

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

ORDENANZA N° 2188

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN FRANCISCO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1º) **ABROGANSE** las Ordenanzas N° 1389 y 1416 y adóptase como **REGLAMENTO GENERAL ALIMENTARIO** para la ciudad de San Francisco, el texto que a continuación se expresa

TITULO DE LAS CASA DE COMERCIO

CAPITULO I

Art. 2º) A partir de la vigencia de esta Ordenanza , quienes deseen instalar comercios en que se expendan , depositen o manufacturen productos alimenticios , deberán solicitar de la Municipalidad el permiso de habilitación e inscripción .

La solicitud deberá ser presentada ante el Departamento de Rentas (y/o la dependencia que lo reemplace) a los fines de su remisión al Departamento de Obras Privadas y Catastro (y/o la dependencia que se determine) para que una vez que se produzca el respectivo dictamen técnico , se proceda a la inscripción por intermedio del Departamento de Rentas , previo a cumplir los requisitos tributarios pertinentes .-

Art. 3º) En las solicitudes de inscripción , habilitación , transferencia o anexos de los rubros, deberán consignarse los siguientes requisitos :

- a) Nombre del o / los propietarios , razón social y su domicilio real .
- b) Lugar donde se encuentra ubicado el comercio.
- c) Ramo del comercio.-
- d) Si se tratare de distribuidores y/o repartidores ambulantes, indicará dominio y características de los vehículos a emplearse y el domicilio real del propietario.
- e) Cuando se trate de un negocio con características especiales, las mismas deberán consignarse con toda precisión .

Art. 4º) Los propietarios de negocios habilitados , deberá ajustar su actividad comercial a lo solicitado en su permiso de instalación . Caso contrario se podrá clausurar el comercio que incurriera en tal contravención.

CAPITULO II DE SUS CONDICIONES GENERALES

Art. 5º) Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios y depósitos de productos alimenticios, a excepción de aquéllos que por su índole, sean objeto de reglamentación especial.-

Art. 6º) Los negocios instalados en las zonas servidas por la red cloacal, deberán obligatoriamente conectarse a ella, en un todos de acuerdo a lo establecido por Obras Sanitarias de la Nación y los ubicados en zonas carentes de este servicio , cumplirán con lo reglamentados por dicho organismo.

Igualmente, en ambas zonas, los comercios deberán contar con las instalaciones sanitarias requeridas por el Código de Edificación Municipal.-

Art. 7º) Los locales donde funcionen los comercios , deberán estar dispuestos de forma tal, que tengan acceso directo a la vía pública , excepto las galerías comerciales .-

Art. 8º) Queda prohibido utilizar como dormitorio , comedor o cocinas familiares , los locales donde se laboren , expendan o depositen productos alimenticios , como así también la comunicación directa con instalaciones sanitarias , cocinas o dormitorios .-

Art. 9º) Queda prohibido la instalación de comercios y depósitos en locales ubicados en casas de “inquilinato” o inmuebles utilizados en alquiler por habitaciones individuales con destino a vivienda .-

Art. 10º) No se permitirá el uso de sótanos para la conservación de mercaderías . Las que por sus características necesiten una temperatura especial de mantenimiento, permanecerán dentro de cámaras o equipos enfriadores que permitan su adecuada conservación.

Art. 11º) Es obligación de los propietarios de depósitos y negocios y productos alimenticios, mantenerlos en perfecto estado de higiene ; asimismo, queda prohibido la permanencia de todo tipo de animales , incluidos los domésticos , en los negocios de referencia .-

Art. 12º) Los locales de depósito , venta y manufactura de productos alimenticios , deberán adecuarse a las condiciones generales de ventilación , iluminación y edificaciones , establecidas en el Código de Edificación Municipal, las cuales deberán complementarse con las cláusulas particulares para cada uno de ellos , establecidos en el presente Reglamento .-

CAPITULO III

DE LOS ALMACENES O PROVEEDURIAS POR MAYOR Y MENOR AUTOSERVICIOS Y DEPOSITOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS .

Art. 13º) Todo local destinado a almacén o proveeduría por mayor y menor, autoservicios y depósitos de productos alimenticios , deberán reunir , para su funcionamiento, las siguientes condiciones mínimas :

- a) los pisos serán de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos de calidad superior con características similares ;
- b) la paredes , revocadas y pintadas de colores claros , llevarán un friso impermeabilizante , a una altura mínima de 1,80 mts., que podrá ser de azulejos , estucados , pintura al aceite , materiales plásticos o sintéticos que cumplan con la condición de impermeabilidad ;
- c) los techos deberán estar revocados y pintados de color blanco , si fuesen de loza . Para el supuesto de contar con cubierta de chapa, deberán tener cielorrasos de color blanco .
- d) los almacenes o proveedurías al por mayor y depósitos de productos alimenticios ,deberán contar con una superficie mínima de trescientos cincuenta metros cuadrados (350 mts.2) , e instalar por cada trescientos metros cúbicos (300 mts.3) o fracción , un extractor de aire de 1 HP , el que no se considera sustitutivo de las condiciones de ventilación e iluminación prescritas en el Código de Edificación Municipal.-
- e) los almacenes al por menor y autoservicios , deberán contar con una superficie mínima de veinticinco metros cuadrados (25 mts.2) y un mínimo de nueve metros cuadrados (9,00mts2) más por cada rubro que se anexe . Para el caso de anexarse el rubro carnicería o similar , el local deberá contar con una superficie de veinticinco metros cuadrados (25,00 mts.2) más, y se cumplirán , además , las exigencias específicas previstas en esta Ordenanza .-

Art. 14º) Los comercios , cuyas características se indican en el presente Capítulo, deberán contar con instalaciones sanitarias adecuadas , conforme a las normas previstas en el Código de Edificación Municipal , en perfecto estado de higiene y teniendo en cuenta el sexo y número de personas que prestan servicio en relación de dependencia .-

Art. 15º) La totalidad de las personas afectadas a la atención al público , en los referidos locales de venta y depósitos , contarán con la indumentaria correspondiente (chaquetilla de colores claros), además del Carnet Sanitario actualizado .-

Art. 16º) Las mercaderías que por sus compuestos químicos constituyan medios de contaminación con los productos alimenticios , deberán ser almacenados en lugares especialmente dispuestos y alejados de éstos .-

Art. 17º) la totalidad de las mercaderías , deberán estar estibadas sobre las estanterías o tarimas, a una altura mínima de 15 cmts. del piso , con el objeto de permitir , una permanente limpieza de éstos .-

Art. 18º) Las mercaderías que sufrieren deterioros en sus envases originales o presenten signos de alteración de sus contenidos , o no posean identificación alguna, o no tuviesen fecha de vencimiento , deberán ser separadas y retiradas de la venta y/o depósito y colocadas en un lugar especialmente destinado a ello, debiendo individualizárselas como “ mercaderías no aptas para la venta” .-

Art. 19º) No podrán envasarse productos de ninguna especie que no posean la correspondiente autorización de organismos nacionales o provinciales competentes , o que no responden a las características indicadas en la rotulación impresa en los mismos. Igualmente está prohibido utilizar papel impreso y de segundo uso para envolturas de productos alimenticios fraccionados (Lácteos, fiambres, dulces , etc.)

Art. 20º) Los mostradores utilizados en los distintos rubros existentes , deberán llevar cubierta o tapa de material lavable e inalterable .
Además , los locales contarán con su respectiva balanza y estantería para la comercialización de sus productos .-

Art. 21º) Los elementos mecánicos (cortadores de fiambre, etc.) , enfriadores o conservadores , deberán permanecer en condiciones higiénicas permanentes , como así también todo utensilio o herramienta utilizada para trozar o cortar productos comestibles .
Los recipientes que contengan dulces de venta fraccionada , deberán ser de acero inoxidable o similar.-

CAPITULO IV BARES, CAFES Y CONFITERIAS

Art. 22º) Los bares, cafés y confiterías, deberán observar las siguientes disposiciones , además de las generales que son propias a todo negocio:

a) Deberán disponer de pileta de acero para lavado de vajilla y una estantería o vasera , especialmente dedicada a la ubicación de la misma, cuya base deberá ser de material inoxidable .-

b) Las paredes de los lugares destinados a al preparación de comestibles o lavado de vajilla , llevarán un friso de azulejos hasta una altura de 2,00 (dos) metros . Deberán poseer agua caliente y fría para la higienización de todos los elementos utilizados . las mesas o mesadas deberán tener cubierta de material lavable e inalterable .-

c) Contarán con instalaciones sanitarias individuales para damas y caballeros , con determinación del sexo en las puertas correspondientes . Dichas instalaciones deberán tener accesorios mínimos y provistos de papel higiénico; el correspondiente a caballeros dispondrá de orinales .

En todo los casos, se utilizará un sistema de expulsión del depósito de agua para su higienización y deberán estar ventilados e iluminados convenientemente .-

Art. 23º) Toda persona que desarrolle actividades en este tipo de comercios , deberá contar con su correspondiente carnet sanitario , debidamente actualizado y usará permanentemente chaquetilla de colores claros e indumentaria de perfectas condiciones higiénicas .-

Art. 24º) La totalidad de los productos comestibles perecederos , deberán ser conservados en heladeras o enfriadoras que aseguren su perfecto mantenimiento. Las máquinas de frío , deberán mantenerse en óptimo estado de higiene y conservación . Los productos comestibles exhibidos para la venta , deberán estar resguardados , evitando su contaminación ambiental y el contacto con insectos .-

Art. 25º) Cuando se preparen sándwiches en gran escala o se expendan además otros alimentos o minutas , los locales o sección de establecimientos donde se elaboren éstos , contemplarán las exigencias dispuestas para las cocinas de los hoteles, restaurantes, etc. .-

CAPITULO V LOCAL DE ELABORACION Y VENTA DE HELADOS .

Art. 26º) Los locales destinados a la elaboración y venta de helados , poseerán una superficie mínima de 40,00 (cuarenta) metros cuadrados , y los locales destinados a la venta exclusivamente , quince (15) metros cuadrados .-

Art. 27º) Los pisos serán de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior con características similares ; las paredes contarán con un friso de azulejos de 2,00 (dos) metros de altura mínima en la zona destinada a la elaboración .-

Art. 28º) Deberán poseer extractores de aire de ¼ HP , cada 120 metros cúbicos (120 mts.3) o fracción , u otro medio mecánico que cumpla con la misma función , no siendo esto sustitutivo de las condiciones de ventilación e iluminación estipuladas en el Código de Edificación Municipal.-

Art. 29º) Dispondrán de piletas de acero inoxidable , con agua fría y caliente ; los mostradores tendrán cubierta de acero, mármol u otro material lavable e inalterable .

Las instalaciones sanitarias se adecuarán a lo prescripto en el capítulo “ De sus condiciones generales” .-

Art. 30º) Se deberá contar con cestos destinados a arrojar papeles , en los locales de venta .-

Art. 31º) Las puertas y/o ventanas que se comuniquen con espacios libres interiores , deberán requerir las condiciones necesarias que impidan el ingreso de moscas y demás insectos .-

Art. 32º) El personal afectado a la elaboración , deberá usar chaquetilla y gorra blanca y solamente chaquetilla el personal que atiende al público. Asimismo deberán contar con el correspondiente Carnet sanitario , debidamente actualizado .-

CAPITULO VI LOCALES PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE GRANJA

Art. 33º) Los locales destinados a la venta de productos de granja , contemplarán , en lo referente a funcionamiento , las disposiciones establecidas en el capítulo de los locales de venta de carnes.-

CAPITULO VII RESTAURANTES, HOTELES, HOSPEDAJES Y CASAS DE COMIDAS RESTAURANTES :

Art. 34º) Se considerarán restaurantes los locales donde se preparan comidas para ser consumidas en los mismos .-

Art. 35º) Los locales destinados a restaurantes , tienen que poseer ventilación e iluminación de acuerdo a lo estipulado en el Código de Edificación ; sus paredes estarán revocadas y pintadas , empapeladas o revestidas ; los pisos deberán ser de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior con características similares ; los techos revocados y pintados de blanco , si fuesen de losa; para el caso de tener cubierta de chapa, deberán poseer cielorrasos de color blanco . las puertas de acceso, tanto de interiores como de exteriores , contarán con dispositivos necesarios para su cierre hermético.-

Además , tendrán que tener guardarropas anexo o en su defecto percheros, en número suficiente , para el público .-

Art. 36º) Las cocinas deberán contar con una superficie mínima, de acuerdo a la siguiente cantidad de cubiertos o personas: hasta 10 cubiertos , 20 mts. cuadrados ; por cada diez cubiertos o fracción que se adicione, corresponderán tres metros cuadrados más .

Estarán bien aireadas y ventiladas , a través de extractores de aire ;

Los pisos serán de mosaicos graníticos , cerámicos , calcáreos , o de calidad superior de características similares y las paredes deberán estar revestidas de un friso de azulejos hasta una altura mínima de 2,00 (dos) metros y el resto perfectamente revocado y pintado de colores claros.

Los techos deberán estar revocados y pintados de color blanco ; para el supuesto de tener cubierta de chapa , tendrán que tener cielorrasos de color blanco .

Las puertas y ventanas deberán poseer dispositivos necesarios para evitar el ingreso de insectos .

Además , deberán cumplir con las exigencias del Código de Edificación , en materia de ventilación e iluminación natural .-

Art. 37º) Tendrán que tener piletas de acero inoxidable , en número necesario , para el lavado de los útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua fría y caliente y los desagües conectados a la red cloacal o con pozos absorbentes .-

Art. 38º) Las verduras y legumbres frescas, deben depositarse en un mueble destinado a este Sólo efecto; la carne se deberá conservar en heladeras o cámaras frigoríficas .-

Art. 39º) Los restaurantes deberán contar con instalaciones sanitarias individuales para damas y caballeros , perfectamente individualizados mediante figuras colocadas en las puertas ; tener los accesorios indispensables (lavatorio, espejo , inodoro) y previstos de papel higiénico . El correspondiente a caballeros dispondrá, además , de orinales.

En todos los casos se utilizará un sistema de expulsión con depósitos de agua, para su higienización .

Igualmente , tendrán que tener: pisos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior con características similares; techos revocados y pintados de color blanco , si son de losa y para el supuesto de contar con cubierta de chapa , cielorrasos de color blanco .

Deberán estar ventilados e iluminados , conforme a las exigencias del Código de Edificación .

Art. 40º) Los locales y todas las dependencias , así como también los muebles , enseres y demás utensilios existentes, tendrán que hallarse en perfecto estado de conservación e higiene .

Igualmente , podrá exigirse el blanqueo o pintura del local, como también cualquier mejora , cuando la inspección lo considere necesario.-

CASAS DE COMIDAS

Art. 41º) SE considera tales, aquellos locales donde se prepare comida frío o caliente , que no se consuma en ellos, sino que se reparta o entregue a domicilio .

En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones de higiene contenidas en las normas de salubridad para los restaurantes .-

HOSPEDAJES

Art. 42º) Se considera hospedaje a todo local en que se destinen más de tres habitaciones con sus muebles correspondientes para ser arrendadas a más de tres personas extrañas al dueño o encargado del local, pudiendo ser sin o con servicio de comida .

En este último caso, las condiciones de funcionamiento del comedor deberá encuadrarse según las normas establecidas para restaurantes .-

Art. 43º) Las casas de esta naturaleza , deberán reunir las siguientes condiciones :

a) Las habitaciones destinadas al alojamiento , cumplirán con las condiciones de ventilación e iluminación estipuladas en el Código de Edificación y serán ocupadas en forma que correspondan 15 metros cúbicos de aire , como mínimo , por persona.-

b) Sus pisos serán de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior con características similares .

- c) Los techos revocados y pintados sino son de losa. En el supuesto de contar con cubierta de chapa, deberán tener cielorrasos.
 - d) Las paredes deberán ser revocadas y pintadas.
 - e) Las ropas de cama y “toilette”, se cambiarán con la frecuencia habitual y, además, cada vez que deban ser usadas por personas distintas.
- En todos los casos, el lavado se practicará con procedimientos de desinfección.-
- f) En las casas cuyo número de habitaciones no exceda de tres, será necesario un baño, el que deberán tener mosaicos u un friso de azulejos hasta una altura de 1,80 mts.
 - g) Las que posean un número mayor de habitaciones, deberán contar con un baño más de cada tres habitaciones o fracción, debiendo ser los mismos instalados en un todo de acuerdo a las disposiciones provinciales y/o nacionales en la materia .-

CAPITULO VIII DE LOS LOCALES DE VENTA DE CARNES

Art. 44º) Los locales de venta de carnes, contemplarán las condiciones establecidas en general en el presente reglamento, además de las específicas que a continuación se detallan:

- a) Mesa de mármol o acero inoxidable.
- b) Ganchos de acero inoxidable y balanza con platillos niquelados, enlozados u otro material inalterable.

Los ganchos que se utilizan para colgar la carne no podrán colocarse a una distancia de las paredes, menor a 75 cms. (setenta y cinco centímetros).

- c) Pisos contruidos con mosaicos cerámicos, graníticos, calcáreos o de salida superior, con características similares con zócalos sanitarios del mismo material. las juntas tendrán que estar perfectamente tomadas, de modo que el lavado pueda efectuarse siempre producir filtraciones.
- d) Techos revocados y pintados de color blanco, si son de losa. Para el supuesto de contar con cubierta de chapa, deberán tener cielorraso de color blanco.
- e) Paredes lisas y revestidas de azulejos o mármol hasta una altura de 2,00 metros del nivel del piso, con media caña en las uniones entre aquélla y éste .-

Art. 45º) Las carnicerías deberán tener, para su habilitación una superficie mínima de 25,00 mts.2 (Veinticinco metros cuadrados) libres y una altura mínima de 2,80 metros.-

Art. 46º) El local deberá tener puerta de acceso a la calle y la totalidad de las aberturas deberán contar con dispositivos especiales que impidan la entrada de insectos .-

Art. 47º) Todos los locales deberán contar con instalaciones sanitarias indispensables, conforme lo establecido en el Código de Edificación Municipal.

Art. 48º) Los locales comerciales y/o de elaboración de chacinados y/o fiambres, no podrán estar comunicados en forma directa con baños, dormitorios, cocinas o lugares que produzcan emanaciones contaminables .-

Art. 49º) Sólo se permitirá en las carnicerías del municipio, la venta de sebo en rama.-

Art.50º) Las carnes que se introduzcan para la venta, ya sean bovinas, ovinas o porcinas, estarán desprovistas de cuero, perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas, y/o controladas por la Inspección Veterinaria Municipal, en casos de establecimientos habilitados en el ejido municipal.-

Art. 51º) La descarga de carnes deberá hacerse en parihuelas o carritos forrados de zinc o acero inoxidable y deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza.

Art. 52º) Quedan obligados los propietario de carnicerías de conservar la parte de las reses que contengan el sello de Inspección Veterinaria Municipal y/o del establecimiento habilitado, conforme a las disposiciones de la Ley Federal de Carnet, que las habilita como aptas para el consumo, con el objeto de exhibirlas toda vez que le sea requerido por los funcionarios encargados de su fiscalización .-

Art. 53º) Si de la Inspección que se practique., resultase infringida la disposición precedente , se considerará la res como de sacrificio clandestino y el propietario de la mercadería será pasible de las multas previstas y decomisos correspondientes .-

Art. 54º) La conservación de las carnes y menudencias se hará en heladeras o cámaras de frío que reúna las condiciones de higiene necesarias para su utilización y autorizadas previamente por la Municipalidad .-

Art. 55º) Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas, llevarán una tarjeta que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia .-

Art. 56º) Queda prohibido en los locales de carnicerías , el contacto directo con el piso de las grasas, sebos , vísceras , cabezas , etc. y demás desperdicios y su mantenimiento en el local , no podrá exceder de 24 horas .-

Art. 57º) Queda prohibido dentro de los locales destinados a carnicerías :

- a) la tenencia de carnes previamente trituradas o molidas (picadas), debiendo triturárselas en el mismo momento de la venta .
- b) la venta de carbón o mercaderías que contengan elementos tóxicos contaminantes , como así también todo producto alimenticio fraccionado .-
- c) arrojar aserrín en el piso por ningún motivo .
- d) la permanencia de animales .Asimismo se deberá combatir la existencia de roedores e insectos en forma permanente
- e) envolver la mercadería vendida en papeles impresos o de segundo uso, salvo como refuerzo exterior del envoltorio.
- f) Exponer la carne innecesariamente fuera de los lugares de conservación (heladeras, cámaras frigoríficas, etc.) .

Art. 58º) Todas las personas que desarrollan actividades dentro de las carnicerías o salas de elaboración de chacinados , deberán usar chaquetilla y gorro blanco y contar con el correspondiente carnet sanitario actualizado.-

Art. 59º) Los comercios dedicados a la venta de carnes , no podrán anexar otro rubro de mercaderías , para su comercialización en el mismo recinto , salvo que las dimensiones de los locales dispongan de la superficie exigida para cada actividad específica y se disponga una habilitación especial , es cada caso , por los organismos técnicos municipales .-

Art. 60º) A los establecimientos que expendan carnes de cualquier tipo, provenientes de faenamientos irregulares , les será decomisado el producto y se les aplicará las sanciones correspondientes . para el caso de que no compruebe la reiteración de la infracción , el Departamento Ejecutivo podrá proceder a su clausura.-

Art. 61º) Quienes expendan al público carnes de cualquier tipo, faenadas en otros mataderos de otros lugares , debidamente autorizados , conforme a las normas de la Ley Federal de Carnes , deberá exhibir la boleta de compra con el número de Certificado de introducción que permita la inspección por parte del personal técnico del Departamento de Control Sanitario y Ambiental de esta municipalidad . En caso contrario se procederá conforme lo establecido en el artículo anterior.-

Los vehículos que se utilicen para dicho cometido , deberán presentar ante el Departamento de Control Sanitario y Ambiental de esta Municipalidad , el certificado de tránsito correspondiente , expedido por la autoridad competente del lugar de origen , antes de su descarga en las características .-

Art. 62º) Los propietarios de carnicerías que fabricaren embutidos en el mismo local comercial, deberán contar con :

- a) Local anexo , debidamente instalado , con paredes y pisos similares a los del local de expendio de carnes , con una superficie mínima de 9,00 metros cuadrados (nueve metros cuadrados).
- b) Máquina de elaboración del producto (descartable) utensilios , piletas o bateas de acero , mesadas de mármol u otro material inalterable y lavable .-
- c) Agua caliente y fría , debidamente instaladas .
- d) Habitación del mismo , por parte del Departamento de Obras Privadas de esta Municipalidad .
- e) Sala especialmente dispuesta para el secado , y/o cámaras frigoríficas con la capacidad y frío de conservación adecuada.
- f) Los productos elaborados , llevarán la tarjeta identificatoria del fabricante y las características de su compuesto .-

CAPITULO IX VERDULERÍAS Y FRUTERÍAS

Art. 63º) Los locales para verdulerías y fruterías contemplarán las disposiciones establecidas en general en el presente Reglamento, además de las condiciones específicas que a continuación se detallan:

- a) Los pisos deberán ser de mosaicos cerámicos, graníticos , calcáreos de calidad superior , con características similares .
- b) Los techos revocados y pintados de blanco , si fuesen de losa . Para el caso de contar con cubierta de chapa , cielorrasos de color blanco .
- c) Las paredes estarán revestidas de un friso de un metro ochenta centímetros (1,80 mts.) de altura , de azulejos , estucado o cualquier otro material impermeable y de fácil limpieza .-

Art. 64º) Los locales destinados para este tipo de actividad deberán tener una dimensión mínima de 16 (dieciséis) metros cuadrados libres.

Art. 65º) El mostrador en que se expendan la fruta o verdura deberá tener en su parte superior de mármol u otro material inalterable y mantenerse en perfectas condiciones higiénicas .-

Art. 66º) las estanterías deberán tener armazón de hierro o madera pintada al esmalte y los estantes de varillas o tejidos de material inalterable y de fácil lavado , de forma tal que no permitan la acumulación de restos de frutas o verduras.

Art. 67º) Los artículos deberán colocarse fuera de los estantes , en canastas de mimbre tejido o de malla metálica , como así en cajones de madera con intersticios suficientes para que pasen con facilidad los líquidos empleados en su lavado .

En estos cajones o canastos , no se permitirá colocar papeles , trapos o lomas y no podrán apoyarse directamente sobre el suelo, sino sobre caballetes y a una altura no menor de quince (15) centímetros del piso.

La fruta que viniera acondicionada en cajones , podrá ser ofrecida en venta en su envase original , siempre que éste no haya sufrido deterioros.

Art. 68º) En cada uno de estos locales , deberá existir un recipiente con su tapa correspondiente , para la recolección de los residuos , el que deberá mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Queda absolutamente prohibido , arrojar restos de frutas o verduras a la vereda o calzada .-

Art. 69º) El propietario del negocio está obligado a efectuar el lavado del piso, por lo menos una vez al día a tener el local en buenas condiciones de higiene.-

Art. 70º) Todos los locales deberán contar con instalaciones sanitarias indispensables , conforme lo establecido en el Código de Edificación Municipal .-

Art. 71º) Todas las personas que desempeñen tareas dentro de las instalaciones del comercio , deberán contar con su correspondiente carnet sanitario debidamente actualizado .-

Art. 72º) Todas las personas que se desempeñen dentro de los comercios y/o depósitos , deberán llevar como indumentaria reglamentaria, chaquetillas de colores claros .-

Art. 73º) Se prohíbe la venta de productos que no responden a lo especificado en la inscripción de verdulerías y fruterías .-

Para anexar el expendio de otros rubros , se tendrá que solicitar ante el Departamento de Rentas Municipal su inscripción , debiendo contar para el anexo , con una superficie de veinticinco metros (25 mts.2) cuadrados más , para el caso de almacenes por menor o despensas, carnicerías , o aquéllos que por su características similares , necesiten una mayor amplitud de la superficie referida en el presente artículo.

Para el caso de anexar actividades de menor alcance comercial, ej: venta de pan , productos de granja , etc. deberán contar con una superficie mínima de nueve metros cuadrados (9 mts. 2) más .-

Art. 74º) Se prohíbe la venta de carbón y de todo otro tipo de productos contaminantes ambientales de poder residual , excepción hecha de los anexos previstos en el artículo anterior.

Art. 75º) No estará permitida la colocación de las mercaderías directamente sobre el piso ni en lugares destinados al público, aún sobre tarimas reglamentarias , como asimismo la exhibición de los productos en las veredas .

Art. 76º) Los lugares destinados a depósitos de mercaderías , tendrán que observar las mismas normas y características que los salones de venta .-

Art. 77º) La totalidad de las aberturas de que disponga el local de venta y/o depósitos , deberán contar con dispositivos especiales que impidan el ingreso de insectos .-

Art. 78º) Las mercaderías trozadas para la venta , deberán ser resguardadas convenientemente , a fin de evitar el contacto con insectos o cualquier elemento volátil que pudiera alterar el estado normal de Salubridad e higiene .-

Art. 79º) Se prohíbe la tenencia de animales dentro del local de venta y/o depósitos .-

Art. 80º) Los propietarios de los comercios indicados en el presente Capítulo , se obliga a la erradicación de roedores y/o cualquier otro tipo de insectos de posibilidades, deberá denunciar a las Autoridad competente , a fin de que se tomen las medidas correspondientes .-

Art. 81º) Los locales comerciales o depósitos , no podrán comunicarse directamente con dependencias de las casa de familia .-

Art. 82º) Las balanzas que se utilicen , deberán observar el peso correcto de la mercadería a venderse .-

CAPITULO X

INTRODUCCION , MANTENIMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Art. 83º) Quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento , los siguientes productos : pescados , crustáceos, moluscos , batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles de agua dulce o salada, destinada al consumo humano .-

Art. 84º) Todos los productos de pesca deberán venderse utilizando su denominación correcta , a la vista del público , con su precio por unidad , Kilogramo , etc.

Art. 85º) Los productos de pesca sólo podrán ser transportados debidamente acondicionados en envases de acero inoxidable , plásticos o galvanizados , pudiéndose aceptar cajones de madera revestidos interiormente con materiales impermeabilizantes e inoxidables .

Los vehículos que transporten la aludida mercadería deberán estar dotados de cúpulas de chapas galvanizada o acero inoxidable y con una sola puerta de cierre hermético .-

Art. 86º) Cuando los productos de pesca no sean transportados en vehículos con equipos mecánicos de frío, llevarás una proporción de hielo, no menor a medio kilogramo , por cada kilogramo del producto y la temperatura no podrá ser superior a dos grados centígrados .-

Art. 87º) Cuando se reciba pescado enfriado con hielo, deberá conservarse en cámaras frigoríficas a una temperatura no superior a los dos grados centígrados bajo cero . Transcurridas 48 horas de recibido sin que haya sido vendido , se lavará y luego escurrido , se acondicionará nuevamente otro recipiente con abundante hielo y se conservará en cámaras frigoríficas a diez grados centígrados bajo cero, como máximo , permitiéndose bajo estas condiciones , un plazo máximo de quince días para su comercialización , pasados éstos , los productos serán decomisados .-

Art. 88º) Los lugares destinados a la venta de pescados , deberán contar con las siguientes para su funcionamiento :

- a) Techos revocados y pintados de blanco, si fuese de losa . para el caso de contar con cubierta de chapa, cielorrasos de color blanco ;
- b) Pisos de mosaicos cerámicos , graníticos, calcáreos o de calidad superior , con características similares ;
- c) Paredes pintadas de colores claros y revestidos de azulejos o mármol hasta una altura mínima de 2,00 metros del piso con su respectivo zócalo.
- d) Mesadas de mármol u otro material lavable e inalterable .
- e) Las tablas de trozado serán de madera dura, desmontable y de un ancho máximo de 30 cms..
- f) Agua potable para la limpieza del producto y el local ;
- g) Recipientes de acero inoxidable u otro material lavable e inalterable , con tapa , destinados a la recolección del producto de descarte .
- h) Los locales de venta tendrán una superficie mínima de 25 metros cuadrados, no pudiendo instalar anexos de ninguna naturaleza .

A contrario sensu, tampoco podrá incorporarse la venta de pescado a otros comercios cuyo rubro base lo constituya otra actividad.

- i) La totalidad de las aberturas del local comercial , deberán contar con dispositivos especiales para impedir el ingreso de moscas u otros insectos y no podrán tener comunicación directas con dependencias de las casas de familia ;
- j) Todo comercio contará con las instalaciones sanitarias necesarias , de acuerdo al número y sexo del personal afectado al mismo y de conformidad a las exigencias que al respecto establece el Código de Edificación Municipal.-

Art. 89º) Toda persona que preste servicios dentro del local comercial y/o depósitos , contará con su correspondiente carnet sanitario , debidamente actualizado. Deberá igualmente utilizar la indumentaria reglamentaria : chaquetilla y gorro blancos .

Art. 90º) Se prohíbe la permanencia de animales , dentro del perímetro de las instalaciones .-

Art. 91º) Los locales deberán tener una adecuada ventilación natural y/o extractores de aire en casos especiales , conforme las disposiciones del Código de Edificación .-

Art. 92º) La introducción del producto llegará en unidades precintadas al Departamento de Control Sanitario y Ambiental para su inspección y posterior habilitación para la venta .-

CAPITULO XI

DE LOS LOCALES DE VENTA DE AVES Y HUEVOS

Art. 93º) Los locales de venta de aves y huevos , contemplarán las condiciones generales establecidas en el presente Reglamento , además de las específicas que a continuación se detallan:

- a) Poseerán mesa de mármol, u otro material inalterable y lavable gancheras de acero inoxidable y balanza con platillo niquelado o de acero inoxidable .

- b) Los ganchos en que se cuelgan las aves no podrán colocarse a una distancia menor de 75 cms. de la pared.
- c) El piso deberá ser construido de mosaicos graníticos , cerámicos , calcáreos o de calidad superior con características semejantes y tener perfectamente tomadas las juntas, de modo que pueda efectuarse el lavado sin producir filtraciones y poseer zócalos sanitarios .
- d) Los locales tendrán una superficie mínima de 25,00 metros cuadrados y una altura mínima de 2,80 mts.
- e) Las puertas y ventanas deberán contar con dispositivos especiales para impedir el ingreso de moscas u otros insectos .

Art. 94º) En lo locales de venta al público se prohíbe la tenencia y expendio de aves vivas . Únicamente se permitirá la comercialización de productos faenados en lugares autorizados y controlados por el Departamento de Control Sanitario y Ambiental, los que serán sellados y habilitados legalmente por éste.-

Art. 95º) Los vendedores e introductores de huevos, deberán cumplimentar con las siguientes normas :

- a) Inscribirse en el Departamento de Rentas Municipal a los fines de su habilitación comercial.
- b) Inscribir el vehículo transportador ante el Departamento de Control Sanitario y Ambiental , el que deberá contar con cúpula totalmente independiente del conductor .
- c) Presentar ante el Departamento de Control Sanitario y Ambiental , la carga de productos para su verificación , antes de exponerlos a la venta . Conjuntamente con ello entregará a la autoridad competente el certificado de procedencia para los fines legales de control.
- d) Los transportistas deberán observar el uso de chaquetillas de color blanco y tener carnet sanitario debidamente actualizado .-
- e) Los vendedores deberán entregar al comerciante la factura que acredite la venta del producto , la constancia del número de introducción otorgado por el Departamento de Control Sanitario y Ambiental .

Quienes no puedan acreditar ante los funcionarios actuantes la procedencia del producto, se hará pasible al decomiso de los mismos y a la aplicación de las sanciones que por tal infracción corresponda .-

CAPITULO XII FIAMBRERÍAS Y ROTISERÍAS

Art..96º) Los locales de venta deberán encuadrarse a lo establecido en el Capítulo “De sus condiciones generales” y en el de “Almacenes o Proveedurías por Mayor y Menor, Autoservicios y Depósitos de Productos Alimenticios”, del presente Reglamento y poseer una superficie mínima de 25 metros cuadrados .

Deberá poseer , además , mostradores con cubierta de material inalterable de fácil higienización , una cortadora mecánica para fiambres, una balanza con platillos inoxidables y una heladera para la conservación de los productos a venderse.

En lo atinente a la elaboración de comidas para la venta , estos comercios deberán observar las normas referidas a los Restaurantes, Hoteles, Hospedajes y Casas de Comidas, previstas en el capítulo VII de la presente Ordenanza .-

CAPITULO XIII REPARTIDORES, DISTRIBUIDORES Y VENDEDORES CON COMERCIOS NO INSTALADOS .

Art. 97º) Todos los repartidores, distribuidores y vendedores, con comercios no instalados de productos alimenticios a comercios minoristas o domiciliarios , deberán encuadrarse dentro de las siguientes condiciones de funcionamiento :

- a) Inscribirse en el Departamento de Rentas Municipal como vendedores específicos .
- b) Contar con Carne Sanitario debidamente actualizado , el que deberá llevará en su poder durante el desarrollo de sus actividades y utilizar la indumentaria reglamentaria (Chaquetilla de colores claros) manteniendo su aseo personal en todo momento de su tarea .

c) Dispondrá de vehículos automotores debidamente carrozados mediante cúpulas con características totalmente independientes del lugar dispuesto para el conductor de la unidad. Las cúpulas llevarán una carrocería de chapa, pudiendo estar revestidas de madera, de acuerdo al tipo de mercadería a transportar. tendrá la ventilación necesaria y una construcción que permita la permanente limpieza de paredes y pisos, evitando la acumulación de óxido y corrosión que dañe los productos transportados; asimismo deberán estar pintadas de color blanco en su parte exterior, salvo que su construcción sea de material metálico inoxidable y su única puerta de acceso tendrá cierre hermético.

d) Los vehículos que transporten mercaderías, cuyo mantenimiento necesite temperaturas especiales, como ser productos lácteos, carnes, pescados, etc. deberán poseer equipos de refrigeración.

e) Se prohíbe el transporte de productos de cualquier naturaleza en vehículos de tracción a sangre en la zona "A" establecida por la Ordenanza N° 1920, y/o la disposición que la reemplace.-

Art. 98º) Quienes dispongan de depósitos de mercaderías, deberán ajustarse a las normas establecidas al respecto, en el Capítulo III de la presente Ordenanza.-

Art. 99º) A los repartidores y/o distribuidores y/o vendedores con comercios no instalados, les está prohibido el uso de bocinas o parlantes para el anuncio de sus productos.

Art. 100º) Queda prohibido en esta ciudad, la venta ambulante de helados que no prevenga de fábricas autorizadas.-

Art. 101º) Los vendedores y/o transportadores de vinos, cervezas, aguas gaseosas etc., deberán usar durante el desarrollo de sus actividades, chaquetillas de colores claros y contar con unidades automotores con carrocerías provistas de barandas a una altura que cubra la mitad, por lo menos, del último cajón estibado, de modo que permita asegurar la carga transportada, quedando prohibido el retiro de las puertas del vehículo por ningún concepto.-

Art. 102º) Todos los vehículos destinados a la venta, distribución y/o reparto de productos alimenticios, anualmente deberán ser reinscriptos e inspeccionados para su habilitación.

El Departamento de Control Sanitario y Ambiental, en todo momento y lugar, podrá efectuar inspecciones a fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones vigentes, pudiendo en caso que estime violatorio, revocar su habilitación y decomisar la totalidad de los productos transportados.-

Art. 103º) Queda prohibida la venta de productos alimenticios y mercaderías en general, en puestos ambulantes ubicados en las aceras.-

Art. 104º) Queda prohibido el estacionamiento continuado de vehículos en la calzada, para la venta de los distintos productos.-

Art. 105º) Todos los vehículos destinados a la venta y/o reparto y/o distribución de productos alimenticios, en la zona "A" fijada por la Ordenanza N° 1920 y/o la norma que lo reemplace, deberá previa inscripción en el Departamento de Control Sanitario y Ambiental, llevar escrito en las puertas del mismo, el nombre de la empresa o propietario, domicilio, tipo de actividad y número de registro.-

Art. 106º) Los transportes de carnes o aves faenadas y no enfriadas previamente, deberán contar con equipos especiales de frío, no pudiéndose realizar la distribución de estos productos en unidades carentes de cúpulas y recipientes de acero inoxidable.

Quienes dispongan en depósito de estos productos, deberán contar con cámaras frigoríficas propias en las condiciones y disposiciones vigentes para su funcionamiento.-

Art. 107º) Todo cambio de actividad, o propiedad de una unidad automotor, deberá ser comunicada mediante nota al Departamento de Control Sanitario y Ambiental, para su correspondiente registro.-

Art. 108º) Se prohíbe la utilización de los vehículos destinados a la venta , transporte y distribución de productos alimenticios , cuyas características no respondan a la inscripción formalizada ante el Departamento de Control Sanitario y Ambiental .-

Art. 109º) La violación de las disposiciones establecidas en el presente Capítulo , serán severamente sancionadas y decomisados los productos . En caso de reincidencia , les será la retirada la habilitación para la comercialización de comestibles en la zona “A” fijada por la Ordenanza N° 1920 y/o la norma legal que la reemplace .-

CAPITULO XIV KIOSCOS

Art. 110º) La comercialización de artículos alimenticios en los kioscos , se limitará a la venta de productos de confitería ., golosinas, masitería y bebidas gaseosas.-

Art.111º) Cuando se expendan cigarros , cigarrillos y tabacos , éstos ocuparán un lugar independiente de los productos de confitería y masitería.-

Art. 112º) Los productos de confitería y masitería , estarán envasados y se dispondrán en vitrinas y descansarán en bandejas de vidrio u otro material inalterable .

Art. 113º) Los productos vendrán envasados desde las fábricas respectivas , quedando prohibido el fraccionamiento de los mismos por parte de los propietarios de los kioscos , tanto de sus domicilios , como en el lugar donde se encuentre instalado dicho negocio .-

Art. 114º) Podrán expendirse helados envasados en fábricas autorizadas , debiendo contar con equipos de enfriamiento aprobado .-

Art. 115º) Queda excluido de este Capítulo , los kioscos instalados en la vía pública , los que están sometidos a un régimen municipal especial .-

TITULO II DE LAS FABRICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CAPITULO I

Art. 116º) A partir de la aprobación de la presente Ordenanza, los propietarios de las fábricas o establecimientos que elaboren manufacturas y/o fraccionen productos alimenticios , dentro del radio de zonificación municipal , delimitado conforme lo establece la Ordenanza N° 1920 y/o la norma legal que la reemplace y teniendo en cuenta las restricciones de la Ordenanza N° 2065, solicitarán el permiso de instalación e inscripción , cumpliendo las exigencias del Art. 1º y siguientes del Título I de la presente Ordenanza .-

Art. 117º) A la solicitud de habilitación de la fábrica o establecimiento correspondiente , deberá acompañarse un plano por duplicado de las instalaciones , aprobado por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos en caso de tratarse de edificaciones nuevas, con el detalle de sus diversas secciones y dependencias , instalaciones de maquinarias y sanitarios , las que podrán ser inspeccionadas por el personal municipal, cada vez que se considere necesario.

En la solicitud de habilitación , igualmente , se especificará la nómina de los productos a elaborarse , como así los métodos que se emplearán . En el supuesto de que se solicitase habilitación de un edificio antiguo que carezca de planos , deberá confeccionarse un croquis con las dimensiones de los ambientes y zonas destinadas a sanitarios y demás dependencias .-

CAPITULO II DE SUS CONDICIONES Y CARACTERISTICAS.

Art. 118º) Todo local destinado a fábricas de productos alimenticios , para su habilitación ,deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Pisos de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior con características similares , sin deterioros y fácilmente lavables ; zócalos de los denominados de tipo sanitario, formando media caña con las paredes de los recintos .
 - b) Edificio de mampostería , cemento armado u otro material aprobado por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos , revocado interiormente con mezcla de cal o cemento y arena , debiendo ser este revoque blanqueado.
 - c) Las paredes deberán llevar un friso de azulejos de color blanco hasta la altura de dos (2) metros .
 - d) Se exigirá para los cerramientos superiores , techos de losa o similar y en el supuesto de que deban cubrirse grandes luces , éstas serán de estructuras metálicas como mínimo . En ambos casos tendrá que tener cielorrasos de color blanco .
 - e) Exteriormente el edificio deberá ser totalmente revocado.
 - f) Las fábricas deberán tener instalaciones sanitarias indispensables , conforme lo establecido por el Código de Edificación Municipal .
- Los servicios sanitarios (vestuarios y baños) se instalarán de tal manera que se encuentren perfectamente independientes de la fábrica , den lo que se refiere a local y ventilación.-
- g) Las fábricas no tendrán comunicación directa , en ningún caso con dependencias familiares .
 - h) Todas las aberturas que comuniquen al exterior , estarán provistas de dispositivos especiales que impidan el ingreso de moscas u otros insectos .-

Art. 119º) Los productos fabricados , materias primas y envases tendrán que ser colocados sobre estantes o tarimas a una altura mínima de 0,15 mts. del suelo y cuando hayan de ser estibados ha de mediar entre el piso y la estiba, tablas u otros materiales que impidan el contacto directo con el piso .

Art. 120º) El material de combustión a emplearse en los generadores de calor, se dispondrán en locales independientes de las secciones de fabricación .-

Art. 121º) Fuera del local de la fábrica se dispondrán recolectores de basura , los cuales estarán provistos de tapas y serán de fácil limpieza .-

122º) Las fábricas que despidan humos, estarán provistos de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención del hollín : las chimeneas , que tendrán que ser limpiadas periódicamente , estarán construidas de acuerdo a lo prescripto en el Código de Edificación .

Art. 123º) Las fábricas , cuya índole lo exija, deberán estar provistas de campanas , a los efectos de una rápida evacuación del humo y gases producidos en el proceso de elaboración de los productos .-

Art. 124º) Deberán contar con dispositivos especiales para la obtención permanente de agua caliente para la higienización de máquinas , útiles de trabajo , envases, etc.

Art. 125º) Los propietarios de fábricas que constataren la existencia de roedores en los establecimientos , están obligados a combatirlos y evitar su propagación .
De igual manera procederá a la destrucción de cualquier insecto de posible reproducción .

Art. 126º) En los lugares que carezca de servicios de agua corriente , será obligatoria la instalación de cisternas o depósitos aprobados por Obras Sanitarias de la Nación , y/o la dependencia municipal correspondiente .-

Art. 127º) Igualmente dispondrán de un sistema de desagües , a efectos de permitir la perfecta evacuación de las aguas y líquidos residuales , que estará conectada a la red cloacal , debiendo en su defecto, efectuarse un tratamiento de los mismos, acorde a las necesidades urbanísticas de la zona , previa aprobación del Departamento de Control Sanitario y Ambiental .-

Art. 128º) Las fábricas tendrán que disponer de una o más habitaciones , en relación al sexo y número de personal , destinadas a guardarropas y vestuarios.-

Art. 129º) Cuando de los locales de fábricas y depósitos se desprendan emanaciones , cuando los productos elaborados o depositados para su mejor conservación así lo exijan, será obligatoria la instalación de extractores de aire o similares , según los casos y de conformidad a lo preceptuado por el Código de Edificación Municipal.-

Art. 130º) Todo producto salido de estos establecimientos , que tengan defectos de fabricación que altere su calidad, no podrán ser lanzados a la venta . Esta disposición comprende también a los envases.-

Art. 131º) Las fábricas no reglamentadas en forma expresa por la presente Ordenanza , se ajustarán a las disposiciones generales y a las que para cada una de ellas dicte el Departamento Ejecutivo.-

CAPITULO III

DE LAS FABRICAS DE BEBIDAS MINERALIZADAS SIN ALCOHOL , JARABES Y PRODUCTOS AFINES .

Art. 132º) Los locales destinados a la fabricación de bebidas mineralizadas sin alcohol, jarabes y productos afines , deberán observar las siguientes condiciones mínimas:

- a) Paredes de mampostería , con revoques lisos y blanqueados ; además deberán estar cubiertas hasta una altura de 2,00 metros por un friso de azulejos y todos sus ángulos serán redondeados :
- b) Pisos contruidos con mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior, con características similares , con pendientes o desagües directos a la red cloacal o sumideros especiales .
- c) Techos revocados y blanqueados si fuesen de losa . para el supuesto de contar con cubierta de chapa, deberán tener cielorrasos de color blanco .
- d) Estará cerrados por todos sus lados y contarán con las puertas y ventanas necesarias para su ventilación e iluminación , conforme lo establecido por el Código de Edificación Municipal.

Art. 133º) Queda prohibido el funcionamiento de estas fábricas en locales que tengan conexión directa con establecimientos insalubres de cualquier género.-

Art. 134º) El local destinado a la elaboración , deberá contar con cañerías de distribución de agua corriente y las llaves que sean necesarias para efectuar su lavado con la mayor frecuencia , a fin de que se hallen en óptimas condiciones de higiene.-

Art. 135º) Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras , enjuagadoras a presión y taponadoras de las llamadas automáticas, para el lavado y taponamiento mecánico de los envases .
El lavado mecánico de los recipientes de envases se efectuará con agua caliente a 60 ° , soda cáustica al 4% , enjuagados con abundante agua fría y finalmente con agua a presión.-

Art. 136º) Los filtros serán de sistemas aprobados por el departamento de Control Sanitario y Ambiental y su capacidad será suficiente para llenar las necesidades máximas de la fábrica , debiendo ser limpiados diariamente . Su uso será obligatorio en todos los casos.-

Art. 137º) Los recipientes utilizados para la elaboración de jarabes , deberán ser de material inalterable o plásticos adecuados.-

Art. 138º) las fábricas que preparen ácido carbónico para ser destinados al comercio, deberán adaptar a las bombas donde es comprimido , llaves para la reducción de presión y manómetro. Cuando se emplee ácido carbónico líquido , se tomarán todas las precauciones que la técnica aconseja para impedir cualquier accidente .-

CAPITULO IV

DE LAS FABRICAS DE SODA

Art. 139º) para la fabricación , venta y reparto de soda en sifones , se deberán contar con la correspondiente autorización y/o habilitación de las dependencias municipales correspondientes , quiénes conjuntamente con la Secretaría de Obras y Servicios Públicos establecerán si la infraestructura e instalaciones responden a su correcto funcionamiento.-

Art.140º) A través del Departamento de Control Sanitario y Ambiental , se efectuará el control mediante “declaración jurada” , de cada fabricante . En la misma deberá constar : características de las máquinas que se emplean para el llenado y lavado de envases , cantidad de envases que posee , marca e identificación .

Queda prohibido el uso de aquéllos no declarados previamente .-

Art. 141º) Considérase infracción , la constatación en fábrica o en ocasión del reparto , la tenencia de envases, llenos o vacíos , bastardos o pertenecientes a otras empresas inscriptas en esta Municipalidad , o provenientes de otros medios .

El infractor , será pasible de las sanciones correspondientes .-

Art. 142º) Las garrafas deberán llevar impreso la marca , nombre del fabricante , dirección y número de registro otorgado a su establecimiento.

Art. 143º) Las fábricas de soda , para su habilitación , deberán reunir los siguientes requisitos :

a) Pisos de mosaico cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior , con características similares , con pendiente y desagües a cloacas o sumideros , donde no exista el primero.

b) Paredes revocadas y blanqueadas , con un friso de azulejos o estucados u otro material aprobado por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos , hasta una altura de 2,00 metros del nivel del piso.-

c) Techos revocados y pintados de color blanco , si fuesen de losa. Para el supuesto de contar con cubierta de chapa , cielorrasos de color blanco .-

d) Los locales de elaboración tendrán que contar con un mínimo de nueve metros cuadrados de superficie cubierta, pudiendo únicamente permanecer en dicha sala , elementos que hagan a la fabricación del producto.

e) Las puertas y ventanas deberán contar con dispositivos especiales , que impida el ingreso de moscas u otros insectos .

f) Tendrán que tener tanques-depósitos para el agua filtrada , como mínimo de 200 litros y además contarán con colonizadores , purificadores y filtros , que permitan el máximo de garantía de pureza del líquido a envasar , pudiendo la Municipalidad disponer la clausura de aquellos establecimientos que no cuenten con dichos elementos .

Todas las fábricas de soda , indefectiblemente deberán contar con máquinas llenadoras y lavadoras automáticas o semi-automática .-

g) El agua potable a utilizar para la fabricación de soda , será provista únicamente por Obras Sanitarias de la Nación;

h) Las fábricas de soda instaladas como anexos de bares, hoteles, restaurantes, confiterías, almacenes, etc. que fabriquen el producto para su propio consumo o venta directa al por menor, deberán ajustarse en su totalidad a las normas establecidas en la presente Ordenanza .

Art. 144º) Los vehículos utilizados para el transporte de soda (reparto), deberán contar con barandas hasta una altura que cubra los cajones, quedando terminantemente prohibido transportar envases (sifones) sueltos.

Los vehículos deberán estar inscriptos en el registro respectivo , conforme lo establece el Capítulo XIII de la presente Ordenanza .-

Art. 145º) Todas las personas que realicen actividades dentro de la sala de elaboración , deberán contar con:

a) Carnet Sanitario actualizado.

b) Uso de la indumentaria reglamentaria : chaquetilla de colores claros .

CAPITULO V FABRICAS DE HIELO

Art. 146º) El local de esta fábrica , deberá reunir , para su habilitación , las siguientes condiciones :

- a) Paredes de mampostería , revocadas con sustancias hidrófugas ;
- b) Pisos de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior , con características similares . Donde se empleen o derramen líquidos , inclinación , suficiente y canaletas , desde donde serán conducidos a cloacas , tanques sépticos o sumideros especiales , quedando prohibido arrojar aguas residuales a la vía pública .-

Art. 147º) El local destinado a la elaboración será cerrado, teniendo las puertas necesarias para su acceso, ventanas y claraboyas para su ventilación e iluminación , de conformidad a lo establecido por el Código de Edificación Municipal.-

Art. 148º) la zona destinada a calderas , motores y compresores , así como los depósitos de amoníaco, gas sulfuroso , cañería por donde circulan los agentes de enfriamiento, deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconseja la técnica en la materia .-

Art. 149º) El material de los moldes de congelación , sistema de filtros , estanque y depósitos y los métodos de elaboración , estarán sujetos a aprobación del Departamento de Control Sanitario y Ambiental .-

Art. 150º) El agua a emplearse en la fabricación de hielo, deberá reunir las condiciones de posibilidad que exigen el presente reglamento.-

CAPITULO VI FABRICAS DE VINAGRE

Art. 151º) Los locales destinados a la elaboración de vinagres y depósitos de los mismos, deberán reunir las condiciones de construcción , ventilación e iluminación exigidas por el presente Reglamento para las fábricas en general.-

Art. 152º) La fábrica deberá estar separada de las demás dependencias del edificio, con sólo las aberturas necesarias para uso del resto del mismo.-

Art. 153º) Dentro de estos locales sólo podrán introducirse, guardar o manipular , lo siguiente :

- a) aparatos, útiles , enseres de la elaboración y acondicionamiento de productos para la venta .
- b) los envases
- c) las materias primas específicas;
- d) las sustancias clarificantes admitidas para los vinos.

Art. 154º) las fábricas de vinagre , sólo podrán instalarse en locales materialmente separados e incomunicados con lugares en que se elaboren, manipulen o depositen vinos, cervezas, sidras, hidromieles u otra clase de bebidas alcohólicas , o donde se fraccionen o manipulen o fabriquen alcoholes.

Igual prohibición rige para los locales en que se desnaturalice el alcohol , salvo que el proceso de desnaturalización se efectúe para su transformación en vinagre.-

Art. 155º) Prohíbese la tenencia de Ácido Acético en las dependencias de fábricas de vinagre. Cuando se lo encuentre en las mismas se le considerará como destinado a la elaboración o adulteración de los vinagres genuinos .-

Art. 156º) las fábricas de vinagre , están obligadas a tener básculas adecuadas y en buenas condiciones de funcionamiento , un acetímetro y un juego de alcoholímetros y sus tablas correspondientes.-

CAPITULO VII FABRICAS DE BOMBONES , CONFITES, CARAMELOS, BIZCOCHOS, DULCES , GALLETITAS, ACEITES COMESTIBLES Y SU FRACCIONAMIENTOS.

Art. 157º) Deberán guardar las condiciones generales relativas a las demás fábricas de productos alimenticios .-

CAPITULO VIII DE LAS FABRICAS DE PAN

Art. 158º) Los locales de elaboración , deberán llenar las siguientes condiciones :

- a) las paredes deberán estar construidas de mampostería , revocadas y pintadas de color blanco; además deberán contar con un friso de azulejos de color blanco hasta una altura de 2,00 metros.-
- b) Pisos de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior , con características similares , con zócalos sanitarios reglamentación.-
- c) Techos revocados y pintados de color blanco , si son de losa ; para el supuesto de contar con cubierta de chapa , deberán tener cielorrasos de color blanco .-
- d) No podrán tener comunicación directas , a través de puertas y ventanas, con ninguna dependencia de la casa habitación .-
- e) La totalidad de las aberturas que permitan la ventilación de la misma, deberán contar con dispositivos especiales que impidan el ingreso de moscas y demás insectos. La ventilación e iluminación deberán adecuarse a las normas que al respecto establece el Código de Edificación Municipal.
- f) Mesas de trabajo de mármol u otro material inalterable.

Art. 159º) Los locales de venta de productos de panificación de su propia elaboración , deberán circunscribirse exclusivamente a ello.-

Art. 160º) Los salones de venta reunirán las condiciones de edificación exigidos para las cuadras de elaboración .-

Art. 161º) Será obligatorio disponer de una habitación independiente destinada a guardarropa de los operarios que trabajan en las cuadras de elaboración .-

Art. 162º) Toda persona que participe en la actividad de elaboración y venta , deberá tener su carnet sanitario actualizado y tendrá que usar la indumentaria reglamentaria de acuerdo a su participación : a) quiénes se desempeñen dentro de las cuadras: pantalón , chaqueta y gorros blancos ; b) para el salón de venta : chaquetilla blanca .-

Art. 163º) El combustible deberá ser depositado en locales adecuados que ofrezcan garantías de seguridad e higiene.-

Art. 164º) Los vendedores y repartidores domiciliarios podrán exclusivamente , transportar y/o vender pan , facturas o masas envasadas en origen , fraccionadas en bolsitas de polietileno o similares de primer uso, de medio y un kilogramo.-

Art. 165º) Toda fábrica de panificación deberá contar con instalaciones sanitarias de acuerdo a la cantidad y sexo del personal afectado a la misma, conforme a las exigencias del Código de Edificación Municipal.-

Art. 166º) A los propietarios de fábricas de pan , les está prohibido:

- a) La permanencia de animales en la sala de elaboración o lugar de venta del producto.-
- b) Depositar en la cuadra elementos tóxicos o contaminables , pinturas, productos de limpieza . etc.
- c) Arrojar aserrín en el piso y/o similares elementos volátiles para combatir insectos o polvos de poder residual dentro de la sala de elaboración , antes o durante el período de actividades.
- d) Colocar o estibar materias primas directamente sobre el piso; las mismas deberán permanecer sobre harinas de 15 cms. de altura como mínimo .
- e) Los productos elaborados , tendrán que estar sobre mesadas o estanterías .

Art. 167º) Toda violación a las disposiciones vigentes será severamente sancionada y decomisado el producto.

En caso de reincidencia se hará pasible a la clausura del establecimiento .

Art. 168º) Previa a cualquier habilitación de nuevos locales , comprendidas en el presente Capítulo, el solicitante deberá contar con el correspondiente autorización de la Secretaría de Estado de Comercio Interior , conforme lo dispone la Ley Provincial N° 5097, en lo atinente a la fabricación de pan .-

CAPITULO IX DE LA ELABORACION DE FIDEOS O PASTAS SECAS

Art. 169º) Las fábricas de fideos contarán de los siguientes locales :

a) Cuadras de elaboración ; b) envasamiento y expedición ; c) depósito de materias primas ; d) salas de máquina; e) cámaras de desecación ; f) depósitos de mercaderías ; g) depósitos de combustibles y h) salón de ventas .-

Art. 170º) Las cuadras de elaboración , reunirán las siguientes condiciones :

a) estar independizadas de manera de no comunicar en forma directa , con las demás dependencias del establecimiento .

b) Tener una superficie proporcional a una importancia del establecimiento, pero nunca inferior a 25 mts. (veinticinco metros cuadrados) .

c) Estar construidas de mampostería con su revoque liso y blanqueado y con un friso impermeable de 1,80 mts. de altura .-

d) Techos revocados y pintados de color blanco , si son de losa; en el supuesto de contar con cubierta de chapa , deberán tener cielorrasos de color blanco ;

e) Pisos de mosaicos cerámicos, graníticos y calcáreos o de calidad superior con características similares .

f) La ventilación de estos locales , se hará por medio de aberturas que representen como mínimo la sexta parte de la superficie cubierta , en un todo de acuerdo a lo que al respecto establece el Código de Edificación Municipal.

g) Tendrán una pileta de material impermeable e inalterable , con agua fría y caliente y desagües directos a la red cloacal o sumideros especiales .

Esta pileta podrá estar en la parte exterior de la cuadra , siempre que se halle próxima a ella.-

Art. 171º) Los locales de envasamiento y expedición . deberán reunir las condiciones generales de edificación exigidas para las cuadras de elaboración , con excepción de las piletas .-

Art. 172º) Los depósitos de materias primas reunirán las siguientes condiciones :

a) Estar contruidos de mampostería ,debiendo ser su superficie adecuada a la importancia de la fábrica .-

b) Poseer en las paredes , que estarán perfectamente revocadas , frisos impermeables de 1,80 mts. de altura, debiendo estar blanqueado el resto de la pared.

c) Tener pisos de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior con características similares con desagües directos a la red o sumideros especiales .

d) Tener la ventilación e iluminación necesaria , conforme a lo previsto en el Código de Edificación Municipal .-

Art. 173º) Las salas de máquina reunirán las mismas condiciones de edificación , ventilación e iluminación que las exigidas para los depósitos de materia prima y las cámaras de desecación las correspondientes a las cuadras de elaboración .-

Art. 174º) Los fideos para su desecación , deberán ser colocados en cajas de bastidores de estructura compacta o similares que la nueva técnica imponga y que esté autorizado por el Código Alimentario Nacional .-

Art. 175º) Los depósitos de mercaderías elaboradas reunirán análogas condiciones a las exigidas para los locales de envasamiento y expedición.-

Art. 176º) Los productos elaborados que se depositen en estos locales deberán ser colocados en cajas de cierre hermético , sobre tarimas separadas del suelo a una distancia no menor de 0,15 mts.

Art. 177º) Los depósitos de combustibles estarán contruidos de mampostería , cemento armado, etc. y sus pisos serán impermeables . No podrán tener comunicación directa con las demás dependencias de las fábricas , con excepción de las salas de máquinas.-

Art. 178º) Los salones de venta serán destinados exclusivamente a empaques y ventas del producto elaborado.-

Art. 179º) Estos locales tendrán mesadas de azulejos o mármol.-

Art. 180º) Los salones de venta deberán reunir condiciones adecuadas de edificación , iluminación y ventilación .-

Art. 181º) El procesamiento de fideos se hará con aparatos mecánicos.
Estos aparatos deberán estar instalados a una distancia mínima de un metro de los muros de las fincas vecinas.-

Art. 182º) Todas las aberturas de las fábricas , que den a espacios exteriores deberán contar con dispositivos especiales que impidan el ingreso de moscas y demás insectos . Además las puertas contarán con resortes o mecanismos que permitan el cierre automático de las mismas.-

Art. 183º) Toda persona que participe en la actividad de elaboración y venta, deberá tener carnet sanitario actualizado y usar la indumentaria reglamentaria , de acuerdo a su participación : quienes se desempeñen dentro de las cuadras; chaquetilla y gorros blancos y para el salón de venta : chaquetilla blanca.-

Art. 184º) Toda violación a las disposiciones vigentes, será severamente sancionada y decomisado el producto y en caso de reincidencia , se hará pasible a la clausura del establecimiento .-

CAPITULO X

ELABORACIÓN Y VENTA INMEDIATA DE PASTAS FRESCAS.

Art. 185º) Los establecimientos destinados a la elaboración y venta inmediata de pastas frescas (tallarines, raviolos, ñoquis, moñitos, cintas, capelletis, etc.) deberán contar con las secciones que a continuación se expresan :

- a) cuadras de elaboración .
- b) depósitos de materias primas,
- c) salón de ventas .

Art. 186º) Las cuadras de elaboración , deberán reunir las siguientes condiciones :

- a) estar contruidas de mampostería y su superficie será adecuada a la importancia de cada establecimiento , pero nunca inferior a 16,00 mts. 2 (dieciséis metros cuadrados)
- b) Distar dos metros , como mínimo, medido en todas las direcciones de la puerta de acceso al negocio de forma de no ocupar las vidrieras y dejando entre la cuadra y el mostrador de ventas , un espacio libre de 0,80 mts. para la circulación del personal.
La ventilación se hará por medio de aberturas , que tendrán que representar , como mínimo , la sexta parte de la superficie cubierta .
- c) Paredes revocadas y pintadas y revestidas por un friso de azulejos , hasta una altura de 1,80 mts.
- d) Techo revocado y pintado de color blanco , si fuese de losa; para el supuesto de contar con cubierta de chapa , cielorraso de color blanco.
- e) Pisos de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáreos o de calidad superior , con características similares .
- f) Piletas de material impermeable e inalterable con agua fría y caliente y desagüe directo a la red cloacal o sumideros especiales .

La piletta podrá estar en el exterior de la cuadra , siempre que se halle próxima a la misma.

g) Utilizar mesas de trabajo de acero inoxidable o mármol , con superficie lisa .

Se permitirá la colocación de estantes de mármol o madera dura con forro metálico de acero inoxidable , hasta una altura de 0,25 mts. del suelo.

Art. 187º) La elaboración de las pastas frescas ,se realizará con máquinas adecuadas .

Art. 188º) Estas instalaciones , se encontrarán retiradas de los muros de las líneas linderas, a una distancia mínima de 0,50 mts.

Art. 189º) Las pastas elaboradas se depositarán en estanterías o casilleros perfectamente limpios , cuya base será de mármol u otro material aprobado por el Departamento de Control Sanitario y Ambiental.-

Art. 190º) Esta cuadras se emplearán únicamente para la elaboración de las pastas , no debiendo comunicar en forma directa con otra dependencia que no sea el salón de ventas , pudiendo esta comunicación hacerse mediante vitrinas , mostradores o barandas metálicas o de madera , perfectamente pintadas , en forma que dicha reparación no sea inferior a 0,80 mts.

Art. 191º) Prohíbese la elaboración de pastas frescas (tallarines, ravioles, ñoquis, etc) en sótanos .-

Art. 192º) Los depósitos de materia prima , reunirán análogas condiciones a las exigidas a los depósitos de materias primas de las fábricas de fideos o pastas secas.-

Art. 193º) Los productos elaborados se conservarán o se depositarán en heladeras eléctricas o en cámaras frigoríficas .

Las sustancias o artículos perecederos no podrán reservarse en el local por más de 24 horas.

Art. 194º) Los salones de expendio . serán utilizados exclusivamente para la venta de pastas frescas y deberán contar con una superficie mínima de 15,00 mts. 2 (quince metros cuadrados) además de reunir las condiciones de edificación , ventilación e iluminación que establece el Código Municipal de Edificación .-

Art. 195º) Toda persona que participe en la actividad de elaboración y venta del producto , deberá tener su Carnet Sanitario actualizado y usar la indumentaria reglamentaria , de acuerdo a su participación : quines se desempeñen dentro de las cuadras : pantalón , chaquetilla y gorros blancos y para el salón de ventas : Chaquetilla blanca .-

Art. 196º) Toda violación a las disposiciones vigentes , será severamente sancionada y decomisado el producto y en caso de reincidencia se hará pasible a la clausura del establecimiento .-

CAPITULO XI

ELABORACIÓN DE EMPANADAS, PIZZAS, CHURROS, ETC.

Art. 197º) Los locales destinados a la elaboración de empanadas , pizzas , churros , etc. deberán reunir las condiciones que en los artículos siguientes se indica :

Art. 198º) las cuadras de elaboración llenarán los requisitos que determina el Art. 185º) sobre cuadras de elaboración de pastas frescas (tallarines, ravioles, etc.)

Art. 199º) Los depósitos de materias primas , deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) estar contruidos de mampostería
- b) poseer techos revocados y pintados de color blanco , si son de losa; en el supuesto de contar con cubierta de chapa , cielorrasos de color blanco .
- c) paredes revocadas y pintadas de color blanco con un friso de azulejos de 1,80 mts. de altura , desde el nivel del suelo.

- d) Pisos de mosaicos cerámicos , graníticos , calcáneos o de calidad superior con características similares .
- e) Adecuada ventilación e iluminación , de acuerdo a lo previsto en el código de Edificación .

Art. 200º) Las demás materias primas empleadas en la elaboración de los productos , se conservarán envasadas o se depositarán en heladeras eléctricas o en cámaras frigoríficas; en caso contrario las sustancias o artículos perecederos no podrán reservarse en el local por más de 24 horas.-

Art. 201º) La sala de cocción , anexa a la cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes características :

- a) Estar construidas de mampostería
- b) Poseer techos revocados y pintados de color blanco cubierta de chapa, cielorrasos de color blanco .
- c) Poseer paredes revocadas y pintadas de color blanco con friso de azulejos de 1,80 mts. de altura , desde el nivel del piso.
- d) Pisos de mosaicos cerámicos , graníticos o calcáneos o de calidad superior , con características similares .
- e) Adecuada ventilación e iluminación de acuerdo a lo previsto en el Código de Edificación ;
- f) Revestir totalmente con azulejos los fogones y hornallas, de acuerdo sean de mampostería , con excepción de la plancha , parte superior , que podrá ser de acero o de baldosas coloradas (Marsella).-
- g) Tener piletas con desagües directos a la red cloacal o sumideros , para lavar los productos y los útiles empleados en la elaboración .
- h) Utilizar mesas de mármol . Se permitirá en las mesas la colocación de tablas fijas o desmontables de dimensiones convenientes.
- i) Las cocinas serán mantenidas en perfectas condiciones de higiene y en ellas no se depositará otra cosa que útiles y enseres de trabajo que se utilicen en la elaboración de productos ;
- j) Poseer chimeneas y/o extractores de aire , de acuerdo a las disposiciones del Código de Edificación Municipal.-

Art. 202º) Los salones de venta , ajustarán su funcionamiento a las siguientes condiciones :

- a) Estar construidas de mampostería o cemento armado .
- b) Poseer techos revocados y pintados de color blanco ; en el supuesto de contar con cubierta de chapa , cielorrasos de color blanco .
- c) Tener paredes revocadas y blanqueadas.

Art. 203º) Los hornos y chimeneas se considerarán de mampostería u otro material aprobado por el Departamento de Obras Privadas , pudiendo estar instalados en las cuadras de elaboración.

Art. 204º) Se permitirá la cocción en los hornos alimentados a gas, electricidad u otro sistema , cuidando que su instalación no perjudique la higiene de los productos , ni la seguridad del establecimiento y del personal de trabajo .-

Art. 205º) Los hornos de cocción construidos de mampostería , estarán separados de la pared divisoria por una mínima distancia de 0,50 mts.. Su chimenea deberá encuadrarse en las disposiciones del Código de edificación .-

Art. 206º) Las empanadas , churros, etc. que se elaboren en estos locales , deberán ser colocadas en bandejas de metal inoxidable , para el escurrimiento del aceite .-

Art. 207º) En los locales donde los productos se elaboren para su consumo inmediato, habrá servilletas de papel, para uso del público .-

Art. 208º) En estos locales habrá también , recipientes adecuados , con su correspondiente tapa para depositar los residuos .-

Art. 209º) Prohíbese la elaboración de churros, pizzas y demás productos que requieran frituras o cocción de hornos , en sótanos y subsuelos .-

Art. 210º) Todas las aberturas correspondientes a la sala de elaboración , cocinas , depósitos , etc. deberán contar con dispositivos especiales que impidan el ingreso de moscas u otros insectos .-

Art. 211º) Toda persona que participe en la actividad de elaboración y venta , deberá tener su carnet sanitario actualizado y usar la indumentaria reglamentaria de acuerdo a su participación : quienes se desempeñen dentro de las cuadras : pantalón , chaquetilla y gorros blancos y para el salón de ventas chaquetilla blanca .-

Art. 212º) Toda violación a las disposiciones vigentes, será severamente sancionada y decomisado los productos ; en caso de reincidencia se hará pasible a la clausura del establecimiento .-

CAPITULO XII DE LOS MATADEROS

Art. 213º) Los mataderos reunirán los siguientes requisitos :

- 1) Planos correspondientes a la ubicación e instalación , los que deberán ser aprobados por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos .-
- 2) La distribución de corrales para depósitos de hacienda , corrales de descanso, playas, colgadores, rieles en las cámaras , lugar para la carga de carne , etc. , se hará de acuerdo a la capacidad de las instalaciones y necesidades del abastecido.-
- 3) Los corrales tendrán una dimensión de 2,50 m. cuadrados por cabeza bovina o equina y 1,20 metros cuadrados por cabeza ovina o porcina , no pudiendo exceder el corral de los 2.000 metros cuadrados y deberán encontrarse separados entre sí por un espacio abierto y libre no inferior a 2,00 metros .-
- 4) La hacienda destinada al sacrificio , será embretada el día anterior a la matanza . No estará permitido faenar animales inmediatamente después de la feria .-
- 5) El horario de matanza será establecido por el Departamento de Control Sanitario y Ambiental .-
- 6) Cuando muera un animal en el corral , el propietario o su encargado , deberá de inmediato, dar aviso a la administración , quien ordenará su traslado a la sala de autopsia , donde será revisado por la inspección veterinaria .-

El propietario tendrá derecho a sacar el cuero y retirarlo , siempre y cuando no sea una enfermedad , siendo el total del animal decomisado y su destino será en ese caso o digestor.-

Art. 214º) Queda prohibido el uso de arpilleras en las playas y cámaras , ya sea para limpiar carne , para llevar menudencias , usarla como delantales o cualquier otro fin .-

Art. 215º) No se permitirá la entrada al establecimiento a los menores de 16 años , bajo ningún pretexto. A los menores de más d 16 años que deseen trabajar , se les exigirá un permiso especial otorgado por la Sub-Delegación San Francisco del Ministerio de Trabajo y certificado de buena salud expedido por la autoridad competente .-

Art. 216º) Los propietarios de los mataderos , serán directamente responsables de las infracciones que cometa el personal, a los efectos del presente Reglamento.-

Art. 217º) Todos los animales destinados al consumo público , deberán ser faenados en los mataderos autorizados , debiendo entrar por sus propios medios al toril de sacrificio, previo baño por aspersión , exceptuándose los ovinos .-

Art. 218º) La inspección veterinaria se efectuará en un todo de acuerdo a las reglamentaciones sanitarias vigentes .-

Art. 219º) la inspección podrá impedir la matanza de animales en los siguientes casos:

- a) Si las tropas acusan signos de fatiga , después de un largo viaje .
- b) Las hembras en estado de preñez avanzada.
- c) Animales atacados por enfermedades febriles no contagiosas .

Art. 220º) No se permitirán que se molesten o martiricen a los animales que hayan de ser sacrificados . para su matanza , se usarán los siguientes métodos :

- 1) Martillo para bovinos , debiendo efectuarse el degüello completo e inmediato.
- 2) Golpe de maza para los porcinos .
- 3) Degüello completo para lanares .

Art. 221º) Inmediatamente de sacrificados los animales y debidamente abiertos, con sus vísceras normalmente adheridas , con el sistema ganglionar completo y libre . de toda extracción o raspadura voluntaria , se presentará a la Inspección Sanitaria a fin de efectuar la revisión técnica y el sellado correspondiente .-

Art. 222º) Será causa de decomiso total de los bovinos :

- a) Tuberculosis generalizada
- b) Carbunclo bacteridiano y sintomático.
- c) Muerte por cualquier enfermedad dentro del matadero.
- d) Fiebre aftosa en su forma septicémica .
- e) Traumatismo o fracturas que requieran su sacrificio inmediato.
- f) Enflaquecimiento en grado extremo.
- g) Fiebre de fatiga , enfermedades febriles agudas.
- h) Ictericia.
- i) Cisticercosis y rabia .

En los porcinos:

- a) Tuberculosis generalizada.
- b) Triquinosis.
- c) Fiebre carbunclosa
- d) Contusiones generalizadas
- e) Hog-cólera.
- f) Cisticercosis.
- g) Fiebre de fatiga.
- h) Sarcosporidiosis avanzada.
- i) Flacura extrema.

En los ovinos:

- a) Carbunclo bacteridiano y sintomático
- b) Fiebre de fatiga
- c) Fiebre aftosa en su forma septicémica
- d) Flacura extrema
- e) Contusiones generalizadas
- f) Enfermedades casecosas de los ovinos con lesiones generalizadas.
- g) Emanciación muscular ,

Art. 223º) Será causa de decomiso parcial :

En los bovinos : la tuberculosis localizada , fiebre aftosa en sus formas benignas , actinomicosis, actinobacilosis y escafostomiasis en forma poco extendida ,equinococosis, traumatismos localizados, lesiones degenerativas de las vísceras.

En los porcinos : Tuberculosis localizada, equinococosis, traumatismos localizados , lesiones degenerativas de las vísceras.

En los ovinos: equinococosis, cisticercosis, distomatosis y estrignosis bronquiales, sarcosporidiosis de esófago , traumatismo localizado, pseudotuberculosis con lesiones localizadas en el hígado.-

Art. 224º) Cualquier otra enfermedad o lesión no especificada en la presente Ordenanza y que pudiese perjudicar el estado sanitario de las carnes, dará lugar al decomiso que a criterio del médico veterinario se creyera conveniente.-

Art. 225º) Todos los fetos bovinos, sin peso, ovinos o porcinos, serán decomisados.-

Art. 226º) Los inspectores sanitarios quedan facultados para efectuar en la reses los cortes que crean necesarios para una prolija investigación.-

Art. 227º) Las carnes aptas para el consumo llevarán el sello de la Inspección Sanitaria. A los efectos del control, los expendedores están obligados a reservar para la última venta, las regiones donde se encuentren éstos.

Art. 228º) La inspección Sanitaria, otorgará un certificado de tránsito interno a los establecimientos habilitados o locales de venta, den donde conste toda primera materia, productos o subproductos o derivado animal destinado al consumo, elaboración o depósito. El mismo será obligatorio presentarlo a la autoridad correspondiente cuando sea solicitado, siendo el plazo de su validez 24 horas, a contar desde el momento en que se expidiera, quedando a criterio del médico veterinario interviniente, dar un plazo mayor de acuerdo a las condiciones de transporte.

Art. 229º) Cuando algún abastecedor manifestara disconformidad sobre decomisos efectuados, solicitará la presencia del veterinario, cuyo juicio será inapelable.-

Art. 230º) La utilización de los decomisos, previa esterilización en donde existan aparatos aprobados, se hará de acuerdo a lo que se establezca el Reglamento Sanitario de cada Matadero.-

Art. 231º) La extracción de sangre será autorizada por la Inspección Sanitaria y se permitirá únicamente a los fabricantes de manufacturas, quienes deberán recogerla en ganchos de acero inoxidable y efectuar la desfibrinación con paletas de madera.-

Art. 232º) El transporte de sangre deberá efectuarse en tachos herméticamente cerrados, análogos a los empleados para el transporte de leche, siendo obligatorio presentarlos perfectamente limpios e higienizados. Dichos tachos no podrán ser sacados del matadero sin la aprobación de la Inspección Veterinaria.-

Art. 233º) Las reses, las vísceras y las cabezas, deberán ir colocadas en el interior de los vehículos en que se transportan, en ganchos de hierro galvanizado o acero inoxidable. Queda prohibido cargar cebo mientras se efectúa el reparto de reses y vísceras. No se permitirá colgar en las partes exteriores del carro, vísceras, reses, etc. Las vísceras deberán ser colgadas individualmente o transportadas en recipientes de acero inoxidable con hielo.-

Art. 234º) No se permitirá la entrada en los mataderos, de los transportes que no estén en condiciones determinadas por la presente Ordenanza, siendo causa de decomiso la carne que se transporta en los mismos.

Art. 235º) En los transportes destinados a llevar carne para consumo, está prohibido el traslado de productos o subproductos de la misma, en estado de descomposición, como asimismo llevar elementos accesorios que no corresponde, como son herramientas, cubiertas de auxilio, etc.-

Art. 236º) Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de 24 horas, y un máximo de 72 horas. Los ovinos y porcinos; por un lapso no menor de 12 horas y no más de 24 horas.-

Art. 237º) El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el artículo anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados situados a no más de 30 Km. y el transporte se haga por medios mecánicos.-

Art. 238º) La Inspección Veterinaria podrá prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias lo requieren y en ningún caso el descanso será inferior a 6 horas .-

Art. 239º) Los mataderos de propiedad privada establecidos en el municipio, que expendan carne de consumo y otros productos, quedan sujetos a las exigencias de la presente Ordenanza y tendrán un inspector permanente, sin cuyo requisito no podrán expender sus productos . Los gastos que demanda esta inspección estarán a cargo de los citados establecimientos .-
El Departamento de Control Sanitario y Ambiental queda facultado a hacer cumplir la presente Ordenanza.-

Art. 240º) El presente Capítulo , regirá con carácter supletorio de la Ley Federal de Carnes .-

CAPITULO XIII DE LOS CRIADEROS Y ENGORDADORES DE CERDOS

Art. 241º) Se prohíbe la instalación de establecimientos destinados a criaderos y engordadores de cerdos, en las zonas A y B establecidas por la Ordenanza N° 1920 y/o la norma que la reemplace.-

CAPITULO XIV DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS

Art. 242º) Se entiende por cámaras frigoríficas , el local construido por material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de todos los productos perecederos de origen animal o vegetal.-

La capacidad de las cámaras frigoríficas , en cuanto a volumen de superficie , será fijada según el producto a enfriar, almacenar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se debe obtener para cada producto , teniendo en cuenta el movimiento de comercialización del establecimiento .-

Art. 243º) Los pisos serán de material impermeable , antideslizante y no atacable por los ácidos grasos .

Los ángulos de encuentros de las paredes y columnas serán redondeados. El piso de la cámara estar a un nivel igual o superior al piso exterior .

Las paredes de las cámaras frigoríficas , no metálicas , deberán estar construidas de hormigón armado y estar en su interior revocadas totalmente de cemento natural o blanco o revestidas de azulejos u otro material no atacable por los ácidos grasos y de fácil lavado. El exterior deberá estar revocado en tal forma , que evite el paso de la humedad del exterior al interior de la cámara .

La construcción del techo será igual al de las paredes .

El material aislante utilizado, será colocado en forma tal, que permita al cumplimiento de lo especificado y no deberá tener contacto con el ambiente interno y externo .

Las puertas serán de un material aislante térmico y material higroscópico e impermeabilizante Las antecámaras deberán reunir las mismas características de las cámaras .-

Art. 244º) Las cámaras frigoríficas , deberán permanecer limpias sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas u otro medio apropiado .

La limpieza , pintado y desinfección , se efectuará cada vez que la Inspección Veterinaria lo considere necesario y en el transcurso de estas operaciones , las cámaras deberán encontrarse vacías.-

Art. 245º) Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior , para la seguridad del personal .

Además , las puertas deberán contar con un sistema que permita que se abra tanto por fuera como por dentro.-

Art. 246º) Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas , se entiende que están destinados a la alimentación y por ello los que no resulten aptos para el consumo, serán decomisados en el acto.-

Art. 247º) Las cámaras frigoríficas deberán contar con buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario , con el objeto de mantenerlo lo más puro posible y en un grado de humedad que podrá oscilar entre el 75 y 95% . la circulación de ozono será obligatoria y estarán bien iluminadas para facilitar el control de los productos alimenticios almacenados .-

Art. 248º) Todas las carnes en general, (incluso las de aves de corral y de caza) antes de almacenarlas en cámaras frigoríficas que contengan otros productos animales , deberán mantenerse por un tiempo en la antecámara , que estará relativamente fría .-

Art. 249º) Los trozos se introducirán en perfecto estado de conservación y deberán colocarse en colgadores seriados, en forma tal que estén separados entre sí y no toquen el piso ni las paredes de las cámaras, o en estanterías que reúnan las condiciones de ser impermeables , antioxidantes y de fácil limpieza .-

Art. 250º) En las cámaras frigoríficas , no se permitirá depositar carnes, subproductos o derivados de distintas especies , sin previa autorización de la Inspección Veterinaria .-

Art. 251º) El pescado deberá introducirse bien limpio y en perfectas condiciones e conservación . Se colocarán en colgadores seriados separados entre sí, pudiéndose almacenar también en cajones higiénicos , siempre que el pescado sea chico.-

Art. 252º) Los cajones que contengan pescados, huevos, frutas , etc. deberán estribarse a 0,20 mts. del piso sobre tarimas, tener una separación ente ellos de 0,05 metros y un espacio alrededor de la cámara de 0,80 metros para facilitar el control.-

Art. 253º) Queda prohibido volver a conservar en cámaras frías las carnes de aves de corral, de caza y huevos , que retirados de ésta hayan estado expuestas algún tiempo al ambiente normal.-

Art. 254º) Las cámaras y aparatos frigoríficos sólo podrán ser habilitados para su uso , previa aprobación de la Municipalidad y en todo momento estarán sometidos a la supervisión del Departamento de Control Sanitario y Ambiental .-

Art. 255º) Las cámaras frigoríficas, deberán poseer ozonizadores, termómetros de máxima y mínima e higrómetros .-

Art. 256º) Si las cámaras permanecieran más de sesenta (60) días sin utilizarse, no podrán funcionar nuevamente , sin la correspondiente autorización habilitante .-

Art. 257º) En general, la conservación de productos perecederos de origen animal o vegetal , mediante frío artificial , se ajustará a las siguientes indicaciones :

- a) Temperatura no superior a cuatro grados Centígrados (4º C) ;
- b) Humedad entre 80 y 95 % .-

CAPITULO XV

DEL FRACCIONAMIENTO DE MIEL

Art. 258º) Los locales destinados a la purificación y fraccionamiento de la miel deberán reunir los siguientes requisitos :

- a) Poseer techos revocados y pintados de color blanco , si son de losa ; para el supuesto de contar con cubierta de chapa, cielorraso de color blanco .
- b) Tener pisos de mosaicos cerámicos, graníticos , calcáreos o de calidad superior , con características similares .
- c) Tener paredes de mampostería revocadas y blanqueadas, con un friso impermeable de 1,80 de altura .

Art. 259º) En los locales de elaboración, sólo se permitirá la manipulación de esa materia prima y las maquinarias y tanques serán utilizados exclusivamente para este producto .-

Art. 260º) Los tanques destinados a contener miel , deben estar contruidos y revestidos con materiales impermeables .

Se permitirá mantener dentro del mismo local el producto en condiciones reglamentarias de envasamiento y rotulación .-

CAPITULO XVI DE LAS GRASERÍAS

Art. 261º) Se entiende por grasería , todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal .

Art. 262º) Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías , deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos .-

Art. 263º) Las graserías deberán reunir todos los requisitos exigidos por esta Ordenanza para las fábricas de chacinados y las de conserva , relacionados con la índole de su producción .-

Art. 264º) las graserías deberán poseer las siguientes dependencias :

- 1) Ofician de Inspección Veterinaria
- 2) Local de recibo
- 3) Depósito y clasificación de materia prima
- 4) Elaboración y envase
- 5) Limpieza y depósito de envase vacío
- 6) Depósito y expedición del producto elaborado.
- 7) Depósito de residuos y comisos.

Cuando por índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando el Departamento de Control Sanitario y Ambiental, así lo autorice.-

Art. 265º) Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento.

Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a cuatro (4) grados centígrados . La capacidad de las cámaras, estará en relación con la cantidad del producto a depositar .-

Art. 266º) La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima , debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos graos y elementos de higienización .-

Art. 267º) Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramo de producto terminado . Esta relación es básica y será adecuada por la División de Sanidad Animal , en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.-

Art. 268º) La Sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapores y su condensación en los techos y paredes .-

Art. 269º) La dependencia destinada a depósito y expedición , además de reunir las condiciones generales exigidas por esta Ordenanza , debe tener una temperatura que no sobrepase los veinticinco (25) grados centígrados .-

Art. 270º) En las graserías queda prohibida la elaboración de sebos declarados por la Inspección Veterinaria no recuperables .-ç

Art. 271º) El establecimiento entregará a la Inspección Veterinaria, copia del plano del recorrido de los conductos , válvulas , conexiones y todo otro detalle que se solicite , referente a la planta de elaboración .-

Art. 272º) Los conductos por donde se desplacen los elementos utilizados en las plantas elaboradoras , se deberán pintar con los colores que se detallan:

Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable.....Rojo

Vapor de aguaNaranja

Combustibles (líquidos y gases).....Amarillo

Aire comprimido.....Azul

Electricidad.....Negro

Vacío.....Castaño

Agua Fría.....Verde

Agua caliente.....Verde con franja color Naranja

Productos comestibles.....Blanco

Productos incomedibles.....Violeta

Productos Peligrosos.....Gris

Amoníaco.....Gris con franjas naranjas.

. En algunos sectores se recomienda además, escribir la palabra amoníaco.

Cloaca.....Gris con franja Violeta

Art. 273º) Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el aparato anterior, debe previamente obtenerse la autorización de la Inspección Veterinaria.-

Art. 274º) Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías , deberán reunir los requisitos y condiciones consignados en esta Ordenanza , prohibiéndose el uso de materiales contruidos en cobre o zinc.-

Art. 275º) Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios. Diariamente al finalizar la tarea , se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de grasas .-

Definiciones en productos elaborados en graserías .

Art. 276º) Se entiende por lípidos, un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí , que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos con excepción de los esteroides libres , que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos como : éter, cloroformo, benceno, éster de petróleo, alcohol , alcohol caliente .-

Art. 277º) Se entiende por glicéridos a los ésteres de los ácidos grasos con la glicerina .-

Art. 278º) Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados .-

Art. 279º) Se entiende por aceite , el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados .-

Art. 280º) Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo de los animales , después de su sacrificio.-

Art. 281º) Se entiende por grasas animales comestibles , en adelante grasas, las que provengan de animales aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie que provengan.-

Art. 282º) Se entiende por grasas fraccionadas aquellas que por medios físicos o químicos se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.-

Art. 283º) Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener ello por sedimentación, filtración y/o centrifugación.-

Art. 284º) SE entiende por grasas refinadas, las grasas depuradas, sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden; Neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.-

Art. 285º) Se entiende por grasas recuperadas, las obtenidas por refinación completa (neutralización, decolorización y desodorización), a partir de:

- a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento.
- b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.
- c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de depostadores, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional, y que recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.-

Art. 286º) Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos de tipo "B".

Ellos son los sebos que no responden a las siguientes características:

- a) Acidez máxima, calculada como ácido oleico, tres (3) por ciento en peso-pérdida máxima por calentamiento, medio (0,5) por ciento de peso.
- b) Materia insoluble en éter de petróleo, cuatro centésimas (0,04) por ciento, como máximo en peso;
- c) Contenido en materia insaponificable, medio (0,5) por ciento como máximo de peso.
- d) Que represente o no rancidez.

Art. 287º) Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a 80 (80) grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.-

Art. 288º) Se entiende por grasa bovina u ovina, el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior, que debido a su sabor particular a "sebo", no debe clasificarse como primer jugo.-

Art. 289º) Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherentes, cuyo producto final tiene el sabor sui generis del hueso caracú.-

Art. 28º) Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos, de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresados en ácido oleico.-

Art. 290º) Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como "óleo-oil" bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y un (41) grados centígrados y su acidez de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.-

Art. 291º) Se entiende por óleo estearina, el residuo resultante de la elaboración de la óleo-margarina. El punto de solidificación y mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete

(47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico .-

Art. 292º) Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) , el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogenización . Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados . Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diez milésimas (1.4559) a uno con cuatro mil seiscientos nueve diez milésimas (1.4609) desviación al butiro-refractómetro de cuarenta y nueve a cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados .-

Art. 294º) Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo . Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento .-

Art. 295º) Se entiende por grasa animal mezcla , a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes .-

Art. 296º) En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por la División de Sanidad Animal y una acidez de ocho décimas (0,8) por ciento expresado en ácido oleico .-

Art. 297º) Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido al que ha sido sometido a un proceso de salutación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.-

Art. 298º) Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador .-

Requisitos de elaboración :

Art. 299º) Prohíbese el uso de procedimientos de fusión de las grasas por el fuego directo.-

Art. 300º) Queda permitido durante la elaboración de las grasas , cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por la División de Sanidad Animal a excepción del mencionado en el apartado anterior.-

Art. 301º) Las grasas elaboradas deberán estar limpias , libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento , expresada en ácido oleico y un máximo del medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración .-

Art. 302º) La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxidos .-

Art. 303º) No podrán destinarse a consumo grasas cuya índole de peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3) .-

Art. 304º) En las grasas destinadas a exportación , además de los análisis a que deben ser sometidas , se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas .-

Art. 305º) Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por esta Ordenanza o los que en el futuro autorice la división de Sanidad Animal.-

Margarinas

Art. 306º) Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas, con leche entera o descremada y vitaminas, pudiendo contener aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos. No acusará menos de ochenta (80) por ciento de materias grasas, ni más de dieciséis (16) por ciento de agua. Deberá conservarse molida a una temperatura de veinte (20) grados centígrados.

No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.-

Art. 307º) Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración, deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.-

Art. 308º) La fase de grasa de las margarinas presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados.-

Art. 309º) No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados.-

No podrá contener más de diez (10) por ciento de aceites hidrogenados.-

Art. 310º) En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnen las condiciones siguientes:

Monoestearato de glicerilo o sus mezclas con distearato.

Se admite su uso como agente emulsionante y de plasticidad en las grasas, con excepción de la manteca y las grasas que se expendan al estado puro. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón como monoestearato, el que deberá ser declarado en los rótulos. Los monoestearatos de glicerilo utilizados con este fin, no contendrán menos de treinta y tres (33) por ciento de monoglicéridos y estarán libres de otros agentes tensioactivos a excepción del estearato de sodio o potasio, cuya concentración máxima será del tres (3) por ciento.-

Art. 311º) En las margarinas se permite el empleo de lecitinas, naturales puras, debiéndose consignar en el rótulo.-

Art. 312º) En las margarinas se admite la adición, como sustancias protectoras, de no más de mil doscientas (1.200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1.000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido, se admite la aromatización con diacetilos antioxidantes de uso permitido, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con betacaroteno o rojú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche.-

Art. 313º) Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en proporción revelable por el reactivo de Villavechia-Fabris.-

Art. 314º) Es obligatoria la adición de vitaminas A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo de quince mil (15.000) U.I. y un máximo de cincuenta mil (50.000) U-I. por Kilogramos, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.-

Art. 315º) Queda prohibido el agregado de vitaminas D, con un mínimo de quinientos (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.-

Art. 316º) Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicional de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitaminas A y no menos de mil quinientos U.I. de vitaminas A y no menos de mil quinientos U.I. de vitaminas D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transfiere al producto en una especialidad medicinal.-

Art. 317º) Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.-

Art. 318º) La entrada a las plantas elaboradoras de margarina , vitaminas A y D , se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales .-

Art. 319º) La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina ,entrarán a los estacionamientos que la elaboren con certificación sanitaria.-

Art. 320º) Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes , deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico , para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.-

Art. 321º) La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público .-

Art. 322º) La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince grados centígrados (15°C) .-

Art. 323º) El depósito de las margarinas , en las plantas elaboradoras , se hará aislado de todo otro producto.-

Art. 324º) Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche.-

Art. 325º) Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente Ordenanza :

a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto .-

b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por esta Ordenanza .-

c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores .-

Envases:

Art. 326º) Los barriles de madera de segundo más usos, deberán estar en buen estado de conservación , perfectamente lavados y desodorizados y previa a su utilización deberá solicitarse autorización a la Inspección Veterinaria .-

Art. 327º) las maderas utilizadas para la construcción de barriles deberán ser impermeables , inodoras y no desprender sustancias colorantes .-

Art. 328º) Cuando se usen materiales porosos, las superficiales en contacto con la grasa , deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plástico c de uso permitido.-

Art. 329º) Cuando se usen recipientes de hojalata , deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas .-

Art. 330º) Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa , cualquiera sea el material usado para la construcción, deben reunir las condiciones que se detallan :

Todos los utensillos, recipientes , envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos , cañerías y accesorios que se hallan en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruídos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otras contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos .

Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores , los cuales deben ser completos , sin solución de continuidad y resistencia a los productos utilizados e su higienización .-

Transporte

Art. 331º) El transporte de grasa o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas de material permitido.-

Art. 332º) Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel , deben hallarse inscriptos en el Departamento de Control Sanitario y Ambiental.
Se procederá a la inscripción de los mismos, sólo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por esta Ordenanza.-
La habilitación deberá ser renovada anualmente .-

TITULO III
CAPITULO I
NORMAS COMUNES DEL PERSONAL

Art. 333º) El personal de fábricas y comercios que expendan , elaboren y manipulen productos alimenticios , cualquiera sea la índole o categoría , deberá contar con el Carnet Sanitario expedido por la Municipalidad de la Ciudad de San Francisco, que lo habilitará para sus funciones específicas .-

Art. 334º) El personal de fábricas, establecimientos , dedicados a la elaboración , fraccionamiento, expendio, reparto o distribución de productos alimenticios deberá utilizar , en el cumplimiento de sus funciones , la indumentaria que en cada caso particular , esta Ordenanza indica.-

CAPITULO II
DEL CARNET SANITARIO

Art. 335º) El carnet sanitario será considerado como un documento personal de salud, obligatorio para las personas que se dediquen a la fabricación , fraccionamiento, elaboración , manipuleo , expendio, reparto o distribución de productos alimenticios o que por las características especiales de su actividad, así lo disponga la autoridad competente .-

Art. 336º) La obtención del carnet sanitario será condición ineludible para poder desempeñarse en las actividades anteriormente referidas .-

Art. 337º) El carnet sanitario tendrá una vigencia de cinco (5) años , contados a partir de su otorgamiento.-

Art. 338º) Cada beneficiario deberá actualizar semestralmente su aptitud sanitaria , en los periodos comprendidos entre 1º al 31 de enero y el 1º al 31 de julio de cada año.-

Art. 339º) Los dueños y/o propietarios de los comercios , industrias y/o actividades en las cuales se exija el requisito del carnet sanitario para el personal afectado a la actividad, serán los responsables ante el Departamento de Control Sanitario y Ambiental, de la tenencia actualizada de los mismos .-

Art. 340º) Cuando el personal del Departamento de Control Sanitario y Ambiental , constatare la falta del referido carnet o su desactualización , los responsables serán sancionados de acuerdo a lo prescripto en el Capítulo III.-

CAPITULO III
DE LAS SANCIONES

Art. 341º) Las infracciones a lo establecido en la presente Ordenanza , serán sancionadas: apercibimiento, multa, clausura temporaria, clausura definitiva y decomiso por el Departamento Ejecutivo , previo informe del Departamento de Control Sanitario y Ambiental.-

Art. 342º) Las infracciones a la presente Ordenanza y sus respectivas sanciones de multa, son las siguientes :

a) Falta de Carnet Sanitario y/o su actualización\$ 50.000 a 100.000

b) Falta de uso de la indumentaria reglamentaria\$ 50.000 a 100.000

- c)Falta de habilitación o acondicionamiento de vehículos transportadores de productos alimenticios.\$ 50.000 a 100.000
- d)Expendio o transporte de productos en mal estado de conservación o vencida la fecha de aptitud, sin perjuicio del decomiso..... \$ 100.000 a 400.000
- e)Derrame de líquidos en descomposición en la vía pública y/o caminos aledaños del ejido municipal..\$ 100.000 a 500.000
- f)Violación a las normas de envasamiento y/o rotulación (decomiso) \$ 100.000 a 400.000
- g)Falta de control sanitario de carnes, aves, huevos, pescado, etc. (decomiso)\$ 50.000 a 200.000
- h)Incumplimiento a las normas vigentes en cuanto a ampliación de rubros , higiene y funcionamiento de comercios o industrias de productos alimenticios.... \$ 50.000 a 300.000
- i)Falta de desinfección de leña y carbón vegetal, previo a la descarga de la unidad transportadora.....\$ 50.000 a 200.000
- j)Existencia de ratas , insectos o similares que signifiquen el deterioro de la higiene del lugar o productos almacenados, con o sin previo emplazamiento\$ 50.000 a 200.000
- k)Existencia de animales domésticos en locales comerciales, depósitos y/o establecimientos industriales.....\$ 50.000 a 100.000
- l) Falta de desinfección periódica de vehículos de transporte de pasajeros.....\$ 50.000 a 200.000

Las multas son acumulativas por las distintas infracciones a los rubros referidos, duplicándose en caso de reincidencia , hasta el monto máximo dispuesto por la Ordenanza respectiva .-

Art. 343º) El apercibimiento será procedente en todas las infracciones tipificadas anteriormente y cuando así lo considere el Departamento Ejecutivo.-

Art. 344º) En las infracciones previstas en los incisos d), f) ,g), i), podrá corresponder además , el decomiso de la mercadería.-

Art. 345º) En los incisos c), d) ,f),g),h),i) y j), podrá corresponder además de la multa, la clausura provisoria o definitiva .-

CAPITULO IV

DEL ACONDICIONAMIENTO DE COMERCIOS Y/O FABRICAS EXISTENTES

Art. 346º) Los comercios y/o fábricas de productos alimenticios que se encuentren actualmente instaladas y no reúnan las condiciones establecidas en la presente Ordenanza , deberán encuadrarse en las mismas antes del 31 de marzo de 1983 .-

Art. 347º) Comuníquese, dése al Registro Municipal , publíquese y archívese .-

DEPARTAMENTO EJECUTIVO

San Francisco, 4 de marzo de 1981.-