



**REGLAMENTO PARA LAS PANADERIAS DE ESTE MUNICIPIO DE
CONFORMIDAD CON LO QUE DISPONE EL CODIGO SANITARIO DEL ESTADO
DE CAMPECHE.**

ARTÍCULO 1°.- Todas la personas que laboren pan de trigo deberán tener un certificado que acrediten su estado de salud, el cual será librado por el Medico de Ciudad y que será Visado por el Presidente Municipal.

ARTÍCULO 2°.- Todos los elaboradores de pan usaran durante su trabajo mandil blanco desde el cuello y gorro de lienzo que les cubra la cabeza debiéndose cambiar estas prendas cada vez que no estuvieren suficientemente limpias.

ARTÍCULO 3°.- Queda terminantemente prohibido el uso de escobas para la limpieza de los pisos en que se elabora el pan.

ARTÍCULO 4°.- Las mesas de amasar pan, serán de preferencia de mármol o piedra artificia, bien pulimentadas o bien de madera si éstas llenan las condiciones de dureza y pulimento y sin intersticios de ninguna naturaleza. Estas mesas deberán ser enjabonadas diariamente después del trabajo y cubiertas por un lienzo para evitar cualquier suciedad.

ARTÍCULO 5°.- Las latas en que se ponga el pan para el horneo y demás útiles destinados a este trabajo, serán cuidadosamente limpiadas diariamente.

ARTÍCULO 6°.- Los tableros en que se coloque el pan estarán completamente limpios y colocados en lugares en que no estén expuestos al polvo y cubiertos con manta.

ARTÍCULO 7°.- El departamento en que se elabore el pan, sus paredes estarán revocadas y el piso será de cemento o ladrillo estando siempre limpio.

ARTÍCULO 8°.- Las artesas estarán completamente limpias y después de utilizadas serán serradas por medio de sus correspondientes tapas de madera.

ARTÍCULO 9°.- Los cestos y globos que se utilicen para el transporte del pan deberán estar completamente limpios.

ARTÍCULO 10°.- El departamento en que este el horno deberá estar completamente limpio, lo mismo que el piso, debiéndose regar además las partes adyacentes para evitar el polvo, cuando menos en una extinción de seis metros por cada lado.

ARTÍCULO 11°.- Se prohíbe que el pan sea trasladado o puesto a la venta en los establecimientos, estaciones u otros parajes públicos, si no están colocados en envases completamente limpios y protegidos convenientemente contra el polvo, los insectos y el contacto de las manos; y el que efectuó la venta cuidara bajo su responsabilidad que el comprador no manosee el producto y no tome mas que la parte que ha comprado.

ARTÍCULO 12°.- Todos lo dueños de panaderías establecidas como lasque en lo sucesivo se establezcan deberán solicitar al Presidente del H. Ayuntamiento, un permiso para que puedan ejercer la industria y el cual se librára mediante informe del Medico de Sanidad.



ARTICULO 13°.- Estas disposiciones son obligatorias a los establecimientos en que se elaboren galletas o pastas alimenticias y molinos de nixtamal.

En sesión celebrada el día 3 de mayo de 1962 por el H. Ayuntamiento de esta Capital, quedó aprobado, previo los trámites legales, el presente Reglamento para las panaderías de este Municipio, como así también para los Establecimientos en que se elaboren galletas o pastas alimenticias y también para los molinos de nixtamal; habiéndose acordado remitirlo a la imprenta del Gobierno del Estado para su publicación en el Periódico Oficial para que surta efectos legales a las veinticuatro horas de hecha la referida publicación. Haciéndose además folletos para distribuirlos entre las autoridades y demás interesados.

Quedando sin efecto las disposiciones anteriores que se opongán a este reglamento –Cúmplase- El Presidente, ULISES SANSORES- El Secretario, J. de la CABADA CAMPOS. –Rúbricas.

PUBLICADO EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO, DE FECHA 15/05/1962.

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN 01/12/2014.