



Agiritegi Atala	
Sección de Archivo	
Signatura:	3761   23
Kodea:	A   21

# Ayuntamiento de San Sebastián

AÑO DE 1925 d

Sección A

Libro n.º 5

Negociado 21

Expediente n.º /

Serie

Folios

## ASUNTO

*Establecimiento de pescado fresco y frito*

## EXPEDIENTE

*D. L. Freidurias Luria*

EXCMO. SR.

Las solicitudes presentadas a nombre de la Sociedad Limitada "FREIDURIAS GURIA" como implantación de industria nueva, fuera de lugares en los que hasta la fecha se han permitido, recaban a nuestro entender el precedente de condicionarlas. Y si bien nada parece oponerse a que puedan fundarse tales ventas de pescado y freidurias dentro de la población, como también entendemos que ésta debe realizarse en las condiciones de aislamiento que la Corporación Municipal señale, después de haber adquirido la certeza y determinado clara y terminantemente el funcionamiento de todas las operaciones de la misma industria, que naturalmente deberá en su conjunto llevarse a cabo, en todo tiempo y lugar, sin molestar ni perjudicar lo más mínimo, a los habitantes y propietarios de la vecindad de su instalación, cree deber de éste Centro proponer al estudio y sanción de la Excmo Corporación de su digna Presidencia, las normas a que pudieran sujetarse tales concesiones.

1º Los pescados, al igual que en los puestos de venta de la Pescadería Municipal, entrarán libres de toda clase de despojos, visceras, etc, perfectamente lavados y por tanto en la pescadería instalar, no se consentirá lavados de pescado, ni existencia de visceras ni detritus de los mismos, debiendo retirarles diariamente cuando ménos.

2º La presentación del pescado y su venta, se hará cumpliendo, en lo que tenga relación con el ejercicio de la industria que se implanta, las condiciones que en el Reglamento Municipal, para la venta del pescado se consignan, en el Articulo del Capitulo que hace referencia a las Ventas al por menor.

3º Dispondrá de cámaras frigoríficas, a la temperatura de cuatro grados bajo cero, como minimum, para poder almacenar en las debidas condiciones, el pescado, evitándo sus consiguientes y rápidas alteraciones, en circunstancias y épocas determinadas.

4º Siendo las cajas de madera las portadoras, por su utilización continuada con el transcurso del tiempo, del olor nauseabundo que en su transporte y circulación despiden, originando molestias tan constante y publicamente censuradas, convendría fuese en absoluto desterrada el empleo de las mismas, así como el de los cestos en el transporte del pescado a las nuevas pescaderías a implantar, substituyéndolas por otras metálicas perfectamente lavables, carentes de angulos. En manera alguna se tolerará la presentación del pescado al publico, en dichas cajas o cestos.

5º La Inspección Veterinaria tendrá constante acceso libre en todo momento, para que pueda ejercer la misión que le corresponde y estimar si son cumplidas las condicionales que se les impongan.

6º La impermeabilidad del suelo y las paredes de tales pescaderías, será absoluta, perfectamente lavable, con agua corriente en las condiciones hoy día requeridas en cuanto al material para ello utilizable, suprimiendo angulos huecos, instalación de sifones, etc-etc.

7º El local tanto de la pescadería como de la freiduría, ~~además~~ además de las condiciones adecuadas de limpieza e higiene, para



15 Septe  
Ma C. de J. de  
Riquelme

evitar en todo lo posible los olores propios de la industria, así como el que los gases acres y oleaginosos, como productos resultantes de la freiduría, tengan escape sin molestar al vecindario, deberá hallarse dotado de perfecta ventilación, y con sus tiros de humo la segunda, en condiciones similares a la que se viene exigiendo en las charcuterías y elaboración de churros instaladas en los cafés, y las que ulteriormente en su competencia puedan señalar los Sres. Yngeniero Yndustrial y Arquitecto Municipales, interviniendo el Negociado de Higiene y Salubridad, para cumplimentar lo consignado en el Art. 71 del Reglamento para la venta del pescado, antes citado.

8° Si en el funcionamiento de la industria, la práctica demostrara la conveniencia o necesidad de modificar su instalación, deberán atenderse siempre las indicaciones que en su competencia aconsejaron en tal sentido, los técnicos Municipales, bien entendido que el Ayuntamiento se reserva en todo caso, a retirar o anular la autorización que se conceda, cuando por perjuicio de tercero, o circunstancias fundamentales, por quejas del vecindario, demanden adoptar tal determinación, por la Corporación Municipal, sin que ello cree estado alguno de derecho a reclamación o indemnización de ningún género a la Sociedad instaladora, FREIDURIAS GURIA.

9° En el material de las calderas y utensilios todos, que sean utilizados en la freiduría, no entrarán a formar parte el cobre, plomo, latón, ni aleaciones de tales metales. De utilizar el estaño, deberá hallarse exento de plom y arsenico, y siendo de aluminio, no deberá ceder, a los aceites que se utilicen (en caliente) y al ácido acético en frío, parte metálica alguna.

10° El aceite o grasas que en las manipulaciones de la Freiduría intervengan, reuniran siempre las condiciones que en la higiene alimenticia, se hallan vigentes y consignadas. De utilizarse grasas hidrogenadas, deberá anunciarse al público con toda claridad, mediante carteles instalados en el local de venta. El Laboratorio Químico Municipal, tendrá siempre libre entrada en los locales, para vigilar en todo momento, si tales condiciones son o no debidamente cumplimentadas.

Es cuanto en mi opinión, debe condicionarse a los solicitantes, remitiéndola gustosamente a otra más autorizada, y elevándola respetuosamente a la elevada sanción de esa Corporación de su digna Presidencia, cuya vida DIOS guarde muchos años.

San Sebastian 15 de Septiembre del 1925.

El Jefe del Laboratorio

*Dr. F. Casadevante*

Excmo Sr. ALCALDE PRESIDENTE del Excmo Ayuntamiento de ésta CIUDAD.

# SOLICITUD

de apertura, reapertura, ampliación, traslado y traspaso de establecimiento

NOMBRE DEL CONSIGNATARIO

Gerardo Cayuela y Esparza

Clase de establecimiento Venta de pescado frito y fresco

Situación

D. Gerardo Cayuela Esparza que habita en la calle Mayor  
núm. 12 piso 3º solicita autorización para abrir un establecimiento  
de pescado fresco y frito en la calle Gran Via letra C piso bajo previo  
el pago de los derechos correspondientes.

Observaciones: Esta petición se hace en nombre de la S.L. "FRIDURIAS GURIA"

San Sebastián 14 de Agosto de 1925.

Firma del Solicitante

Al Labratorio

San Sebastián 14 de Agosto de 1925

P. E. Ndo. de Impuestos y Tasas,

El ..... informando sobre esta solicitud,  
manifiesta: .....

San Sebastián ..... de ..... de 192...

Firma,

Al .....

San Sebastián ..... de ..... de 192...

P. E. Ndo. de Impuestos y Tasas,

El ..... informando sobre esta solicitud,  
manifiesta: .....

San Sebastián ..... de ..... de 192...

Firma,

Conforme con los dictámenes anteriores:

San Sebastián ..... de ..... de 192...

El Alcalde,

# SOLICITUD

## de apertura, reapertura, ampliación, traslado y traspaso de establecimiento

NOMBRE DEL CONSIGNATARIO

*Gerardo Cayuela Esparraco*

Clase de establecimiento

*Venta de pescado fresco y frito*

Situación

D. *Gerardo Cayuela Esparraco* que habita en la calle *Mayer*  
núm. *12* piso *2º* solicita autorización para *abrir* un establecimiento  
de *venta de pescado fresco y frito* en la calle *Legarpi* núm. *7* piso *bajo* previo  
el pago de los derechos correspondientes.

Observaciones:

*Esta petición se hace en nombre de la Sociedad Limitada "Industrias Juvia"*

Al *Laboratorio*

San Sebastián de de 192...

Firma del Solicitante,

*Gerardo Cayuela*

San Sebastián de de 192...

P. E. Ndo. de Impuestos y Tasas,

*Suplemento de los Inspeccionarios Municipales.*

El *D. Manuel Cidau* informando sobre esta solicitud,  
manifiesta:

San Sebastián de de 192...

Al

Firma,

San Sebastián de de 192...

P. E. Ndo. de Impuestos y Tasas,

El informando sobre ésta solicitud,  
manifiesta:

San Sebastián de de 192...

Conforme con los dictámenes anteriores:

Firma,

San Sebastián de de 192...

El Alcalde,

4

E x e m o   S r . :

Solicitada por la S.L. "FREIDURIAS GURIA", la apertura de dos establecimientos dedicados a la venta de pescado fresco y frito, uno en la calle de Legazpi nº 7 y el otro en la Gran Vía letra C., a esa petición emite el Sr. Director del Laboratorio Químico Municipal el adjunto informe al que la Ponencia de Gobernación presta su conformidad en la casi totalidad de sus partes, pues no cree pertinente más que una modificación, que cabe decir es más bien aclaración, pero que a juicio de la que suscribe es preciso hacer, para evitar el día de mañana torcidas interpretaciones que únicamente proporcionarían contratiempos y litigios.

Antes de dar a conocer la modificación que proponemos y la haremos constar en la parte dispositiva, tenemos que dar a conocer, que hemos visitado la instalación de la calle de Legazpi, instalación verdaderamente modelo y que supera a las análogas establecidas en otras poblaciones en donde y particularmente en el sur de España tienen gran arraigo.

También quiere hacer constar la Ponencia que suscribe, que está plenamente convenida de que los establecimientos instalados por las "FREIDURIAS GURIA", reportarán positiva utilidad y beneficio al público, no solo en cuanto a comodidad, sino también porque contribuirán de manera eficaz al abastecimiento del pescado.

Por lo expuesto la que suscribe a V.E. tiene el honor de proponer:

Que autorice a la S.L. "FREIDURIAS GURIA", la apertura de dos establecimientos de pescado frito y fresco, uno en

la planta baja de la casa nº 7 de la calle de Legazpi y otro en el bajo de la de Gran Vía letra C., en las condiciones que en su informe establece el Sr. Director del Laboratorio Químico municipal, con la sola modificación de la condición establecida en el párrafo 8º de su informe, que la que suscribe propone sea redactado en la siguiente forma:

«Si en el funcionamiento de la industria, la práctica demostrara la conveniencia o necesidad de modificar la instalación, deberán atenderse siempre las indicaciones que en su competencia aconsejaren en tal sentido los técnicos municipales, bien entendido que el Ayuntamiento se reserva la facultad de retirar esta autorización, si por perjuicio de tercero causado por infracción reglamentaria, quejas del vecindario, fundadas en igual causa o incumplimiento comprobado de las condiciones establecidas, estimare oportuno adoptar tal medida, y sin que en modo alguno tenga derecho la S.L. «FREIDURIAS GURIA», ni quien pudiera sucederle en la concesión, a formular reclamación ni a exigir indemnización de ninguna especie.»

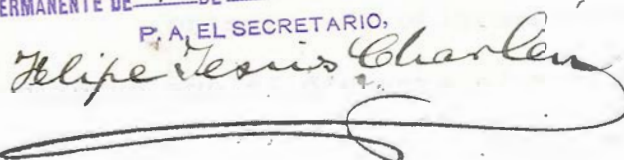
V.E. sin embargo resolverá lo que estime procedente.

San Sebastián 7 de Octubre de 1925.

EL PONENTE DE GOBERNACION,



APROBADO EN SESIÓN DE LA COMISION MUNICIPAL,  
PERMANENTE DE 9 DE Octubre 1925  
P. A. EL SECRETARIO,



5  
Con esta fecha digo a D. Gerardo Cayuela Esparza (Mayor, 12, 3\*), de la Sdad. Ltda. "Freidurias Curia", de esta:

En sesión celebrada hoy por la Comisión Permanente de mi presidencia ha sido aprobado un informe de la Comisión de Gobernación concediendo autorización a la S. L. "Freidurias Curia" para la apertura de dos establecimientos de venta de pescado frito y fresco -uno, en la planta baja de la casa n.º 7 de la calle de Legazpi, y otro, en el bajo de la de Gran Vía, letra C-, en las siguientes condiciones:

1ª. Los pescados, al igual que en los puestos de venta de la Pescadería Municipal, entrarán libres de toda clase de despojos, vísceras, etc., perfectamente lavados; y, por tanto, en la pescadería a instalar no se consentirán lavados de pescado, ni existencia de vísceras ni detritus de los mismos, debiendo retirarlos diariamente, cuando menos.

2ª. La presentación del pescado y su venta se harán cumpliendo, en lo que tenga relación con el ejercicio de la industria que se implanta, las condiciones que en el reglamento municipal, para la venta del pescado, se consignan en el articulado del capítulo que hace referencia a las ventas al por menor.

3ª. Dispondrá de cámaras frigoríficas, a la temperatura de cuatro grados bajo cero, como mínimo, para poder almacenar en las debidas condiciones el pescado, evitando sus consiguientes y rápidas alteraciones, en circunstancias y épocas determinadas.

4ª. Siendo las cajas de madera las portadoras, por su utilización continuada con el transcurso del tiempo, del olor nauseabundo que en su transporte y circulación despiden, originando molestias tan constante y públicamente censuradas, convendría fuese en absoluto desahogado el empleo de las mismas, así como el de los costos, en el transporte del pescado a las nuevas pescaderías a implantar, sustituyéndolas por otras metálicas, perfectamente lavables, urgentes de in-



gulos. En manera alguna se tolerará la presentación del pescado al público en dichas cajas o cestos.

5°. La Inspección Veterinaria tendrá constante acceso libre en todo momento, para que pueda ejercer la misión que le corresponde y estimar si son cumplidas las condicionales que se le impongan.

6°. La impermeabilidad del suelo y las paredes de tales pescaderías será absoluta, perfectamente lavable, con agua corriente en las condiciones hoy requeridas en cuanto al material para ello utilizable, suprimiendo ángulos, huecos, instalación de sifones, etc, etc.

7°. El local, tanto de la pescadería como de la freiduría, además de las condiciones adecuadas de limpieza e higiene, para evitar en todo lo posible los olores propios de la industria, así como el que los gases acres y oleaginosos, como productos resultantes de la freiduría, tengan escape sin molestiar al vecindario, deberá hallarse dotado de perfecta ventilación, y con sus tirones de humos la segunda, en condiciones similares a lo que se viene exigiendo a las charouterías y elaboración de churros instaladas en los cafés, y las que anteriormente en su competencia puedan señalar los tres. Ingeniero industrial y Arquitecto municipales, interviniendo el Negociado de Higiene y Salubridad para cumplimentar lo consignado en el art. 71 del reglamento para la venta del pescado, antes citado.

8°. Si en el funcionamiento de la industria, la práctica demostrara la conveniencia o necesidad de modificar la instalación, deberán atenderse siempre las indicaciones que en su competencia aconsejaran en tal sentido los técnicos municipales, bien entendido que el Ayuntamiento se reserva la facultad de retirar esta autorización si por perjuicio de tercero, causado por infracción reglamentaria, quejas del vecindario, fundadas en igual causa, o incumplimiento comprobado de las condiciones establecidas, estimare oportuno adoptar tal medida, y sin que en modo alguno tenga derecho la S. E. "Freidurías Curia", ni quien pueda sucederle en la concesión, a formular reclamación ni a exigir indemnización de ninguna especie.

9°. En el material de las calderas y utensilios todos, que sean utilizables en la freiduría, no entrarán a formar parte el cobre, plomo, latón, ni aleaciones de tales metales. De utilizar el estaño, deberá hallarse exento de plomo y arsénico, y siendo de aluminio no deberá ceder a los aceites que se utilicen (en caliente) y al ácido acético en frío, parte metálica alguna.

10°. El aceite o grasas que en las manipulaciones de la freiduría intervengan, reunirán siempre las condiciones que en la higiene alimenticia se hallan vigentes y consignadas. De utilizarse grasas hidrogenadas, deberá anunciarse al público con toda claridad, mediante carteles instalados en el local de venta. El Laboratorio Químico Municipal tendrá siempre libre entrada en los locales, para vigilar en todo momento si tales condiciones son o no debidamente cumplimentadas.

Todo lo cual traslado a V. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a V. muchos años.

San Sebastián, 9 de octubre de 1925.

EL ALCAIDE.

Sr. Oficial-jefe de Impuestos y Tasas.  
Sr. Director del Laboratorio Químico Municipal.  
Sr. Ingeniero industrial municipal.  
D. Gerardo Laguarda  
Cdad. Etda. Freidurias Curis,  
San Sebastián.

Excmo. Señor

1927 Año 1927 Registro Arquivado

Los que suscriben, propietarios y vecinos arrendatarios de las casas de las calles de Legazpi, Bengoechea y Oquendo de esta ciudad a V. E. con el mayor respecto exponen:



Que en la planta baja y sótano de la casa número 7 de la calle Legazpi; se ha establecido recientemente un establecimiento industrial con la razón social de "Freidurias Guria"; dedicado a la venta de pescado fresco y frito en condiciones tan malas; que los que suscriben tienen el sentimiento de elevar a V.E. su mas enérgica aunque respetuosa protesta de la instalación y funcionamiento de esta industria porque resulta atentoria a la higiene elemental y a la tranquilidad del vecindario.

*5 haberes  
de la Pesequera  
de la calle de Legazpi*

Este establecimiento dedicado a freidurias, por lo visto, carece de chimenea o tubo recogedor de humos y emanaciones de olores consecuentes a esta industria; por este motivo los humos y olores se desprenden directamente al patio, originando como es natural, un ambiente poco recomendable, y por si esto no fuera bastante, el funcionamiento de la maquinaria allí instalada, produce un ruido de tal magnitud; que estas causas sin citar otras de menor importancia, exponen al elevado criterio de V.E. por considerarlas ostensiblemente atentorias a la salud y tranquilidad de este vecindario.

Considere V.E. que estas causas que tienen lenitivo parcial en la defensa a que obliga la época invernal de tener las habitaciones cerradas, pero que se agravan en la época de calor por la aereación constante de las habitaciones de estas casas, que además son preferentes de numerosa colonia forastera y lo que aún de momento ya se ha dejado sentir.

Por todo lo cual a V.E. reconocidos a su solicita atención en velar los intereses de esta culta é higiénica ciudad; rogamos ordene tomar las medidas oportunas conducentes a la desaparición de las causas de sinsalubridad é intranquilidad mencionadas.

*Informen los Tres Arquitectos* Dios guarde a V.E. muchos años  
*Municipal, Ingeniero Su-* SAN SEBASTIAN 20 JUNIO de 1926  
*Industrial Municipal y Jefe*  
*del Reparto de Higiene y*  
*Salubridad.*  
*El Puente de San José - Benepencia*  
*José María*  
Sr. Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de San Sebastian.

*María Dolores de Echeverría*  
*Enriqueta Andategui*

Los extremos contenidos en la presente denuncia,

son de la incumbencia del Sr Jefe del Laboratorio Químico Municipal y en consecuencia entiendo que es el llamado a informar sobre el particular.

El jefe del Negociado de Higiene.

*D. Manuel Vidau*

*Informe al Sr Director del Laboratorio Químico Municipal.*

*En la Ponencia de Sanidad - Beneficencia - Manuel Machumbane*

Con motivo de la instalación de las Freidurias GURIA, elevé a V.E. las condicionales que a mi entender deberían requerirse en la implantación de ésta nueva industria. Aprobadas éstas previo informe de la Ponencia de Gobernación, por la Comisión Permanente, en sesión celebrada el 9 Octubre 1925, en las clausulas 7 y 8 se hallan perfecta y claramente especificadas, las relacionadas con los humos y olores denunciados y por consecuencia si los explotadores de la industria expresada, al aceptar sin protesta las condicionales antedichas que les fueron comunicadas, no han procedido a su cumplimiento, será llegado el caso de obligarles a ello, para evitar las quejas que motivan la presente y se ha podido comprobar no carecen de justificación.

No obstante, V.E. resolverá lo que en su elevado criterio, más procedente estime.

San Sebastian Julio 20/1926.  
El Jefe del Laboratorio

*D. F. Cardever*

*21 Abril de 1927*

*Que informen los Sres Arquitecto Municipal e Ingeniero de Obras Municipales, respecto a si la instalación se halla dentro de las condiciones de su concesión*

*El Ponente de Sanidad - Beneficencia*

*C. Caspary*

La cuestión que se plantea en el presente escrito entra de lleno en las funciones de la Junta Municipal de Sanidad.

San Sebastián 27 de Abril de 1927

El Arquitecto Municipal

*José M. Aldas*

De conformidad con el informe del Sr. Arquitecto Municipal soy tambien de opinion que este asunto es de la competencia de la Junta Municipal de Sanidad.

San Sebastian 27 de Abril de 1.927  
EL INGENIERO DE OBRAS MUNICIPALES

*Juan Madariaga*

De conformidad con lo que indican los precedentes informes, pase este asunto a conocimiento e informe de la Junta Municipal de Sanidad  
San Sebastian 27 de Abril de 1927  
El Ponente de Sanidad - Beneficencia

*E. Lafuente*

Los que suscriben, encargados por la Junta Municipal de Sanidad para dictaminar sobre las denuncias contenidas en este escrito, tienen el honor de manifestar que habiendo desaparecido las causas que han motivado la protesta de los firmantes de la presente reclamación, no ha lugar á informe especial en este asunto.

*Juan Madariaga*      *José Baga*      *Juan Madariaga*  
3 de Noviembre de 1923

Archivado  
El Ponente de Sanidad - Beneficencia

*[Signature]*