

la clase y cantidad que haya de emplear se según el local y objetos que se hayan de desinfectar y purificar.

VI

El Inspector de carnes reconocerá diariamente los reses que se sacrificuen para el consumo público, y los pescados que se pongan á la venta. Todas las semanas revisará las cabras, burras y vacas destinados á la producción de la leche, expediendo un certificado del estado de salud. Examinará igualmente los ganados ó animales que padescan ó en los que se sospeche enfermedad contagiosa, ordenando el conveniente aislamiento y reparación. Practicará todos los servicios profesionales que determinen el reglamento que al efecto se formen en consonancia con las Ordenanzas municipales.

VII

El Inspector de Higiene y los agentes á sus órdenes vigilarán los establecimientos, industrias, comercios &c. sujetos á las prescripciones de la higiene y salubridad de la población, denunciando las infracciones; recogerá muestras de los artículos de consumo para su examen en el Laboratorio; mandará retirar de la venta los generos que ostensiblemente no se encuentren en buenas condiciones; denunciara los focos de infección y casas insalubres, acompañara á la brigada de desinfección cuando