de asegurar la aireación suficiente y necesaria para la salud de los concurrentes al taller, éste poseerá una capacidad mínima de 15 metros cúbicos por obrero, debiendo asegurarse la renovación del aire, por cualquiera de los procedimientos modernamente sancionados por la higiene, en forma tal, que se introduzcan, en el recinto del local, 60 metros cúbicos de aire nuevo por obrero y hora, como minimum.

Art. 240. La limpieza del local ha de quedar facilitada por ciertos detalles de instalación y funcionamiento, a saber: suelo construido con materiales impermeables que aseguren su aislamiento de las capas del terreno, constituyendo un obstáculo al paso de la humedad; paredes y techo de la misma clase, que basten a proteger el local contra la lluvia y las inclemencias atmosféricas y decoración de sus

paredes con pinturas o materiales fácilmente lavables. La limpieza del taller deberá practicarse diariamente, mediante el barrido con serrín empapado con lejía u otras soluciones antisépticas, y con los regados necesarios, siendo especialmente recomendable la absorción del polvo por los sistemas modernos de aspiración mecánica.

Art. 241. El taller dispondrá de escupideras higiénicas y de retretes de igual clase, con descarga automática de agua, proporcionados en número al de operarios; uno por cada veinte, con completa separación de sexos, y provistos de lavabo anexo.

Los obreros tendrán a su disposición, para su aseo personal, número suficiente de lavabos con agua abundante y corriente, dotados de jabón y toallas limpias, y con una inscripción, en sitio visible, que diga: «Lavarse las manos al salir». Deberá, también, haber en el local, una habitación espaciosa, destinada a guardarropa, para el recambio de las ropas de paseo por las especiales de taller, disponiendo, para este fin, cada obrero, de un armario individual.

Art. 242. La iluminación del taller debe ser siempre suficiente; y para su consecución, se seguirán las siguientes normas: Ventanales amplios y adecuadamente elevados, para que la luz llegue hasta el fondo del taller, con una intensidad uniforme; falta completa de sombras proyectadas, obtenida, ya sea mediante una iluminación bilateral, ya sea mediante una orientación de los ventanales hacia el norte, en virtud de la mayor suavidad de la luz de esta procedencia. En todo caso, deberán evitarse, siempre, las orientaciones absolutas, hacia el este o el oeste, sometidas a intensas variaciones.

La iluminación artificial deberá realizarse mediante alumbrado de focos múltiples, de intensidad suficiente, pero que, por división de la luz, quede ésta exenta de deslumbramientos y oscilaciones.

Art. 243. No podrán habilitarse como taller, los locales emplazados en sótanos, y los que no reúnan, en general, las condiciones higiénicas propias de la vivienda, ya consignadas en el capítulo correspondiente de este Reglamento.

Art. 244. Todo taller o fábrica deberá poseer un botiquín de urgencia, para atender, de primera intención, a los obreros accidentados o lesionados.

Art. 245. Todo obrero que haya sido atacado de una enfermedad infectocontagiosa, no deberá ser admitido nuevamente al trabajo colectivo sin exhibir la certificación facultativa correspondiente, en la que se acredite y haga constar que su reintegración al mismo no constituye peligro de contagio para los demás.

Art. 246. Los patronos encargados de talleres, fábricas u oficinas tienen la obligación de denunciar a las Autoridades sanitarias todo caso de enfermedad contagiosa que ocurra entre su personal.

Art. 247. Para el establecimiento de toda industria, será preciso solicitar autorización de la Alcaldía,

la cual, previo informe de la Sección especial técnica del Instituto Municipal de Higiene y del Inspector y Junta municipal de Sanidad, procederá a su clasificación y al señalamiento de las condiciones mediante las cuales podrá ser concedido el permiso para su explotación.

Art. 248. Todos los establecimientos industriales, cualquiera que sea el grupo a que pertenezcan, quedan sometidos a la continua inspección y vigilancia de las Autoridades sanitarias.

Art. 249. En las oficinas de Sanidad del Ayuntamiento se formará un registro de fábricas y talleres en general, clasificándolos convenientemente con arreglo a sus condiciones de salubridad, estableciéndose tres categorías: a) que reúnan buenas condiciones; b) que sean susceptibles de reformas que puedan hacerlos tolerables, y c) que no sean susceptibles de mejora alguna. En lo sucesivo, sólo podrán funcionar los que exhiban en sitio visible un certificado expedido por la Inspección Municipal de Sanidad, en que consten sus buenas condiciones higiénicas.

INDUSTRIAS ESENCIALMENTE CALIFICADAS DE INCÓMODAS, INSALUBRES Y PELIGROSAS

Art. 250. 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 nomenclátor, y las disposiciones del art. 19 del Reglamento de Sanidad Municipal, de febrero del mismo año.

En este sentido serán considerados como establecimientos, talleres o industrias *incómodos*, todos aquellos que, por los ruidos o vibraciones a que den lugar, o por los humos o los olores que de los mismos se desprendan, constituyan una molestia para los vecinos de las inmediaciones del lugar en que se encuentran empleados.

Se considerarán como industrias o establecimientos *insalubres*, los que, a consecuencia de las manipulaciones en ellos realizadas, den lugar a la formación de líquidos o gases que, al incorporarse al suelo o mezclarse con la atmósfera respirable, contaminen aquél o ésta, constituyendo un peligro para la salud pública.

Se clasificarán, finalmente, como *peligrosos*, aquellos locales, establecimientos o fábricas donde se almacenen, manipulen o fabriquen productos en los que puedan, fácil e involuntariamente, originarse explosiones o combustiones, espontáneas o fortuitas, dando lugar a incendios o proyecciones que supongan riesgo para personas o inmuebles.

Art. 251. La inspección sanitaria de estas industrias correrá a cargo de la Inspección Municipal de Sanidad, que tendrá que informar todos los expedientes de apertura, a tenor de lo dispuesto en el art. 247 de este mismo Reglamento.

Art. 252. No se utilizará, 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, ínterin no se resuelva sobre su futuro desplazamiento, podrán subsistir mientras no constituyan un peligro inmediato o inminente para la salud pública, quedando obligados a adoptar todas las máximas medidas higiénicas, encaminadas a hacerlos inofensivos.

Art. 253. Dichos establecimientos o industrias, calificados como insalubres o peligrosos, será preciso que, en sus nuevas instalaciones, se encuentren alejados de los núcleos urbanizados de la capital, a una distancia mínima que oscilará entre 100 y 500 metros; debiendo estar aislados de todo local o edificio destinado a vivienda, aun de los pertenecientes a la misma fábrica o industria.

Art. 254. Los establecimientos industriales calificados de *incómodos*, podrán funcionar dentro de las zonas edificadas, pero siempre fuera de los principales núcleos de urbanización; y a condición de que cumplan las disposiciones consignadas en el articulado del presente capítulo, y de las que determine, en cada caso, la Autoridad municipal, previo el informe sanitario que deberá preceder a toda licencia de instalación, y a fin de anular o atenuar los inconvenientes de la misma.

Art. 255. En las oficinas de Sanidad del Ayuntamiento deberán estar inscriptas las industrias citadas, a fin de poder informar respecto a las reformas que deben efectuarse en las ya instaladas, cuando sean susceptibles de ellas; o, en otro caso, sobre la necesidad de su clausura.

Art. 256. A la petición de licencia para construir un establecimiento de los clasificados como *insalubres*, *incómodos* o *peligrosos*, o que hubiere dudas de que pudieren quedar incluidos en dicha clasificación, debe acompañarse una sucinta memoria descriptiva del trabajo a efectuar; así como un croquis en la escala 1:200, en el que se detallen la situación de la fábrica proyectada y la de los edificios que se encuentren en el radio de 100 a 500 metros, según la importancia de la industria o establecimiento. Cuando se trate de almacenar en un local productos o materias cuya acumulación pudiera constituir un peligro para los inmuebles inmediatos, procederá igualmente, la solicitud de licencia, indicando en la petición la naturaleza y volumen de las materias a almacenar y el croquis de situación a que se refiere el párrafo anterior.

Art. 257. Ninguna industria o establecimiento de los incluidos en la clasificación de *insalubres*, *incómodos* o *peligrosos*, podrá comenzar su funcionamiento, aun con carácter de interinidad, mientras no obtenga la autorización del Ayuntamiento y exista la aceptación, por parte del propietario o director de

aquéllos, y por escrito, de las condiciones impuestas por la Corporación municipal; o bien el permiso de la Junta Provincial de Sanidad, si el peticionario se hubiere alzado contra la resolución del Ayuntamiento. En este último caso, el Ayuntamiento deberá ser notificado, por el recurrente, por si no lo hubiere sido por la Autoridad superior, de la resolución recaída y de las condiciones en que se autorice la instalación y funcionamiento de la industria, así como de la fecha en que deba comenzar su explotación.

Art. 258. Todos los establecimientos y locales clasificados como *insalubres*, *incómodos* o *peligrosos*, quedarán sometidos a una inspección y vigilancia constante y especial de la Sanidad municipal, cuyo personal técnico cuidará de obligar al cumplimiento de las Leyes sanitarias vigentes, al de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, y al de las determinadas por el Ayuntamiento al autorizar la apertura o explotación de la industria.

Art. 259. En las industrias cuyo carácter incómodo dependa de las vibraciones o ruidos producidos por motores, el propietario queda obligado a reducir y amortiguar en lo posible dichos ruidos por los métodos de aislamiento que estime convenientes; siéndole denegado el permiso de funcionamiento dentro de la ciudad, cuando las condiciones de incomodidad de la industria lo aconsejen, a juicio de la Autoridad sanitaria.

Art. 260. Cuando la causa de incomodidad sea motivada por desprendimientos de humos o gases, es absolutamente imprescindible la instalación de aparatos de absorción y neutralización de estas sustancias (aparatos fumívoros, hornos de recuperación, dispositivos neutralizantes, etc.); en ningún caso, se tolerará la incorporación atmosférica, de gases y humos industriales que lleven una proporción de anhídrido sulfuroso superior a 8 gramos por metro cúbico.

Art. 261. Las fábricas o industrias que por la índole de sus manipulaciones desprendan olores desagradables, serán también considerados como establecimientos *incómodos*, y su alejamiento de las viviendas, vendrá regulado por la intensidad de las molestias causadas, siendo potestativo de la Autoridad sanitaria, definir, en cada caso, las condiciones de dicho alejamiento.

Esta clase de industrias, serán toleradas dentro de las zonas habitadas, siempre que sus propietarios o patronos consigan, por procedimientos mecánicos o químicos, la neutralización de aquellos olores.

Art. 262. Las Autoridades sanitarias municipales se reservan siempre el derecho de obligar al alejamiento de los núcleos de población, a todas aquellas industrias que, a pesar de su simple carácter de *incómodas*, no reúnan caracteres suficientes de inocuidad para la salud pública.

INDUSTRIAS DIVERSAS, VAQUERÍAS, CABRERÍAS, CUADRAS Y CORRALES DE GANADO

Art. 263. Serán consideradas como *insalubres*, para los efectos de su emplazamiento, todas aquellas industrias que desprendan humos, polvos o gases directamente nocivos para la salud y las que den lugar a la producción de residuos putrescibles, sólidos o líquidos, o cualquier otra substancia que pueda impurificar la atmósfera respirable o contaminar las aguas subterráneas.

Art. 264. Las industrias cuya insalubridad dependa de la especial composición de los humos, gases o vapores nocivos que desprendan, quedan obligadas, además de su alejamiento reglamentario de los núcleos urbanizados, a adoptar cualquiera de los distintos procedimientos empleados, para anular o reducir en lo posible, la nocividad de aquellos vapores.

Art. 265. Las industrias que produzcan desprendimiento de polvos nocivos, por sus propiedades físicas o químicas, quedan obligadas a las condiciones siguientes: a instalar aparatos de absorción, evacuación o destrucción de dichos elementos; a que la trituración de los productos que los motiven se efectúe por procedimientos mecánicos, que permitan su aislamiento de las personas; a establecer los dispositivos necesarios para una activa ventilación que elimine rápidamente las impurezas de la atmósfera.

Art. 266. Queda especialmente prohibido a los establecimientos industriales, productores de aguas residuales, capaces por su composición, su toxicidad o por su especial contenido bacteriano, de alterar la potabilidad de las aguas, con las que pudiera llegar a mezclarse, de establecer pozos, zanjas o galerías filtrantes, destinadas a facilitar la absorción por el terreno, de dichas aguas, sin previa depuración de las mismas. Sólo se autorizarán estos procedimientos de eliminación natural de las aguas residuales industriales, cuando la fabricación se halle alejada a una distancia mínima de medio kilómetro de los núcleos urbanizados y a la necesaria para evitar la polución de los cursos de aguas potables; y se sometan, además, dichas aguas, a procedimientos mecánicos, químicos o bacteriológicos de depuración o neutralización previa.

Art. 267. No será permitida la evacuación de las aguas residuales procedentes de fábricas o industrias en la red general de alcantarillas de la ciudad, cuando el vertimiento o acceso de dichas aguas en la red de evacuación llegue a determinar una elevación de la temperatura de su contenido por encima de 37° o dé, al mismo, una reacción fuertemente ácida, o bien le añada un exceso de materias grasas o albuminoideas que, al mezclarse con las aguas negras, llegue a alterar la fermentación normal de las mismas.

Art. 268. Los desolladeros o establecimientos para el aprovechamiento de despojos animales, deberán

situarse a la distancia mínima de 200 metros de cualquier grupo de construcciones; debiendo reunir los requisitos exigidos a los establecimientos insalubres, y estar en las debidas condiciones de perfecta clausura, limpieza y desinfección; con objeto de que se verifiquen las operaciones con comodidad y sin peligro.

Art. 269. Para el enterramiento de cadáveres de animales, deberá tenerse dispuesto un terreno, señalado por el Municipio, en las debidas condiciones de aislamiento de poblado, debiendo estar debidamente cercado. Los enterramientos se efectuarán bajo la inspección del Subdelegado de Veterinaria.

Art. 270. Los establecimientos industriales, en los que se manipulen materias que ofrezcan grave riesgo de explosión o incendio, y calificados, por lo tanto, de peligrosos, deberán hallarse emplazados a una distancia mínima de 500 metros de los núcleos habitados de la capital.

Art. 271. Los locales destinados a esta clase de industrias deberán construirse de materiales ligeros e incombustibles; y se extremarán en ellos las condiciones naturales de ventilación, mediante ventanales amplios y numerosos.

Se prohíbe, especialmente, la instalación de conductores eléctricos dentro de dichas construcciones.

Art. 272. Todos los establecimientos calificados de peligrosos y, de un modo especial, los que, por las condiciones de los productos a manipular o fabricar, se hallen particularmente expuestos a incendio (fábricas de pirotecnia, celuloide, refinerías de alcohol, depósitos de hidrocarburos y derivados, etc.), vienen obligados a disponer de los elementos suficientes para combatir aquellos riesgos en sus primeros momentos y evitar su propagación (tomas de agua a presión, grandes depósitos de agua, extintores de incendios, telas ignífugas, bombas y mangas de incendio, etc.)

Este material deberá estar repartido en diversos puntos de la instalación industrial, y las tomas de agua se distribuirán en forma tal, que la distancia, desde cualquier taller o local, a la toma más próxima no exceda de 40 metros.

Art. 273. En las centrales de producción de energía eléctrica, de media o alta tensión; en los kioscos transformadores; y en todos aquellos locales en que se utilice la electricidad, a las tensiones indicadas, se adoptarán las medidas de seguridad que se marcan en los artículos 27 y 28 del Reglamento relativo a instalaciones eléctricas de 27 de marzo de 1919. Dichos locales o kioscos, cuando reciban energía eléctrica de alta tensión deberán aislarse de las viviendas, distanciándolas por lo menos 10 metros.

Art. 274. Queda prohibido que las líneas aéreas de transporte a alta tensión de energía eléctrica sigan el trazado de calles, plazas o parques; pudiendo únicamente tolerarse el cruce con dichas vías previo el establecimiento del cable fijador y demás medidas de

seguridad, para las personas e inmuebles, que se precisan en el art. 40 del antes citado Reglamento.

Art. 275. Para el régimen de dichos establecimientos se tendrán especialmente en cuenta las disposiciones del art. 14 de la R. O. de 17 de noviembre de 1925.

Dichos establecimientos estarán considerados, por lo menos, como *incómodos*, prohibiéndose, por tanto, su instalación dentro de los núcleos densamente urbanizados de la ciudad, siendo obligatorio en todos los casos destinar a este objeto construcciones que no se utilicen en el piso propio, ni en otros superiores, para vivienda.

Art. 276. Las cuadras de toda clase de ganado, en general, deberán tener el suelo impermeable; ventilación amplia y directa; dotación de agua abundante, con desagües higiénicos y directos a la alcantarilla; y estarán dotados de los medios precisos para la recogida de las inmundicias sólidas y su rápido alejamiento; que deberá efectuarse al menos cada veinticuatro horas, debiendo aislarse, en el entretanto, del exterior para evitar trasciendan sus malos olores; impidiendo, además, su contacto con las moscas e insectos por medio de mallas estrechas de alambre y cortinas *ad hoc*, en puertas y ventanas.

Art. 277. Solamente se podrá utilizar la existencia de cuadras dentro de los núcleos urbanizados de la ciudad, cuando éstas se destinen a alojamiento de caballos, de propiedad del que habita la finca, en número no superior a seis, y siempre a condición de que dichas cuadras estén dispuestas en una construcción independiente de las viviendas, establecida en patios o jardines anexos.

Art. 278. Los corrales de ganado para la compra-venta, criaderos de cerdos, etc., deberán distar, por lo menos, 10 metros de toda vivienda, y establecerse sobre una superficie que permita recoger y alejar higiénicamente los líquidos recogidos.

Art. 279. Las vaquerías y cabrerías, en particular, deberán someterse a las condiciones establecidas por el Reglamento especial de Policía sanitaria para el abastecimiento de leche en la ciudad, aprobado por el Ayuntamiento en 2 de julio de 1927 y por la Junta Municipal de Sanidad en 30 de junio del propio año.

ROPAVEJEROS

Art. 280. Se prohíbe la venta de ropas de vestir o de cama y demás prendas del indumento, así como la de alfombras, cortinajes, tapicerías y objetos análogos, que hayan sido usados, sin someterlos previamente a una desinsectación o desinfección eficaces. A este objeto, el Instituto Municipal de Higiene se encargará de dichas operaciones, que deberán verificarse en cámaras de gaseificación de formol con previo vacío a la presión negativa mínima de 60 cen-

tímetros, con cianhidrización, cuando se estimase necesario. Las estaciones de Desinfección municipal cuidarán de recoger de los domicilios de los industriales o particulares las ropas o efectos que deban ser tratados, y los devolverán convenientemente marchamados para garantizar su circulación o utilización.

Art. 281. No será permitida la circulación, exposición o venta, en la ciudad, de los efectos mencionados en el artículo anterior, sin ostentar el correspondiente precinto o marchamo del Instituto Municipal de Higiene que acredite el tratamiento sufrido.

Art. 282. Las casas de préstamos y las sastrerías de teatros será conveniente sean sometidas a las mismas obligaciones.

COLCHONEROS

Art. 283. Las industrias que, para la confección de colchones, almohadas, almohadones y tapizado de muebles destinados a la venta, empleen lanas, desperdicios de algodón, borras o crines usados, deberán disponer la desinfección previa de dichos materiales.

Art. 284. Para el establecimiento de lavaderos públicos se requerirá autorización de la Alcaldía, quien la concederá, previo informe de la Sección técnica especial del Instituto Municipal de Higiene y dictamen favorable del Inspector municipal y de la Junta de Sanidad. A la instancia deberá acompañar plano detallado del local e instalaciones, haciéndose constar la cubicación útil de cada lavadero; el número de plazas asignadas para su uso; la dotación de agua de que se disponga para el servicio y la procedencia de la misma.

Art. 285. 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.

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. 286. El pavimento del 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. 287. Será preferida la iluminación central

por claraboyas. 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 mínimo, y de 1'20 metros, los que estén junto a los muros.

Art. 288. En todo establecimiento deberá existir, en forma separada e independiente 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 mínimo, destinado exclusivamente al lavado de ropas procedentes de enfermos contagiosos. Para su uso, deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el artículo 293 de este mismo Reglamento.

Art. 289. Se dotarán los lavaderos del 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. 290. 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. 291. 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 las Ordenanzas municipales. 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. 292. 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. 293. A pesar de lo prevenido en el art. 453 de este Reglamento, las ropas de enfermo, antes de su lavado en el sitio especial de ellas destinado, se someterán, durante una hora, a un baño de lejía de sosa al 5 por 100 y a la temperatura de 70 a 92° como extremo. Esto no obstante, se vendrá obligado a

complimentar las disposiciones que dicten las Autoridades sanitarias en casos extraordinarios, en garantía de la salud pública.

Art. 294. Estos locales estarán dotados de un w. c. con vertedero de agua automático, y lavabo anexo por cada veinticinco plazas.

Art. 295. Cuando sus posibilidades económicas lo permitan, construirá el Ayuntamiento lavaderos gratuitos, destinados a las clases menesterosas, en aquellos lugares que juzgue necesario la Junta Municipal de Sanidad.

BAÑOS PÚBLICOS

Art. 296. Para establecer una casa de baños se necesitará autorización de la Alcaldía, previo informe de la Sección especial técnica del Instituto Municipal de Higiene y dictamen del Inspector municipal de Sanidad y de la Junta correspondiente. Las ya existentes, serán sujetas a una revisión por las Autoridades sanitarias.

Art. 297. 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. 298. En todas las casas de baños 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. 299. 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. Éstos 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. 300. Los establecimientos de baños de mar tendrán las maderas de los cuartos y dependencias pintadas 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 han de ser sometidos, después de cada uso, a tratamiento de lejía o desinfección adecuada.

Art. 301. La Autoridad municipal designará, previo informe del Inspector y de la Junta Municipal de Sanidad, y de acuerdo con las Autoridades de Marina y de Sanidad exterior, los sitios de la playa del

término municipal en que pueda 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.

Debe considerarse de urgente necesidad el establecimiento, por parte del Municipio, de baños públicos higiénicos donde gratuitamente o por módico estipendio pudiese la población proletaria obtener el aseo personal e íntimo, dificultado por la falta de medios en sus modestos domicilios.

Art. 302. Análogamente, y con las mismas formalidades indicadas en el artículo anterior, serán señalados por las Autoridades los sitios aptos para el baño de animales.

PISCINAS

Art. 303. Siendo numerosos 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) Examen médico, con reserva del derecho de admisión.
- g) Educación sanitaria de los bañistas.
- h) Control bacteriológico de las aguas.

Art. 304. Los locales en donde existan instaladas piscinas públicas deberán estar contruidos 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, sometándose en lo demás a las condiciones generales establecidas para las casas de baños.

Art. 305. El establecimiento deberá poseer instalación 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. 306. 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 substituya a la renovación. Los filtros deberán limpiarse esmeradamente cada tres o hasta cinco días.

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. 307. La renovación total del agua por medio del vaciado completo de la piscina, y la limpieza consiguiente de la misma, deberá efectuarse frecuentemente y al menos cada tres días, en todos los casos. La eliminación de las algas que pudieran desarrollarse en las piscinas se hará por arrastre mecánico.

Art. 308. La composición del agua deberá ser la asignada a las aguas potables, y su transparencia y olor serán los normales y agradables a los sentidos.

Art. 309. 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 22° C.

Art. 310. En todas las piscinas, tanto las dispuestas a base de renovación continua como en las de renovación intermitente del agua con filtración, se desinfectará 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 0'00001 gramo. Dicha circunstancia será comprobada con la necesaria frecuencia por una vigilancia establecida con carácter de continuidad.

Art. 311. 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.

Art. 312. En toda piscina pública o perteneciente a asociaciones y colectividades, habrá un Director técnico médico y un Encargado subalterno, ambos responsables, dentro sus respectivas atribuciones, del mantenimiento del orden y del cumplimiento de las disposiciones que constituyen el régimen sanitario de dicha clase de baños.

Art. 313. Todo bañista puede denunciar a la dirección técnica del establecimiento, cualquier transgresión que observara en las prácticas del establecimiento o en la conducta o salubridad de los bañistas y empleados.

Art. 314. El Laboratorio Municipal cuidará de la comprobación periódica del estado sanitario del agua de las piscinas enclavadas en la zona municipal, y especialmente en 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.

FONDAS, POSADAS Y CASAS DE DORMIR

Art. 315. Los dueños y encargados de la industria de hospedaje necesitarán licencia del Municipio para establecerla, previo informe del Inspector municipal de Sanidad y de la Junta correspondiente, y tendrán que manifestar, al solicitarla, el número aproximado de personas que puedan ocupar sus locales.

Art. 316. La Alcaldía formará el censo de estas viviendas, y llevará un registro en el que consten las altas y bajas que entre las mismas se produzcan; y exigirá que los locales reúnan las condiciones higiénicas indispensables, a juicio del Inspector municipal y de la Junta de Sanidad, con arreglo a lo dispuesto en el cap. XII de la R. O. de 10 de diciembre de 1910, a cuyo fin girarán dichos funcionarios una visita para su debida comprobación, durante el segundo trimestre de cada año.

Art. 317. Cuando a juicio de la Inspección sanitaria haya en las fondas, casas de huéspedes o casas de dormir, excesiva aglomeración, falta de agua potable, deficientes desagües o conducciones higiénicas inadecuadas, propondrá ésta a la Alcaldía la clausura o desahucio de dichos establecimientos.

Art. 318. No podrán admitirse un número mayor de personas del que permita la cubicación de las habitaciones destinadas a este objeto, que deben asegurar 20 metros cúbicos de aire por individuo. Cada dormitorio tendrá ventilación directa al exterior por ventanas o balcones, en disposición de uno por cada 20 metros superficiales; estas ventanas deberán tener por lo menos 1'20 metros de altura útil, con el ancho correspondiente, sin contar el marco.

Art. 319. En las fondas y posadas, todas las habitaciones deben estar provistas de lavabo con agua y desagües corrientes; y, caso de no poder disponer de baño particular para cada una de ellas, deberá existir, cuando menos, una instalación general en cada piso, que baste a las necesidades de los huéspedes del mismo. Los cuartos de baño deberán estar dotados, entre el utillaje necesario, de dispositivos que permitan obtener rápidamente el agua caliente para el baño.

Art. 320. En su instalación general, deberán disponerse los suelos con buen pavimento hidráulico, y los techos y paredes impermeabilizados con estuco o pintados al óleo o, en otro caso, blanqueados a la cal; el enladrado deberá renovarse dos veces por año, cuando menos, y siempre que, como medida especial, lo ordenare la Autoridad sanitaria competente.

Deberá someterse, además, a las prácticas de desinfección y desinsectación que previene la R. O. de 21 de diciembre de 1927 y las que, teniendo en cuenta las circunstancias de cada caso, ordenen las Autoridades sanitarias.

Art. 321. En las casas de dormir los suelos serán impermeables, y para los techos y paredes, se atenderá a las indicaciones del artículo anterior. Deberán disponer de lavabos esmaltados, de fundición o de mármol, con agua corriente y desagüe a la red general de evacuación en la proporción de uno por cada diez personas. En igual número y proporción tendrán w. c. independientes para cada sexo, con la dotación necesaria de agua.

Art. 322. Los suelos se barrerán diariamente con

serrín impregnado de lejía u otro antiséptico eficiente; para evitar el polvo, la extracción del mismo se hará por paños humedecidos, debiendo imponerse la instalación de aspiradores cuando la importancia del establecimiento lo requiera. Se colocarán escupideras en todas las dependencias.

Art. 323. Las ropas, mobiliario y efectos se entregarán limpios a cada nuevo huésped, lavándose, en otro caso, una vez por semana cuando menos, y se desinfectarán siempre que sea preciso, estando este servicio bajo la vigilancia del Instituto Municipal de Higiene.

Art. 324. Toda habitación que haya albergado un enfermo contagioso será rigurosamente desinfectada por los Centros antes citados.

Art. 325. A dicho efecto, será obligación del dueño o encargado del establecimiento, denunciar al Instituto de Higiene la existencia de dicha circunstancia, incurriendo en responsabilidad si volviese a ocupar la habitación sin haberlo efectuado.

BARS, CAFÉS, TABERNAS, ETC.

Art. 326. Para la apertura de estos establecimientos es necesario el informe del Inspector municipal de Sanidad del distrito y el permiso de la Alcaldía.

Art. 327. Los locales serán capaces, con luz y ventilación directa y suficientes. Los suelos, de material unido, hidráulico; las paredes y techos, impermeables, con estuco, pintura al óleo o al barniz, o cuando menos encalados; lo último, sólo en los establecimientos muy modestos. No se consentirá el empapelado.

Art. 328. La ventilación estará asegurada por dobles cristales de sifón de aire o por vidrieras superiores en báscula, extractores mecánicos u otro sistema de ventilación constante.

Art. 329. La dotación de agua será abundante y sana, tomada directamente de las cañerías de la red urbana de distribución, sin depósitos intermedios.

Art. 330. Deberán tener dispuestos urinarios y w. c. para cada sexo, en número suficiente y con lavabos anexos. Dicho servicio no podrá ser negado al público no consumidor.

Art. 331. En todos los establecimientos se colocarán en sitio visible rótulos que indicarán la prohibición de escupir en el suelo; y para los incontinentes, se dispondrán escupideras, que se limpiarán y desinfectarán diariamente.

Art. 332. Se impedirá el acceso a las moscas y otros insectos por los medios adecuados; se protegerán las botellas de agua con tapaderas automáticas que permitan servirse de ellas sin necesidad de tocarlas, y las de vino, licores y jarabes, con tapones de corcho, con dispositivo metálico que no permita el contacto de aquellos insectos. La vajilla y demás utensilios serán conservados en el más perfecto estado de limpieza.

Art. 333. Todos los aparatos, vajilla y utensilios que se empleen, deberán reunir las condiciones exigidas por el R. D. de 22 de diciembre de 1908.

Art. 334. El personal empleado en dicha industria deberá ser limpio y sano, y, en caso de enfermedad, no podrá reanudar el servicio sin previa certificación del médico, que indique no existe peligro de contagio.

PELUQUERÍAS

Art. 335. Los locales destinados a peluquería deberán tener el techo y paredes revestidos de estuco, pintura al óleo o al esmalte, evitando el empapelado. El piso será monolítico o de losetas hidráulicas, o de otro material impermeable, bien ajustadas. Las mesas y estantes serán de mármol, cristal o loza aporcelanada, y en la decoración se evitará en lo posible los ángulos y resquicios favorables al depósito de polvo y difíciles de limpiar.

Art. 336. Los utensilios de trabajo serán debidamente desinfectados por medio del vapor de agua, de la ebullición o del lavado con soluciones antisépticas eficaces, debiendo todo el material estar desinfectado al comienzo de cada nuevo servicio. Será, asimismo, preciso el previo y cuidadoso lavado de las manos del operario.

Art. 337. Se emplearán paños limpios para cada persona. Los polvos se aplicarán con pulverizador o algodones limpios y nuevos para cada servicio. Se procurará que todos los útiles sean metálicos, y no se usarán otras pastas cosméticas que las elaboradas con sustancias antisépticas, y aun será mejor evitar el uso de las barras de utilización común.

Art. 338. El barrido se hará con serrín empapado en una solución desinfectante, y el polvo de los muebles y paredes será recogido por paños humedecidos, evitando los plumeros y sacudidores; todo ello cuando no se pueda disponer de aparatos de absorción mecánica, que han de ser siempre preferidos.

Art. 339. No podrán ser servidos en los locales públicos las personas que presenten enfermedades de la piel, repugnantes o contagiosas, debiendo prestárseles el servicio en sus domicilios, desinfectando después escrupulosamente el material empleado.

No puede ejercer la profesión de peluquero quien presente síntomas de dichas enfermedades.

FÁBRICAS DE HARINA

Art. 340. En las fábricas de harina se tendrá en cuenta la defensa de los operarios contra el polvo difundido en la atmósfera, adoptando los dispositivos más modernos y eficaces para la absorción del mismo.

Art. 341. La construcción del edificio deberá ser a prueba de ratas, y los albañales, desagües y con-

ducciones, defendidos por rejas adecuadas; debiendo estar, al mismo objeto, convenientemente dispuestas y vigiladas todas las aberturas de acceso a las dependencias de la fábrica. En todo caso, la aparición de ratas muertas deberá ser siempre considerada como causa sospechosa, debiéndose denunciar el hecho a las Autoridades sanitarias, para las investigaciones oportunas.

Art. 342. Se prohíbe el empleo de piedras o muelas emplomadas en la molturación de las harinas.

HORNOS Y TAHONAS

Art. 343. Los locales u hornos destinados a la fabricación de pan y almacenaje de harina tendrán la capacidad y cubicación de aire suficiente para satisfacer con holgura las necesidades del movimiento y respiración de los operarios y asistentes.

Los suelos serán monolíticos e impermeables; los techos y paredes sin ángulos, con azulejos, estuco o pintura al óleo, al menos hasta la altura de 1'75 metros.

La construcción será de protección, a prueba de ratas. La ventilación, directa y amplia. La iluminación, suficiente.

Las puertas y ventanas tendrán cierres herméticos, y estarán protegidas por mallas de alambre o cortinas aisladoras contra las moscas.

Art. 344. Habrá instalación de agua potable, directa, con desagües de igual clase a la red general de evacuación.

Art. 345. Los retretes deberán estar en cuarto separado, con acceso independiente; tener ventilación directa al exterior; ser de sistema de agua automático, y disponer, en sitio inmediato, de lavabo de agua corriente y desagüe higiénico directo, con dotación de jabón y toallas limpias en todo momento.

Art. 346. Tanto el local como el utillaje, constituido por las amasadoras, palas, tableros, telas y cepillos, serán mantenidos escrupulosamente limpios.

Art. 347. Queda prohibida la existencia de dormitorios en las tahonas, los que deberán estar emplazados en locales absolutamente independientes de las mismas, con ventilación y acceso especiales y propios. Serán, no obstante, vigilados y periódicamente inspeccionados por las Autoridades sanitarias.

Art. 348. Cualquiera que sea la clase del pan que se expendá, deberá ser fabricado con harina de trigo de buena calidad, excluyendo toda mezcla; bien amasado; suficientemente cocido; con la sal correspondiente y sin exceso de agua.

Art. 349. Será permitido emplear, suplementariamente, la harina de habas, con objeto de dar a la superficie del pan un aspecto lustroso.

Art. 350. No se permitirá sean echados al suelo de las tahonas desechos o residuos de productos ali-

menticios o de otra clase (cáscaras de fruta, verduras, huevos, despojos de animales, etc.), a cuyo efecto será dispuesto un recipiente, donde podrán ser arrojados.

Art. 351. Los establecimientos dedicados a la venta de pan deberán tener local independiente de toda otra industria que no sea la similar de confitería y pastelería.

Los suelos, paredes y techos del establecimiento serán impermeables, lisos y de fácil limpieza; con azulejos, estuco o pintura al óleo en los muros, hasta donde alcancen las estanterías; y en todo caso, un mínimo de 2 metros de altura. Toda la instalación, mostradores, estanterías, aparadores, etc., deberá reunir condiciones análogas de impermeabilidad y fácil limpieza. Las puertas y ventanas poseerán dispositivos especiales contra las moscas.

Art. 352. El pan estará protegido en armarios o vitrinas, o por cubiertas individuales de papel higiénico, dentro las cuales deberá ser servido al público, si éste no dispone, al adquirirlo, de fundas o sacos limpios *ad hoc*.

No será permitido el transporte de panes a domicilio en cestos abiertos, a menos de ir aquéllos protegidos por envoltura individual.

ESPECTÁCULOS PÚBLICOS, CENTROS DE REUNION, IGLESIAS

TEATROS, CINES, CAFÉS, CASINOS, PLAZAS DE TOROS

Art. 353. En el cuarto trimestre de cada año se girará, por la Inspección Municipal de Sanidad, una visita de reconocimiento a los establecimientos indicados, tanto los instalados en locales cerrados, como al aire libre, para ver si son mantenidos en las debidas condiciones sanitarias que proceda, debiendo librar a los dueños, empresarios u encargados, la certificación correspondiente de la visita.

Art. 354. Todos los locales destinados a espectáculos públicos y centros de reunión, dispondrán de las necesarias puertas de salida, establecidas en los tres lados del local (fondo y muros laterales) a fin de que, en caso de incendio o alarma, puedan ser desalojados rápidamente en un lapso de tiempo máximo de cinco minutos. Tendrán, además, todas las condiciones exigidas en el Reglamento de espectáculos de 1924.

Art. 355. El mobiliario será liso, sin molduras y fácilmente desinfectable, evitando en lo posible los almohadillados y tapicerías.

Art. 356. Deberán barrerse, diariamente, los locales que sólo funcionan por la noche, y dos veces al día, los que tengan además espectáculos durante la tarde. El barrido se hará con serrín empapado en lejía u otro líquido desinfectante, y al propio

tiempo, se frotará con paños húmedos de soluciones antisépticas el mobiliario y efectos en posible contacto con los concurrentes. Los techos y paredes se limpiarán al menos dos veces por semana. Se recomienda muy especialmente el uso de los aspiradores mecánicos de polvo más perfeccionados. Se procederá a la desinsectación de los locales cuando ello fuere ordenado por las Autoridades sanitarias, como resultado de inspecciones que determinen su necesidad.

Art. 357. Las salas de espectáculos deberán tener una cubicación mínima de 10 metros cúbicos por localidad, y se instalarán en ellas, además, ventiladores y extractores de aire, de potencia proporcional a las dimensiones del local, y donde esto no fuera posible, podrán instalarse dispositivos en los cristales y cierres de las aberturas, tubos de ventilación o toda otra clase de procedimientos que basten a proporcionar una aireación permanente, segura y suficiente.

Art. 358. La iluminación estará asegurada por dos clases de alumbrado, a fin de evitar en lo posible una interrupción total de la misma, y no se apagará hasta quedar completamente desalojado el local. En los cinematógrafos y espectáculos en donde por la índole de los mismos sea precisa la extinción del alumbrado normal, deberá quedar una iluminación discreta, asegurada por luces de color o de otra clase, suficiente para garantizar una visión próxima, bastante a satisfacer las necesidades y conveniencias sociales.

Art. 359. No podrán ser autorizadas ni permitidas proyecciones cinematográficas en cafés ni otros locales que carezcan de los requisitos determinados en los capítulos 14 y 15 del Reglamento de Policía de Espectáculos de 19 de octubre de 1913 y del R. D. de 26 de noviembre de 1922.

Art. 360. Tanto en el escenario y dependencias del mismo, como en el salón de espectáculos de los teatros y establecimientos similares, deberá existir un sistema de calefacción que asegure una temperatura no inferior a 18°. Asimismo, y con la debida separación de sexos, se dispondrá de w. c. con lavabos anexos y mingitorios con descarga automática de agua, en número suficiente y proporcional a los concurrentes de las distintas dependencias del establecimiento. La instalación se hará con pavimento hidráulico, en lo posible monolítico, y con paredes impermeables, por medio de estuco o azulejos; ventilación directa al exterior o asegurada por medio de extractores de aire con tubos de ventilación, hasta mayor altura que la cubierta del edificio. Se emplearán en lo necesario sustancias desodorizantes, manteniéndose los locales en un estado de escrupulosa limpieza y aseo.

Art. 361. Todos los establecimientos de esta clase dispondrán de aparatos extintores de incendios y de

servicio facultativo, con un botiquín de urgencia, para atender a cualquier accidente.

Art. 362. No se permitirá escupir al suelo. Tampoco se podrá fumar en las salas de espectáculos ni en otras dependencias que las destinadas expresamente a tal objeto, cuya instalación se procurará por las empresas.

Art. 363. Todos los cuartos o camerinos de los artistas tendrán dotación de agua y lavabos, debiendo disponer en sus dependencias de w. c. en número de uno por cada cinco camerinos. La ventilación estará asegurada por vidrieras o ventanas con los vidrios que abran hacia dentro en báscula de eje inferior. En caso de ventilación suficiente, deberán disponerse ventiladores y extractores de aire con tubos de ventilación. En invierno, estarán dotados de calefacción central.

Art. 364. La construcción de la planta de los teatros y muy especialmente de la correspondiente al fondo de los fosos y almacenes de decorados, mobiliario y ropas, se hará a prueba de ratas, por medio de pavimento monolítico de cemento u otro material análogo.

Art. 365. Se pondrán los locales a cubierto de la invasión de insectos y parásitos, por medio de los tratamientos antisépticos y mecánicos adecuados, dando además cumplimiento a la R. O. de 21 de diciembre de 1927 y demás disposiciones sanitarias vigentes.

Art. 366. Los retretes y mingitorios de las plazas de toros tendrán cabida para un número de personas proporcional a la capacidad de la plaza. Los primeros serán de sistema w. c. y ambos estarán dotados de descarga automática de agua.

Art. 367. Los locales destinados a caballerizas o corrales o apartados de reses, tendrán las condiciones señaladas para las cuadras y establos; estando bajo la inmediata vigilancia de la Inspección veterinaria oficial. Igual prescripción se exigirá para los circos y espectáculos en los que intervengan caballerías, fieras o animales de otras especies.

Art. 368. Las enfermerías de las plazas de toros estarán dotadas de sala de operaciones con autoclaves para la esterilización del agua, mesa de operaciones de sistema moderno, con plano elevatorio y basculante para distintas posiciones, con el instrumental, material quirúrgico y de apósitos, tópicos y efectos indispensables para poder practicar en todo momento y con la máxima urgencia cualquier intervención importante con la garantía necesaria de asepsia. El suelo será impermeable, las paredes de azulejo o estucadas, sin ángulos entre sí ni en su unión con el techo y suelo y estará sometida a una rigurosa inspección del Subdelegado de Medicina correspondiente, quien deberá autorizar su instalación, debiendo dar cuenta en lo sucesivo a las Autoridades superiores de las deficiencias que observara.

Art. 369. Como estancia complementaria, debe

existir una sala de curaciones para atender de primer momento a los heridos leves, contusos o accidentados, que no requieran intervención quirúrgica; una enfermería con cuatro camas como *mínimum* y una capilla; todo ello con el personal necesario para asistencia debida.

Art. 370. No se permitirá en los establecimientos y salones de espectáculos la entrada de perros. Se prohibirá asimismo el ingreso a las personas que se presentasen en estado de suciedad o desaseo repugnante.

Art. 371. Debe ser prohibida la entrada a los salones de espectáculos, durante las funciones de noche, a los niños menores de seis años; pudiéndose sólo permitir su asistencia, a las de día, en establecimientos de verano al aire libre o en locales de gran amplitud y muy intensa ventilación.

IGLESIAS

Art. 372. Se recomienda a los párrocos y Autoridades eclesiásticas dispongan, en los templos de su jurisdicción, la renovación diaria del agua bendita de las pilas y no permitan la introducción en ellas, por el público, de botellas o vasijas, para llevarse cantidades de la misma, para lo cual podrán dirigirse a la sacristía u otras dependencias de la iglesia, donde pueda serles proporcionada. Es de aconsejar, también, la adopción de ciertos dispositivos que la liturgia permite, para el uso del agua bendita, a fin de evitar la excesiva promiscuidad de contactos, al ser tomada con las manos por los fieles en las pilas ordinarias.

Art. 373. Durante la celebración de funciones religiosas en las que se reúnan gran número de fieles, deberán permanecer abiertos en los templos los ventanales que sea preciso para mantener la necesaria renovación del aire, sin rebajar excesivamente la temperatura.

Art. 374. El barrido de los suelos se hará con serrín humedecido y su fregado con lejía.

Art. 375. Los retretes de las sacristías y dependencias análogas estarán dotados de luz y ventilación suficiente, debiendo ser adoptados modelos sanitarios w. c. con lavabos anexos.

Art. 376. Las sillas y reclinatorios deberán ser objeto de prácticas periódicas de limpieza mediante el fregado con trapos limpios humedecidos con algún líquido antiséptico de olor no repugnante.

ESCUELAS

Art. 377. Se elegirán para su instalación casas bien orientadas, de preferencia a medio día, con las habitaciones en primer piso o en bajos, pero en este último caso, sobre sótanos bien aireados y secos, con

ventilación suficiente y fácil, con iluminación natural directa y preferentemente unilateral e izquierda, sobre los pupitres de trabajo; cuya intensidad deberá ser regulada con dispositivos que la disminuyan cuando sea excesiva.

La iluminación artificial se dispondrá en forma que, siendo suficiente, se proyecte sobre las mesas de trabajo sin crudeza, velándose, adecuadamente, la que pudiese herir directamente los ojos del alumno, con pantallas de colores apropiados. Son recomendables, en la iluminación eléctrica, las lámparas de vidrio azulado, llamadas de luz solar, por no alterar la cualidad de los colores y no fatigar el aparato visual.

Art. 378. El aula tendrá una forma rectangular, no debiendo exceder la anchura del doble de la altura; y en cuanto a profundidad, se tendrá siempre en cuenta que los alumnos situados en el fondo de la clase puedan leer, sin esfuerzo, la escritura del encerado.

Art. 379. La cubicación de la sala será de 5 metros cúbicos, como *mínimum*, por alumno, teniendo siempre en cuenta que el número de éstos no debe ser superior a 50.

Art. 380. Las paredes y el techo serán lisos, con los ángulos entrantes substituídos por superficies redondeadas, impermeables, por estucado o pintura al óleo y esmalte, y usando colores que, como el verde claro, gris o amarillo pálido, no sean perjudiciales a la visión; el piso unido, monolítico, de material no muy duro y mal conductor del calor.

Art. 381. Todo establecimiento dedicado a escuela de menores dispondrá de un jardín o patio, de dimensiones amplias y proporcionadas al número de alumnos, para sus horas de recreo. En los internados, la superficie de estos patios tendrá que ser, por lo menos, igual a la ocupada por las construcciones.

Art. 382. Las habitaciones para dormitorio deberán ser individuales y tener una capacidad de 15 metros cúbicos para los adultos y 10 para los niños. Cuando el dormitorio sea general, se procurará por lo menos que los alumnos se hallen aislados por tabiques incompletos en su parte superior. En este tipo de dormitorio general la cubicación podrá ser de 10 metros cúbicos para los adultos y de 8 para los niños.

Art. 383. Los pavimentos y paredes deberán ser lisos, impermeables y sin ángulos; y las camas de metal o hierro esmaltado.

Art. 384. Será precisa en los internados, y muy conveniente en las escuelas de externos, la instalación de baños y duchas en cantidad proporcionada al número de alumnos, quienes deberán usar de la balneación, por prescripción periódica, que deberá constar en el Reglamento interior del establecimiento.

Art. 385. En todo local destinado a escuelas deberán estar instalados, en habitación especial, lavabos fijos en la pared, de jofaina basculante o con vaciado automático, de hierro esmaltado o, mejor aún, de porcelana, con la dotación de agua necesaria para el servicio de los alumnos y el jabón y las toallas indispensables, que se cambiarán por otras limpias, al menos diariamente.

Art. 386. Habrá en estos locales los mingitorios y w. c. necesarios; uno, por cada veinte alumnos, como mínimo; y dispuestos en forma de herradura, de manera que los niños se vean obligados a sentarse sobre la taza o recipiente, no pudiendo, en ningún caso, subirse sobre él. El funcionamiento de los depósitos de agua de estos aparatos será automático.

Art. 387. Aparte la ventilación directa y amplia por las aberturas normales del local, deberá quedar asegurada la renovación continua del aire por medios adecuados, que no produzcan corrientes molestas (cristales perforados, cristales contrariados Castaign, extractores eléctricos, etc., etc.).

Art. 388. En la elección de mobiliario escolar se dará preferencia a los pupitres individuales, y, en su defecto, a los bipersonales; procurando siempre que sus dimensiones sean proporcionadas a la talla y desarrollo del alumno.

Art. 389. Los objetos que constituyen el material escolar, como son: lápices, plumas, cartapacios, libretas, pizarras, etc., deberán ser individuales, procurando siempre que cada alumno utilice los de su pertenencia.

Art. 390. Se dispondrá una fuente para que los niños puedan beber el agua que deseen. Con este objeto estará dispuesto un chorro en forma de surtidor, a fin de evitar, en lo posible, el uso de vasos de utilización común; no obstante, para los pequeños que no pudiesen servirse de este procedimiento se dispondrá una taza o vaso de cristal, porcelana o aluminio, de cuya limpieza se cuidará escrupulosamente.

Art. 391. La limpieza de los locales destinados a escuela deberá hacerse diariamente por medio de serrín empapado en soluciones antisépticas y de paños humedecidos con las mismas soluciones para los muebles.

El Instituto Municipal de Higiene cuidará, en las escuelas de carácter oficial, de las prácticas de desinfección general de locales y mobiliario, siempre que se considere conveniente.

Art. 392. La temperatura de las clases no debe ser en invierno inferior a 18°, para cuya consecución se dispondrá de un sistema de calefacción que no exponga a los alumnos a los peligros de una atmósfera viciada, ni a los accidentes del fuego. Serán preferidos, por lo tanto, los sistemas de calefacción central por agua o vapor.

Art. 393. Se dará en las escuelas la debida im-

portancia a la educación física, por medio de prácticas diarias y reglamentadas de gimnasia sueca, rítmica y respiratoria.

Art. 394. Igualmente deberá instruirse a los niños, si no diariamente, al menos en una lección semanal, sobre los conceptos higiénicos fundamentales de la vida individual y social, inculcándoles el respeto y amor a los preceptos y prácticas sanitarias, y especialmente a las de limpieza y aseo, no sólo en lo que se refiere a la propia persona, sino en las relaciones privadas y públicas de la misma, o sea en su conducta en el alojamiento familiar, en la casa ajena, en los establecimientos públicos y en las vías de tránsito urbano.

No deberán omitirse en esta enseñanza los necesarios conocimientos sobre el origen y profilaxia de las enfermedades infecciosas.

Art. 395. También deberá el profesor auxiliar a las instituciones oficiales de propaganda sanitaria, explicando a los alumnos el contenido de los folletos, carteles o notas de divulgación higiénica que, dedicados expresamente a la clase escolar, le fuesen enviados para su difusión entre la misma.

Art. 396. Toda escuela pública o privada deberá estar sujeta a la inspección médica oficial, cuyas indicaciones sobre higiene y profilaxia generales de la escuela, condiciones de su instalación, número de alumnos y métodos pedagógicos, deberán ser siempre tenidos en cuenta por los directores de los establecimientos y los padres y encargados de los escolares.

Art. 397. Para los fines de la higiene escolar, de acuerdo con las disposiciones del Reglamento de Sanidad Municipal, consignadas en el apartado segundo del art. 73, el Ayuntamiento dispondrá de un Cuerpo de Inspectores Médicoescolares, en número suficiente para el buen cumplimiento de la misión que les sea encomendada.

Art. 398. Cuando sean dispuestas colonias escolares el Médico Inspector reconocerá previamente a los alumnos de la escuela, informando luego a la Alcaldía de aquellos que se hallen más necesitados de dicho beneficio.

Art. 399. No se consentirá la asistencia a las escuelas de alumnos afectos de enfermedades contagiosas, repugnantes o peligrosas. Serán especialmente vigiladas las afecciones cutáneas de naturaleza parasitaria y sobre todo la sarna y las tiñas. En cuanto al tracoma, el Inspector escolar dispondrá, tan pronto como se descubra el primer caso, la exclusión del alumno atacado y se procederá inmediatamente a la desinfección del local y efectos utilizados por el enfermo.

Art. 400. El tiempo mínimo que deberá tardar en volver a la escuela un alumno atacado de enfermedad contagiosa será: de cuarenta días, para los casos de viruela y escarlatina; de veinte, para los de difteria; de quince, para los de sarampión, y en los casos

de tos ferina, hasta transcurridos quince días después de las últimas quintas.

Art. 401. Los niños en cuyo domicilio existiera algún caso de enfermedad contagiosa, deberán suspender la asistencia a las clases y no podrán reintegrarse a ellas sin presentar certificado médico que acredite no haber tenido contacto o relación peligrosa con el enfermo, y que no presentan síntomas de contagio. Estas mismas prescripciones se aplicarán indistintamente a los maestros y subalternos.

La responsabilidad, en caso de transgresión de las disposiciones antes citadas, afectarán, por igual, a los padres o encargados de los alumnos, al profesor de la escuela y a los asistentes del enfermo, si éstos no hubiesen advertido a la familia de tal obligación.

Art. 402. No se admitirá en las escuelas públicas y privadas, colegios y establecimientos educativos o instructivos del Estado, de la Diputación o del Municipio, ningún alumno que deje de presentar el documento acreditativo de que ha sufrido la vacunación antivariólica o revacunación, según su edad (hasta los siete años, para la primera, y de siete en adelante, para la segunda).

Art. 403. Para determinar la clausura de una escuela, por causa epidémica, será preciso el informe del Inspector escolar de la misma, cuando la suspensión no deba exceder de ocho días; y el de la Junta de Sanidad, en caso de mayor duración.

Si la medida debiese tener carácter general, serán convocadas, conjuntamente, la Junta de Sanidad y la de Instrucción pública para emitir informe.

CEMENTERIOS

Art. 404. Interin no se modifique la actual legislación vigente en materia de cementerios, mediante la promulgación del Reglamento especial anunciado por la Instrucción general de Sanidad, se considerarán subsistentes para la construcción de nuevas necrópolis, así como para la ampliación o reparación de las ya existentes, los preceptos contenidos en la R. O. de 16 de julio de 1883; en la de 15 de octubre de 1898 y en las demás disposiciones complementarias.

Art. 405. La instalación, sostenimiento, régimen y gobierno interior de los cementerios son, según los artículos 150 y 203 del Estatuto municipal, funciones privativas del Municipio, el cual las desempeñará con arreglo a las Leyes y disposiciones sanitarias previamente establecidas, y acudiendo, en los casos no previstos, al dictamen de la Inspección Municipal de Sanidad y acuerdo de la Junta de Sanidad Municipal.

Art. 406. En la construcción de nuevos cementerios, así como en la ampliación o reparación de los ya existentes, se necesitará informe de la Inspección

municipal con acuerdo favorable de la Junta de Sanidad correspondiente y autorización del Gobierno civil de la provincia.

Art. 407. En la elección de emplazamiento para los cementerios se tendrán principalmente en cuenta las condiciones del subsuelo, que se procurará sea homogéneamente permeable y sin cursos de agua en el mismo, en su proximidad ni en sus inmediaciones, que pudiesen llegar a infectarse por la filtración de los detritus incompletamente depurados de las fosas de enterramiento. A este efecto, serán preferibles los terrenos situados en pendiente, que permita la fácil evacuación de las aguas depositadas en su superficie, estableciéndose, en lo necesario, el drenaje del subsuelo para su eficaz saneamiento, y conduciéndose sus aguas de filtración, por medio de cloacas cerradas o impermeables, a la corriente de evacuación más próxima, debiéndose construir siempre en forma tal, que aseguren contra toda posible contaminación los alumbramientos o cursos de agua de su proximidad.

Art. 408. Aunque deben ser considerados incompatibles los alumbramientos y conducciones de agua potable en el área de absorción que pueda ser asignada a las fosas de enterramiento, si algunos existiesen, de carácter imprescindible en su proximidad, que no estuviesen absolutamente a cubierto de toda sospecha de contaminación, deberán ser vigilados con asiduidad y analizadas frecuentemente sus aguas para corregir la posible contaminación de las mismas.

Art. 409. En todos los cementerios deberá existir una sala de autopsias en las condiciones de higiene y limpieza necesarias, y un depósito de cadáveres, construido en forma tal, que pueda ser visitado por el público sin establecer comunicación con dichos cadáveres. Deberá disponer, también, en las dependencias dichas, además del sistema de ventilación y refrigeración general necesario, de una cámara de baja refrigeración para casos especiales, y de retretes y lavabos higiénicos en cantidad suficiente a la extensión y necesidad de las distintas dependencias de la necrópolis.

Art. 410. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75 del Reglamento de Sanidad Municipal de 1925, toda necrópolis deberá tener una instalación de hornos crematorios para la destrucción, cuando sea necesaria, de ataúdes, ropas y efectos en relación con los enterramientos. Asimismo, deberá poseer cámaras de incineración para cadáveres y restos, cuando por su especial papel contagiante deban ser objeto de esta medida excepcional.

Art. 411. Los coches, coronas y muy especialmente los túmulos y demás accesorios funerarios que acostumbra a disponerse en el interior de las habitaciones donde ha ocurrido la defunción, y transcurrido ordinariamente, la enfermedad, estarán some-

tidos a la inspección sanitaria y a las prácticas de desinfección necesarias para impedir la transmisión de las infecciones.

Art. 412. La conducción de cadáveres dentro del término de la ciudad y todo lo concerniente al Servicio de Pompas fúnebres estará municipalizado directamente o encomendado, por el Ayuntamiento, a la Junta, Sociedad o Empresa que aquél designe para desempeñar tales funciones, en conformidad con las leyes y disposiciones sanitarias.

Art. 413. Para la instalación de capillas ardientes o monumentos funerarios destinados a exposición de difuntos para la visita pública, será precisa la autorización de la Alcaldía, quien podrá concederla, previo informe de la Autoridad sanitaria competente.

Art. 414. No podrán efectuarse enterramientos fuera del recinto de los Cementerios, en criptas, nichos, urnas y demás monumentos funerarios, ni proceder a la construcción de las obras correspondientes a los mismos, sin previa autorización de la Alcaldía, con informe favorable de la Junta Municipal de Sanidad y permiso del Gobierno civil de la provincia.

Art. 415. En toda defunción que pudiese ser sospechosa de causa infecciosa, por las Autoridades sanitarias, aun por fuera del diagnóstico de la certificación facultativa del fallecimiento, procederán éstas a una indagación que deberán facilitar, con sus informes, la familia, los médicos asistentes y cuantas personas fuesen para ello requeridas, a fin de esclarecer la posibilidad de una infección desconocida.

Art. 416. En los enterramientos que debieran verificarse directamente en el suelo, sea en fosas individuales o comunes, será preciso, según la R. O. de 15 de octubre de 1898, que los cadáveres queden a una profundidad no inferior a 2 metros; una anchura de 0'80, una longitud de 2 y con espacio de 0'50 de separación entre unas y otras fosas, y recubiertos de tierra apisonada, con la interposición, en casos determinados, de las capas de cal que fuesen señaladas como necesarias por las Autoridades sanitarias.

Art. 417. Los cadáveres podrán entrar en las fosas simplemente amortajados o dentro de ataúdes de madera, sin impermeabilizar. No será permitida la inhumación en tierra, de los cadáveres, dentro de cajas de zinc ni otros materiales que puedan resistir a su normal descomposición en el terreno.

Art. 418. De conformidad con la antes citada R. O., se procurará, para las inhumaciones en nichos, tumbas, criptas y otros monumentos funerarios, un cierre hermético de sus aberturas, que impida las emanaciones y filtraciones líquidas. A este efecto, y al de permitir, no obstante, los cambios necesarios, para la ulterior desintegración de la materia orgánica contenida, deberá efectuarse su construcción con materiales de una cierta porosidad que,

suponiendo una impermeabilidad relativa, se acomode a la suma de condiciones indicadas.

Art. 419. En las inhumaciones atmosféricas a que se refiere el artículo anterior, los cadáveres podrán ser depositados en féretros de material impermeable o no, pero siempre, en el primer caso, con aberturas que aseguren la penetración del aire y la libre expansión de los gases.

Art. 420. Los despojos humanos de miembros u otras partes del cuerpo, separados del mismo por operaciones en vida o por disección de los cadáveres en las salas especiales de la Facultad de Medicina, Hospitales u otros establecimientos autorizados, deberán ser conducidos al Cementerio en cajas bien cerradas, que no permitan la filtración de líquidos ni el desprendimiento de gases repugnantes, debiendo sufrir los restos el tratamiento necesario para evitarlo.

Art. 421. No se permitirá la apertura de las sepulturas para nuevas inhumaciones hasta pasados cinco años del último sepelio efectuado.

Art. 422. Para ajustarse a lo preceptuado en la R. O. de 15 de octubre de 1898, no podrá permitirse la exhumación de cadáveres no embalsamados hasta transcurridos cinco años de su sepelio, si la causa de la defunción no hubiese sido de carácter epidémico; y hasta transcurridos diez años, en caso contrario.

Art. 423. Para el traslado de cadáveres o restos de una a otra sepultura del mismo cementerio, será necesaria la autorización de la Autoridad municipal.

Art. 424. Cuando el traslado deba efectuarse de uno a otro Cementerio de la misma ciudad, o bien fuera del término municipal, será necesario, según disposiciones de las RR. OO. de 6 de agosto de 1908 y 1.º de mayo de 1909, el permiso del Gobernador y la presencia de dos Subdelegados de Medicina, exceptuando las exhumaciones de cadáveres cuyo sepelio datase de diez años o más, en cuyo caso podrán hacerse libremente.

Art. 425. No podrá enterrarse ningún cadáver que no presente signos evidentes de descomposición, y sin que hayan transcurrido las veinticuatro horas que determina la Ley, salvo en los casos en que pudiera exigirlo la índole de la enfermedad, las malas condiciones de la vivienda y los fenómenos de intensa y prematura descomposición; necesitándose, entonces, la autorización del Inspector municipal de Sanidad.

Art. 426. A todo enterramiento debe proceder la autorización del Juzgado municipal correspondiente, quien la concederá, mediante la previa declaración por parte de la familia del fallecido o de sus legítimos representantes, y la certificación facultativa de la enfermedad causante de la defunción. En caso de muerte violenta, la autorización u orden de enterramiento deberá proceder del Juzgado de Primera instancia.

Art. 427. Los Administradores de los cementerios serán inmediatamente responsables, a los efectos del art. 349 del Código penal, de las exhumaciones e inhumaciones que en los mismos se practiquen sin orden de las Autoridades competentes y contraviniendo a lo legislado.

ANIMALES DOMÉSTICOS

PROFILAXIA CONTRA SUS ENFERMEDADES

Art. 428. La tolerancia para la tenencia de animales domésticos en general estará condicionada a la utilidad o nocividad de los mismos en relación con las personas; a las circunstancias favorables o no de su alojamiento en el concepto higiénico, y a la posible existencia de peligros o incomodidades para los vecinos o personas en general. La Autoridad municipal, teniendo en cuenta las anteriores condiciones en cada caso, podrá decidir sobre su prohibición o tolerancia, estando obligados los dueños o encargados de los animales o de la habitación en donde éstos se albergaren, a facilitar a los Agentes sanitarios las visitas domiciliarias convenientes para la inspección y determinación de las circunstancias mencionadas.

Art. 429. Para la tenencia de perros será siempre precisa la autorización de la Alcaldía, quien no la concederá sin el previo informe del Instituto Municipal de Higiene respecto a las condiciones referidas en el artículo anterior. Esta autorización será siempre a precario, pudiendo dejarse sin efecto cuando se comprobare la existencia de las circunstancias favorables citadas en los artículos anteriores.

Además, siendo la especie canina propagadora de diversas y graves enfermedades transmisibles a las personas, la existencia de perros en la ciudad deberá ser reglamentada y limitada su pululación, formando un padrón de los mismos. Los animales no podrán circular sin bozal, debiendo llevar, además, en el collar, la contraseña y número de su matrícula solicitada por los dueños, mediante el pago del tributo fijado por el Ayuntamiento.

Art. 430. Los perros vagabundos, así como los que se encontraren en las vías públicas contraviniendo las disposiciones anteriores, serán recogidos y sacrificados cuando no se presentase su dueño a reclamarlos, previo el cumplimiento de los requisitos legales para su tenencia y al pago de la multa correspondiente por la transgresión flagrante de las disposiciones sobre el caso.

Art. 431. La tenencia de aves de corral, conejos, palomos y otros animales de cría se sujetará a las mismas condiciones generales establecidas en los artículos 428, 429, 432 434 a 437 para los animales domésticos.

Art. 432. Los animales cuya tenencia o tolerancia no pudiese ser autorizada por las Autoridades, habiendo sus dueños desobedecido el requerimiento para su desaparición, serán decomisados en las reinspecciones que pudiesen efectuarse.

Art. 433. No podrán sacarse a la calle ni conducirse a sitios públicos los perros u otros animales afectos de enfermedades repugnantes a los sentidos o sospechosos de peligro para las personas. Los animales que sufriesen afecciones crónicas incurables de esta clase, deberán ser sacrificados.

PROFILAXIA CONTRA LAS ENFERMEDADES CONTAGIOSAS DE LOS ANIMALES

Art. 434. 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 Policía sanitaria de los animales domésticos de 3 de julio de 1904; el Reglamento para prevenir la transmisión al hombre de las enfermedades epizooticas, aprobado por R. D. de 15 de mayo de 1917, publicado según lo dispuesto en el art. 15 de la ley de Epizootias de 18 de diciembre de 1914 y a las demás disposiciones sanitarias vigentes.

Art. 435. Toda persona que tenga conocimiento de la existencia de un animal atacado de alguna enfermedad infecto-contagiosa, deberá comunicarlo inmediatamente a la Alcaldía. 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. 436. Tan pronto como la Alcaldía o Autoridades sanitarias dependientes de la misma tengan noticias 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. 437. 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. 438. 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. Si dichos animales viviesen aun pasados nueve o diez días, sin presentar síntomas alarmantes de enfermedad, puede asegurarse que no padecen hidrofobia.

Art. 439. 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 al tratamiento preventivo cuantas personas pudiesen haber sido por el mismo contaminadas, y la averiguación de la existencia y, en su caso, a la puesta en observación de cuántos otros animales, por su relación con el hidrófobo, pudiesen resultar sospechosos de contagio.

Art. 440. Cuando por haber muerto el animal sospechoso no pudiera ser conducido vivo al Laboratorio, será preciso remitir a dicho Centro, cuando menos, su cabeza, lo más rápidamente posible y siempre dentro 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. 441. 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 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. 442. La asistencia de toda persona mordida por perros o animales que pudiesen ser sospechosos de padecer rabia, obligará al facultativo 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.

DEFENSA CONTRA LAS ENFERMEDADES INFECCIOSAS

Art. 443. El Médico que asiste a un atacado de enfermedad infecciosa o, en otro caso, el cabeza de familia, firmante del padrón, los jefes de establecimientos industriales, religiosos, comerciales, etc., así como los dueños o gerentes de fondas, posadas y hospederías, donde tuviese el infectado su residencia o prestase sus servicios, deberán dar inmediato aviso del caso al Instituto Municipal de Higiene tan luego como haya motivo racional para pensar que éste exista en los establecimientos o en las casas de su dirección o cuidado. (R. D. de 10 de enero de 1919.)

Cualquier otra persona podrá hacer, asimismo, la declaración, cuando le constase o sospechase funda-

damente la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa no denunciada.

El Instituto de Higiene comunicará diariamente al Inspector Provincial de Sanidad todas las denuncias recibidas y los casos que por fuera de ellas hubiesen llegado a su conocimiento. Si se tratase de una enfermedad exótica o de carácter epidémico o bien de cualquier otra que por constituir un peligro extraordinario requiriese urgentes providencias, el aviso del Instituto a la Superior Autoridad deberá ser inmediato, usando del teléfono o de cualquier otro medio de rápida y segura comunicación.

Art. 444. Las certificaciones del fallecimiento y reconocimiento por los Médicos del Registro civil deberán ser examinadas con especial vigilancia, para comprobar si quedó o no cumplida la obligación que expresa el artículo precedente. Siempre que resultase omitida la declaración, se aplicará la corrección que corresponde al caso y las alteraciones deliberadas en el diagnóstico serán equiparadas a la ocultación para los efectos correccionales, a reserva de promover de oficio la acción de los Tribunales de Justicia penal contra los responsables de falsedad en las certificaciones u otras manifestaciones oficiales y contra los presuntos reos de cualesquiera otros delitos en daño de la salud pública (apartado final del artículo 2.º, R. O. de 31 de octubre de 1901).

Art. 445. En su declaración, debe el Médico indicar con claridad, si le son conocidos, el nombre y edad del enfermo; y, en todo caso, el sexo, domicilio y clase de la enfermedad, con la fecha y firma bien legibles. No excusará a los médicos de la responsabilidad de la declaración el no haber podido fijar bacteriológicamente o con exactitud el correspondiente diagnóstico, bastando con que la dolencia de que se trate sea clínicamente sospechosa de ser infecto-contagiosa (R. O. de 10 de enero de 1919).

En esta circunstancia podrá solicitarse el concurso del Instituto Municipal de Higiene, para las determinaciones de Laboratorio u otras que fueren del caso. (Art. 61; Reglamento de Sanidad Municipal de 9 de febrero de 1925).

Art. 446. Los enfermos contagiosos tendrán que ser sometidos al necesario aislamiento; y cuando éste no pudiera verificarse debidamente por las defectuosas condiciones del local o de la asistencia, a juicio de la Inspección de Sanidad o del Servicio facultativo del Instituto Municipal de Higiene, será obligatorio su ingreso en el Hospital de Infecciosos o en una clínica particular donde pudieran tener efectividad todas las medidas legales de profilaxia.

Art. 447. La anterior providencia deberá ser tomada especialmente con todo infectado que no disponga de una habitación especial para su uso exclusivo, o que habitase en un piso ocupado por más de una familia.

Art. 448. En caso de viruela no podrá autorizarse

la permanencia de un enfermo en ningún piso o departamento de una casa en la que existiese una escuela o reunión de menores.

Art. 449. Cuando se tratara de infecciones exóticas, las Autoridades sanitarias podrán disponer, en todos los casos, el aislamiento de los atacados en los Hospitales de Infecciosos, especialmente destinados al efecto, y el de sus familias o personas sospechosas de contagio, en las estaciones o lazaretos de observación anexos.

Art. 450. Los convalecientes, o individuos en general comprobados portadores de gérmenes, quedarán bajo la vigilancia sanitaria; debiendo someterse a las tratamientos inocuos indicados para obtener su esterilización; y a las prohibiciones, en su vida de relación y trabajo, que aconseje su especial modalidad infectiva en orden a las posibilidades de contagio o difusión de la enfermedad.

Art. 451. El Médico que hubiese hecho la declaración, o el que tomase a su cargo la asistencia de un infectado, siempre que no perteneciese a un servicio oficial de Beneficencia, será responsable del cuidado y vigilancia de las prácticas de desinfección, durante el curso de la enfermedad, establecidas por él mismo u ordenadas por las Autoridades sanitarias. Esas prácticas deberán estar, en todo caso, encomendadas a la familia o asistentes del enfermo. Las Autoridades sanitarias podrán, no obstante, ordenar las visitas de comprobación que juzgasen necesarias.

En las asistencias de Beneficencia el Servicio de Sanidad Municipal suministrará los elementos y dictará las disposiciones necesarias para que la familia del enfermo pueda practicar la desinfección correspondiente y compartirá con el Médico asistente la vigilancia de lo ordenado.

Art. 452. La desinfección en curso de enfermedad deberá comprender el tratamiento antiséptico, según los casos, de los retretes, de las diversas excretas del enfermo y de las ropas, utensilios y efectos en inmediata relación o contacto con el mismo, así como, por lo menos una vez al día, el aseo y barrido húmedo de la habitación con una solución antiséptica y la limpieza de las paredes y muebles. El enfermo mismo deberá ser lavado y aseado según lo exija y permita su especial estado. La estancia estará desprovista de todo elemento inútil, como cortinas, cuadros, alfombras, etc.

Los asistentes deberán tomar, asimismo, las precauciones necesarias por medio del lavado frecuente de sus manos, el corte de sus uñas al ras, y la cobertura de su vestido y de sus cabellos, con una bata y una gorra de tela lavable, manteniendo con el exterior las condiciones de aislamiento necesarias.

El Instituto Municipal de Higiene entregará a quien los solicite, cuando no lo hiciere espontáneamente, folletos del detalle de todas las antedichas operaciones.

Art. 453. Bajo ningún concepto podrán trasladarse al exterior, para ser lavadas, las ropas de uso del enfermo, sin previo tratamiento antiséptico, que deberá ser practicado, precisamente, en la misma habitación del infectado, o en las dependencias a ella anexas, al igual que el de los efectos y utensilios en inmediata relación con el mismo (escupideras, vasos de noche, vajillas, etc.).

Art. 454. Al término de la enfermedad, por curación, muerte o traslado del enfermo, la desinfección del local y de sus ropas y efectos deberá ser practicada siempre y en todo caso, por los Servicios de desinfección del Instituto Municipal de Higiene, cuya acción no podrá ser substituída por otra alguna particular.

Art. 455. El Médico de cabecera queda obligado, en los casos anteriores, a avisar al Instituto Municipal de Higiene para que proceda a la desinfección de la vivienda y objetos del infectado; a este fin, serán recogidas y llevadas a las Estaciones fijas de Desinfección, las ropas de cuerpo y cama, colchones, almohadas, mantas y cuantas prendas fuesen sospechosas de contaminación, cuya entrega se efectuará mediante recibo detallado, procediéndose a su devolución, y en lo posible, dentro de las veinticuatro horas siguientes a la misma, con documento acreditativo de la operación practicada. Al mismo tiempo, se harán las investigaciones de Policía sanitaria pertinentes al caso, efectuándose las vacunaciones necesarias cuando no se hubieran con anterioridad practicado y tomándose todas las disposiciones profilácticas de otro orden que se creyesen indispensables.

De todo lo actuado se llevará, por las Oficinas del Instituto, el oportuno registro.

Art. 456. Las enfermedades infecto-contagiosas en que será obligatoria la declaración del caso a las Autoridades, la desinfección del enfermo, dormitorio y anexos y el aislamiento posible y suficiente, son las siguientes: carbunco, cólera y enfermedades coleriformes, coqueluche, dengue, difteria, disentería, encefalitis letárgica, erisipela, escarlatina, fiebre amarilla, fiebre tifoidea y similares, grippe, lepra, meningitis cerebro-espinal epidémica, oftalmía purulenta, parálisis infantil, peste bubónica, sarampión, septicemia, especialmente la puerperal, tifus exantemático, tiñas, tracoma, tuberculosis pulmonar, varicela, varioloide y viruela.

Art. 457. Los fallecidos de enfermedad infecto-contagiosa serán cuanto antes inhumados o trasladados al depósito del cementerio, y no podrá ser autorizado su embalsamamiento más que en casos en que no exista grave riesgo de contagio y previo informe de la Junta Municipal de Sanidad.

Art. 458. Queda prohibida la presentación al público de las personas que hubiesen sido atacadas de enfermedad infecto-contagiosa, sin haber tomado las

precauciones necesarias para evitar todo peligro de contagio.

Art. 459. La responsabilidad alcanzará por igual, en caso de transgresión, al enfermo y a los encargados de su cuidado, si éstos no le hubiesen advertido debidamente de tal obligación. De una manera muy especial regirá la prohibición anterior, para el ingreso en las escuelas, de todo alumno que hubiese tenido que suspender su asistencia por razón de una enfermedad contagiosa, siendo necesaria en tal caso la presentación de un certificado médico declarando que no existe peligro de contagio y que se han tomado todas las medidas necesarias de desinfección con sus ropas, libros y cuadernos.

Art. 460. En todos los asilos, hospitales o establecimientos dependientes del Ayuntamiento, donde sean temporalmente recogidos los mendigos o personas sin hogar, se instalará, debiendo ser debidamente utilizada, una estación de despiojamiento, a tenor de lo prevenido en las disposiciones sanitarias vigentes.

VACUNACIÓN

VACUNACIÓN ANTIVARIOLICA

Art. 461. Toda criatura nacida en la ciudad o que se encontrara en ella cumplidos los tres meses de su edad, deberá ser vacunada contra la viruela.

La vacunación podrá ser practicada por un Médico particular, o por los vacunadores oficiales, y tendrá que ser acreditativa por medio de certificación facultativa, en la que conste el resultado de la operación. Esta deberá repetirse, hasta tres veces, si los resultados fueren negativos, y cada vez, con linfa de distinta procedencia o stock. En caso de persistencia del fracaso en la tercera tentativa de vacunación, se aplazará la repetición de la misma por el término de un año, salvo en caso de epidemia u otra circunstancia extraordinaria. La tercera tentativa deberá ser practicada siempre por un Médico vacunador municipal, y con linfa de un laboratorio oficial, pudiendo ésta ser substituída por otra si hubiese sido ya utilizada en las inoculaciones anteriores.

El Instituto Municipal de Higiene cuidará de que tengan exacto cumplimiento las disposiciones anteriores, y llevará el control y el registro de las vacunaciones practicadas por los elementos sanitarios municipales, y de las efectuadas por los particulares, en cuya tramitación hubiese intervenido.

Art. 462. Todo inmigrante viene obligado a vacunarse o revacunarse contra la viruela, a su ingreso en la ciudad.

Para el control de esta obligación sería muy conveniente fuese establecido, por las Autoridades correspondientes, el oportuno registro de inmigración,

del cual tuviere conocimiento la Corporación municipal.

Art. 463. El Ayuntamiento, tendrá establecido, normal y permanentemente un servicio de vacunación gratuita, para cuya utilización dispondrán sean dadas al público las mayores facilidades.

Art. 464. En ninguna fábrica, taller, comercio, oficina, etc., será admitido empleado alguno sin que presente certificación de haber sido vacunado contra la viruela; igual prescripción regirá para todos los empleados de la Corporación municipal y sus dependencias.

Art. 465. A tenor de lo estatuido en el R. D. de 10 de enero de 1919, no se autorizará el ingreso en Escuela pública, colegio o liceo particular, asilo de beneficencia ni establecimiento alguno dependiente del Estado, de la Provincia o del Municipio, exceptuando los Hospitales, a menores de siete años que no exhiban la certificación de hallarse vacunados, ni a mayores de esta edad que no presenten la de revacunación.

Art. 466. Las Administraciones central, provincial y municipal exigirán que todos sus dependientes y sus familiares se sometan a la vacunación y revacunación periódica Jenneriana, en tiempo oportuno, reclamando el comprobante de haberlo efectuado, que se entregará a las Oficinas encargadas de este Servicio.

VACUNACIÓN ANTITÍFICA

Art. 467. De acuerdo con lo preceptuado en la R. O. de 30 de noviembre de 1921, las Autoridades sanitarias municipales podrán obligar a vacunarse contra la fiebre tifoidea a todas las personas que se dediquen a la asistencia de enfermos tíficos y a las que directa o indirectamente se relacionen con los mismos.

Conforme con dichos preceptos, se considerará obligatoria la vacunación antitífica:

a) Para el personal de hospitales, clínicas, casas de salud y de cuantos se dediquen profesionalmente a la asistencia de enfermos particulares.

b) Para todas las personas que convivan con un enfermo de fiebre tifoidea.

c) Para todas las personas que residan en zonas o barrios de la ciudad, accidentalmente atacados.

Art. 468. Se considerará igualmente obligatoria la vacunación antitífica:

a) Para el personal de las Compañías abastecedoras de aguas potables.

b) Para todo el personal de cocina y sus afines.

c) Para los empleados en industrias lecheras, y

d) Para todos aquellos individuos en general que intervengan en la producción, manipulación y venta de productos alimenticios que deban o puedan ser consumidos en estado fresco.

VACUNACIÓN ANTIDIFTÉRICA

Art. 469. Se aconsejará la vacunación preventiva contra la difteria a las personas de la familia en la que ocurriese un caso de dicha enfermedad y a los individuos en relación con el infectado.

Art. 470. Los laboratorios municipales facilitarán gratuitamente las dosis de vacuna necesarias a los Médicos e Instituciones que lo soliciten.

Por su parte, las Instituciones sanitarias municipales facilitarán el cumplimiento de las disposiciones anteriores, organizando los servicios de vacunación indispensables.

Art. 471. En casos de epidemia, o en los de presentación de enfermedades exóticas, las Autoridades sanitarias podrán disponer la obligación de vacunarse, con las vacunas especiales, propias del caso, a todas aquellas personas que, por sus condiciones de proximidad o relación con infectados o elementos de posibilidad infectante, pudiesen constituir un peligro de contagio o difusión del mal.

Art. 472. El Laboratorio Municipal tendrá permanentemente organizado un Servicio de vacunación antirrábica, afectando a la producción de vacuna y a la administración de dicho método preventivo, por el personal del mismo, cuantas personas lo soliciten, previo el reconocimiento y dictamen facultativo correspondiente.

SANCIONES Y PENALIDAD

Art. 473. El Alcalde, como superior Autoridad municipal, podrá castigar, de acuerdo con las normas señaladas en el art. 194 del Estatuto municipal de 6 de marzo de 1924, todas las infracciones de orden sanitario con multas hasta 250 ptas.

Art. 474. Las adulteraciones y sofiscaciones alimenticias, dado su carácter directamente nocivo para la salud pública, merecerán siempre, de la Autoridad municipal, una penalidad lo más elevada posible, que aun tratándose de pequeños expendedores no deberá ser nunca inferior a 50 ptas.

Para las grandes casas de producción y para los mayoristas, la multa revestirá siempre su grado máximo de 250 ptas., y en el caso de gran importancia o gravedad, o en el de reincidencia en esta clase de infracciones, la Junta Municipal de Sanidad podrá proponer a las Autoridades superiores la imposición de mayor sanción o aun la clausura del establecimiento o industria correspondientes.

Art. 475. La comprobación por los Inspectores Veterinarios, o por el Laboratorio Municipal, de la alteración, descomposición o sofisticación nocivas de los artículos alimenticios, llevarán aparejada, aparte la sanción penal correspondiente, el decomiso del

alimento averiado o mixtificado. La Autoridad sanitaria, al proceder al decomiso, deberá disponer siempre la inmediata recogida del género averiado o tóxico, ordenando y asegurándose de su completa inutilización o destrucción, con objeto de evitar el daño de la consumación subrepticia de los géneros alterados.

Art. 476. En la tenencia de animales, la prohibición, cuando fuere desatendida, deberá ir seguida del decomiso, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones correspondientes.

Art. 477. En toda transgresión higiénica flagrante que llegase a constituir peligro inmediato e inminente para la pública salubridad, deberá la Autoridad municipal proceder por sí misma a su inmediata corrección, solicitando, en caso necesario, y con toda urgencia, la autorización judicial correspondiente, e imponiendo los gastos a cargo del infractor, en los casos siguientes:

a) Cuando existiese desobediencia por parte del mismo al perentorio requerimiento de la Autoridad.

b) Cuando éste no hubiese podido llevarse a efecto, por ausencia del interesado o desconocimiento de su personalidad o paradero.

En estas circunstancias, bastará dar conocimiento de la orden conminatoria a los vecinos o personas que, por su proximidad, relación con el interesado o con el motivo de la infracción, parecieren más indicadas a las Autoridades sanitarias.

Art. 478. Cuando del resultado de las inspecciones sanitarias de todos órdenes resulten comprobados hechos que, al parecer, revistan caracteres de delito o falta, en relación con las disposiciones legales sanitarias en vigor, será el interesado denunciado a los Tribunales de justicia, además de la aplicación de la sanción disciplinaria correspondiente, y si se tratare de alteraciones o sofisticaciones de artículos alimenticios, sin perjuicio del decomiso e inutilización de los géneros en malas condiciones.

Al efecto de la corrección de los falsificadores de alimentos o de sus expendedores, debe tenerse presente la situación de derecho estatuida por la R. O. de 11 de agosto de 1906 y la Circular de la Fiscalía del Tribunal Supremo de 16 de agosto del mismo año.

Art. 479. Serán también decomisados los productos destinados exclusivamente a la falsificación o a encubrir fraudulentamente las condiciones de los alimentos. El decomiso se hará extensivo a las pesas, medidas e instrumentos de comprobación falsos o inexactos y a los aparatos, utensilios y vasijas cuyas malas condiciones sanitarias o fraudulentas sean irremediables u ofrezcan algún mecanismo que pueda suponer engaño o tentativa de efectuarlo.

Art. 480. Además de todas las sanciones aplicadas a los falsificadores, defraudadores o expendedores de alimentos en malas condiciones, en relación

con los delitos indicados, se procederá a la publicación, en la prensa y en los Boletines municipales, de los nombres y señas domiciliarias de los mismos, para conocimiento y garantía del público consumidor.

Art. 481. Las infracciones cometidas por particulares, cuando revistan carácter leve, podrán ser sancionadas por las Autoridades sanitarias delegadas, siempre que les hubiese sido concedida dicha autorización, por la Autoridad municipal superior, con multas de 1 a 50 pesetas, teniendo obligación de dar inmediata noticia a dicha Autoridad de la corrección impuesta.

Art. 482. Las infracciones graves se castigarán con multas de 50 a 250 pesetas, pudiendo llegarse, en las reincidencias, hasta la clausura del establecimiento. De los casos de reincidencia se dará siempre cuenta a la Junta Municipal de Sanidad. Cuando la importancia de la transgresión pareciese requerir un correctivo mayor, se pasarán los antecedentes a las Autoridades superiores, interesando de las mismas la imposición de sanciones más graves.

Las infracciones cometidas por funcionarios públicos, si dependiesen del Municipio, serán sancionadas con arreglo al Reglamento de empleados; de las cometidas por funcionarios no dependientes de la Autoridad municipal, se dará conocimiento a la Autoridad de la cual dependan directamente, a fin de que se les imponga el debido correctivo, sin perjuicio de las demás acciones que pudiesen competir a la Autoridad del Municipio.

En las faltas por omisión a que se refiere el artículo 444 (Médicos o Veterinarios que no hubiesen declarado enfermedades infecciosas), serán siempre comunicadas a las Juntas de Gobierno o Patronatos de los establecimientos u organizaciones de que dependieren, a los mismos efectos anteriores.

Art. 483. Se considerarán como infracciones graves:

1.º Las que consistan en evidente falta de celo o inteligencia en el desempeño de empleos o comisión de carácter sanitario, si el hecho no constituye delito.

2.º La ocultación de uno o más casos de enfermedad contagiosa o de cualquiera de las especificadas en la vigente legislación por las personas que, según ella, están obligadas a hacer la declaración ante las Autoridades sanitarias.

3.º El retraso injustificado en hacer la declaración a que se refiere el número anterior.

4.º La omisión de cualquiera de las prácticas de desinfección o aislamiento, en las ocasiones que lo exigen.

5.º La admisión por los Directores de cualquier establecimiento benéfico o de enseñanza, de asilados o educandos que no presenten una certificación de haber sido vacunados o revacunados.

6.º La admisión en los mismos de convalecientes de enfermedades contagiosas, cuyo estado indique claramente que no se han seguido con todo rigor las prácticas de desinfección y profilaxia prescritas por las leyes.

7.º La negativa, falseamiento e inexactitud, notoriamente voluntaria, de noticias pedidas por las Autoridades sanitarias a los Directores o Jefes de cualquier establecimiento de beneficencia o enseñanza, instituto o fundación, relativas al estado higiénico de locales o al de salud de los dependientes asilados, educandos, etc. De esta infracción serán únicamente responsables los Directores, Jefes o sus substitutes. Esta disposición será extensiva a los establecimientos de carácter privado a donde concurren habitualmente más de veinte personas.

8.º El ocultar un facultativo la verdad acerca del estado sanitario de su clientela, del hospital o de cualquier otro establecimiento cuya dirección médica le estuviere encomendada.

9.º Toda alteración de carácter nocivo producida en substancias alimenticias y la expendición de las mismas al público.

10. Toda otra transgresión de las disposiciones sobre alimentos del presente Reglamento y Leyes sanitarias vigentes, lesiva a la salud o que altere, en otro caso, muy sensiblemente, la capacidad alimenticia de los alimentos.

Art. 484. Se considerarán faltas leves las cometidas por particulares o facultativos infringiendo cualquier práctica o disposición de las accidentalmente prescritas por las Autoridades sanitarias, o de otra clase, con atribuciones para dictarlas, que no estén taxativamente especificadas en los artículos anteriores.

Art. 485. Para el régimen de la aplicación de sanciones se tendrá en cuenta si hay reincidencia, y si el infractor fuese funcionario de Sanidad, con cargo administrativo o en relación con la vigilancia y control sanitario, será destituido a la tercera falta que cometiese si pudiesen ser calificadas como graves.

Art. 486. Las infracciones del Servicio sanitario accidental, establecido en epidemias o circunstancias análogas por medio de bandos u otras disposiciones, por el Gobernador o Alcalde, podrán ser penadas con multas de 50 pesetas por la Inspección municipal. Siempre que la infracción pudiese constituir delito, las responsabilidades serán entregadas a los Tribunales ordinarios.

Art. 487. La persona que pretendiese burlar las prácticas de desinfección, aislamiento u observación a que estuviese sujeto, incurrirá en la multa de 5 a 250 pesetas.

Si para realizar su propósito hubiese ofendido o maltratado a los funcionarios sanitarios encargados de dichas prácticas, será entregado a los Tribunales.

Art. 488. Los Médicos de la Beneficencia Municipal que se negaren a prestar los servicios sanitarios que accidentalmente se les señalare, en casos urgentes y epidemias, serán corregidos con las multas de 25 a 250 pesetas, sin perjuicio de las responsabilidades penales.

Art. 489. El facultativo que tolere que en los establecimientos sometidos a su dirección médica se infrinjan notoriamente las prescripciones sanitarias de carácter profiláctico o preventivo contenidas en este Reglamento, o que desatendiere las advertencias de los funcionarios sanitarios, será castigado con multa, cuya cuantía no exceda del límite señalado por la Ley, a la Autoridad municipal.

Art. 490. Las infracciones a los preceptos y disposiciones contenidas en el presente Reglamento, se castigarán además en forma y con la penalidad establecida en los artículos 554, 555, 556, 557 y 558, 724, 725, 751, 804 y 805, 808 y 809 del Código penal vigente, cuando a ello hubiere lugar.

22 CRUCERO MEDICAL FRANCO-BELGA. Egipto-Palestine-Syrie.—Pascuas 1935.

El 22 Crucero Medical Franco-Belga se efectuará durante las vacaciones de Pascua 1935, del 12 al 28 de abril, por el paquebot de lujo *Sphinx* (15,000 toneladas) de la Compañía Messageries Maritimes.

El itinerario será el siguiente: Marsella-Alejadria (El Cairo), Jaffa (Tel Aviv-Jerusalem-Bethlem), Beyrouth (Baalbeck-Damas), Caiffa (Nazareth et Tiberiade), Alejandria-Marsella.

Las tarifas, especialmente reducidas, son fijadas, excursiones comprendidas, a 5.400 francos franceses en primera clase y 3.500 francos franceses en segunda clase, tarifas sobre las cuales los médicos y familiares se beneficiarán de una reducción del 5 %.

Los precios indicados serán comprendidos desde Marsella a Marsella: excursiones durante las escalas, estancias en hoteles de primer orden (bebida excluida), entrada en los Museos y Monumentos, propinas a los guías y en los hoteles, etc.

Añadimos que *el viaje se efectuará sea el que sea el número de los participantes* y que los turistas que, de Beyrouth desearan entrar en Marsella por el Mediterráneo—Nord (Trípoli de Syrie-Chypre-Rhodes-Smyrne-Istambul-Le Pirée-Naples), podrán hacerlo mediante un suplemento de poca importancia.

Ellos tomarán entonces en Beyrouth, el 25 de abril, el *Theophile Gautier*, que llegará a Marsella el 7 de mayo.

Durante la estancia a Beyrouth, del 22 al 25 de abril, podría hacerse y naturalmente a cargo de los pasajeros una excursión facultativa a Homs, Hama y Alep o a Palmyre.

Para todos los detalles complementarios y las inscripciones, dirigirse a la sección de viajes de Bruxelles-Medical, 29 Boulevard Adolphe Max, a Bruselas.