

40
AYUNTAMIENTO DE MADRID

236

REGLAMENTO

PARA EL

FUNCIONAMIENTO DE LAS CÁMARAS

FRIGORÍFICAS



MADRID

Imprenta Municipal,

1919

Ayuntamiento de Madrid

AYUNTAMIENTO DE MADRID

REGLAMENTO

PARA EL

FUNCIONAMIENTO DE LAS CÁMARAS

FRIGORÍFICAS



MADRID

Imprenta Municipal.

1919

Ayuntamiento de Madrid

REGLAMENTO

para el funcionamiento de las cámaras frigoríficas

1.º Las cámaras deberán mantenerse en constante y perfecto estado de limpieza.

2.º No deberá consentirse en el interior de las cámaras nada que sea ajeno a su aplicación en la conservación de los alimentos, ropas, calzado, y, en general, toda clase de efectos.

3.º Estará prohibido fumar y escupir en el interior de las cámaras.

4.º Independientemente de que las cámaras satisfagan las condiciones fundamentales que reclama un buen funcionamiento, deberán asimismo estar en condiciones de responder a las siguientes relacionadas con la buena conservación de los productos alimenticios.

a).—Estado higrométrico del aire de las cámaras.

La conservación de los alimentos reclama, según su naturaleza, una proporción variable de humedad; las cifras consideradas como más favorables, son:

Para la leche y sus derivados.	85
Para los huevos.. . . .	75 a 80
Para las carnes.	70 a 80

Para las aves de corral.	50
Para la caza.	50 a 60
Para el pescado.	75

b).—Temperatura.

Se consideran como más convenientes las siguientes temperaturas que deben ser constantes:

Para la leche y sus derivados..	menos 3, 9 a menos 1, 1-OC.
Para los huevos..	más 1 a menos 1.
Para las carnes.	más 1, 7.
Para las aves de corral.	más 0, 6 a más 1, 7.
Para la caza.	menos 3, 9 a menos 2, 2-OC.
Para el pescado.	menos 4, 4 a menos 1, 1-OC.

c).—Tiempo máximo de permanencia en las cámaras.

Para la leche.	5 días.
Para los huevos.	6 meses.
Para las carnes..	20 días.
Para las aves de corral.	15 —
Para la caza.	15 —
Para el pescado.	15 —

5.º No deberán ser admitidos en las cámaras los alimentos que se encuentren en principios de alteración.

6.º La permanencia en las cámaras de toda clase de alimentos, aun por el tiempo máximo fijado—art. 4.º c)—, sólo será consentida en épocas normales y aun como elemento regu-

lador en las transacciones comerciales, pero no en las de escasez con ilícitos fines especulativos.

7.º Encontrándose directamente relacionada la observancia de las precedentes disposiciones con la salud pública, el Ayuntamiento intervendrá en el funcionamiento de las cámaras frigoríficas por medio del Laboratorio.

8.º Para facilitar la vigilancia sanitaria, estarán obligadas las entidades propietarias de las cámaras a llevar un libro diario de ingresos y salidas en el que consten: la naturaleza de los productos, su cantidad, el nombre y residencia del dueño de los mismos, el de la persona que haya hecho el depósito, la fecha de ingreso, las de salida total o parcial y su domicilio.

Este Reglamento fué aprobado por el Excmo. Ayuntamiento en sesión de 26 de diciembre de 1919.

El Secretario del Excmo. Ayuntamiento.

Francisco Ruano.