

VISTO

El crecimiento en Villa General Belgrano de las actividades comerciales relacionadas con la manipulación de alimentos, las que comprenden restaurantes, bares, elaboradores de alimentos, panaderías, heladerías y demás comercios que manipulan, expenden, almacenan, distribuyen, y/o elaboran o procesan alimentos y materias primas.

Que estas actividades comerciales son extremadamente sensibles a la salud de la población y a la preservación del medio ambiente

CONSIDERANDO

La importancia de que exista un marco regulatorio propio a fin de preservar la calidad de todos los alimentos y materias primas que son consumidas o expandidas en el ejido Municipal, y la seguridad sanitaria del público consumidor...

Que orientado a la calidad y eficiencia es menester poseer normas estrictas en cuanto a la manipulación de todo tipo de alimento que se procese en el Municipio....

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

ART.1º) DISPÓNGASE la aplicación a partir de la sanción de la presente Ordenanza y dentro de todo el ejido de Villa General Belgrano de las Normativas Técnicas sobre las condiciones Higiénico Sanitarias y Seguridad Alimentaria para Establecimientos Elaboradores, Industrializadores, Fraccionadores y Comercializadores de Alimentos para Consumo Humano, las que están contenidas en todos los Artículos del **Anexo I** de la presente Ordenanza.-

ART.2º) 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 Veintidós (22) días del mes de Diciembre de Dos Mil Ocho (2008).-

ORDENANZA N° 1501- 08.-

FOLIO N° 1384.-

J.F./a.s.

“ANEXO I”

NORMATIVAS TECNICAS SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES, INDUSTRIALIZADORES, FRACCIONADORES Y COMERCIALIZADORES DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO.

AMBITO DE APLICACIÓN

Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código.

HABILITACIONES

Art.1º) Para el ejercicio de todas las actividades comerciales, industriales o de prestación de servicios, de Villa General Belgrano deberá solicitarse habilitación o permiso municipal según corresponda ante el DEM.

La habilitación será previa y no se podrá funcionar mientras no se extienda el respectivo certificado de habilitación.

Art.2º) En la interpretación de las normas de este Código, se subordinará a las facultades del Municipio, instituidas en la Constitución Provincial, Carta Orgánica Municipal y al interés público tutelado en cada caso.

Art.3º) Las actividades sujetas a habilitación o permiso se ajustarán a las Normas de los Códigos de Planeamiento Urbano de Edificación y demás reglamentaciones Municipales, en todo aquello que no se oponga al presente Código.

Cualquier otro tipo de Comercio, Predio, Lugar, antes de su Habilitación requerirá todo tipo de análisis de factibilidad, Seguridad Industrial, Medicina Laboral, Impacto Ambiental por los Departamentos Técnicos Municipales si el caso lo requiera, por alguna causa Técnica o Social.

Art.4º) Las actividades relacionadas con la alimentación cumplimentarán además: Con las normas del Código Alimentario Argentino (C.A.A) Ley 18284, Decreto Nacional 141/53. y sus modificatorias y complementarias. Decretos de la Secretaria de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación (SAGPyA), Referente a las Buenas Prácticas Higiénicas, (B.P.H), Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M), Buenas Prácticas Agrícolas (B.P.A), Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Procesos, Operativos, Estandarizados de Sanitización (P.O.E.S). Manejo Integral de Plagas (MIP). Adecuados a cada caso.

Art.5º) El local destinado a la actividad para la que se solicita habilitación se considerará como domicilio constituido por el titular a los efectos de las notificaciones. En caso de no contar con local, deberá constituir domicilio legal del ejido municipal.

Art.6) Las habilitaciones o permisos ya concedidos se registrarán por las disposiciones vigentes al momento de su otorgamiento. Sin perjuicio de ello, si en este Código se establecieran nuevos requisitos, los plazos solicitados para las adecuaciones deberán ser requeridos por nota.

OBLIGACIONES GENERALES

Art.7) Los locales sujetos a habilitación, deberán contar con un botiquín de primeros auxilios. El mismo deberá contener como mínimo los siguiente elementos: Alcohol de uso medicinal, solución yodada, Agua oxigenada, Vendas de diferentes medidas, tela adhesiva, curitas, guante de látex descartables, gasas estériles, solución fisiológica, gel enfriable.

Art.8º) En cuanto a las características constructivas del establecimiento se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus modificaciones. En los servicios de salubridad se mantendrá un equipo de higienización para el personal y público, consistente en: jabón, toalla de papel, papel higiénico y un cesto de material plástico o metal inoxidable con tapa para depósito de él o los elementos utilizados. Queda terminantemente prohibido el uso de toallas de tela, pudiendo utilizarse equipos de secado aprobado o servilletas de papel desechables. **El manipulador de alimentos no debe estar en contacto con el dinero.**

Art.9º) En cuanto al establecimiento deberá contar con provisión y reserva de agua pura para uso y consumo humano.

Art.10º) En cuanto a las condiciones de higiene de los ambientes laborales, ventilación , protección contra incendios, protección personal para el trabajador, capacitación del personal, se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la ley 19587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus Modificaciones.

Art.11º) Los establecimientos en donde se fabriquen, manipulen o empleen sustancias infectantes o susceptibles de producir polvos, gases o nieblas tóxicas o corrosivas y que pongan en peligro la salud o vida de los trabajadores, estarán sujetos a las prescripciones que se detallan en el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus modificaciones.

Art.12º) Los locales, predios y/o servicios sujetos a Habilitación Comercial que generen algún tipo de residuos, deberán entregarlos al servicio de recolección de residuos autorizado por el Municipio en los horarios y espacios dispuestos por el DEM. El titular puede hacer retirar los residuos por otro medio siempre y cuando estos sean depositados en los lugares dispuestos por el Municipio.

Art.13º) Todo Manipulador de Productos Alimentarios para uso Humano debe: cumplir con el artículo 21 de la Ley Nacional Nº 18 284, que corresponde al reglamento del Código Alimentario Argentino. Modificado por Resolución 815/99, 29/00, 171/00 de la SAGPyA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación), Certificado Médico de Buena Salud y Capacitación por medio de cursos y/o estudios terciarios sobre Manipulación de Alimentos.

Art.14º) La Municipalidad inspeccionará a las empresas y comercios del ramo alimentario, en cumplimiento de sus obligaciones relacionadas a la preservación de la buena calidad de vida de los habitantes de la ciudad. Para exigir la realización de los exámenes previstos en la ley Nacional Nº 19587 y su decreto Reglamentario 351/79. Decreto Nº 815/99 de la SAGPyA (Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación) Modificatoria del Art. 21 del Código Alimentario Argentino. Para tal fin quienes total o parcialmente en su actividad Manipulen Alimentos, deberán anualmente renovar la libreta sanitaria como requisito para obtener y mantener la Habilitación Comercial Municipal para operar en el ramo respectivo.

Art.15º) El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (en especial diarrea), no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de alimentos cuando exista posibilidad de que pueda contaminar los alimentos y/o los materiales que hayan de estar en contacto con los mismos, con organismos patógenos o toxicogénicos. Será el empleador el responsable de que el

empleado no retorne a su ocupación habitual hasta tanto desaparezcan las causas que motivaron tal separación.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Art.16º) Todo comerciante, Manipulador de Alimentos de uso Humano, que introduzca en el ejido Municipal Productos Alimentarios de cualquier origen, para luego someterlos a proceso de elaboración de otros productos alimentarios, distribución, y/o venta, deberán dar estricto cumplimiento a todas las normativas existentes en materia de salubridad e higiene en Alimentos.

Art.17º) A los efectos de este Código se considera “MANIPULADOR DE ALIMENTOS”, a toda aquella persona que por su actividad laboral manipula o tiene contacto con los alimentos, con cualquier equipo o utensilio empleado para la manipulación en todos los pasos de la cadena alimentaria.

Art.18º) El Manipulador de Alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) Deberán poseer Certificado de Manipulador de Alimentos validado por la municipalidad el titular del establecimiento y al menos un responsable de la elaboración y distribución de los alimentos. Deberá permanecer en el establecimiento dentro de los horarios de funcionamiento al menos uno de los manipuladores certificados.

b) Mantener la higiene personal y el estado de limpieza adecuado de su indumentaria y los utensilios propios para la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo.

c) Lavarse las manos con agua y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo. Después de una ausencia o haber realizado trabajos ajenos a su cometido específico.

d) Utilización de barbijo si la tarea lo exige.

e) La persona que presente síntomas de enfermedad, diarrea, tos, lesiones notorias en la piel, etc deberá avisar a su supervisor. La misma será separada de la zona en contacto directo con el alimento y adecuadamente tratada. Antes de volver a la tarea, deberá constatar su estado de salud.

f) En los casos que exista lesión cutánea que pueda estar en contacto directo o indirecto con los alimentos, se deberá suministrar al manipulador afectado el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.

FACULTADES DEL D. E .M. Y BROMATOLOGÍA

Art.19º) El DEM tendrá, facultades y/o atribuciones para el cumplimiento del presente Código de las Normas en Materia de Habilitaciones Comerciales y Bromatológicas y/o disposiciones complementarias, pudiendo al efecto disponerse de:

a) Inspecciones – Auditorias

b) Solicitar la exhibición de documentación.

c) Labrar actas, de Notificación, Intervención, Secuestro, Verificación, Toma de Muestras, Infracción y entrega de Mercaderías.

d) Disponer la intervención de mercaderías u objetos en infracción y designar depositario de la misma.

e) Proceder al secuestro de mercadería o decomiso y elementos probatorios.

f) Disponer de la clausura preventiva del lugar por ausencia de la Habilitación Comercial o cuando estando habilitado las condiciones edilicias o higiene tornan riesgosa o inconveniente la prosecución de la actividad, en tal caso se deberá dar inmediata intervención al Juzgado de Faltas.

g) Requerir la orden judicial de allanamiento.

Art.20) En general, cumplir con cuanto recaudo pueda estimar procedente para él más efectivo cumplimiento de este Código, pudiendo para tal efecto solicitar la presencia de fuerza pública.

Art.21º) Al labrarse toda ACTA DE NOTIFICACIÓN y/o VERIFICACIÓN deberá expresarse claramente el carácter de la visita/ inspección resultado de la verificación y/o medidas o intimaciones que se pretenden notificar.

Art.22º) El local a habilitar en todos los casos deberá:

a) Estar construido o adecuado específicamente para el destino solicitado.

b) En el caso que forme parte de otra construcción, acondicionarse de modo tal que resulte un local totalmente independiente.

c) Tener acceso directo desde la vía pública

d) No utilizarse el local como paso a otras dependencias, salvo que se trate de instalaciones complementarias del mismo.

e) Su construcción se basará de acuerdo al código de edificación. Todos los sectores de elaboración y manipulación de alimentos deberán ser cerrados y techados de acuerdo a todo lo dispuesto en la presente norma.

f) Contar con baño para clientes en caso de restaurante, bares y **confiterías**, iluminación y ventilación en forma natural, efectuar instalación contra incendio y demás reglamentaciones establecidas en el Código de Edificación, y lo que resuelva en el caso particular El DEM sobre otros requisitos que resulten necesarios para el correcto funcionamiento del local objeto de habilitación.

g) El local o lugar deberá poseer sistema de desagües cloacales conectado a la red comunitaria o sistema de tratamiento de efluentes aprobado por el ente respectivo oficial. Se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y seguridad en el Trabajo y sus modificaciones.

h) Provisión de agua potable conectado a red y si es de perforación presentar anualmente certificado de análisis de potabilidad de agua. Se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y seguridad en el Trabajo y sus modificaciones.

Art.23º) Una vez acordada la Habilitación Comercial, el propietario limitará su funcionamiento a aquellos rubros autorizados. Cuando el permiso se concediera para varios ramos o rubros, compatibles entre sí, los locales comerciales reunirán el conjunto de exigencias establecidas para cada rubro. No serán compatibles con los rubros reglamentados en la presente ordenanza aquellas actividades que impliquen riesgo de contaminación.

Art.24º) Todas las peticiones sobre habilitaciones relacionadas con rubros que no se encuentren especificados en la presente reglamentación, serán motivo de un tratamiento y resolución especial, previo el informe que rendirán las oficinas técnicas respectivas.

Art.25º) Los locales de comercio y depósitos serán de mamposterías o cemento armado y sus interiores estarán convenientemente revocados, pintados o revestidos, con materiales ignífugos, lavables y no tóxicos, pisos en materiales lavables y techos, de chapa o mampostería en aquellos casos en que el DEM lo estime conveniente.

Art.26º) Se podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción cuando circunstancias especiales así lo aconsejen, siempre que los mismos satisfagan las exigencias de orden sanitario y las oficinas técnicas correspondientes, los aprueben.

Art.27º) Queda Prohibido:

- a) La instalación de comercio en locales ubicados en casa de inquilinatos.
- b) Utilizar como dormitorios, los comedores o locales donde se elaboren o depositen productos alimenticios.
- c) La instalación de negocios, depósitos y salones de venta, en comunicación directa con dormitorios y cocinas familiares.
- d) Presencia o convivencia con animales domésticos en los locales de venta, depósito y/o elaboración de productos alimentarios, como así también en los vehículos de reparto y/o transporte de alimentos.
- e) El uso de aserrín o productos similares en el piso de los comercios de productos alimenticios.
- f) La elaboración y manipulación de alimentos al aire libre.
- g) El expendio de alimentos de elaboración propia en establecimientos no habilitados a tal fin.

Art.28º) El DEM podrá ordenar el blanqueo de cielorrasos y cierre de aberturas con telas anti-insectos en aquellos casos que resulten necesarios por motivos de higiene.

Art.29º) Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las que para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco y su envase asegure una perfecta preservación. Los sótanos deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Cumplimentarán las condiciones exigidas a los depósitos.
- b) Estarán bien aireados, iluminados y de considerarlo necesario, el DEM, deberán poseer medios mecánicos para la renovación del aire.
- c) Serán de fácil y seguro acceso y sus paredes, pisos y techos deberán estar protegidos por la humedad.

Art.30º) Deberán arbitrarse todos los medios necesarios de prevención de insectos y alimañas que pudieran existir en el local.

TRANSFERENCIA Y BAJA DEL PERMISO DE HABILITACIÓN

Art.31º) Cuando un negocio, actividad, instalación, industria o local con permiso de habilitación acordado, cambia de propietario, el nuevo titular deberá solicitar previo al inicio de actividades, la transferencia y/o nueva habilitación a su favor. La solicitud deberá estar firmada por comprador y vendedor; en caso de imposibilidad manifiesta, solo por el primero o poder del vendedor.

Art.32º) Si se comprobare el funcionamiento de una actividad en las condiciones antedichas, sin haberse solicitado la transferencia respectiva, se intimará su presentación en el plazo de cinco (5) días hábiles. En caso de incumplimiento, sin perjuicio de labrar el Acta respectiva, con destino al Juzgado Municipal de Faltas, se dispondrá la caducidad del permiso acordado y la inmediata clausura de la actividad.

Art.33º) Requerida por el interesado la baja y establecida en el lugar la cesación de la actividad, se dispondrá la baja de la partida de inscripción, con conocimiento del recurrente.

Art.34º) Verificada por el servicio, en función de rutina, la cesión de una actividad sujeta a habilitación, se procederá a su baja de oficio de los registros.

LIBRO DE ACTUACIONES MUNICIPALES

Art.35º) El personal de inspectores, y/o Directores Técnicos Bromatológicos (en los casos donde se manipulen alimentos para comercializar), que de conformidad con las ordenanzas y reglamentaciones, que rigen el funcionamiento de los locales sujetos a inscripción e inspección que deban intervenir, dejarán constancia de las visitas que realicen, con especificación de fecha y hora y de todas las observaciones que formule, debiendo ser firmada al pie por el titular o persona dependiente del mismo que se encuentre al frente del local al momento de efectuarse la inspección.

DISPOSICIONES GENERALES PARA LOCALES, PREDIOS Y LUGARES, DONDE SE PRODUZCAN, RECEPCIONAN, ALMACENAN, ELABORAN, FRACCIONAN, VENDAN, Y/O CONSUMAN PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO.

Art.36º) Los propietarios de comercios de Productos Alimentarios, en donde el local y/o predio se: produzcan, receptan, transportan, almacenan, elaboran, fraccionan, y/o vendan Productos Alimentarios para consumo humano, su titular al solicitar ante la Municipalidad de Villa General Belgrano la Habilitación Comercial de los mismos se ajustarán a las especificaciones que establece la presente reglamentación.

Art.37º) Las excepciones de Habilitación Comercial a la Manipulación de Productos Alimentarios, dentro del Ejido Municipal, quedarán sujetas al Poder Ejecutivo Municipal a través del DEM previos informes de sus Departamentos Técnicos y de considerarlo necesario, informe Técnico de Salud Ambiental Provincial u otro organismo oficial.

Art.38º) El lugar físico donde se: producen, recepten, almacenen, elaboren, fraccionen, y/o vendan, Productos Alimentarios para consumo humano cumplirán con los siguientes requisitos:

a) Sus interiores estarán convenientemente revestidos de materiales lisos, lavables, ignífugo y no tóxico. En las divisiones interiores, se podrán utilizar diferentes tipos de materiales aprobados por esta Dirección previo informe Técnico.

b) Deberán tener baño con todos los implementos de higiene necesarios **provistos por el establecimiento habilitado** y vestuario en los casos que se requiera. Inodoro/s, orinal/es, lavabos con agua fría y caliente, perchas, papel higiénico, botiquín con implementos de primeros auxilios, toalla de papel, jabón líquido, ducha, perchas fijas, proporcional a la cantidad de personal que trabaje o asista al lugar. Hasta ocho personas se exigirá un solo baño, cuando en el local trabajen más de ocho personas por turno se deberá contar con dos baños con diferenciación de sexo si correspondiera. El número de artefactos en cada baño será de un equipo (inodoro, mingitorio, lavabo) por cada 20 personas.

c) Solo para establecimientos elaboradores:

Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes, no tendrán grietas y será fácil de limpiar y desinfectar. Con desniveles a desagües del 1% como mínimo.

d) Solo para establecimientos elaboradores:

Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables y serán de color claro. Hasta una altura de 1,80 m **mínimo**, deberán ser lisas, sin grietas y fáciles de

limpiar y desinfectar cubiertas con pintura impermeable o azulejos de colores claros para visualizar el estado de higiene.

e) Solo para establecimientos elaboradores:

Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

f) Solo para establecimientos elaboradores:

Las puertas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas. Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

g) Solo para establecimientos elaboradores:

Deberán poseer pileta /s provista /s de agua fría y caliente, de un tamaño proporcional a la labor que se desarrolle y/o que la elaboración así lo exija y su número, tamaño y lugar de ubicación, serán determinados por personal técnico idóneo (**ver VADEMECUM) designado por el DEM**. Los artefactos (Heladeras, cocinas etc.) y otros deben estar sobre tarimas de una sola pieza que no permitan ningún tipo de acumulación de materias, ni insectos ni líquidos.

h) Las mesadas de trabajos, deberán ser de **acero inoxidable o piedra granito**. Los estantes y repisas estarán colocados a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30 m) del piso, cumpliendo los requisitos antes mencionados.

i) Contarán con normas de seguridad industrial, planes de prevención de accidentes, instalaciones eléctricas, manejo manual de cargas, protección contra incendios, puertas de emergencias y cualquier otra norma que el DEM estime necesaria.

j) Sistema de efluentes a cloacas o sistema de tratamientos de efluentes, **según ordenanzas vigentes**.

k) Contarán con los equipos de refrigeración, que los informes del **Departamento Técnico de Inspecciones Municipales** estime necesario, según el tipo de productos alimenticios manipulados.

l) Salas o lugares sectorizados según cantidad de productos a almacenar para materias primas y producto terminado.

m) Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que están suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La Iluminación no debe alterar los colores.

n) Todo local y/o lugar donde se elaboran Productos Alimentarios debe contar con un espacio total proporcional a la cantidad de producto elaborado diariamente y cantidad de personal. Para lo cual todos estos lugares deben cumplir con la ley 18284 (C.A.A) y sus modificatorias.

o) Los establecimientos deberán estar situados en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones, **debiendo cumplir con el Código de Zonificación vigente del Municipio**.

p) Solo para establecimientos elaboradores:

Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

Deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada (Materia prima/Elaboración/Producto terminado).

q) Solo para establecimientos elaboradores:

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

Art.39º) El manipulador de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) Poseer conocimientos básicos de higiene para Manipular Alimentos, donde todo manipulador recibirá capacitación sobre Higiene y seguridad alimentaria adecuada y continua.

b) Poseer libreta sanitaria emitida por la municipalidad de VGB, siendo renovada una vez por año.

c) Mantener la higiene personal y utilizar en estado de limpieza adecuada su indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo.

d) Se recomienda guardar la ropa de trabajo en armarios o perchas, que estén fuera de la sala de elaboración para evitar contaminación.

e) Lavarse las manos con agua y jabón o similar aprobado para tal fin, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo después de una ausencia o haber realizado trabajos ajenos a su cometido específico. Uñas cortas, sin esmaltes y cepilladas antes de comenzar la labor diaria.

f) El manipulador no debe trabajar con anillos, colgantes, relojes y pulseras.

g) Cabellos largos recogidos y cubiertos con una cofia.

h) Utilización de barbijo si la tarea lo exige.

i) No debe comer, fumar, salivar u otras practicas antihigiénicas mientras este en contacto con el alimento.

j) No podrá manipular alimentos si padece alguna enfermedad infecto contagiosa (gastroenteritis, anginas, tuberculosis u otra), hasta su total curación clínica y/o desaparición de su condición de portador, debiendo presentar el correspondiente certificado médico, siendo la Empresa, responsable del seguimiento y disposición del personal afectado.

k) En los casos que existiera lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directo o indirecto con los alimentos, se le deberá suministrar al manipulador afectado, el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.

l) El manipulador de alimentos no debe estar en contacto con el dinero.

m) No utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada.

Art.40º) No deben ser producidos, cultivados, ni cosechados o extraídos alimentos o crías de animales destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de sustancias

potencialmente nocivas puedan provocar la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

Art.41º) Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, domestico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

Art.42º) Los equipos y recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud.

Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completa. Aquellos que fueron usados con materias toxicas no deben ser utilizados posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios.

Art.43º) Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

Art.44º) Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias toxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos, grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuente de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

Art.45º) Todos los equipos y utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección.

Art.46º) Los equipos y utensilios deberán ser limpiados antes de entrar en contacto con los alimentos.

Art.47º) Todos los locales refrigerados deberán estar provistos de un termómetro de máxima y mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.

Art.48º) Cada establecimiento deberá asegurar su limpieza y desinfección. No se deberán utilizar, en los procedimientos de higiene, sustancias odorantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de alimentos a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y que no se enmascaren los olores.

Art.49º) Los subproductos deberán almacenarse de manera adecuada y aquellos subproductos resultantes de la elaboración que fuesen vehiculo de contaminación, deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.

Art.50º) El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los desechos, por ejemplo almacenarlos en bolsas colocadas dentro de recipientes con tapa. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y por lo menos una vez al día. Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que hayan entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse.

Art.51º) Evitar que el producto elaborado entre en contacto con los desechos.

Art.52º) Queda prohibido la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados, en lugares donde se expendan, manipulen alimentos para consumo humano.

Art.53º) Las sustancias tóxicas (desinfectantes, solventes, plaguicidas etc) deben estar rotulados con etiquetado bien visible y almacenados en lugares exclusivos, alejados de los alimentos y ser manipulados solo por personas autorizadas.

Art.54º) Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable a presión adecuada y a temperatura conveniente. En caso necesario de almacenamiento se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en condiciones indicadas anteriormente, en este caso es necesario un control frecuente de la potabilidad de dicha agua.

Art.55º) Los tanques de agua deberán tener una rutina de limpieza mínima anual, conteniendo tapa en su parte superior, no pudiendo quedar a cielo abierto.

NORMAS DE CARÁCTER ESPECIAL

Art.56º) DEPÓSITOS Y ALMACENES POR MAYOR

Se designarán con este nombre a los locales de almacenamiento de productos alimentarios en los cuales no se practique ninguna forma de venta directa al consumidor final. Los productos alimenticios almacenados en el Depósito a los efectos de su venta, serán por múltiples unidades.

Los depósitos y almacenes al por mayor cumplirán las disposiciones generales contenidas en la presente Reglamentación y las exigencias que se expresan en los incisos siguientes:

a) Los pisos serán de mosaico, cemento u otro material impermeable equivalente aprobado y de fácil limpieza.

b) Las paredes de los Depósitos presentarán un friso revocado fino y serán impermeables hasta 50cm de altura, formando media caña con el piso.

c) En la zona externa de los edificios que den a espacios libres, se construirán veredas de 70cm de ancho como mínimo, si dan a la vía pública, la que establezca la Reglamentación correspondiente.

d) Los locales donde se almacenen Sustancias Alimentarias o bebidas, serán destinados exclusivamente para tal fin. En caso de depositarse productos no comestibles los mismos deben hallarse convenientemente separados por mamparas de mampostería.

e) Los locales de almacenes al por mayor y depósitos estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendio o dispositivo de lucha contra incendios. De acuerdo con el tipo de fuego a controlar.

f) Las mercaderías y envases de Productos Alimentarios que se encuentren o no estibados, deberán estar separados del piso, por tarimas separadas de la pared a no menos de 20cm

g) Estos locales deberán poseer la sección administrativa, separada físicamente y deberán contar con baños, los cuales se adecuarán a las siguientes características:

g.1) Estarán contruidos de mampostería, sus pisos serán de mosaicos, debiendo contar con ventilación e iluminación adecuada.

g.2) Deberán estar sus paredes revestidas con materiales lisos, lavables, ignífugo y no tóxico, debiendo contar con agua fría y caliente.

h) Toda la mercadería deberá estar ubicada en perfecto orden, convenientemente

acondicionada y no estar en contacto con elementos extraños incompatibles o que pudieran causar contaminación, debiendo contar con recipientes adecuados para guarda de residuos.

- i)** Los techos deberán estar en perfectas condiciones de conservación e higiene; serán pintados a la cal y no podrán presentar deterioros de ningún tipo.
- j)** Las partidas de productos alimenticios deberán estar ubicadas en forma tal que su identificación sea facilitada, cumpliendo así mismo las diversas especificaciones previstas de fábricas.
- k)** Los patios o playas de acceso deberán mantenerse en buenas condiciones de conservación, higiene y orden.
- l)** En todos los casos los patios de acceso deberán poseer desagües apropiados para una eficiente y rápida evacuación de las precipitaciones pluviales.
- m)** Todo el personal deberá estar uniformado debiendo contar con guardapolvo y/o chaquetilla y pantalón claro y gorro en aquellos casos en que se almacenen productos perecederos (Ej.: carnes, frutas, hortalizas, fiambres, lácteos, etc.).
- n)** Queda prohibido tener productos para devolución junto al resto de la mercadería. En tal caso deben hallarse convenientemente separados y con un cartel que especifique tal condición.

Art.57º) DESPENSAS O MERCADOS:

Se designan con este nombre a aquellos comercios de productos alimentarios en los cuales el expendió se realice principalmente por unidades de envase, peso y volumen, envasados en origen.

- a)** Las Despensas o Mercados podrán vender además de los productos alimentarios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica, sectorizando un lugar para tal fin.
- b)** Los diferentes productos alimentarios deberán encontrarse sectorizados y a la temperatura que indiquen sus rótulos según el tipo de que se traten.
- c)** Los locales de Despensa se ajustarán a las condiciones siguientes:
Estos comercios de venta directa al público, podrán expender únicamente los productos alimentarios, por unidades de envase, peso y volumen. Sólo se podrá fraccionar fiambres, quesos, dulce de batata y membrillo, y productos con alta acidez (pickles) sectorizando el lugar con depósito propio de estos productos. No se permite productos de elaboración propia, excepto que cuenten con los requisitos nacionales y provinciales correspondientes.
- d)** Podrán anexar:
 - d.1) Venta de productos de panificación..
 - d.2) Productos lácteos envasados y rotulados en origen,
 - d.3) Aves y sus derivados envasados y rotulados en origen.
- e)** Deberán poseer heladeras de las denominadas comerciales con productos afines en su interior.
- f)** Los pisos y paredes, deben ser de materiales lisos lavables e ignífugos y no tóxicos.
- g)** Las bebidas alcohólicas sólo podrán expenderse en envases cerrados, quedando prohibido el fraccionamiento y/o consumo dentro del local, hasta las 22 horas todos los días.
- h)** Los recipientes de residuos deberán ser de material de fácil limpieza, impermeable, inalterable y con tapa.

Art.58º) AUTOSERVICIO:

Se define de esta manera a la forma de venta en la cual los artículos con el precio indicado en cada unidad, se encuentran a la vista del cliente, para que éste se provea en las distintas secciones de aquellos productos que desea adquirir, con un sistema de cajas donde se adiciona, controla y cobra el monto de la compra total, registrado por medios mecánicos.

a) Los productos de expendio deberán acondicionarse en góndolas de material inalterable y de fácil lavado. en tarimas separadas del suelo por una distancia mínima de 0,14 m.

b) Cuando se trate de productos alimentarios perecederos, los mismos deberán estar convenientemente acondicionados sobre exhibidores o refrigeradores, con una capacidad de frío tal que garantice el correcto estado de conservación de dichos productos.

c) Todos los productos alimentarios fraccionados deberán estar envasados de acuerdo a lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

d) Estos comercios cumplimentarán las disposiciones generales previstas en la presente reglamentación y en especial las que se detallan a continuación:

d.1) El cielorraso será de yeso, cemento u otro material aprobado por el DEM.

d.2) Las paredes serán de materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos.

d.3) La iluminación y ventilación será natural, debiendo contar con aberturas apropiadas y la iluminación artificial lo más semejante a la natural.

d.4) Las áreas correspondientes a carnicería, verdulería, frutería y fiambrería, se adecuarán a las condiciones prescriptas para cada uno de esos rubros.

d.5) Deberán poseer servicios sanitarios y la capacidad está en relación directa con la cantidad de personas que allí trabajan según art42 inciso c) de la presente.

d.6) Los espacios para ventilación deberán ser por lo menos la sexta parte de la superficie del piso y en aquellos casos en que el DEM lo estime necesario se exigirán medios mecánicos para la renovación de aire.

d.7) En los sectores de venta de alimentos perecederos será exigida una pileta para el lavado de manos con agua fría y caliente. y utensilios necesarios para tal fin.

e) Para que el cliente se pueda proveer en las distintas secciones de aquellos productos que desea adquirir, deberá poseer "Changos" canastas y/o similares construidos de material inalterable y de fácil limpieza y poder transportar los productos hasta las cajas donde se controla, adiciona y cobra el importe de la compra, registrando por medios mecánicos y ofreciendo un comprobante al adquirente.

f) Las góndolas exhibidoras no podrán tener su estante inferior a una altura menor de 0,30 m. del piso.

g) Estos comercios podrán anexar artículos de perfumería, blanco, etc. siempre y cuando estos productos se encuentren en sectores independientes y separados de los productos alimenticios.

h) Estos comercios deberán contar con depósitos de mercadería, las cuales serán adicionadas en forma independiente para cada rubro comercial y cumplirán lo dispuesto para los depósitos.

l) Contarán con todos los elementos necesarios para la prevención de incendios puertas y luces de emergencias, cartelería y matafuegos.

Art.59º) SUPERMERCADOS:

Se denomina con este nombre a los establecimientos minoristas poli-rubros, cuya política de compra y administración sea dirigida por una sola empresa propietaria cuya superficie no podrá superar los 500 m² cubiertos y adecuarse a las ordenanzas vigentes de zonificación y edificación.

a) Los supermercados deberán ajustarse a las exigencias establecidas para los autoservicios.

b) Estos comercios cumplimentarán las disposiciones generales previstas en la presente reglamentación y en especial las que se detallan a continuación:

b.1) Deberán contar con baños con gabinetes para el guardado de efectos personales.

b.2) Los supermercados deberán contar con cámaras frigoríficas sectorizadas con diferentes tipos de temperaturas, acorde a los productos alimentarios que contengan. Deben poseer desagües y sus paredes con colores claros, con productos lisos, lavables, ignífugas y no tóxicas. Los pisos serán construidos con material impermeable, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección, no atacables por ácidos grasos. La iluminación artificial debe ser lo más similar a la natural.

b.3) En los casos en que el personal cumpla horario continuo, se acondicionará una sala independiente como comedor.

b.4) Estos comercios deberán contar con una entrada destinada a efectuar la carga y descarga de la mercadería, la que estará ubicada independientemente de la entrada para el público y/o personal.

b.5) Los sectores destinados a fraccionamiento de alimentos contarán con pileta de agua fría y caliente, pisos con desagüe, y paredes lisas, lavables e ignífugas.

b.6) Contarán con todos los elementos necesarios para la prevención de incendios, puertas y luces de emergencias, cartelería y matafuegos.

Art.60º) HELADERÍAS:

a) Los locales destinados a la venta de helados poseerán instalaciones y recipientes adecuados para la conservación normal de los productos.

b) Deberán disponer de piletas apropiadas con agua fría y caliente, baño el que reunirá los requisitos exigidos para los comercios de venta de productos alimentarios en general.

c) Los mostradores deberán ser de materiales inalterables, impermeables y de fácil limpieza, mármol, acero inoxidable, granítico y otros similares.

d) Los cielorrasos, pisos y paredes estarán construidos y revestidos con materiales lisos, lavables, ignífugos no tóxicos.

e) Deberán contar con conservadoras mecánicas y automáticas que garanticen la perfecta conservación de los helados.

f) Queda prohibida en estos locales la venta de otros productos alimentarios excepto chocolate en barras.

g) Toda persona que elabore, expendá o trabaje en el interior de estos locales, deberán poseer uniforme adecuado y libreta sanitaria debidamente actualizada.

h) Todos los utensilios y vajillas, como así también las instalaciones deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y conservación.

i) En estos locales queda prohibida la tenencia de tinajas, mesadas (exceptuando mesadas mostrador debiendo ser laqueada y/o plastificada) o recipientes de madera y cualquier otro utensilio de ese material. Deberán poseer recipientes para residuos, los que reunirán las condiciones ya descriptas para los mismos.

j) Estos locales deberán expender helados provenientes de fábricas autorizadas o de elaboración propia, cuyos productos hayan sido inscriptos y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Art.61º) PANADERIAS:

Se designa de esta manera a aquellos locales en que se elabora y se expende productos derivados de harinas de trigo y otros cereales, estas actividades, además de responder a las normas generales deberán contemplar las siguientes condiciones:

a) Características Constructivas Mínimas: las cuadras de elaboración tendrán una superficie de cuarenta (40) m². Vestuarios y baños 5 m². Sala de materias primas de 5 m². Productos terminados y salón de venta 20 m². Su construcción cumplirá con las normas del Código en Materia de Planeamiento Urbano y edificación del ejido de VGB.

b) Iluminación y Ventilación: se hará por abertura a la vía pública o patio, y ajustándose a lo que determine el código de edificación. Las aberturas están protegidas con bastidores fijos de tela metálica, de malla fina, en las puertas también se colocaran estos tipos de bastidores, salvo que en los mismos en vez de vidrio se instalen telas de mallas finas y también se aceptaran medios electromecánicos para su ventilación.

c) Pisos: Los pisos de la cuadra de elaboración deben estar contruidos con materiales lisos y de fácil limpieza. Debe tener una pendiente no inferior al 1% hacia los desagües contruidos con piletas de patio abierta y con rejilla.

d) Revestimientos: Las paredes serán lisas, lavables y revestidas con productos impermeables no tóxicos e ignífuga.

e) Cielorrasos: Los cielorrasos podrán ser de yeso o de revoque a la cal fina, y deberán estar pintados a la tiza o a la cal, quedando excluido las pinturas al aceite en general no absorbente. Deberán ser lisos, sin grietas.

f) Instalaciones y Maquinaria:

f.1) Horno de cocción: Se construirá o instalara a una distancia mínima de cincuenta centímetros (0,50) de la pared divisoria, al igual que su chimenea.

f.2) Las mesadas de trabajo, deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, pudiendo tener tabla de madera dura e inodora, de bajo índice higroscópico que no presente grietas. Los estantes y repisas estarán colocadas a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30) del piso, cumpliendo los requisitos antes mencionados.

f.3) Piletas: contará con piletas en número necesario para el lavado de acuerdo a los requerimiento de la actividad, asimismo sus dimensiones. Podrán ser de material, acero inoxidable, hierro fundido, enlozado o mampostería revestida interior y exterior con productos impermeables no tóxicos. El desagüe debe ser directo a la red cloacal, si existieran uniones entre piletas y mesadas, las mismas estarán convenientemente selladas.

f.4) Depósitos de Materias Primas: su construcción será de mampostería o de hormigón armado.

f.5) Paredes: Tendrán con una altura mínima de dos metros. El revestimiento será liso con productos lavables, ignífugos y no tóxicos. El cielorraso será de yeso o mampostería. El piso será de material impermeable, de superficie completamente lisa y de fácil limpieza. Podrá ser

de mosaico u otro material que a juicio de la autoridad sanitaria ofrezca análogas condiciones de higiene. Deberá tener una pendiente no inferior al uno por ciento (1%) hacia los desagües.

f.6) Las Materias Primas serán depositadas sobre plataformas móviles (tarimas) las cuales tendrán una altura no inferior a veinte centímetros (20 cm) del suelo permitiéndose que la construcción de las mismas se haga de madera dura, inodora y poco higroscópica. No podrá almacenarse productos que necesitan para su conservación menos de 7 grados centígrados salvo que el depósito se encuentre a esta temperatura o menos en forma permanente. El depósito deberá tener un perfecto estado de higiene y estará libre de animales dañinos, roedores, insectos en general, hormigas, etc. No podrá almacenarse ni depositarse productos ajenos a la industria que puedan contaminar los productos alimenticios almacenados.

f.7) Comunicaciones y medios de ingreso: las cuadras de elaboración, depósitos de materias primas y salones de venta, no podrán tener comunicación con ninguna otra dependencia siendo su ingreso y funcionamiento independiente, ni con servicios sanitarios o lugares que puedan resultar contaminantes o insalubres. El medio de ingreso deberá ser independiente cuando el edificio donde se instalen estos comercios incluya ocupaciones o destinos diferentes, salvo que entre estos no exista incompatibilidad a juicio de la autoridad sanitaria competente. El acceso a estos servicios se hará por patios abiertos; estos patios y los zaguanes o pasillos tendrán piso de material impermeable con declive para su fácil limpieza y desagüe. No deberán tener comunicación con habitaciones dormitorios.

f.8) Panaderías venta al público:

Se entiende por locales de venta de pan suelto o despacho de pan, a los locales destinados a ese fin, donde se expenden pan suelto y sus derivados sin envoltura de origen, o con envoltura de origen propio o de tercero y productos afines. El establecimiento de donde son originarios estos productos debe encontrarse inscripto en el Consejo provincial de Salud Pública. R.P.E (Registro Provincial de Establecimiento) y R.P.P.A (Registro Provincial de Producto Alimentario).

Art.62º) FIAMBRERÍAS:

Se designan de esta manera a los comercios donde se expenden fiambres frescos, conservados, fraccionados y demás, de reciente preparación o de fácil alterabilidad, que exijan un control bromatológico permanente. Si este rubro se comparte con otros, deben contar con un sector únicamente para realizar esta actividad con depósito de fiambres y quesos.

a) Los locales destinados a este rubro comercial, deberán cumplimentar todos los requisitos previstos en las disposiciones generales y específicamente los que se detallan a continuación:

a.1) En estos locales se podrá expender:

- Chacinados, y productos lácteos, excepto embutidos frescos.
- Margarina, mantecas y demás productos de origen animal envasados en origen.
- Pan envasado y sus derivados envasados en origen.
- Bebidas alcohólicas y analcohólicas en envases cerrados y para consumo fuera del local.
- Dulces, conservas, encurtidos envasados en origen.
- Estos comercios no podrán vender productos alimenticios elaborados en el local o que provengan de restaurantes, casas de comida u otros, siendo la venta de estos productos privativos de Rotiserías.

b) Queda prohibida la manipulación simultánea por parte de una persona de alimentos y dinero, (en determinados casos se podrá realizar, siempre que la persona tenga protegida sus manos al momento de estar en contacto con el alimento), siendo esta exigencia aplicable para todos aquellos comercios en donde se manipulen alimentos que no provengan envasados desde sus lugares de origen.

c) Deberán contar con cámaras frigoríficas, conservadoras, heladeras mostrador y/ o heladeras de las denominadas comerciales, de acuerdo a las necesidades de venta, Los elementos a refrigerar deben ser del mismo tipo.

d) Las mesadas, estanterías, repisas y demás elementos en los cuales se acondicione las mercaderías, deberán estar contruidos con material impermeable, inalterable y de fácil limpieza.

e) En el local de venta, estos comercios deberán poseer una pileta dotada con servicio de agua corriente, fría y caliente.

f) Los responsables de estos comercios pondrán el máximo de cuidado en el ordenamiento de la mercadería, no permitiéndose la sobre ocupación de estanterías y heladeras, como así tampoco el estibe de productos sobre productos.

g) Deberán contar con cortadoras mecánicas de fiambres y balanza. La máquina cortadora deberá ser higienizada diariamente debiendo evitarse la acumulación de residuos de fiambres en la misma.

h) El sistema de comercialización de los productos será al por menor y o podrá fraccionar salvo en las condiciones autorizadas.

Art.63º) FRUTERÍAS y VERDULERÍAS:

Con el nombre de Verdulería y Frutería se designan a aquellos comercios en que se realice el expendio de frutas y verduras.

a) Los locales de verdulería y frutería cumplirán además de las disposiciones generales las que a continuación se detallan:

a.1) Los mostradores y estanterías serán de material inalterable y de fácil limpieza e impermeable. Las estanterías destinadas a la colocación de hortalizas y frutas frescas serán de tela metálica, inoxidable, de material plástico o de zinc estañado, y se ubicarán a una distancia no menor de treinta centímetros del piso.

a.2) Las instalaciones deberán estar provistas mediante elementos anti plagas (insectos, roedores)

a.3) Estos locales podrán anexar productos envasados derivados de frutas y verduras, así como frutas secas y desecadas.

a.4) Estos locales deberán contar con una pileta dotada de agua fría y caliente para lavado de manos y utensilios, así como recipientes para residuos, provistos de tapa.

a.5) Los depósitos de estos comercios reunirán las condiciones establecidas para depósitos y almacenes al por mayor, con las especificaciones siguientes:

a.6) Los frisos y pisos deben ser lisos lavables, no tóxicos e ignífugos; debiendo contar con canaletas de desagüe, cubiertas con un enrejado. Deberá haber un declive hacia las citadas canaletas.

a.7) Deberán contar con piletones para la limpieza de la fruta y verdura, con provisión de agua fría y caliente para una correcta higienización.

a.8) Los baños reunirán las condiciones generales establecidas, en el presente código para habilitaciones comerciales.

a.9) Los techos y cielorrasos deben ser de materiales ignífugos, lisos, lavables y no tóxicos.

Art.64º) CARNICERÍAS:

Con el nombre de Carnicerías se designan los comercios dedicados a la venta de carnes frescas de origen bovino, ovino, caprino y/o porcino y subproductos de las entrañas propias de las reses faenadas y otras carnes comestibles (aves, conejos, liebres, etc.).

a) Las carnicerías podrán vender además: embutidos frescos y conservados, grasas de vaca, cerdo y margarinas.

b) Dentro del ejido municipal solo podrán instalarse locales de negocio con destino a la venta de carne, sujeto a las condiciones siguientes:

b.1) En el caso en que se anexe este rubro a otro compatible ya instalado, se exigirá idéntica superficie adicional mínima.

b.2) Los requisitos de construcción responderán a las condiciones generales requeridas para los locales de venta de sustancias alimenticias, con las especificaciones que más adelante se establece.

b.3) Los pisos serán impermeables, antideslizantes y contarán con desagües hacia bocas de drenaje provistas de rejillas removibles, las mesas de despacho, gancheras y demás implementos, reunirán las condiciones exigidas para las fabricas de embutidos.

b.4) En el interior del local se deberá contar con una pileta, con agua fría y caliente para el lavado de manos y utensilios, de superficies lisas, y con conexión a los desagües generales.

b.5) Los locales de venta de productos cárneos, deberán contar con ventilación adecuada, ya sea mecánica por medio de forzadores de aire o mediante aberturas protegidas con tela anti-insectos, que guarden relación con el tamaño del local.

b.6) Los locales deberán contar con una heladera de tipo comercial provistas de ganchera, de una capacidad mínima tal que pueda mantener en depósito la totalidad de la venta diaria estimada de carne y sub-productos.

b.7) El sector expuesto al contacto con la carne debe ser de materiales lisos, lavable, ignífugo y no tóxico.

c) Será obligatorio:

c.1) Cumplimentar las exigencias sanitarias generales que rigen para los comercios de venta de productos alimenticios.

c.2) Que la carne, y sub-productos y derivados que se encuentren en el local provengan de establecimientos autorizados, lo que se controlará mediante la constatación de un sellado sanitario correspondiente y/o número de remito de inspección bromatológica que avale su ingreso al ejido municipal. Sin perjuicio de esto, los inspectores podrán exigir al propietario del comercio la presentación de documentación que certifique el origen de la mercadería, la cual deberá estar disponible en todo momento que los inspectores así lo requieran.

c.3) Reservar las partes de las reses, cortes, trozos que ostenten el sello de inspección sanitaria que certifica su aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores.

c.4) Queda prohibida la venta de productos de mar y ríos (pescados).

Art.65º) PESCADERIAS:

Se designan con este nombre a los comercios dedicados a la venta de pescados frescos o congelados del mar, ríos y lagos, moluscos, crustáceos pudiendo anexar algún producto crudo que el DEM crea apropiado.

a) Estos locales deberán cumplir las disposiciones generales, y en particular lo que se les especifica a continuación:

a.1) El pescado fresco que se encuentra para la venta directa al público, deberá permanecer constantemente a una temperatura de cero grado centígrado. Deberá acondicionarse en recipientes de acero inoxidable, vidrio u otro material inalterable que autorice el DEM.

a.2) Estos comercios deberán contar con heladera, conservadoras o cámaras frigoríficas para la conservación de los productos destinados a la venta.

a.3) Estos locales deberán contar con una ventilación adecuada y en ningún caso las aberturas podrán ser inferiores a la sexta parte de superficie, y en aquellos casos en que sea necesario, se colocarán medios mecánicos de renovación de aire.

a.4) A los efectos de la inspección Bromatológica, para evaluar la aptitud o ineptitud de los recursos vivos del agua, se aplicarán las disposiciones que al respecto establezca la reglamentación vigente.

a.5) Estos locales deberán contar con piletas con servicio de agua fría y caliente, con canaletas que recepten el agua procedente del descongelado y la higienización del local, teniendo derivación a una pileta de patio que estará conectada a la red cloacal.

a.6) En ningún caso se permitirá la presencia de productos frescos a una temperatura mayor a cero grados centígrados.

b) Además de las prohibiciones que rigen para los comercios de producto en general, en las pescaderías queda prohibido:

b.1) Mantener para la venta productos del mar, ríos o lagos que se encuentren contaminados, en descomposición, caracteres organolépticos alterados u otro motivo comprobado que la haga inepta, para el consumo humano. Los inspectores podrán proceder a retirar de inmediato todo producto carne o subproductos que se encuentre en las condiciones descriptas, En aquellos casos en que se compruebe su ineptitud para el consumo, los productos serán destruidos, empleando los métodos de desnaturalización que a juicio de el DEM correspondan.

b.2) La tenencia de carne de pescados sin sus avales sanitarios correspondiente o que no pueda certificarse su origen.

Art.66º) VINERIAS:

Se designan de esta manera a los comercios dedicados al expendio de bebidas alcohólicas al por mayor y/o menor, envasadas en origen y provenientes de establecimientos habilitados, debiendo expendirse dichos productos en su envase original cerrado y rotulado.

a) Estos locales se ajustarán a lo establecido para depósitos o almacenes por mayor. Pudiendo anexar la venta de bebidas no-alcohólicas y jugos.

b) Queda perfectamente prohibido el fraccionamiento y venta al copeo de bebidas alcohólicas.

c) Las paredes deberán contar con revestimiento de alisado, de fácil limpieza, no tóxico e ignífugo hasta una altura de dos metros en todo su perímetro.

d) Deberán poseer tarimas y estanterías cuya repisa inferior deberá estar por encima de los diez centímetros de despegue del piso.

e) Los mostradores deberán ser de material impermeable y de fácil limpieza.

Art.67º) ROTISERIAS:

Se designa con este nombre a aquellos comercios destinados al expendio de fiambres frescos o conservados y alimentos de reciente preparación y fácil alterabilidad, que exijan un permanente control bromatológico y son consumidos fuera del local.

a) El cielorraso y paredes de color claro, materiales lisos lavables, no tóxicos, e ignífugos. Cada 20 metros cuadrados de superficie un metro cuadrado de ventilación directa o indirecta con ventilación forzada. Pisos lisos y con declives a desagües cloacales.

b) La cocina debe tener acceso directo al local de venta destinado al expendio de los productos. Las paredes, pisos y techos de este sector deben ser lisos, de fácil limpieza, materiales no tóxicos e ignífugos. Las aberturas de ventilación, cubiertas con telas anti insectos.

c) Estos comercios deberán contar con servicio de cajera.

d) En estos locales se deberá contar con refrigeradoras, conservadoras y/o heladeras de las denominadas comerciales. Para mantener los productos alimenticios sectorizados, (Materias primas separados de productos terminados y bebidas). Estas se encontrarán sobre tarimas, lisas y de fácil limpieza debajo de las mismas.

e) Se podrá anexar a su expendio bebidas alcohólicas y no-alcohólicas para consumo fuera del local. Estos comercios podrán asimismo brindar servicio de entrega a domicilio.

f) Estos locales deberán contar con pileta con servicio de agua fría y caliente y sus paredes serán lisas, lavables, de materiales no tóxicos e ignífugos en todo su perímetro hasta dos metros de altura, exceptuando el sector de las estanterías, en los casos en que el DEM lo estime necesario, se exigirán medios mecánicos de ventilación.

g) Deberá contar con un sector independiente para el depósito de materias primas.

h) Los comercios de estos rubros podrán preparar y vender todo tipo de alimento, comidas preparadas, calientes, frías y bebidas envasadas en origen, para consumo fuera del local.

i) Contaran con vestuario acorde al personal.

j) Los olores normales de la elaboración tienen que ser retirados del local por tuberías necesarias en altura para no causar molestias a los vecinos.

Art.68º) RESTAURANTES BARES Y CONFITERÍAS

Se entiende con este nombre a los locales donde se preparan alimentos de variados tipos calientes y fríos para ser consumidos en el lugar por más de cinco personas extrañas al comercio.

a) Los restaurantes deberán funcionar en locales que reúnan las condiciones establecidas por el Código Alimentario Argentino y las normas especiales que al efecto se determinan a continuación:

a.1) Los locales destinados a comedores, deberán reunir las condiciones establecidas en las disposiciones generales.

a.2) Las paredes deberán ser lisas, lavables, de materiales no tóxicos e ignífugas. Si Cuando por razones de decoración de las mismas tengan ladrillos a la vista, deberán tomarse las juntas con material impermeable. En todos los casos deberán estar aseguradas las condiciones de higiene.

a.3) Deberán tener baños y vestuarios exclusivo para el personal.

a.4) Podrán autorizarse comedores al aire libre, siempre que los establecimientos cuenten con cocinas internas reglamentaria.

a.5) Se dispondrá de servicios sanitarios tanto femenino como masculino por separado, contando con todos los elementos de higiene (jabón toallas, papel).

b) Los locales destinados a cocina reunirán las siguientes condiciones:

b.1) El cielorraso y paredes de color claro, materiales lisos lavables, no tóxicos, e ignífugos. Cada 20 metros cuadrados de superficie un metro cuadrado de ventilación directa o indirecta con ventilación forzada.

b.2) Los pisos serán de material impermeable, mosaico o cualquier otro material aprobado por el DEM, debiendo poseer un declive hacia la zona donde se ubiquen los resumideros de agua, para facilitar su limpieza.

b.3) Los cielorrasos deberán ser revocados y recubiertos con materiales lisos lavables no tóxicos e ignífugos, debiendo ser pintadas de color claro.

b.4) Las puertas y ventanas deberán estar provistas de mecanismos de cierre automáticos y herméticos y aquellos que den al exterior además deberán poseer una puerta de malla fina de tela metálica o similar que impida la entrada de insectos.

b.5) Tendrán piletas en número necesario para el Lavado de los utensilios de trabajo, con agua fría y caliente. Los desagües deberán tener conexión con la red cloacal. Cuando el local estuviera fuera del radio de la red cloacal, los desagües deberán evacuarse de acuerdo a ordenanzas vigentes.

b.6) Las mesas de trabajo serán de mármol, granito, pulido, acero inoxidable u otro material impermeable que permita su uso perfecto. Se permite el uso de piezas de madera dura e inodora solamente para cortar la carne no debiendo estar fijadas. Los muebles instalados en la cocina serán en un todo de material impermeable.

b.7) Deberá instalarse una campana que asegure la eliminación humos, gases y vapores.

b.8) Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo a las disposiciones que rijan en la materia.

b.9) En las cocinas no podrá guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas de la fecha, dispuesta en forma tal que garantice su higiene.

b.10) Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos, admitiéndose como excepción las que se encuentren en esas condiciones al entrar en vigencia la presente reglamentación y por el tiempo que en esta Ordenanza se estipule para ponerla en condiciones.

b.11) Cuando las cocinas se construyan en planta baja del edificio no podrán tener aberturas que comuniquen con la calle. Se permite únicamente la existencia, con fines de iluminación de ventanales fijos.

b.12) Los patios, pasillos y demás dependencias afectadas directamente a las actividades del comercio, deberán tener pisos de mosaico, baldosa o material similar, con excepción de los corredores y vestíbulos en los que podrá existir piso de madera y otro material que permita su fácil limpieza. En los zaguanes, vestíbulos, corredores, pasillos, patios, escaleras y baños no podrán existir objetos que impidan una fácil circulación, uso y limpieza.

Art.69º) PARRILAS O COCINAS PARA SPIEDO:

Deberán reunir las siguientes condiciones:

a) Ser instaladas en sitios convenientemente separados del público por barandas o mostradores, dejando entre estos y el aparato y en todos sus costados, espacios libres dotados de piso impermeable de un metro de ancho como mínimo para la circulación del personal.

Cuando se apoye sobre muros separadores y mostradores, estos y las estanterías deberán tener en la parte superior cubiertas de mármol, losa, cristal u otro material impermeable que reúna las mismas condiciones y permita el aseo perfecto. Se permitirá el uso de piezas de madera para el corte de la carne no debiendo estar fija y ser de madera dura e inodora.

b) Queda prohibido colocar el sistema para asar a menos de un metro (1 m) de puertas y ventanas o vidrieras. Cuando dichas instalaciones se apoyen sobre paredes o estuvieran a menor distancia de uno, estas deberán estar revestidas de material liso lavable, ignífugo no tóxico hasta dos metros de altura, el que se extenderá hasta un metro como mínimo a los costados de los respectivos aparatos.

c) Existirán piletas en número necesario a juicio de el DEM y en las condiciones establecidas anteriormente.

d) Los servicios sanitarios responderán a las normas establecidas por el presente código. Cuando los servicios sanitarios den al exterior, deberán impedir las vistas al interior de los mismos. Los locales donde se instalen Lavabos y mingitorios deberán contar con una superficie mínima de un metro cuadrado. Cada artefacto se instalará en un espacio no menor de 0,60 m. de ancho, los retretes deberán estar separados de los mingitorios y Lavabos, pudiendo instalarse estos últimos en las antecámaras con fácil acceso a los primeros, siendo su ancho no inferior a 0,70 metros.

e) En estos locales queda prohibido:

e.1) Tener comunicaciones con casas de inquilinatos u otros locales y dependencias que las reparticiones competentes consideren incómodas, insalubres y/ o peligrosas.

e.2) Lavar ropas, manteles, servilletas, etc. en las piletas de cocinas debiendo hacerlo únicamente en locales independientes con piletas a para este fin.

Art.70) SERVICIO DE COMIDAS DE REPARTO

Se entiende con este nombre a la preparación de Productos Alimentarios que se destinarán a la alimentación humana inmediata, para un grupo de personas que lo consumirán en un lugar alejado del sitio de preparación, de tal manera que se deba utilizar un medio de transporte, liviano (motos, furgonetas o autos de pequeño porte) para trasladar los Productos Alimentarios preparados que no superarán los diez quilogramos (10 Kg) de peso.

a) Son requisitos para el otorgamiento de la habilitación los siguientes documentos:

a.1) Clase de sustancias alimenticias a transportar.

a.2) Título de propiedad del rodado, nombre, documento y domicilio del propietario del vehículo.

a.3) Seguro, responsabilidad civil hacia terceros.

a.4) Licencia de conducir del usuario del vehículo acorde con la cilindrada y tipo de vehículo.

a.5) En caso de personas jurídicas, nombres, apellido y documentos de su representante o apoderado y documentos que lo acrediten como tal.

b) El DEM, previo a la habilitación inspeccionará los vehículos requiriendo que se hallen desprovistos de carga y en condiciones de aseo satisfactorias. Una vez comprobados los requisitos que se exigen en materia higiénico-sanitarias y la presentación del certificado de verificación técnica del vehículo, el mismo será habilitado dentro del ejido de la Ciudad de VGB.

c) Si el transporte se efectúa en vehículo motorizado, automóvil o similar, se deberá contar con un cajón, térmico, hermético, totalmente revestido en su parte interna con material liso, de fácil limpieza, impermeable, aislado del medio externo, 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 alimentario y mantenimiento la temperatura requerida, hasta su entrega para el consumo. (Productos calientes mas de 60 grados centígrados, productos fríos a menos de 8 grados centígrados).

d) El titular del comercio para el cual se encuentre trabajando el vehículo, será responsable de que los mismos lleven de forma destacada y fácilmente visible la inscripción "Delivery", la razón social o nombre de fantasía del comercio, el número de la credencial habilitante entregado por el registro antes mencionado, y el número de teléfono, debiendo ser colocados en el cajón previsto.

e) Los comercios que presten servicios con vehículos tipo motocicleta, deberán proveer y asegurar que los conductores cumplan y hacer cumplir con todas las normas de tránsito vigente.

f) El titular del comercio habilitado para realizar servicio delivery será responsable solidario del buen estado y uso del vehículo. Así mismo el vehículo debe cumplir las normas técnicas que hacen a su correcto funcionamiento.

Art.71º) SERVICIO DE COMIDAS – CATERING.

Se denomina con este nombre, a la preparación de mas de tres tipos diferentes de Productos Alimentarios que se destinarán a la alimentación humana inmediata, para un grupo de mas de diez (10) personas que lo consumirán en un lugar alejados del sitio de preparación, de tal manera que se deba utilizar un medio de transporte liviano para trasladar los Productos Alimentarios preparados.

a) Los lugares adaptados para servicios de Comida – Catering deben contar con cocinas con las mismas características que para el rubro restaurante.

b) Dos cámaras de frío a una temperatura no mayor de 4 grados centígrados, una para materias primas con separadores plásticos y otra para productos terminados fríos. Los productos fríos se deben preparar en una cocina diseñada para este tipo de tareas, a una temperatura no mayor de 8 grados centígrados.

c) Para preparar estos productos alimenticios y luego transportarlos deberán cumplir con las normas de Buenas Práctica de Higiene (B.P.H), Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M), Buenas Prácticas de Elaboración (B.P.E).

Art.72º) FRACCIONADORAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS:

Se entiende como tal a los locales destinados al fraccionamiento y envase de productos alimenticios en unidad para venta directa al público a partir de envases de mayor volumen. El origen de los productos a fraccionar, debe provenir de establecimientos habilitados. Debe contar con un lugar, cerrado exclusivo para el fraccionamiento de los productos.

Art.73º) FÁBRICAS DE PASTAS FRESCAS

a) Cumplir con los requisitos generales del presente código.

b) Se designa con este nombre a aquellos comercios en los cuales se fabrican y expenden tallarines, ravioles, ñoquis, capelletis y similares de preparación reciente y fácil alteración y exijan un control bromatológico permanente.

c) Los establecimientos destinados a la elaboración y venta inmediata de pastas frescas, deberán contar con las secciones que a continuación se detallan:

c.1) Cuadra de elaboración;

c.2) Depósito de materia prima;

c.3) Salón de ventas

C1) Cuadras de Elaboración

1) Deberán estar construidas de materiales lisos, lavables, no tóxicos e ignífugos, y la superficie afectada a este local, y no podrá ser inferior a 25 metros cuadrados.

2) La ventilación se hará por medio de aberturas que presente como mínimo una sexta parte de esta superficie total. En los casos que determina el DEM, se exigirán medios mecánicos de renovación de aire.

3) Los frisos estarán revestidos con azulejos o material similar, los pisos y techos reunirán las condiciones similares.

4) Deberán poseer una pileta o las necesarias cuando el volumen de la elaboración así lo exija, su número será determinado por el DEM; esta pileta deberá contar con agua potable fría y caliente.

5) Las mesadas de trabajo, deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, pudiendo tener tabla de madera dura e inodora, de bajo índice higroscópico. Los estantes y repisas estarán colocados a una distancia mínima de 30 centímetros (0,30 m.) del piso, cumpliendo los requisitos antes mencionados.

6) La elaboración de las pastas se hará por medios mecánicos adecuados y aprobados por el DEM. Las poleas, correas y transmisiones de estas máquinas estarán protegidas de forma tal, de que su ubicación evite accidente. Estas instalaciones se hallarán separadas de los muros linderos por una distancia de cincuenta centímetros (0,50 m).

7) Las pastas elaboradas se depositarán en estanterías o serán cubiertas por una tela blanca lavable o película de material plástico las que se mantendrán en perfecto estado de higiene.

C2) Depósito de materia prima: Deberá reunir las siguientes condiciones:

1) Estarán construidas de mampostería o de hormigón armado. Los cielorrasos y pisos deberán reunir las mismas condiciones exigidas para las cuadras de elaboración.

2) Los vestuarios y baños cumplimentarán lo exigido en este código, paredes lisas, sin grietas, no absorbentes y con cerámico hasta 1,8m de altura de color claro.

C3) En el local de venta, estos comercios deberán poseer una pileta dotada con servicio de agua corriente, fría y caliente.

d) Las materias primas empleadas en la elaboración de pastas frescas se conservarán en heladeras o refrigeradores cuando correspondiera.

Art.74º) FABRICA DE SANDWICHES:

a) Cumplir con los requisitos generales y manipulación de alimentos del presente código.

b) Se autoriza la elaboración y envase de emparedados para ser consumidos en los mismos locales, sin exigirse un local especial, siempre que se garanticen condiciones higiénicas y de pureza y que los locales se encuentren habilitados como Restaurantes, Confiterías, Cafés, Bar, Hotel o comercio similar.

c) En los locales donde se elaboren los sándwiches se permitirá el expendió del producto cuando provenga de fábricas autorizadas por el Municipio o RNE y RNPA, envuelto en papel

impermeable o similar, que en caracteres visibles lleve impresos la fecha de su elaboración, nombre y dirección de la fábrica.

d) Los locales deberán contar con un recipiente de plástico u otro material inalterable, para depósito de residuos, con tapa.

Art.75º) FÁBRICA DE HELADOS

a) Cumplir con los requisitos generales del presente código.

b) Toda persona o firma comercial que tramite la habilitación de "Fábrica de helados", deberá presentar una nómina de los distintos helados a preparar con sus respectivos ingredientes utilizados.

c) Los helados deberán elaborarse en locales cerrados, destinados exclusivamente a ese fin, debiendo tener las aberturas necesarias para su correcta ventilación e iluminación. Todas estas aberturas deberán estar protegidas a fin de evitar la penetración de insectos. Las paredes deberán estar construidas de materiales lisos, lavables, ignífugo y no tóxico. Los pisos serán antideslizantes y lavables.

d) Los recipientes para la elaboración de helados, metal esmaltado, acero inoxidable u otro material aprobado por el DEM.

e) Los comercios de venta de helados o heladerías, deberán mantener las heladeras y conservadoras en estado de buen funcionamiento, con una temperatura en su interior que no podrá ser superior a -10º C (menos diez grados centígrados).

f) Estos establecimientos tendrán provisión de agua fría y caliente en todos sus sectores de elaboración.

g) Los vestuarios y baños cumplimentarán lo exigido en este código, paredes lisas, sin grietas, no absorbentes y con cerámico hasta 1,8m de altura de color claro.

Art 76º) ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LACTEOS

Entiéndase por Centrales de Lechería o Establecimientos de Pasteurización de Leche destinada al consumo directo, aquellos donde se somete a procedimientos de higienización a este producto seleccionado y procedente de tambos autorizados.

Los establecimientos de pasteurización deben disponer de las siguientes secciones:

1. Recepción de leche
2. Local de tratamiento, enfriamiento y envasado
3. Local de higienización de envases
4. Local de higienización de los envases de conducción de leche al establecimiento
5. Cámaras frigoríficas para la reserva de los productos
6. Sala de expendio
7. Sala de máquinas
8. Depósito de combustibles

La sala de tratamiento y el depósito de leche contará con los equipos e instalaciones necesarios y adecuados para la realización de las tareas pertinentes, los que aprobará la autoridad competente.

Los muros, deben estar revestidos hasta una altura de 1,80 m por material impermeable o cerámico, que permitan su perfecta limpieza y el resto tener revestimientos impermeables y lavables.

El revestimiento de pisos, paredes y techo, serán lisos, impermeables con productos, lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos. El piso será de material impermeable, de superficie completamente lisa y de fácil limpieza, con pendiente no inferior al uno por ciento (1%) hacia los desagües y contarán con tarimas.

Cielorrasos: Los cielorrasos podrán ser: yeso, revoque a la cal fina, o productos impermeables, lisos, ignífugo y no tóxicos quedando excluido las pinturas al aceite en general no absorbente. Deberán ser lisos.

La leche a pasteurizar debe cumplimentar el criterio de aptitud establecido por el código alimentario argentino, a cuyo efecto será controlado por inspecciones destacadas por la autoridad competente en el establecimiento.

Los tanques, recipientes, bombas, cañerías y demás aparatos y utensilios empleados en el tratamiento de la leche deben ser de construcción y tipo sanitarios.

Las botellas destinadas al envasado de leche pasteurizada deben ser perfectamente higienizadas mediante sistemas aprobados y ser adecuadamente controladas inmediatamente antes de su utilización.

Se entiende por Quesería, aquellos establecimientos donde se elaboran quesos, los que deben disponer de las siguientes secciones:

1. Recepción de leche
2. Local de elaboración
3. Sección de fermentos y cultivos
4. Saladeros
5. Depósito de maduración
6. Cámara frigorífica para estacionamiento de quesos de pasta blanda o semidura

Cielorrasos: Los cielorrasos podrán ser: yeso, revoque a la cal fina, o productos impermeables, lisos, ignífugo y no tóxicos quedando excluido las pinturas al aceite en general no absorbente. Deberán ser lisos.

El revestimiento de pisos, paredes y techo, serán lisos, impermeables, lavables, ignífugos y no tóxicos. El piso será de material impermeable, de superficie completamente lisa y de fácil limpieza, con pendiente no inferior al uno por ciento (1%) hacia los desagües y contarán con tarimas.

Mesas, Mesadas y piletas: De acero inoxidable y/o material impermeable, inalterable de fácil limpieza y permitido.

Piletas: Las piletas con dimensiones y cantidad necesarias para el lavado de acuerdo a los requerimientos de la actividad. El desagüe debe ser directo a la red cloacal o cámara de tratamientos. Si existiera unión entre piletas y mesada, la misma estará convenientemente sellada. Con sistema de agua fría y caliente.

Iluminación y Ventilación: se hará por abertura a la vía pública o patio. Las aberturas estarán protegidas con bastidores fijos de tela metálica, de malla fina, en las puertas también se colocarán estos tipos de bastidores, salvo que en los mismos en vez de vidrio se instalen telas de mallas finas y también se aceptaran medios electromecánicos para su ventilación.

Sector materias primas no refrigeradas. Los estantes y repisas deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30) del piso.

Las materias primas deben contar con sus respectivos certificados de origen y/o rótulos identificatorios.

Baño y Vestuario: Paredes piso y techo de material liso, lavable, ignífugo y no tóxico. La ventilación cubierta con telas anti insectos. Recipiente de residuos con bolsa e inodoros con tapa. Perchas y armarios para indumentarias. Pileta con agua fría y caliente.

Las Maquinarias deben encontrarse higienizadas e inodoras antes de comenzar la tarea de elaboración, sin incrustaciones de restos de producto ni de ningún tipo. La higienización se debe realizar al terminar el proceso de elaboración. Deben contar con protecciones correspondientes por posibles accidentes.

Antes de comenzar con la elaboración de productos se deben colocar una indumentaria con lavado previo, de color blanco, compuesta de cofia (debe cubrir todo el cuero cabelludo), barbijo, chaqueta, pantalón y cubre calzado. Lavarse manos y antebrazos y secarse con papel descartable o aire caliente. No permitir por ningún motivo personas ajenas a la elaboración en esta sala si no cuentan con la indumentaria correcta.

Higiene Personal: Quien se encuentre elaborando estos productos, no podrán manipular dinero, fumar, comer, tener cortes en manos o toser con frecuencia. Estos comercios deberán tener personal encargado del cobro de los productos que se venden en el local. Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios.

Art.77º) PRODUCTOS DE CHACINERIA, EMBUTIDOS Y AFINES

- Las Fábricas de Embutidos o Chacinados, además de responder a las normas de carácter general, deberán satisfacer las siguientes:

1. Poseer cámaras frigoríficas en condiciones reglamentarias.
2. Si se elabora para uso alimenticio la grasa excedente, deberá contarse con un local especial para este objeto que responda a las condiciones de las graserías.

a) El revestimiento de pisos, paredes y techo, serán lisos, impermeables con productos, lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos. El piso será de material impermeable, de superficie completamente lisa y de fácil limpieza, con pendiente no inferior al uno por ciento (1%) hacia los desagües y contarán con tarimas.

b) Cielorrasos: Los cielorrasos podrán ser: yeso, revoque a la cal fina, o productos impermeables, lisos, ignífugo y no tóxicos quedando excluido las pinturas al aceite en general no absorbente. Deberán ser lisos.

c) Mesas, Mesadas y piletas: De acero inoxidable o material impermeable, inalterable y de fácil limpieza.

d) Los estantes y repisas deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, pudiendo tener tabla de madera dura e inodora, de bajo índice higroscópico que no presente grietas. Estarán colocadas a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30) del piso.

e) Piletas: Las piletas con dimensiones y cantidad necesarias para el lavado de acuerdo a los requerimientos de la actividad. El desagüe debe ser directo a la red cloacal o cámara de tratamientos. Si existiera unión entre piletas y mesada, la misma estará convenientemente sellada. Con sistema de agua fría y caliente.

f) Iluminación y Ventilación: se hará por abertura a la vía pública o patio. Las aberturas estarán protegidas con bastidores fijos de tela metálica, de malla fina, en las puertas también se colocarán estos tipos de bastidores, salvo que en los mismos en vez de vidrio se instalen telas de mallas finas y también se aceptaran medios electromecánicos para su ventilación.

g) Sector materias primas no refrigeradas. Los estantes y repisas deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30) del piso.

Las materias primas deben contar con sus respectivos certificados de origen y/o rótulos identificables

- h) Si se utilizan freezer deben colocarse sobre tarimas de material impermeable y lisas.
- i) Se debe contar con una cámara o freezer exclusivo para las materias primas de origen vegetal. Las cámaras o freezer no podrán compartirse por ningún motivo con carnes rojas y blancas. Los mismos deben estar rotulados especificando el contenido de tipo de carne, para lo cual será utilizado
- j) Baño y Vestuario: Paredes piso y techo de material liso, lavable, ignífugo y no tóxico. La ventilación cubierta con telas anti insectos. Recipiente de residuos con bolsa e inodoros con tapa. Perchas y armarios para indumentarias. Pileta con agua fría y caliente
- k) Las Maquinarias deben encontrarse higienizadas e inodoras antes de comenzar la tarea de elaboración, sin incrustaciones de restos de producto ni de ningún tipo. La higienización se debe realizar al terminar el proceso de elaboración. Deben contar con protecciones correspondientes por posibles accidentes. Cada una debe poseer un toma corriente individual.
- l) Comunicaciones y medios de ingreso: las cuadras de elaboración, sector de materias primas y salones de venta, deben contar con cortinas plásticas de separación de ambientes no podrán tener comunicación con ninguna otra dependencia siendo su ingreso y funcionamiento independiente, ni con servicios sanitarios o lugares que puedan resultar contaminantes o insalubres.
- m) Sala de elaboración: deberá poseer pileta y mesadas. No debe poseer ningún elemento ajeno a la elaboración de productos. Debe ser inodora. Contar con botiquín y elementos mínimos de primeros auxilios (Agua oxigenada, gasa y cinta adhesiva). Artefactos de iluminación con cubierta protectora. Rejillas de desagüe con protección contra plagas.
- n) Sector de elementos de limpieza. Deben utilizarse productos aprobados para la industria cárnica (detergentes, lavandinas). Los elementos de limpieza del baño y vestuarios no deben estar en esta sala de elaboración.)
- ñ) Higiene Personal: Quien se encuentre elaborando estos productos, no podrán manipular dinero, fumar, comer, tener cortes en manos o toser con frecuencia. Estos comercios deberán tener personal encargado del cobro de los productos que se venden en el local. Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios.
- o) Antes de comenzar con la elaboración de productos se deben colocar una indumentaria con lavado previo, de color blanco, compuesta de cofia (debe cubrir todo el cuero cabelludo), barbijo, chaqueta, pantalón y cubre calzado. Lavarse manos y antebrazos y secarse con papel desechable o aire caliente. No permitir por ningún motivo personas ajenas a la elaboración en esta sala si no cuentan con la indumentaria correcta.

Art.78º) FABRICAS DE CERVEZAS

Las Fábricas de cervezas, también llamadas cervecerías, además de responder a las normas de carácter general, deben satisfacer las siguientes:

- a) Los recipientes, cubas de braceado y cocción, cubas de fermentación, envases, etc, deben ser contruidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.
- b) Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación estarán aislados del medio exterior y serán provistos de instalaciones de ventilación y refrigeración.
- c) Sus pisos y paredes serán de material impermeable.
- d) Los locales en que se realice la fermentación principal poseerán dispositivos de filtración de aire, u otros que los reemplacen.

e) Con los nombres de Despacho de cerveza, Cervecería y Chopería, se entienden los comercios que en forma predominante se dedican a la venta al detalle de cervezas convenientemente enfriadas y gasificadas, pudiendo expender, además, los productos propios de bares, casas de lunch y restaurante.

f) En los lugares donde se expendan cerveza al público, los barriles estarán en sitio accesible a los inspectores sanitarios.

g) Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad; los tubos sólo podrán ser de acero, aluminio, vidrio, goma o material plástico, de acuerdo con las exigencias oficiales.

La cerveza deberá contener los siguientes ingredientes:

- agua potable
- cebada cervecera malteada (malta)
- levadura de cerveza
- lúpulo
- el gas carbónico contenido en el producto como el alcohol debe ser generado durante la fermentación natural del mosto.

Los envases utilizados deben estar aprobados por la legislación vigente y aplicable.

Para las cervezas envasadas, se debe asegurar la inocuidad del producto. Para ello, se pueden utilizar, por ejemplo, métodos de pasteurización. No se deben utilizar conservantes ni estabilizantes.

En el caso de tratarse de cerveza artesanal tirada (chopp), esta no puede ser pasteurizada y su vida útil será de 15 días al resguardo de la temperatura.

Los contaminantes microbiológicos, los residuos de pesticidas y demás contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en este código.

Las prácticas de higiene para la elaboración de productos de cervecería deben estar de acuerdo con lo establecido en este código.

Prácticas permitidas:

- El agua potable a utilizar en el braceado podrá ser modificada únicamente en su pH y dureza previamente a su utilización.
- El tratamiento con sustancias tales como: tierra de infusiones, carbón, activado, tanino, albúmina, gelatina, bentonita, alginatos, gel de sílice y caseína.
- La filtración con materias inocuas tales como papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, carbón activado.
- La adición de extracto de lúpulo al mosto.
- La adición de enzimas tales como amilasa, papaína, pepsina, gluconasas y amilogluconasas.
- Agregado de antioxidantes y estabilizantes, de ácido ascórbico, isoascórbico, eritórbito o sus sales en la proporción máxima de 4 g por cada 100 litros.
- Colorante caramelo obtenido exclusivamente con azúcar refinado o dextrosa y con extractos de malta tostados.
- La pasteurización o esterilización por medios físicos.
- El agregado de agua potable a fin de reducir el valor del extracto en el mosto original cuando se utilicen mostos concentrados en la elaboración.
-

Prácticas prohibidas:

- Agregar cualquier tipo de alcohol, cualquiera sea su procedencia.
- Usar saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas expresamente.
- Sustituir el lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.
- Adicionar agua fuera de las fábricas.
- Utilizar edulcorantes artificiales
- Utilizar estabilizantes químicos no autorizados
- Efectuar la estabilización/conservación biológica por medio de procesos químicos.
-

Las cervezas deberán responder a las siguientes exigencias:

- Presentar aspecto límpido o ligeramente opalino, sin sedimento apreciable.
- Acidez total expresada como ácido láctico: no deberá exceder de 3 % p/p referido al extracto del mosto original.
- Glicerina: no deberá exceder de 3% p/p referido al extracto del mosto original.
- Anhídrido fosforito y nitrógeno total: 0,35% p/p a 0,40% p/p referido al extracto del mosto original
- Ph deberá estar comprendido entre 4 y 5. En el caso de cervezas sin alcohol y de malta líquida el valor máximo podrá ser 5,5.
- Dióxido de carbono deberá ser superior a 0,3% p/p.

Las cervezas y productos de cervecería deberán ser envasados en recipientes bromatológicos aptos de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable u otros autorizados por la autoridad sanitaria.

Los productos a granel para venta al detalle en el lugar de expendio, se envasarán en barriles de madera inodora revestida de compuestos resinosos o sintéticos, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni coloración al producto o de acero inoxidable o aluminio convenientemente tratado para no alterar el contenido.

Todos los recipientes, tuberías y cualquier otro elemento en contacto con la cerveza deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

Art.79º) CONDICIONES ESPECIALES PARA FABRICAS DE CONSERVAS, DULCES , ENCURTIDOS Y ARTESANOS EN ALIMENTOS:

Deberán Cumplir con las disposiciones generales de la presente ordenanza, y poseer Habilitación Municipal o R.N.E. y R.N.P.A..

Deberá poseer:

- a) **Autoclave adecuado.**
- b) **Elementos y utensilios adecuados.**
- c) **Ambiente de elaboración, almacenamiento y envasado cerrado y sanitariamente adecuado.**

Art.80º) CONDICIONES ESPECIALES PARA PUESTOS EN FIESTAS Y EVENTOS

1. Cada uno de los puestos deberá cumplir con los requisitos generales sobre higiene y manipulación de alimentos establecidos en el presente código.
2. El personal que manipule alimentos contará con conocimientos sobre buenas prácticas de Manufactura y elaboración.
3. Deberán contar con heladeras exhibidoras en los casos que se tenga que resguardar los productos terminados del medio ambiente y de las altas temperaturas.
4. Deberán contar con freezer, heladeras con termómetros en los casos que se requiera, estando los mismos en perfecto estado de higiene.
No colocar juntos los productos crudos y cocidos dentro de los mismos.
5. Los productos no perecederos (no necesitan frío) deberán ser almacenados en bolsas o materiales plásticos adecuados para alimentos.
6. Los productos perecederos (requieren frío) deberán ser almacenados en freezer o heladeras colocados en bolsas o materiales adecuados, para evitar la contaminación cruzada.

7. Empleados con indumentaria adecuada (delantal, cofia) y en perfecto estado de limpieza.
8. Los productos que se expendan y no requieran enfriamiento, deberán ser expuestos con alguna protección sanitaria adecuada, (se excluye repasadores, toallas), siendo indicado materiales plásticos transparentes no porosos ni absorbentes.
9. Las bebidas serán almacenadas en lugares separados de los alimentos (ya sean crudos o cocidos).
10. Contaran con suficientes utensilios (cuchillos, cucharas, tablas etc.) limpios y desinfectados. (No utilizar los mismos para crudos que cocidos, sin antes desinfectarlos adecuadamente).
11. Contaran con agua potable, detergente y desinfectantes para lavado de utensilios y además toallas de papel (no tela) para lavado de manos.
12. Dichos desinfectantes estarán bien identificados por rótulos y almacenados en lugar alejado de los alimentos.
13. Mantener en perfecto estado de limpieza todos los lugares donde se almacenan los alimentos (freezer, heladeras, distintos recipientes).
14. Contar con recipientes adecuados con tapa para residuos y mantener su limpieza diaria.
15. No dejar a la intemperie y al descubierto ningún aditivo, condimento etc. Deberá ser conservado en un recipiente limpio y a una temperatura adecuada en caso que lo requiera. No mezclar utensilios entre ellos.

Art 80º) TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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.
- c) Alimentos Envasados a todos 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.

La habilitación de los medios de transporte tendrá una validez de 1 (un) año a contar a partir de la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la autoridad competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

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. Dicha habilitación será considerada válida y suficiente en todas las jurisdicciones del territorio nacional.

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 alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

La Unidad de Transporte de Alimentos deberá ser cerrada y/o protegida o cubierta por algún material adecuado que impida su contaminación.

La Unidad de transporte de Alimentos deberá estar separada de la cabina de los conductores.

El interior de la Unidad de transporte de Alimentos donde se transportan los alimentos, deberá ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización.

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

Se establecen distintas exigencias de acuerdo a la naturaleza de los alimentos transportados según las siguientes disposiciones:

- a) Los alimentos que deben conservarse y expendirse congelados, hipercongelados o refrigerados deberán transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación.
- b) 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.
- c) Los alimentos con envase 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.

El personal afectado al transporte de alimentos deberá estar provisto de la libreta sanitaria.

En caso de que el sistema de refrigeración proporcionado pueda tener repercusiones en la salud de las personas que ingresen en el espacio refrigerado, deberán fijarse avisos de advertencia y procedimientos o dispositivos de seguridad para proteger a los trabajadores.

El transportista tendrá la responsabilidad del mantenimiento de las condiciones de conservación, acondicionamiento e integridad de los alimentos que transporte, desde el momento de la carga hasta el momento de descarga de los productos.

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 unido 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.

El Dador de la Carga es responsable de brindar instrucciones precisas y completas para un correcto transporte y acondicionamiento que garanticen el mantenimiento de los alimentos a transportar, especialmente aquellos congelados, hipercongelados y refrigerados, y el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes. Entregará acondicionados los alimentos a la temperatura estipulada para su conservación y transporte con la debida rotulación.

Será responsable de verificar las condiciones adecuadas del vehículo de transporte.

Será responsable de verificar que el transporte se encuentre habilitado por la Autoridad Competente y que el transportista posea la libreta sanitaria correspondiente.

La limpieza de los vehículos y de las Unidades de Transporte de Alimentos deberá realizarse antes de la carga con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir el lavado, desinfección y secado.

Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando los sistemas o procedimientos higiénicos-sanitarios autorizados.

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.

Las Unidad de transporte de Alimentos y los recipientes deberán ser diseñados y construidos de manera que:

- a) el interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.
- b) que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.
- c) que 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.

Art.85º) ANALOGIA: Cualquier otro tipo de comercio manipulador de alimentos no tipificado taxativamente se tipificara por analogía con las normas de la presente.

Art.81º) FALTAS

- a) Se entenderán como **Faltas Graves:** Casos de contaminación cruzada, falta de higiene generalizada, alimentos en mal estado, falta de cadena de frío. Será sancionado el comercio incurso en faltas graves con multa de 1 U.B.E. a 10 U.B.E. y clausura a criterio del Departamento Ejecutivo Municipal
- b) Otras Faltas: Será sancionado el comercio incurso en otras faltas con apercibimiento de 10 días hábiles, y luego ante incumplimiento multa de ½ U.B.E. a 2 U.B.E. acumulativa por cada incumplimiento.

Art. 83º) Deróguese cualquier otra Ordenanza que se contraponga a la presente.

