

Visto:

Las Ordenanzas 1501/08 y 1525/09, que establecen diversas pautas y normas a cumplir por parte de establecimientos comerciales que manipulan y procesan alimentos en Villa General Belgrano....

Y la necesidad de ajustar las actividades relacionadas con la alimentación, resulta imperioso complementar lo previsto en dichas ordenanzas, además de las normas previstas en el Código Alimentario Argentino, Ley 18.284 y su Decreto Reglamentario 141/53, la adhesión que nos permita conservar y fortalecer el espíritu de la Ordenanza 1501/08...

Que en la Ordenanza 1501/08 y en la 1525/09, no se detalla un Registro para introductores de Sustancias Alimenticias...

Que es necesario datar al Departamento Ejecutivo de modificaciones y actualizaciones sobre condiciones de salubridad e higiene que debe caracterizar este tipo de transportes, para asegurar una profilaxis contra diversas enfermedades y...

Considerando:

La importancia de que exista un marco regulatorio propio, a fin de conocer el origen de los productos envasados que ingresan a Villa General Belgrano como así también de aquellos que se elaboran dentro del ejido ...

Que orientado a la calidad y eficiencia es menester poseer normas estrictas en cuanto al Transporte de todo tipo de alimento que circule en el Municipio....

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA
MUNICIPALIDAD DE VILLA GENERAL BELGRANO
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA**

Art. 1º) MODIFÍQUESE el Art 81º, ANEXO I de la Ordenanza 1501 / 08, quedando el mismo redactado de la siguiente manera:

“Art 81º) TRANSPORTE DE ALIMENTOS - Medios de Transporte:

Se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores. Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etc.) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios.

*Se entiende por **transportista** a la persona física o jurídica, que será el receptor transitorio y, distribuidor de alimentos en vehículos autorizados por la autoridad competente. Se entiende por Dador de la Carga a la persona física o jurídica que acuerda con el transportista el traslado y/o distribución de una determinada carga de alimentos. A los efectos del transporte se entiende por:*

a) Alimentos a Granel a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan estar en contacto directo con la UTA.

b) Alimentos, Semi-ensados a todos los productos- contenidos en un recipiente (bolsas, bandejas, bateas, etc.) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que pueden entrar en contacto directo con la Unidad de transporte de alimentos. Alimentos Envasados a todos.

c) Los productos que tengan un envase que proporcione una protección eficaz contra la contaminación.

De acuerdo a las características de la Unidad de Transporte de Alimentos y a los sistemas de conservación, los transportes se pueden clasificar en las siguientes categorías:

a) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y con equipo mecánico de frío.

b) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la autoridad sanitaria competente.

c) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes.

d) Caja sin aislamiento térmico.

e) Sin caja o playo.

Habilitación de Transporte de sustancias Alimenticias

Los vehículos que realicen la actividad de distribución mayorista o minorista de entrega a domicilio de sustancias alimenticias dentro del ejido de Villa General Belgrano, deberán contar con habilitación de la Municipalidad de Villa General Belgrano y estar registrados en el registro de transporte de sustancias alimenticias del municipio.

Los vehículos que ingresen al ejido de Villa General Belgrano y pertenezcan a otras jurisdicciones deberán estar habilitados por autoridad competente y estar registrados en el registro de transporte de sustancias alimenticias de la municipalidad de Villa General Belgrano.

El Área de Bromatología, previo a la habilitación, inspeccionará los vehículos requiriendo que se hallen desprovistos de carga y en condiciones satisfactorias de aseo. Una vez comprobados los requisitos que se exigen en materia higiénico-sanitaria y mecánica, **otorgará habilitación por el término de un (1) año.** Cualquier modificación a las condiciones o características del transporte que dieron origen a la habilitación deberán ser comunicadas a la autoridad sanitaria competente a los efectos de su autorización.

Los medios de transporte deberán exhibir en el exterior de la Unidad de transporte de alimentos en forma legible el número de habilitación otorgado por la autoridad competente.

Condiciones de Higiene y Seguridad de la Unidad de Transporte

Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación. Los alimentos, al momento del transporte, deberán estar protegidos. El tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte.

Los vehículos, medios de transporte y accesorios deberán cumplir con las siguientes condiciones, características generales y las específicas correspondientes de acuerdo al/los rubro/s para el/los que se requiere la habilitación.

La Unidad de transporte de Alimentos y los recipientes deberán ser diseñados y construídos de manera que:

a) El interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.

b) Proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.

c) *Mantengan con eficacia la temperatura, grado de humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos y del deterioro que los pueda convertir en no aptos para el consumo.*

d) *Todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea preferentemente visible desde fuera de la Unidad de transporte y deberán poseer puertas y cerraduras herméticas.*

e) *Las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas de la Unidad de transporte de Alimentos, deberán estar revestidas con material no tóxico, no corrosible, impermeable, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterables a los golpes. Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material resistente a la corrosión.*

El interior de la Unidad de transporte de Alimentos contará con iluminación artificial que garantice la visualización de todos sus ángulos. En el caso de Unidad de transporte refrigerada deberá evitarse la pérdida de líquido por la carrocería, para lo cual ésta deberá disponer de tanques receptores de dichos líquidos. Los vehículos sin caja cubierta podrán transportar sólo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan. Asimismo, para su transporte, deberán estar cubiertos con materiales (lona, plásticos, etc.) que los protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con insectos. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo y la Unidad de transporte de alimentos no podrán depositarse dentro de ésta.

En los casos en que las sustancias transportadas cedan humedad o líquidos, los pisos de los vehículos se mantendrán libres de óxido, mediante el uso de material inoxidable o pinturas o barnices sanitarios, que no contengan sustancias tóxicas.

*El lugar destinado al transporte de las sustancias alimenticias, **deberá estar independizado del resto del vehículo**, no permitiéndose la presencia de otros elementos ni la existencia de ventanas o aberturas que comuniquen con el lugar destinado a transporte de personas. En este último no se permitirá la existencia de sustancias alimenticias.*

El lugar destinado al transporte de las sustancias alimenticias, será un depósito cerrado, totalmente revestido en su parte interna con material liso, de fácil limpieza, impermeable, aislado del medio externo.

El techo será de material resistente y en su parte interna las juntas estarán perfectamente unidas para impedir la acumulación de sustancias grasas o antihigiénicas. En todo momento deberá encontrarse en perfectas condiciones de higiene, asegurando la conservación del producto. En los casos de transporte de leche, crema, manteca, quesos, helados y otros derivados de la leche, huevo líquido, hielo, pescado, mariscos, crustáceos, moluscos, carne y menudencias, aves faenadas y evisceradas, comidas, pizza, emparedados, productos de rotisería, confitería y pastelería, entre otros, se exigirá un sistema refrigerante o de aislamiento del calor, de acuerdo con la naturaleza del producto.

El transporte de productos lácteos, de pesca, de caza menor, de aves faenadas y evisceradas, que no se encuentren envasadas por unidad, deberá tener lugar destinado al conductor independizado del resto del vehículo.

Los vehículos de transporte de huevos, frutas, legumbres, verduras y hortalizas, pueden ser camiones playos y con barandas, debiendo protegerse la mercadería con un toldo de material impermeable, en satisfactorias condiciones de conservación y aseo.

Los vehículos que transporten carnes en reses, medias reses, cortes frescos o enfriados, deberán estar provistos de rieles realizados en material inoxidable o galvanizado, que permitan la suspensión de la mercadería a una altura de cuarenta (40) cm contados desde el piso del depósito. Cada pieza deberá poseer su sellado sanitario correspondiente, emitido por autoridad sanitaria.

En el transporte de chacinados y embutidos, será suficiente la utilización de ganchos, de material inoxidable. El transporte de carne deshuesada, fresca y congelada, en trozos o cortes pequeños, y de menudencias, se efectuará en recipientes de material liso, de fácil limpieza, impermeables e inoxidables. Manteniendo el depósito del vehículo en condiciones de refrigeración.

Cuando la distancia y el tiempo de transporte lo permitan, será suficiente la utilización de medios aislantes de temperatura en el depósito.

El transporte de productos de panificación, harinas de cualquier tipo, azúcar, arroz y sustancias análogas, envasados y fraccionados, se efectuará en vehículo cuyo depósito estará revestido, a excepción del techo, en placas de material impermeable, inoxidable, de juntas perfectamente unidas, lavables y de fácil limpieza.

Se podrá realizar el transporte simultáneo de diferentes tipos de alimentos, cuando sus características particulares o de conservación y mantenimiento así lo permitan. En el caso de alimentos que presenten algún tipo de incompatibilidad, la autoridad sanitaria podrá autorizar la colocación de tabiques, herméticos o no, a los efectos de su separación.

Los alimentos con envases primarios totalmente herméticos, impermeables, resistentes y seguros podrán transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases.

Queda prohibido transportar, conjuntamente con alimentos, todo producto o sustancia que implique o pueda producir un riesgo para la salud, tales como materiales radiactivos, tóxicos o infecciosos, materiales y sustancias corrosivas, etc.

La autoridad sanitaria competente controlará periódicamente el mantenimiento de las condiciones que dieron origen a la habilitación.

Los vehículos automotores habilitados deberán llevar en forma destacada y fácilmente visible desde el exterior, una Oblea con la inscripción "Transporte de sustancias alimenticias", donde figure fecha de otorgamiento y caducidad.

Condiciones para Transportistas

*Los transportistas, conductores o acompañantes deberán poseer libreta sanitaria, mantener normas de higiene, aseo personal y portar en el vehículo, **del permiso de habilitación del establecimiento de donde proviene la mercadería.** Los encargados del reparto de las sustancias alimenticias deben mantener su indumentaria en condiciones de aseo y limpieza.*

El transportista será responsable del deterioro de los alimentos por acción, omisión o negligencia debido a:

- a) no utilización o utilización incorrecta de los equipos frigoríficos o de los agentes refrigerantes para conservación de la temperatura en el interior del vehículo.*
- b) no conservar el rango de temperatura que corresponda a cada tipo de alimento.*
- c) no aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de las Unidades de Transporte de Alimentos y de los espacios de almacenamiento (depósitos) de los transportistas.*

El conductor de todo vehículo debe estar munido de toda la documentación que acredite fehacientemente el origen de la mercadería transportada y aquella documentación sanitaria que exija la autoridad municipal.

En el caso de la empresa de transporte que disponga de depósitos de mercadería será responsable de la aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de los mismos así como de su buen mantenimiento.

Art. 2º) INCORPÓRESE como Art. 82º) del ANEXO I de la Ordenanza 1501 / 08, el siguiente texto:

Art. 82º) *“Todo alimento envasado en pequeña escala o a granel (materias primas, alimentos en proceso y producto final) debe contar con su rotulado obligatorio.*

Dicho rotulo debe contar con la información descripta a continuación:

- **Denominación de venta del alimento**
- **Lista de ingredientes**
- **Información nutricional**
- **Contenidos Netos**
- **Identificación de origen / Lugar de Origen**
- **Número de Registro de Establecimiento.** *Para productos elaborados en Villa General Belgrano se podrá obtener Registro Municipal (RME), para los que provengan de otros ejidos el rotulo deberá poseer Registro Nacional (RNE).*
- **Número de Registro de Productos Alimenticios.** *Para productos elaborados en Villa General Belgrano se podrá obtener Registro Municipal (RMPA), para los que provengan de otros ejidos el rotulo deberá poseer Registro Nacional (RNPA).*
- **Nombre /Razón social, dirección del importador (para productos importados).**
- **Identificación del lote.**
- **Fecha de vencimiento”**

Art. 3º) MODIFÍQUESE el Art. 83º) del ANEXO I de la Ordenanza 1501/08, quedando el mismo redactado de la siguiente manera:

Art. 83º) *“La violación de las normas integrantes de esta Ordenanza, serán sancionadas conforme lo establecido por el Código de Faltas, en cuanto fuere procedente. Serán considerados como FALTAS GRAVES, los de contaminación cruzada, falta de higiene, alimentos en mal estado, interrupción de la cadena de frío. En estos casos se impondrá una sanción de multa entre 1 U.B.E y clausura de hasta 20 días.-----*

Art 4º) DERÓGUESE el inciso “g”, del Art. 19º) del ANEXO I de la Ordenanza 1501/08.-----

Art. 5º) ELÉVESE copia de la presente Ordenanza al Departamento Ejecutivo Municipal para su conocimiento.-----

Art. 3º) COMUNÍQUESE, Publíquese, Dése al Registro Municipal y Archívese.-----

Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Villa General Belgrano, a los ventiocho (28) días del mes de Marzo del Dos Mil Doce. (2012).-----

**ORDENANZA N° 1676 / 12
FOLIO N° 1779 – 1780 – 1781 – 1782 - 1783
S.A.Q / m.l.q**

