



REGLAMENTO DE PANADERÍAS

DECRETO EJECUTIVO S/N, aprobado el 13 de septiembre de 1963

Publicado en La Gaceta, Diario Oficial N°. 74 del 6 de abril de 1964

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE NICARAGUA

En uso de las facultades que le confiere el Arto. 195, Inc. 3 Cn. y el Arto. 364 del Código del Trabajo

Decreta:

El siguiente:

Reglamento de Panaderías

Artículo 1º.- Para los efectos del presente Reglamento, se considerará Panadería todo edificio, habitación o lugar usado con el propósito de elaborar, preparar u hornear pan, galletas, pasteles, repostería u otros productos de esta clase a base de harina aunque se consuman dentro del local, como hoteles, restaurantes, pensiones, hospitales, etc.

Artículo 2º.- Para que una Panadería se establezca y comience a vender sus artículos al público en la jurisdicción de Managua, Distrito Nacional, deberá obtener un permiso previo tanto de la Sección de Seguridad Industrial del Ministerio del Trabajo, como del Ministerio de Salubridad Pública; cuando sea en los Departamentos, dicho permiso se obtendrá en la Inspección del Trabajo y en el Centro de Salud de la jurisdicción.

Artículo 3º.- El permiso para instalar una panadería deberá solicitarse por escrito con indicación exacta del lugar donde será ubicada y con la especificación concreta de quién será el dueño, gerente, o responsable de la empresa, debiéndose extender gratuitamente tal permiso.

Artículo 4º.- Los talleres de panadería deberán ser establecidos en locales amplios, con buena luz y ventilación.

Artículo 5º.- Los servicios sanitarios deberán conservarse completamente higienizados y en perfecto funcionamiento. No se permitirá el trabajo de panaderías en lugares donde existan servicios de aguas negras si no tienen la correspondiente conexión. Donde no existan tales servicios, las letrinas deberán estar situadas fuera del local donde se elabore el producto.

Artículo 6º.- En las panaderías y en los locales de expendio de sus productos habrá un lavamanos adecuado, provisto de toallas, y jabón, a disposición de los trabajadores. Igualmente habrá una habitación destinada exclusivamente al cambio de ropa de los trabajadores y la guarda de sus vestidos de calle.

Artículo 7º.- Para lograr el debido aseo en las panaderías, las puertas y ventanas deberán estar forradas con tela metálica apropiada a fin de evitar la presencia de moscas y demás insectos; igualmente se forrarán los estantes, mostradores, urnas, etc., donde se guarde el pan en los sitios de expendio.

Artículo 8º.- Los aparatos y utensilios usados en la elaboración del pan, deberán mantenerse aseados para lo cual habrá en las panadería un recipiente con agua potable en sitio cercano y visible al taller, completamente separado del lavamos de los trabajadores.

Artículo 9º.- Es prohibido mantener en el suelo los materiales o ingredientes destinados a la producción de las panaderías que deberán estar y para fines de aseo, en tarimas de fácil movilidad, y en locales secos y bien ventilados.

Artículo 10º.- Para celebrar contratos de trabajos en un taller de panadería, el trabajador presentará al patrono un Certificado de Salud extendido por el Ministerio de Salubridad Pública, o por la Oficina Sanitaria correspondiente, en los lugares ubicados fuera de la ciudad de Managua. Este certificado deberá ser revalidado gratuitamente cada tres meses.

La disposición anterior es aplicable a las personas encargadas de la venta y distribución de los productos de panadería. El patrono por ningún motivo dejará de exigir el Certificado de Salud y su renovación.

Artículo 11º.- Los trabajadores de panadería usarán en sus labores vestidos de género lavable, limpios y

confeccionados de tal manera que cubran, por lo menos, la mitad del antebrazo. Los patronos les proporcionarán delantales y gorras blancas, la mitad del antebrazo. Los patronos les proporcionarán delantales y gorras blancas los que mantendrán en condiciones higiénicas.

Los trabajadores de panaderías no podrán laborar sin camisa.

Artículo 12º.- Antes de comenzar sus labores, los trabajadores de panaderías deberán lavarse con agua y jabón las manos y los brazos desde los hombros; lo mismo harán al reiniciar sus labores cada vez que se ausenten del local del trabajo por cualquier circunstancia y mantendrán sus uñas bien cortadas y limpias.

Artículo 13º.- Es prohibido a los trabajadores el consumo de tabaco, cualquiera que sea la forma de uso, en el lugar de trabajo, lo mismo que otras sustancias que puedan perjudicar los productos.

Artículo 14º.- Ningún trabajador de panadería está obligado a la venta de los productos, a menos que convenga con el patrono un salario extra por ese trabajo adicional.

Artículo 15º.- Los vendedores de pan y demás productos de panadería serán provistos de canastos y manteles limpios e higiénicos. Es prohibido el uso de sacos y la envoltura en papel periódico u otro material que no garantice el aseo requerido.

Artículo 16º.- La calidad del pan francés que elaboren las panaderías del país, deberá reunir como mínimo la siguiente composición por cada 100 gramos: Agua 15.5g. Grasa 4.2g. Carbohidratos: Total 166.3 (fibras crudas) 0.8g. cenizas 1.3 g. Calorías 360, Proteínas 12.7g. Calcio 49mg. Fósforo 1.14mg. Hierro 1.3mg. Niacina 1.57mg. Las otras diferentes clases de pan que elaboren tendrán los elementos que indica la tabla de Composición de Alimentos de Centro América. Elaborada por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP9. Al Ministerio de Salubridad Pública corresponderá velar por el cumplimiento de este artículo.

Artículo 17º.- Es prohibido el trabajo nocturno en las panaderías. Los centros de trabajo a que se refiere el Arto.1º. de este Reglamento, trabajarán solamente durante el día, nunca antes de las seis de la mañana, ni después de las ocho de la noche. No obstante, los obreros que se ocupen exclusivamente, en la preparación de levaduras, aseo del taller y calentamiento de hornos, podrán comenzar sus labores a las dos de la mañana.

Artículo 18º.- Solamente podrá trabajarse durante la noche, en jornada nocturna, previa autorización de la Inspección del Trabajo del lugar, en las siguientes circunstancias:

a. Cuando se trate de socorrer a sectores desvalidos de la población en los casos de catástrofe, sismos, inundaciones, etc.

b. En casos de desperfectos de maquinarias, o en caso fortuito o fuerza mayor, que imposibilite al taller a usar sus propios; en tales circunstancias el dueño afectado puede elaborar sus productos en otro taller fuera de las horas señaladas y únicamente mientras dure el impedimento.

Artículo 19º.- No están sujetos a la prohibición al trabajo nocturno del presente Reglamento, las panaderías pertenecientes a las Fuerzas Armadas de la Nación que elaboren pan y demás productos similares para el consumo exclusivo de sus miembros.

Artículo 20º.- Los empresarios de panaderías están obligados a exigir a sus trabajadores que tomen las medidas de seguridad personal que sean necesarias, ajustados a las disposiciones del Código del Trabajo.

Artículo 21º.- Es indispensable la ventilación en los locales de trabajo y dependencias anexas el aire deberá renovarse natural o artificialmente, de acuerdo con el número de operarios que se encuentren en ellos. Cada trabajador contará con una superficie libre o menor de dos metros cuadrados, un espacio no inferior a diez metros cúbicos y una renovación de aire continuo a razón de treinta metros cúbicos por hora, El hornero tendrá un espacio no inferior a las dimensiones del horno en que realice sus labores.

Artículo 22º.- Toda transmisión, engranaje, polea, cilindro, piñones, bandas y cadenas que estén en movimiento, deberán ser cubiertas con sus respectivas guardas hechas de tela de alambre fuerte o con placas de láminas perforadas, para evitar calentamiento, golpes, rasgaduras o muerte y deberán estar montadas en armaduras adaptadas a la maquinaria.

Artículo 23º.- Será prohibido la limpieza y engrasado de los motores, máquinas, transmisiones, etc., en movimiento; solamente se hará cuando la marcha sea lenta con aceiteras o engrasadoras de pico largo siempre que existan garantías absolutas de seguridad y se ejecuten por personal experimentado.

Artículo 24º.- Las panaderías dispondrán, en lo posible, en los lugares de horneado, de suficientes tomas de agua, con sus correspondientes mangueras y de aparatos extinguidores de incendio.

Artículo 25º.- Es obligatorio colocar avisos en lugares visibles, escritos o gráficos, claros y breves, indicando el peligro, lugar de las máquinas y tableros de control.

Artículo 26º.- El almacenamiento de la materia prima (sacos, pacas de harina y otros) se hará adecuadamente para evitar derrumbes y accidentes.

Artículo 27º.- Los trabajadores de las panaderías estarán obligados a:

- a. Usar el equipo de protección e higiene que el patrono les proporcione conforme las disposiciones del Código del Trabajo y del presente Reglamento.
- b. Hacer la limpieza del equipo después de cada turno.
- c. Indicar y dar aviso al patrono o a su representante de todas anomalías que observen en el funcionamiento de las máquinas y hornos.
- d. Acatar los Reglamentos Internos de Trabajo de las Panaderías donde prestan sus servicios cuando han sido aprobados previamente por el Ministerio del Trabajo.

Artículo 28º.- En los talleres de panaderías que de manera permanente ocupen más de cincuenta trabajadores, deberán constituirse Comités de Seguridad e Higiene del Trabajo a fin de ayudar y asesorar a la administración en todos los asuntos concernientes a la seguridad y salud de los trabajadores. Estos comités funcionarán de acuerdo con las recomendaciones que dicte oportunamente el Ministerio del Trabajo y se compondrán de tres miembros: el propietario o su representante y dos oficiales de la panadería que designarán los respectivos trabajadores.

Artículo 29º.- En los talleres que no reúnan los cincuenta trabajadores, existirá un Vigilante de Seguridad que realizará, en lo posible, las funciones del Comité de Seguridad; en este caso, tal vigilante será el Maestro Panadero o el trabajador que de común acuerdo designen los trabajadores y el Empresario.

Artículo 30º.- Cuando se trabaje en una panadería, sin la previa autorización ordenada en el Arto.2º. de este Reglamento, se ordenará su cierre inmediato, quedando obligado el responsable al pago de preaviso a sus trabajadores así como las demás prestaciones sociales a que tuvieren derecho.

Artículo 31º.- Cuando se compruebe que los productos tienen calidad inferior a la establecida en el Arto.4º. que adolecen de adulteración o que la empresa en cualquier forma viole las disposiciones higiénicas del presente Reglamento, podrán las Autoridades Sanitarias y las del Trabajo en su caso, suspender temporalmente o cancelar la autorización concedida, según la gravedad de la falta o su carácter de reincidencia.

Artículo 32º.- El empresario de Panadería a quien se le encuentren productos sin hornear en las horas comprendidas entre las ocho de la noche y las seis de la mañana, será multado conforme la Ley.

Artículo 33º.- Los Inspectores del Trabajo y los Inspectores Sanitarios del lugar, velarán por el cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, sin perjuicio del derecho de los particulares de denunciar cualquier infracción que cause perjuicio a la salud pública.

Artículo 34º.- Para el cumplimiento del presente Reglamento, se consideran como parte del mismo, en lo que fuere aplicable, las disposiciones que establecen los Artos. 343, 344 y 353 del Código del Trabajo.

Artículo 35º.- Toda panadería ya establecida y que a la fecha de vigencia del presente Reglamento no llene los requisitos que en él se consignan tienen un plazo imperorrogable de seis meses para dar cumplimiento a sus disposiciones, bajo apercibimiento de clausurarse definitivamente.

Artículo 36º.- Este Reglamento entrará en vigor 30 días después de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en Casa Presidencial.- Managua, Distrito Nacional, trece de Septiembre de mil novecientos sesenta y tres.- **RENE SCHICK, Presidente de la República.- J.A. Tijerino Medrano, Ministro del Trabajo.**