



## **Ordenanza N° 06/2005**

### **VISTO:**

La inexistencia de un Reglamento sobre la instalación e inscripción de comercios de productos alimenticios, y,

### **CONSIDERANDO:**

Que existe la necesidad de contar con un reglamento que prevea los requisitos que deben cumplir quienes instalen comercios en los cuales se produzca la manipulación de alimentos.

Que se ha recabado información en Municipios vecinos y se ha estudiado el Código Alimentario Argentino.

Que es responsabilidad del Estado brindar seguridad a la población y exigir la correcta distribución de los productos alimenticios que se expenden en los comercios locales y en consecuencia que la calidad de los mismos esté en condiciones para su consumo.

Que deben ejercerse controles intensivos a comerciantes que ingresan sus productos alimenticios desde otras localidades.

Que desde hace tiempo se vienen llevando a cabo campañas de información de disposiciones generales a los comerciantes y resulta necesario contar con la herramienta para comenzar con un control más intenso sobre los mismos.

Que también resulta necesario controlar las estructuras edilicias donde se producen y venden los productos alimenticios y asegurar el cumplimiento de las medidas higiénico sanitarias.

### **POR ELLO:**

## **LA JUNTA DE FOMENTO DE SEGUI SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA**

**Art. 1°.-** Apruébese el “*Reglamento sobre la Instalación e Inscripción de Comercios de Productos Alimenticios*”, el que como Anexo forma parte de la presente.-

**Art. 2°.-** Comuníquese al Departamento Bromatología a sus efectos.

**Art. 3°.-** Cúmplase, comuníquese, archívese.

***JUNTA DE FOMENTO DE SEGUI, Abril 5 de 2005.***

## ANEXO

### REGLAMENTO SOBRE LA INSTALACION E INSCRIPCION DE COMERCIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

**Art. 1º.-** Establece el “*Reglamento sobre la instalación e inscripción de comercios de Productos Alimenticios*”, que queda integrado por disposiciones de la presente Ordenanza. Asimismo se aplicará a todos los negocios ya establecidos.

**Art.2º.-** A partir de la promulgación de esta Reglamentación, las personas que deseen instalar comercios en que depositen o vendan productos alimenticios, solicitarán el permiso de instalación y las inscripción correspondiente en el Municipio de Seguí en el registro respectivo.-

**Art.3º.-** El Municipio oportunamente confeccionará un registro actualizado de los distintos comercios establecidos en la localidad.-

**Art.4º.-** En las solicitudes del permiso de instalación, se considerará:

1. El nombre del propietario.
2. El domicilio del negocio.
3. El ramo del negocio a instalarse.
4. Si se trata de un comercio ambulante se indicará el número y características de los vehículos a emplearse.
5. Cuando se trate de un negocio con características especiales las mismas deberán consignarse con toda precisión.
6. Plano del local.

**Art.5º.-** Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de sus actividades al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación. En caso contrario el Municipio podrá clausurar el comercio en el cual se incurriera en contravención.

Es obligatorio el uso de chaqueta o guardapolvo durante las horas de trabajo y poseer todo el personal su Libreta Sanitaria.

**Art.6º.-** Cuando se desee ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, su propietario deberá solicitar al Municipio la inscripción del nuevo ramo.

**Art.7º.-** Al realizarse el traslado de todo comercio o depósito de artículos alimenticios, su propietario deberá comunicarlo al Municipio, recabando con anterioridad un nuevo permiso de instalación.-

**Art.8º.-** El Municipio suspenderá transitoria o definitivamente el permiso de instalación concedido, cuando los comerciantes dejen de cumplimentar las condiciones exigidas para la presente reglamentación.

### DE SUS CONDICIONES GENERALES

**Art.9º.-** Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios y depósitos, con excepción de aquellos que por su índole, sean objeto de una reglamentación especial.-

**Art.10º.-** Los locales ocupados y habilitados para comercio y depósito de productos alimenticios serán de mampostería u otro material aprobado por el Municipio, y sus interiores estarán pintados conforme a la reglamentación. El Municipio podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción cuando circunstancias especiales así lo aconsejen, siempre que aquellos satisfagan las exigencias de orden sanitario.

**Art.11º.-** El Municipio podrá ordenar la pintura de paredes, techos y aberturas, cuando lo considere necesario.

**Art.12º.-** Queda prohibido utilizar como dormitorio, comedores, cocinas familiares u otro destino distinto, los locales donde se elaboren, expendan o depositen productos alimenticios.-

**Art.13º.-** Los baños deberán contar con antebañños, de manera que no exista comunicación directa con éstos; de igual forma no se permitirá la instalación de locales en comunicación directa con dormitorios.-

**Art.14°.-** Los locales donde funcionan los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo desde la vía pública.

**Art.15°.-** Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco o cuando un envase adecuado asegure una perfecta preservación.

**Art.16°.-** Los sótanos deberán presentar las siguientes condiciones:

1. Cumplimentarán las exigencias más adelante reglamentadas para los depósitos.
2. Estarán bien aireados e iluminados eléctricamente o mediante otro sistema adecuado.-
3. Serán de fácil o seguro acceso.
4. Sus paredes, suelos y techos estarán defendidos de la humedad.-

**Art.17°.-** Los locales de depósito y venta de artículos alimenticios presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, así como aireación suficiente y buena luz natural.-

**Art.18°.-** Los propietarios de negocios o depósitos que constataran la presencia de roedores en sus establecimientos, quedan obligados a combatirlos y a practicar su correspondiente denuncia a las autoridades pertinentes. Los propietarios de los locales en los cuales se depositan o expendan productos alimenticios, procederán en todos los casos a la destrucción de los insectos y alimañas que en ellos pudiera haber, como también tomarán medidas y recursos tendientes a evitar su aparición y propagación.-

**Art.19°.-** Queda prohibida la tenencia de perros y otros animales domésticos en los locales de venta de productos alimenticios como también en los vehículos utilizados en el reparto o traslado de los mismos.-

**Art.20°.-** Prohíbese el uso de aserrín o substancias similares sobre pisos de los locales de venta de productos alimenticios.-

**Art.21°.-** Cuando de los locales de comercios se desprendan emanaciones o cuando los productos elaborados o depositados, para su mejor conservación así lo exijan, será obligatoria la instalación de ozonizadores o renovadores de aire, según los casos, los que deberán ser aprobados por el Municipio, previamente.-

**Art.22°.-** Todos los utensilios, recipientes, embalajes, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallan en contacto con los alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene; estarán contruidos de material resistente al producto a manipular y no cederán sustancias corrosivas, ni otras contaminantes o modificadores en los caracteres organolépticos de dichos productos.-

**Art.23°.-** Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacén por mayor y menor, y despacho de productos alimenticios dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y piletas necesarias para el lavado de los recipientes, materias primas, etc., dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios, de acuerdo al tipo y magnitud. Poseerán tanques de reserva de agua potable, cuya capacidad determinará la autoridad de aplicación, acorde con la magnitud de la explotación de dichos locales. Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, preservación e higiene.-

**Art.24°.-** Dispondrán de recipientes destinados a residuos de fácil higienización, fabricados con materiales aprobados por la autoridad de aplicación con su correspondiente tapa.-

**Art.25°.-** Los baños cumplirán con los siguientes requisitos:

1. Dispondrán de baños para público y para el personal por separado.-
2. Pisos y paredes impermeables hasta 1,80m.-
3. Cielorraso revocado y blanqueado convenientemente.
4. Inodoro con su correspondiente tapa.-
5. Papel higiénico.-
6. Piletas lavamanos con conexión de agua y desagüe conectado a red cloacal o pozo sumidero reglamentario.
7. Jabón líquido.-
8. Secamanos de aire forzado o toallas descartables.-

9. Recipientes para residuos con tapa.-

**Art.26°.-** Todos los locales habilitados poseerán un sanitario para el uso del propietario y/o empleado, salvo en aquellos casos en que por la índole del rubro explotado, se exijan dos sanitarios o más.-

**Art.27°.-** Facultase a la autoridad de aplicación a otorgar, o no la habilitación en los casos de solicitud de rubros no contemplados en el presente Reglamento, los que serán motivo de un estudio particular y las condiciones se establecerán por analogía con otros rubros determinados en el presente, para cada uno de los rubros en particular y ofrezca buenas condiciones creativas.

## **SUPERMERCADO**

**Art.28°.-** Serán considerados supermercados, aquellos establecimientos que cumplan con las normas generales de este Reglamento y que se dediquen dentro del mismo local a la venta minorista de los artículos y productos citados a continuación como mínimo: carnes, aves, pescados, fiambre, productos lácteos, frutas, hortalizas, huevos, pan conservas, artículos de limpieza y/o higiene, por el procedimiento de autoservicio.

**Art.29°.-** Los supermercados cumplirán además con las siguientes exigencias:

1. Todas las secciones deben guardar independencia entre sí, y pertenecerán a un mismo propietario o empresa. Se autoriza a éstos a otorgar concesiones a terceros para explotar alguna de ellos bajo contrato, lo cual no exime al responsable principal del cumplimiento de las exigencias que impone este Reglamento.-
2. Contarán con todas las instalaciones necesarias para la conservación de alimentos perecederos.
3. Registrarán sus ventas por medios mecánicos y utilizarán el sistema de venta por autoservicio, con las excepciones que oportunamente acepte el organismo de aplicación, según hábitos de la clientela.-

**Art.30°.-** Se autoriza a los supermercados a establecer su horario de habilitación al público, dentro de las normas corrientes de trabajo y aún prolongar la jornada por acuerdo especial con el personal.-

## **ALMACENES POR MAYOR Y MENOR**

**Art.31°.-** Los almacenes por mayor y depósitos contemplarán las disposiciones generales contenidas en la presente Reglamentación y las exigencias que a continuación se detallan

1. a) Los pisos serán de madera, mosaicos, cemento u otro material impermeable equivalente.
2. b) Las paredes de los depósitos presentarán un friso impermeable cuya altura mínima será de un metro con cincuenta centímetros y que formarán media cana con el piso de la vereda externa del edificio.

**Art.32°.-** En zonas externas de los edificios que den a espacios libres se construirán veredas con ancho de 70 cm. o más.

**Art.33°.-** Los locales donde se almacenan sustancias o bebidas serán destinados exclusivamente a tal fin, no pudiendo depositarse en ellos, forrajes, etc., Para estos últimos, será obligatoria la instalación de un local especial que no tenga comunicación directa con aquellos.

**Art.34°.-** Los locales de los almacenes por mayor y depósitos estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendios y elementos de lucha contra las ratas.

## **ALMACENES POR MENOR Y DESPENSAS**

**Art.35°.-** Todo local destinado a almacén o despensa, deberá reunir las siguientes condiciones:

1. Los pisos serán de mosaicos, madera machinbrada o parquet fácilmente limpiable, no debiendo presentar deterioros.
2. Los locales serán pintados interiormente con pinturas a la cal o al aceite, con colores claros.
3. Los techos serán de yeso, o revocados, o de cualquier otro material aprobado por la autoridad de aplicación y debidamente blanqueados.

**Art.36°.-** La Municipalidad podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos y la pintura de sus aberturas, como asimismo de los muebles cuando lo considere necesario.

**Art.37°.-** Las mercaderías depositadas en los almacenes o despensas, descansará sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 15cm. del suelo.

**Art.38°.-** Los muebles, estantes, cajones, mostradores tarimas descansaran sobre patas de 15 cm. de altura, como mínimo. Se exceptúan de este requisito los muebles, estantes, cajones, mostradores y tarimas que descansaran sobre bases revestidas de mármol, azulejos, mosaicos u otro material perfectamente lavable e higienizables.

**Art.39°.-** Los almacenes por menor y despensas en que se realice el expendio de fiambres, manteca, quesos y conservas, deberán mantener estos artículos desde el momento en que empiecen o se abran sus unidades o envases, en heladeras aprobadas.

### **BAR - CONFITERIA- CHOPERIA - CAFETERIA**

**Art.40°.-** Locales destinados al expendio de bebidas con o sin alcohol y a la preparación o no de comidas. Contemplarán las disposiciones relativas a los almacenes por menor y despensa. Especialmente se sujetaran a las condiciones que se detallan en los artículos siguientes.

**Art.41°.-** Poseerán una barra o mostrador con pileta, con conexión y desagüe, construido de material impermeable y de fácil limpieza para el expendio de bebidas, que además contará con una vasera de material inoxidable, la que en todo momento permanecerá en optimas condiciones de higiene y conservación.

**Art.42°.-** Contará con un numero adecuado de sillas y mesas, barras y taburetes con relación a la superficie que disponga a la magnitud de la explotación.

**Art.43°.-** Contará con dispositivos que surtan servilletas de papel descartables, debiendo disponer de un servilletero por mesa, como mínimo.

**Art.44°.-** En los casos que se expendan comidas frías y/o calientes de rápida preparación, deberán contar con un ambiente destinado a cocina, que tendrá la amplitud requerida con relación directa con la importancia del establecimiento, como mínimo de 12m. Y una altura mínima de 2,60m. Reuniendo las siguientes condiciones :

1. Los pisos serán de material impermeable, aprobado por la autoridad competente y las paredes estar revestidas con material similar en colores claros hasta una altura mínima de 1,80m.
2. El cielorraso estará revocado y blanqueado convenientemente.
3. Ser bien aireadas y ventiladas. Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos.
4. Tendrán pileta en número necesario para el lavado de útiles de trabajo, con el correspondiente servicio de agua fría y caliente y los desagües conectados con la red cloacal o con el pozo sumidero reglamentario. A cada lado de las piletas habrá dos escurrideros, uno para útiles sucios y otro para el material limpio.
5. Poseerán además una pileta para el lavado de materias primas con su correspondiente servicio de agua potable y el desagüe conectado con la red cloacal o al pozo reglamentario. Será de material inalterable aprobado por la autoridad de aplicación y no podrá utilizarse con otro destino.
6. Poseerán mesada o mesa de material impermeable, según se establece en el presente Reglamento, para la preparación de productos.
7. Poseerán campanas con su correspondiente tiraje al exterior, pudiendo el Organismo de aplicación exigir la colocación de extractores de aire, cuando lo considere necesario.

8. Poseerán recipientes para residuos, de fácil higienización fabricado de material aprobado por la autoridad de aplicación, con su correspondiente tapa.
9. Dispondrán de sistema de refrigeración adecuada para los alimentos perecederos, los que responderán a las normas de carácter general que establece el presente reglamento.
10. En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la elaboración de las comidas. Para ello contarán con estanterías protegidas del polvo o insectos y/o cajones dispuestos convenientemente para mantener en todo momento el orden y la higiene.
11. En ningún momento se permitirá la presencia de aserrín en los pisos del local.

**Art.45°.-** Todos los productos alimenticios y/o de consumo en el local provendrán de establecimientos habilitados y con la rotulación correspondiente de acuerdo a las normas vigentes al respecto, para cada uno de los productos en particular.

**Art.46°.-** Todas las separaciones físicas entre las distintas dependencias, deberán ser de mampostería u otro material impermeable autorizado por el organismo de aplicación.-

**Art.47°.-** Los comercios en este rubro, podrán utilizar espacios al aire libre, como complemento del salón siempre que guarden condiciones de seguridad e higiene, ya sea en el interior y/o en el exterior del local, debiendo en ambos casos solicitar la autorización e información ante el organismo de control de dicha actividad.

**Art.48°.-** Dispondrán de un ambiente destinado al deposito de bebidas, y alimentos no perecederos, que tendrán un área mínima de 2,60m<sup>2</sup>.-

**Art.49°.-** Contará con sanitarios para el personal en numero adecuado a la cantidad de empleados con que cuenta, para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, con el salón vestuarios o depósitos y cumplirán con las condiciones generales establecidas en el presente reglamento. Se encontrarán en todo momento en buenas condiciones de higiene.-

**Art.50°.-** El local dispondrá de un numero adecuado de sanitarios para el uso del publico, acorde a la importancia de la explotación para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, deposito, vestuario o cocina y cumplirán con las normas de carácter general establecidas en el presente.-

### **RESTAURANTE – COMEDOR – PARRILLA**

**Art.51°.-** Dícese de los locales destinados a la preparación y expendio de comidas calientes y/o frías y bebidas, para ser consumidas en el local.

**Art.52°.-** Dispondrán para salón de ventas un área mínima de 20m<sup>2</sup> y de una altura de 2,60m. Que responderá a las normas generales establecidas en este reglamento.

**Art.53°.-** Poseerán una barra o mostrador de medidas acorde a la magnitud del negocio, que será de material impermeable, de fácil limpieza, aprobado. Dispondrán de una vasera con material inoxidable y pileta con su correspondiente conexión de agua potable y desagüe conectado a la red cloacal o a pozo sumidero reglamentario.-

**Art.54°.-** Contarán con un adecuado numero de mesas y sillas, para la comodidad del publico.

**Art.55°.-** Dispondrán de un ambiente destinado a la cocina. Esta tendrá la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento, reuniendo además las condiciones establecidas en el Art., 44 ° de este Reglamento.-

**Art.56°.-** Todos los productos alimenticios y/o sus materias primas destinadas al consumo provendrán de establecimientos habilitados y con rotulación correspondiente, de acuerdo a normas vigentes al respecto, para cada uno de los productos en particular.-

**Art.57°.-** En los casos en que parrillas y/o spiedos cocinen a la vista del público podrán ubicarse en el salón comedor, siempre y cuando la función operativa de las mismas se ajuste a las siguientes condiciones:

1. No molesten al público consumidor.

2. No perjudiquen las condiciones higiénicas del local y los productos y materias primas.
3. Posean adecuado tiraje al exterior.
4. Deberán estar separados del público con mostradores y/o barra, dejando entre estos y la parrilla, una distancia mínima desde todo ángulo de 2m.

**Art.58°.-** Se aplicará lo dispuesto asimismo en los Art. 47°, 48°, 49°, 50°.-

## **CARNICERIAS**

**Art.59°.-** Los locales destinados a la venta de carnes frescas, cumplirán con las descripciones generales que esta reglamentación establece para los locales de venta de productos alimenticios. Poseerán mesas de mármol, gancheros galvanizadas, o de otro material inoxidable y cajones metálicos para recoger los desperdicios, con su correspondiente tapa.

**Art.60°.-** Dispondrán de un área mínima de 20m<sup>2</sup>. Y una altura de 2,60m, este recinto deberá responder a las normas de carácter general del presente reglamento y además de las siguientes:

1. Sus paredes estarán recubiertas por azulejos y/o friso de material impermeable, hasta por lo menos, la altura reglamentaria.
2. Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas tendrán tela antimosca u otra protección contra insectos.
3. Los pisos no deben ser atacados por ácidos grasos.

**Art.61°.-** Las gancheras para colgar la carne se fijaran por lo menos a 75cm. de la pared y a una altura conveniente que evite que la res colgada toque el piso. Podrán pintarse con productos autorizados que no se alteren, o al igual que los ganchos, serán de material inalterable.

**Art.62°.-** El recipiente para residuos responderá a las exigencias de carácter general y será distinto del destinado para grasas y huesos que no podrá ser de madera. Estos no podrán ubicarse debajo del mostrador.

**Art.63°.-** Los mangos y empuñaduras de cuchillos, chairas y demás elementos no deben ser de madera ni de material poroso.

**Art.64°.-** El local tendrá adecuada ventilación y poseerá extractores de aire.

**Art.65°.-** Las carnes que se dispongan para la venta, procedan de frigoríficos o mataderos deben ser autorizados por este organismo.

**Art.66°.-** En las carnicerías, además de la carne fresca, podrán expendirse vísceras y menudencias que correspondan a las especies bovinas, ovinas y porcinas y que provengan de los establecimientos citados en el artículo anterior. Igualmente podrán ofrecerse embutidos frescos, provenientes de fabricas inscriptas, los que estarían previstas de precintos y tarjetas de identificación respectivos.-

**Art.67°.-** Cuando la inspección veterinaria compruebe la falta de los sellos citados en el artículo anterior, se considerara a las carnes y embutidos, como de elaboración clandestina y se procederá a su decomiso, independientemente de las sanciones o multas que se establezcan en este reglamento.

**Art.68°.-** La limpieza de puestos de venta de carne se efectuara por lo menos dos veces al día, lavándose las instalaciones y utensilios de trabajo en forma conveniente. Prohíbese ubicar en el suelo: grasas, vísceras, cabezas u otras partes de la res.

**Art.69°.-** Poseerán balanzas en optimo estado higiénico - sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por la autoridad competente, no podrán autorizarse para otras mercaderías que las consideradas en este rubro. El platillo de la balanza, será de material inalterable, aprobado, de fácil limpieza.

**Art.70°.-** Poseerán una piletta lavamanos con su correspondiente conexión y desagüe, ubicado dentro del salón de ventas.

**Art.71°.-** En caso de que el propietario o responsable de una carnicería realice el fundido de grasas, deberá hacerlo de acuerdo a lo normado por el Código Alimentario Argentino.

**Art.72°.-** Las langadillas o catres deberán estar recubiertos de chapa zincada con un pequeño declive hacia el interior para evitar el arrojado de líquidos al piso.

**Art.73°.-** Las carnicerías dispondrán de una heladera para conservar la carne sobrante de la venta del día, con una capacidad adecuada. La misma se mantendrá permanentemente limpia y queda prohibido guardar en ella cualquier otra mercadería u objeto extraño.

**Art.74°.-** Queda prohibido la tenencia de carne picada. Esta deberá prepararse delante del cliente y expendirse en forma inmediata.

Si se comprobara infracción a esa exigencia, se procederá al decomiso de la carne picada y a la aplicación de las sanciones que mas adelante se establezcan en caso de reincidencia.

**Art.75°.-** Es obligación del propietario o responsable de una carnicería eliminar de la venta toda mercadería en mal estado de conservación. Cuando la inspección Veterinaria compruebe que no se ha cumplido esta exigencia procederá a la aplicación de una multa equivalente a 10kg. de pulpa al precio al público la primera vez, que se duplicará en caso de reincidencia.

**Art.76°.-** Los propietarios de carnicerías colaboraran con los inspectores municipales en la verificación de las existencias de las carnes.-

## **VERDULERIA**

**Art.77°.-** Local destinado a la venta de hortalizas, verduras y legumbres, frutas frescas, secas, desecadas y deshidratadas (envasadas), conservadas de origen vegetal, encurtidas o pickles (envase sin fraccionar), jarabe, jugo de vegetales y frutas, conserva de la pesca y de la carne, huevo, miel.

**Art.78°.-** Dispondrán de un área mínima de 16m<sup>2</sup> y de una altura mínima de 2,60m. La cual deberá responder a las exigencias de carácter general establecidas en este Reglamento y se encontrara en todo momento en buenas condiciones de conservación, presentación e higiene.-

**Art.79°.-** Todos los productos mencionados en el presente rubro y que se expendan envasado provendrán de establecimientos autorizados con rotulación de acuerdo a normas vigentes.

**Art.80°.-** Poseerán una pileta lavamanos con su correspondiente conexión de desagüe y estará ubicada dentro del salón.

**Art.81°.-** Dispondrán de una balanza en óptimo estado higiénico- sanitario con el correspondiente certificado de control expedido por la autoridad competente. No se utilizaran para otras mercaderías que las consignadas en este rubro. El platillo será de material inalterable, aprobado, y de fácil limpieza.

**Art.82°.-** Contará con un área debidamente aislada, destinada al depósito momentáneamente de frutas y verduras frescas que por su estado de conservación y/o presentación no se encuentra apta para su expendio.

**Art.83°.-** Queda prohibida la tenencia, exhibición y mercadería fuera de la línea de habilitación de los locales habilitados.

**Art.84°.-** Dispondrán de un recipiente metálico u otro material aprobado con su correspondiente tapa, destinado a residuos.

## **PESCADERIA**

**Art.85°.-** Local destinado a la venta de pescado fresco, productos de pesca, salados, desecada, ahumada y embutida, marisco, moluscos y crustáceos; conservas y otros productos de la pesca.

**Art.86°.-** Los productos que por naturaleza requieren preparación previa a la venta al público provendrán de establecimientos y con rotulación correspondiente.-

**Art.87°.-** Dispondrán de un área mínima de 18m<sup>2</sup> y altura de 2,60m, presentando sus paredes recubiertas por azulejos y/o friso impermeable, hasta por lo menos la altura reglamentaria.



**Art.88°.-** Además de una pileta con su correspondiente conexión de agua potable y dotado de desagüe conectado a la red cloacal o pozo sumidero reglamentario, para el lavado de los pescados y junto a ella, contara con una mesada de material impermeable.-

**Art.89°.-** Dispondrán de sistema de refrigeración adecuados, y en los que solo se guardaran estas mercaderías.

**Art.90°.-** Si se expenden pescados frescos y mariscos, poseerán piletas de material impermeable, donde se conservaran los mismos en abundante hielo.

**Art.91°.-** Poseerán balanza en optimo estado higiénico- sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por la autoridad competente, no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro. El platillo de la balanza será de material inalterable aprobado, de fácil limpieza.

**Art.92°.-** Contaran con una mesa – mostrador para la venta de productos de material impermeable aprobado, de fácil limpieza para el expendio, la que presentara en todo momento optimo estado de conservación e higiene.

**Art.93°.-** La preparación de filete de pescado, solo podrá hacerse a la vista del público, y por pedido de este para su venta inmediata. Hacen excepción al precedente los filetes de pescado congelado que provengan de establecimientos habilitados, acompañado de rotulación pertinente.-

**Art.94°.-** Dispondrán de un recipiente metálico u otro material aprobado con su correspondiente tapa, destinado a residuos.

### **ROTISERIAS Y FIAMBRERIAS**

**Art.95°.-** Entiéndase por fiambrería todo negocio cuya actividad esta dedicada exclusivamente a la venta de mercaderías crudas (chacinados) o cocidas (fiambre) y conservas de origen vegetal y animal, susceptibles de ser comidas frías. Incluyese es este ramo los derivados lácteos, la leche en polvo, condensada o esterilizada, no así la leche cruda natural y pasterizada.-

**Art.96°.-** Las fiambrerías no podrán realizar ninguna transformación, preparación y/o condimentación, etc., con mercadería que expenden, la cual en todos los casos estará provista de las etiquetas, precintos, u otro elemento que permita identificar el origen de la misma.

**Art.97°.-** Las rosticerías podrán disponer para la venta todos los artículos enumerados en el artículo anterior y además podrán preparar comidas cuando dispongan de cocina ajustada a las indicaciones especiales de restaurantes. Es obligatorio conservar en cada caso, los rótulos, estampillas o precintos que identifiquen as mercaderías.

**Art.98°.-** Los preparados de carne (embutido y afines) y los platos de cocina (carne o verduras) que se exenten en rosticerías y fiambrerías no podrán contener sustancias algunas que disminuyan su poder nutritivo o perjudiquen la salud; se encontraran en perfecto estado de conservación y se dispondrán en heladeras u otro recipientes que eviten el polvo moscas y manoseos del personal y publico.

**Art.99°.-** Las rosticerías y fiambreras, dispondrán de mostradores de mármol o acero inoxidable donde efectuaran el fraccionamiento de mercadería. Es obligatorio el uso de balanzas aprobadas, (maquinas de cortar fiambre), y heladera para conservación de alimentos perecederos.

**Art.100°.-** Las rosticerías quedan autorizadas al expendio de bebidas alcohólicas o no, en envases originales y cerrados para consumo fuera del local.

**Art.101°.-** Es obligatorio el aseo permanente del salón de venta, de la cocina, como así también disponer en ambos sitios de recipiente metálico, perfectamente enlozados, de suficiente capacidad y provistos de tapa para disponer en ellos los desperdicios y mercaderías inutilizados.

## **HELADERIA**

**Art.102°.-** Fabricación, depósito, ventas con o sin comodidades al público. Local destinado a la fabricación artesanal y/o industrial de helados, tortas y/o postres helados, dispondrá de un área mínima de 16m<sup>2</sup>, y de una altura mínima de 2,60m, que responderá a las exigencias del presente reglamento.

**Art.103°.-** Contará por lo menos con una mesada de material impermeable, de fácil higienización, para la elaboración de los productos la que responderá a las exigencias del presente Reglamento.-

**Art.104°.-** Dispondrá de una pileta con su correspondiente conexión de agua y desagüe reglamentario, provisión de agua fría y caliente, para el lavado de recipientes u utensilios, asimismo cuando corresponda, contarán con mangueras sanitarias para la adecuada higienización de equipos y aparatos.

**Art.105°.-** Dispondrá de sistemas de refrigeración adecuados para el mantenimiento de materias primas y productos elaborados, los que responderán a las exigencias del presente Código.

**Art.106°.-** Los pisos serán lisos, contruidos en material no absorbente.

**Art.107°.-** Dispondrán de recipientes metálicos u otro material aprobado por el organismo de aplicación, con su correspondiente tapa, destinados para residuos.

**Art.108°.-** Cuando se efectúen ventas mayoristas, los productos saldrán de fábrica envasados herméticamente y con la correspondiente rotulación, de acuerdo a especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino.

**Art.109°.-** El local destinado a material, materias primas y envases, dispondrá de un área mínima de 14m<sup>2</sup>, y de 2,60m., y responderá a las exigencias generales que al respecto establece el presente Reglamento.-

**Art.110°.-** Contarán con elementos necesarios para efectuar depósitos de materias primas no perecederas, según exigencias del presente Reglamento.-

**Art.111°.-** Todos los productos considerados como materias primas provendrán de establecimientos habilitados y estarán rotulados según las especificaciones técnicas que rijan al respecto.-

**Art.112°.-** El local destinado a depósito de productos elaborados, dispondrá de un área mínima de 14m<sup>2</sup>, y de una altura mínima de 2,60m., Este depósito será exigido en los casos en que no se disponga de venta directa al público, que responderá a las exigencias que al respecto establece el presente Reglamento.-

**Art.113°.-** Dispondrá de una pileta lavamanos con su correspondiente conexión de agua potable y desagüe reglamentario.-

**Art.114°.-** Dispondrán de tachos de residuos que cumplan con las exigencias del presente reglamento.-

**Art.115°.-** Dispondrá de conservadora/s y/o Cámara/s para la adecuada conservación de productos elaborados, cumpliendo en cualquiera de los casos las normas que al respecto se establecen en el presente.-

**Art.116°.-** El local destinado a la venta directa al público y que brinde comodidades dispondrá de un área mínima de 20m<sup>2</sup>, de una altura mínima de 2,60m.

**Art.117°.-** Las paredes, pisos, cielorraso cumplirán con las condiciones generales establecidas para los mismos en el presente Reglamento.

**Art.118°.-** Poseerá adecuada ventilación o en su defecto dispondrá de extractor/es de aire. Sus aberturas estarán provistas de puertas y ventanas las cuales contarán con protección adecuada para impedir la entrada de insectos.-

**Art.119°.-** Dispondrá de conservadora/s para el mantenimiento de los productos, la/s que deberán contar con una plancha de acrílico, vidrio u otro material similar aprobado por el organismo de aplicación. La plancha debe cubrir el frente de la/s conservadora/s hasta 1,2m de altura desde el piso, en forma vertical y desde ahí inclinada hacia adentro para evitar que los utensilios queden al alcance del público.

**Art.120°.-** Todos los recipientes de expendio de helados contarán con sendas cucharas de material aprobado, las cuales serán mantenidas dentro de los envases respectivos.-

**Art.121°.-** Contará con un adecuado número de recipientes para residuos. Dispondrá de por lo menos una pileta lavamanos en condiciones, la cual servirá para uso público. Asimismo contará con secamanos de aire forzado o toallas descartables.

**Art.122°.-** Poseerá como mínimo dos sanitarios; uno para damas y otro para caballeros. Las instalaciones dispuestas de tal manera que no tengan comunicación directa con el salón de ventas, ni con la fábrica ni con el depósito.

**Art.123°.-** El local destinado a la venta directa al público, sin brindar comodidades en absoluto, dispondrá de un área mínima de 15m<sup>2</sup>, y una altura mínima de 2,60m.

## **KIOSCO**

**Art.124°.-** Local destinado a la venta de golosinas, cigarrillos, gaseosas, y otras bebidas no alcohólicas, helados envasados y productos de confitería y masitería.-

**Art.125°.-** En todo momento deberá mantenerse en buenas condiciones de orden e higiene y para realizar sus ventas dispondrá de una ventana dispuesta hacia la vía pública.

**Art.126°.-** Podrá estar ubicado dentro de salones y/o locales habilitados bajo otro rubro, siempre y cuando guarden independencia y estén divididos con material consistente y aprobado por la autoridad de aplicación, y a una altura mínima de 2,60m., en todos sus lados, y el cielorraso del mismo material. No se exigirá esta característica cuando el kiosco este ubicado en comunicación directa con el ambiente familiar.

**Art.127°.-** Todos los productos se expendirán en envases originales de fábrica sin fraccionamiento alguno y provendrán de establecimientos habilitados y con su correspondiente rotulación.

**Art.128°.-** En todos los casos que se expendan bebidas heladas y/o bebidas frías, dispondrán de heladeras o conservadoras, las que deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones higiénicas.-

## **LOCALES DE VENTA DE PRODUCTOS DETERMINADOS**

**Art.129°.-** Locales destinados para la venta de determinados productos, los cuales se detallan a continuación:

1. Pan, producto de panificación.
2. Vinos de damajuanas, jugos cítricos.
3. Productos lácteos.
4. Cigarrillos, golosinas, gaseosas, productos de masitería y/o confitería (envasados sin fraccionar).
5. Productos dietéticos.
6. Pastas frescas.
7. Cafés molidos.

**Art.130°.-** Los locales destinados para la venta de productos determinados dispondrán de un área mínima de 10m<sup>2</sup>, de una altura mínima de 2,40m., deberá cumplimentar con los requisitos generales exigidos en el presente reglamento.-

**Art.131°.-** Todos los productos destinados a la venta y detallados en el presente rubro, provendrán de establecimientos habilitados, con rotulación de acuerdo a normas vigentes al respecto.

**Art.132°.-** Dispondrán de equipo de frío adecuado que responda a las exigencias del presente reglamento, para el mantenimiento de alimentos perecederos, en aquellos casos en que por su conservación se requiera.

**Art.133°.-** En los locales que se considere el uso de balanzas, estas deberán cumplimentar los requisitos exigidos.-

## **PANADERIA**

**Art.134°.-** Locales destinados a la preparación de harinas y sus respectivos ingredientes para la elaboración de pan, derivados, productos de confitería y masitería.

**Art.135°.-** Dispondrá de una sala de elaboración la que contará con un área mínima de 30m<sup>2</sup>, y de altura mínima de 3m., la misma deberá responder a las exigencias de carácter general establecidas por el presente reglamento.-

**Art.136°.-** El horno de cocción estará ubicado como mínimo a (1) un metro de distancia de las paredes, desde todo ángulo.

**Art.137°.-** Deberá contar con dispositivos para la eliminación de humos y gases debiendo reunir condiciones que a tal efecto determine el organismo contralor correspondiente.-

**Art.138°.-** En los casos de instalación de hornos automáticos, alimentados con combustibles líquidos o gaseosos, estarán ubicados dentro de la sala de elaboración, sin afectar la superficie mínima requerida, poseerán aislación correspondiente y cumplirán además con lo exigido en el artículo anterior.

**Art.139°.-** Los combustibles a utilizar ya sean sólidos, líquidos o gaseosos estarán almacenado en depósitos adecuados y ubicados de manera tal que se encuentren separados de la sala de elaboración, vestuarios y sanitarios.

**Art.140°.-** Dispondrán de mesadas para la elaboración, las mismas serán de material impermeable o madera dura cepillada y lisa.-

**Art.141°.-** Todo el proceso de elaboración, se efectuara por medios mecánicos, debiendo las máquinas, útiles y demás materiales afectados al proceso, reunir en todo momento buenas condiciones higiénico – sanitarias y de conservación.-

**Art.142°.-** Dispondrán de un equipo de frío adecuado que corresponda a las exigencias del presente reglamento, para el mantenimiento de materias primas perecederas.

**Art.143°.-** Todos los productos considerados como materia prima para elaboración, provendrán de establecimientos autorizados con rotulación correspondiente, de acuerdo a normas vigentes.

**Art.144°.-** La elaboración de pan rallado se efectuara por medios mecánicos y con la utilización de panes enteros y en buen estado de conservación y se expendrán al publico en envase cerrados y con rotulación correspondiente.

**Art.145°.-** En caso de poseer estufa de fermentación, la misma reunirá las siguientes condiciones:

1. Las paredes estarán revocadas y pintadas con pintura impermeable y resistente a altas temperaturas.
2. El piso será liso, construido con material no absorbente.
3. El cielorraso será de material incombustible, de hormigón armado, mampostería u otro material aprobado por la autoridad de aplicación.

**Art.146°.-** Dispondrán de un depósito destinado para harinas y materias primas no perecederas, las cuales no requieren conservación en frío.-

**Art.147°.-** El depósito de materias primas, contara con un área mínima de 12m<sup>2</sup>, y una altura mínima de 3m, la cual deberá responder a las exigencias de carácter general establecidas por el presente.-

**Art.148°.-** Dispondrán de estanterías metálicas o de otro material para el almacenamiento de colorantes, esencias, etc., que deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación e higiene.-

**Art.149°.-** Contará con una sala destinada al envasamiento de los productos, la misma cumplirá con las exigencias de carácter general establecidas por el presente Reglamento y se encontrará en todo momento en buen estado de conservación, presentación e higiene.-

**Art.150°.-** Las telas destinadas a tapar el pan (tendillos) deberán ser lavables y mantenerse, en todo momento en buen estado de conservación e higiene.

**Art.151°.-** Dispondrán de sanitarios para personal, destinado uno para caballeros y otro para damas, en el caso de emplear personal femenino, los que deberán reunir las condiciones establecidas en el presente Reglamento.-

**Art.152°.-** En caso de poseer venta directa al público contará con un local que se ajuste a lo determinado en los Art., 129/134 del presente Reglamento y los productos que no lleven envoltura deberán tenerse en estantes o vitrinas, defendidos con vidrios, telas metálicas, material plástico o tul de género adecuado, en perfecto estado de conservación y limpieza.-

### **FABRICA DE PASTAS FRESCAS**

**Art.153°.-** Locales destinados a la elaboración mediante procesos mecánicos, de pastas frescas para consumo inmediato.-

**Art.154°.-** Dispondrán de una sala de elaboración la que contara con un área acorde a la magnitud de la explotación, como mínimo 6m<sup>2</sup>, y una altura mínima de 2,60m, y responderá a normas de carácter general.

**Art.155°.-** Dispondrán de mesadas de material impermeable para la manipulación de productos elaborados.

**Art.156°.-** Poseerán pileta con su correspondiente conexión y desagüe, provisión de agua caliente para el lavado de utensilios.-

**Art.157°.-** Dispondrán de recipiente/s metálico/s u otro material aprobado por el organismo de aplicación destinado a residuos.-

**Art.158°.-** Todas las materias primas utilizadas para la elaboración provendrán de establecimientos habilitados y con su correspondiente rotulación.

**Art.159°.-** Dispondrán de una sala destinada a la preparación y cocción de materias primas, componentes de las pastas frescas que así lo requieran.

**Art.160°.-** La misma dispondrá de un área acorde a la magnitud de la explotación, como mínimo de 10m<sup>2</sup>, de una altura mínima de 2,60m.

1. Los pisos serán de material impermeable y las paredes deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 1,80m, con material similar en colores claros.
2. El cielorraso estará revocado y blanqueado en forma conveniente.-
3. Serán bien aireadas y ventiladas, las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico para evitar insectos.
4. Tendrán pileta en número necesario para el lavado de útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua corriente (fría y caliente) y con los desagües conectados a la red cloacal o pozo sumidero reglamentario. A cada lado de las piletas habrá dos (2) escurrideros, uno para útiles sucios y el otro para el material limpio.
5. Poseerán además una pileta para el lavado de materias primas con su correspondiente servicio de agua potable, y el desagüe conectado a la red cloacal o pozo sumidero reglamentario. Será de material inalterable aprobado por el organismo de aplicación, y no podrá utilizarse con otro destino.
6. Contara con una mesada o mesa de material impermeable, según se establece en el presente Reglamento, para la preparación de los productos.
7. Poseerán campanas con su correspondiente tiraje al exterior. Pudiendo exigirse extractores de aire en caso necesario.
8. Dispondrán de sistemas de refrigeración adecuados.
9. Poseerán recipientes para residuos de fácil higienización, fabricados con material aprobado.
10. En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otros utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la elaboración de las comidas.
11. Para ello contarán con estanterías protegidas del polvo e insectos y/o cajones dispuestos convenientemente para mantener el orden e higiene.
12. En ningún momento se permitirá la existencia de aserrín en los pisos.

**Art.161°.-** El prensado de las verduras destinadas al relleno de las pastas se efectuará por medios mecánicos que garanticen condiciones higiénico – sanitarias.

**Art.162°.-** La separación física entre las dos ambientes deberá ser de mampostería u otro material similar impermeable.

**Art.163°.-** La cocina tendrá adecuada ventilación, aberturas con protección contra insectos, y campana de aire con tiraje al exterior pudiendo exigirse extractor de aire en caso necesario.

**Art.164°.-** Dispondrán de una sala de almacenamiento de materias primas no perecederas de un área mínima de 10m<sup>2</sup>, y altura de 2,60m. dispondrán de tarimas de madera ubicadas a 25cm, del piso como mínimo.

**Art.165°.-** Dispondrán de un equipo de frío adecuado para la conservación de materias primas perecederas y productos elaborados, las que se deberán acondicionar sobre bastidores o estanterías de material inalterable.

**Art.166°.-** Dispondrán de sanitarios para el personal de las características exigidas en el presente Reglamento.

**Art.167°.-** En los casos que dispongan de venta directa al público los locales se ajustaran a lo establecido en los Art. 130/134 del presente Reglamento.

### **FRACCIONAMIENTO DE MIEL**

**Art.168°.-** Locales destinados al fraccionamiento y envasado de miel natural.

**Art.169°.-** Dispondrán de una sala destinada al fraccionamiento y envasado por medios mecánicos, la cual contara con un área mínima de 18m<sup>2</sup> y altura mínima de 2,50m, con adecuada protección contra insectos y polvo.-

**Art.170°.-** Poseerán pileta con su correspondiente desagüe. Mesada de material impermeable para el envasado del producto.

**Art.171°.-** Los recipientes destinados al fraccionamiento serán de acero inoxidable u otro material aprobado.

**Art.172°.-** Las materias primas provendrán de establecimientos habilitados. Los productos se expendrán con rotulación correspondiente de acuerdo a las especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino. Los envases serán de plástico de primer uso o vidrio u otro material aprobado y sanitariamente apto, de boca ancha y cierre hermético.

**Art.173°.-** Dispondrán de una sala destinada a deposito de materias primas envases con un área mínima de 12 m<sup>2</sup>., y altura mínima de 3m, con adecuada ventilación y aberturas protegidas del polvo e insectos.

**Art.174°.-** Poseerán pileta lavamanos con su conexión y desagüe y tarimas de madera u otro material aprobado para el almacenamiento.-

**Art.175°.-** En los casos de venta directa al público, la que podrá efectuarse en esta dependencia, las mismas se realizaran en envases originales de fraccionamiento y con rotulación correspondiente, de acuerdo a normas higiénicas que determinen el organismo competente.-

**Art.176°.-** En caso de contar con empleados de distintos sexos contarán con baños y vestuarios que respondan a normas de carácter general.-

### **DICESE DE LA FÁBRICA DE HIELO, SODA Y AGUAS GASEOSAS**

**Art.177°.-** Locales destinados a la elaboración por medios mecánicos de hielo en barra y/o cilíndricos.

**Art.178°.-** Dispondrán de una sala de elaboración con un área mínima de 20m<sup>2</sup>, y altura de 3m, que responderá a normas generales y además estará cerrado en todos sus lados con mampostería o vidriera de marcos metálicos.

**Art.179°.-** El piso será liso, construido de material no absorbente y con un declive del 2% hacia la rejilla o canaleta cubierta o cámara de red cloacal.

**Art.180°.-** Los recipientes, maquinas y tuberías de conducción destinadas a estar en contacto con el producto /o sus materias primas será de material que no altere las propiedades organolépticas del producto.

**Art.181°.-** Dispondrán de un local independiente del primero, destinado a deposito de agua y equipo de filtración. Se efectúa este último en los casos en que los filtros de elaboración formen parte de una misma máquina.

**Art.182°.-** Los tanques de depósito de agua serán de cemento armado, acero inoxidable, o polipropileno.

**Art.183°.-** Se deberá someter el agua a procesos de filtrado mediante la utilización de los siguientes filtros:

1. Filtro rápido, compuesto de arena, grava y canto rodado.
2. Filtro purificado compuesto de canto rodado y carbón activado u otro/s similar/es y aprobado/s por el organismo de aplicación.

**Art.184°.-** Periódicamente se deberá efectuar la limpieza de los filtros y/o renovación de la carga de los mismos.

**Art.185°.-** Poseerán equipo de frío para un adecuado mantenimiento de los productos elaborados.

**Art.186°.-** Dispondrán de un acceso destinado a la playa de carga, construida de hormigón, losetas, portland alisada o similar.

**Art.187°.-** En los casos en que se fabrique hielo cilíndrico los mismos deberán expendirse envasados y rotulados.

**Art.188°.-** El hielo en barra no debe ser destinado a consumo o uso directo sobre productos alimenticios.

**Art.189°.-** Dispondrán de los sanitarios necesarios y ajustados a las normas de carácter general

### **VIANDAS A DOMICILIO**

**Art.190°.-** Entiéndese como tal, las comidas preparadas en domicilios particulares, pensiones, fondas, restaurantes, rosticerías para su distribución en domicilios requerientes.

**Art.191°.-** La cocina tendrá la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento, con las condiciones requeridas para las mismas en el presente reglamento.

**Art.192°.-** La preparación de las comidas deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene empleando productos alimenticios aptos para el consumo, provenientes de establecimientos habilitados con el correspondiente rotulado, sellado sanitario y/o factura o remito. Poseerá apartados térmicos o portaviandas de material adecuado en los que se transportaran las comidas, estos se encontraran en perfectas condiciones de higiene y conservación.

### **FABRICAS DE CONSERVAS**

**Art.193°.-** Las fábricas de conservas de origen vegetal y/o animal, deberán satisfacer las normas de carácter general además de las siguientes:

1. Todas las secciones donde se reciban, elaboren y envasen, deben tener piso y zócalo impermeable de 1,80 m., de altura y en cualquier momento que se inspeccione, presentaran un buen estado de conservación e higiene.
2. Contaran con depósito de materias primas, dependencias de elaboración y depósito de productos elaborados, adecuados en sus dimensiones al volumen de trabajo a juicio de la Autoridad de Aplicación.
3. Los dispositivos, maquinarias y utensilios sean los necesarios en cada caso, de material autorizado y en condiciones higiénicas.
4. Equipos de frío para materias perecederas. Las materias primas provendrán de establecimientos habilitados y/o con su correspondiente certificado sanitario.
5. Baños y vestuarios para el personal de acuerdo a la reglamentación.

### **EVENTOS A BENEFICIO DONDE SE EXPENDAN COMIDAS FRIAS O CALIENTES Y BEBIDAS CON/SIN ALCOHOL.**

**Art.194°.-** La entidad deberá avisar al Municipio de la futura actividad.

**Art.195°.-** Deberán constatar día y hora en la que se elaborara.

**Art.196°.-** Se fiscalizara por la autoridad competente, las condiciones higiénico – sanitarias, de manipulación y conservación, de las mismas.

**Art.197°.-** Las materias primas a utilizarse para la elaboración deberán ser adquiridas en establecimientos habilitados.

**Art.198°.-** Si no cumplieran con las normas establecidas la autoridad de aplicación podrá anular el acto de expendio.

**Art.199°.-** Deberá encontrarse en perfectas condiciones según lo establecido en el presente Reglamento.

## **PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCION BROMATOLOGICA**

**Art.200°.-** Todo comerciante que elabore, expendia, manipule, exhiba y/o deposite productos alimenticios y/o sus materias primas, esta obligado a prestar colaboración al organismo de aplicación y a sus inspectores y/o funcionarios, facilitando su intervención y el acceso a todas las dependencias del establecimiento cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales, aun cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes, y entregando sin cargo alguno, la cantidad indispensable de muestra que le sea solicitada para su análisis. Los inspectores o funcionarios se cercioraran si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar los productos a que están autorizados, según las condiciones establecidas al resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento.

**Art.201°.-** E n caso de sospechar o comprobar la elaboración, depósito o comercialización de productos alimenticios alterados, adulterados, falsificados o contaminados, o que vulnere del presente reglamento, el inspector esta facultado a adoptar el procedimiento necesario tendiente a establecer la aptitud de los productos y de acuerdo a las siguientes pautas.

**Art.202°.-** Se procederá a la intervención de los productos en cuestión por un término no mayor de seis (6) días hábiles, y a la extracción de muestra de materia prima, de productos en elaboración o terminados en número de tres, representativo del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos o lacres que eviten cambios o sustituciones, de estas tres muestras una, considerada original se empleara para el análisis en la primera instancia; la segunda, considerada, duplicado, se reservara por la autoridad competente para una eventual pericia de control y la tercera triplicado quedara en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para la contra verificación. En el acta que se levante, con los recaudos que se han referido se individualizara el o los productos muestreados con detalles de rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad, partida y serie de fabricación y fecha de envasamiento y/o vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado, naturaleza de mercadería y denominación exacta del material en cuestión, para establecer la autenticidad de las muestras.

**Art.203°.-** Las muestras citadas deberán acondicionarse de tal manera que se impida la alteración por factores ajenos a la misma o su perdida por defectos de cierre.

**Art.204°.-** Se colocara una tarjeta por cada toma, en la que constara el producto en cuestión, procedencia, forma de envasado y presentación, fecha y hora de toma de muestras, apellido, nombres y domicilio del propietario, o firma comercial, firma de conformidad de este/os y firma y sello del inspector funcionario actuante.

**Art.205°.-** Se tratara de mercadería de fácil y pronta alteración (carnes, aves, pescados, embutidos, frutas, vegetales frescos, leches y derivados), la intervención a que se refiere en el Art.205°, será por el termino de cuarenta y ocho (48) horas; en ambos casos, los plazos podrán ser ampliados cuando el organismo de aplicación lo crea conveniente previo informe bromatológico correspondiente.-

**Art.206°.-** Las mercaderías intervenidas, quedaran depositadas en el local comercial mientras se efectúan los análisis y pruebas correspondientes, quedando el propietario o responsable, como único depositario y no podrá disponer de las mismas hasta tanto sea



notificado de la resolución al respecto. En los casos en que el local comercial no guarde condiciones de seguridad para que la mercadería intervenida quede depositada allí, el organismo de aplicación podrá disponer la intervención en el lugar que determine.

**Art.207°.-** Si los análisis practicados al producto intervenido, demostrasen que los mismos no son aptos para el consumo y habiendo sido notificado el comerciante, cesará la intervención pudiendo el propietario o responsable disponer de las mercaderías, sin derecho a reclamo y/o indemnización alguna.

**Art.208°.-** Si de los análisis practicados surgiera que la mercadería intervenida se encuentra en mal estado, el comerciante afectado podrá solicitar se practique un nuevo análisis con la muestra en su poder, en cuyo caso se consignara por su cuenta un profesional responsable que presenciara los procedimientos del caso y firmara de conformidad las actuaciones pertinentes. En caso de divergencia entre ambos profesionales intervinientes, se designara un tercero, solicitándose para ello la actuación de un profesional perteneciente a una Repartición Nacional o Provincial, el cual dictaminara en definitiva.-

**Art.209°.-** En aquellos casos que se compruebe la intervención clandestina o comercio irregular de cualquier producto alimenticio y/o materia prima, el Juez de Faltas podrá disponer el decomiso sin derecho a indemnización y el Organismo de aplicación después de someterse al análisis pertinente de sus profesionales, podrá disponer de ellos en las siguientes forma:

1. Comprobado su mal estado y por consiguientes presentarse no apto para el consumo, lo destruirá sin mas tramites.
2. Resultado apto para consumo, realizara con los mismos donaciones a los asilos, hospitales, guarderías infantiles, comedores escolares de la ciudad, entregándolo bajo recibo correspondiente con firma y sello del establecimiento.-

**Art.210°.-** El decomiso de cualquier producto sea por mal estado o por haberse vulnerado las normas vigentes, en cuanto a su elaboración, introducción, expendio, etc., no eximen al infractor de la aplicación de otras disposiciones punitivas.

## **PENALIDADES**

**Art.211°.-** Cuando la persona declarada tenedor responsable, dispusiera de parte o de toda mercadería intervenida, el Juez de Faltas aplicara al mismo una multa que represente el triple al valor del día que tendría aquella ofrecida al publico, que no podrá exceder el tope fijado para las multas por la Ley 3.001 y sus modificaciones.

**Art.212°.-** Cuando cualquier comerciante industrial o depositario de cualquier titulo, etc., de productos alimenticios, obstaculice o impida la actuación del personal de Inspectores de la Municipalidad se hará pasible de una multa que establece el Código de Falta Municipal.

**Art.213°.-** Todo fabricante, expedidor, depositario, etc., Que posea en su poder con destino de consumo publico directo o indirecto producto alimenticios adulterados o en mal estado, será penado con multa que fija el Código de Faltas Municipal, independientemente del decomiso de aquello.-

**Art.214°.-** Todo fabricante, expedidor, depositario o tenedor a cualquier titulo, de productos alimenticios que no hubieran sufrido inspección sanitaria previa, sufrirán la aplicación de la sanción que establece el Código de Falta, y el decomiso de aquellos que serán destinados al consumo de asilos, hospitales, etc., Según lo establece el Art., 209 del presente Reglamento.

**Art.215°.-** Todo sacrificio de animales destinados al consumo humano en la Ciudad, que se efectúe fuera de los Frigoríficos y Mataderos autorizados, será considerado clandestino, como así también recibirá esta denominación la introducción de carnes de reses faenadas fuera del radio municipal. Estos productos con sus responsables, sufrirán las penas fijadas en el Artículo 214° de esta reglamentación. Hacen excepción a estas normas las carnes o derivados procedentes de mataderos habilitados con inspección veterinaria bajo las condiciones fijadas en esta reglamentación.

**Art.216°.-** Queda terminantemente prohibido a quienes comercializan o industrializan alimentos (restaurantes, casas de comidas, carnicerías, rosticerías, etc., la tenencia a

cualquier título de carnes que carezcan de los sellos reglamentarios de inspección colocados por los autorizados.

**Art.217°.-** Igualmente queda prohibido en los establecimientos citados en el artículo anterior la tenencia a cualquier título de perdices u otras especies citadas por la ley de protección de la Fauna Autóctona, fuera de las épocas específicas en las mismas y/o contravención con sus normas complementarias.

**Art.218°.-** Toda mercadería alimenticia que se elabora bajo inspección veterinaria fuera del radio municipal y no sea previamente inscrita y registrada en la Municipalidad será considerada de introducción clandestina y sujeta al régimen que fija el Art., 214°.-

**Art.219°.-** Los que en acto de trabajo, relacionado con la industrialización y/o comercialización de alimentos, no utilicen la ropa adecuada que fija esta reglamentación, serían penados con multa de acuerdo a lo fijado en el Código de Faltas.

**Art.220°.-** Todo local de comercio y/o industria destinada a productos alimenticios y que funcione sin habilitación previa, será inmediatamente clausurado con carácter de medida preventiva de locales o establecimientos habilitados que no estuviesen en debidas condiciones higiénico – sanitarias bromatológicas o de seguridad para funcionar, cuando exista peligro potencial.

**Art.221°.-** Los comercios y establecimientos comprendidos en la presente Ordenanza, que se instale a partir de la fecha de promulgación de la presente, cumplirán estrictamente con las disposiciones precedentes.

Los comercios y establecimientos ya instalados y que se encuentren habilitados por el Municipio de Seguí, se les acordará un plazo (depende su situación) para adecuarse a las prescripciones de este reglamento y solicitar nueva habilitación pudiendo ser prorrogada por la Autoridad de Aplicación, por un periodo igual en los casos particulares que lo requieran y mediante resolución fundada.