

**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**

**ORDENANZA N° 7206**

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

**ORDENANZA**

- Art.1º).-** La presente Ordenanza tiene como objeto regular la venta fraccionada de cerveza tirada de origen y/o artesanal en envases retornables de hasta 2,5 litros o no retornables de primer uso; como así también las condiciones bromatológicas en que se desarrollará el fraccionamiento para su expendio exclusivo “al mostrador” en la ciudad de San Francisco.
- Art. 2º).-** Quedan comprendidos y en condiciones de realizar esta actividad, los establecimientos habilitados bajo el rubro: “Elaboración de cerveza artesanal u otros tipos” y los del sector “gastronómicos” (cervecerías, restaurantes y bar) que cumplan con los requisitos de la presente normativa. Los que no cuenten con habilitación para alguna de las actividades mencionadas anteriormente, deberán solicitarla o anexar la actividad: “Carga o venta de cerveza con fraccionamiento complementario para venta exclusiva al mostrador”, encontrándose facultada la Secretaría de Economía para modificar el nomenclador respectivo.
- Art. 3º).-** El fraccionamiento se podrá realizar en envases descartables, siempre que los mismos sean aptos para estar en contacto con productos alimenticios. Deberán ser “no retornable”, de primer uso, y estar rotulados.
- Art. 4º).-** En caso de rellenar envases provenientes del cliente (botellones de vidrio o acero inoxidable), el mismo no deberá tener una capacidad mayor a 2,5 litros. Previo al envasado, el recipiente recibirá un proceso de higiene a fin de asegurar la calidad, inocuidad y conservación del producto, conforme se especifica en el artículo siguiente.
- Art. 5º).-** Los envases deberán ser higienizados en un sector que cuente con una superficie mínima de 4 m<sup>2</sup> y 2,25 mts. de altura, con provisión de agua caliente (a 80° C), agua fría, pileta con capacidad suficiente para tal fin, conectada a la red cloacal, piso y cielorraso sanitario, friso en perímetro a 2 mts. de altura y rejilla de baldeo. También podrá utilizarse para la higiene de los botellones, el sistema de limpieza que usa agua caliente y vapor, lanzándola al interior del vaso o botellón denominado: “Pitcher rinser” u otro método, aplicando el Manual de Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), previa aprobación de la Secretaría de Salud o área que se designe.
- Art. 6º).-** Para el fraccionamiento de cerveza en los envases retornables, las canillas deberán contar con conexiones especiales de acero inoxidable y mangueras sanitarias lavables.
- Art. 7º).-** Una vez llenado el envase con el producto fraccionado, se deberá colocar un precinto que asegure su inviolabilidad y la no adulteración del contenido. Asimismo, se requerirá la rotulación, con las siguientes especificaciones, a saber:

2...///

(Sigue Ordenanza N° 7206)

- a) Fecha de fraccionamiento;
- b) Cerveza tipo Artesanal u otro tipo;
- c) Marca;
- d) Registro N° (Registro Nacional/Provincial/Municipal de producto alimenticio);
- e) Registro N° (Registro Nacional/Provincial/Municipal de elaborador);
- f) Nombre y dirección del elaborador;
- g) Graduación Alcohólica;
- h) Consumir preferentemente antes de:...;
- i) Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años;

**Art. 8°).**- En el caso de comercialización de cerveza elaborada por terceros, se deberá contar con una autorización expresa –con firma certificada- del fabricante para la venta fraccionada en envases retornables o de primer uso de hasta 2,5 litros, el que se incorporará al expediente de habilitación comercial. Dicha autorización debe estar vigente al momento de cada inspección que se realice al local.

**Art. 9°).**- El establecimiento donde se desarrollará la actividad de fraccionamiento de cerveza, se ajustará a las normativas vigentes que refieren a las condiciones sanitarias del personal y demás aspectos edilicios.

**Art.10°).**-El personal que se desempeña en fraccionamiento de cerveza deberá contar con documentación sanitaria y curso de manipulación de alimentos.

**Art.11°).**-Otórguese un plazo máximo de noventa días (90) contados desde la promulgación de la presente, para que los establecimientos que se encuentren comprendidos en la normativa, cumplan con lo establecido; debiendo presentar la documentación necesaria ante la Autoridad de Aplicación que se designa a tal efecto.

**Art.12°).**-La Autoridad de Aplicación para la habilitación será el Departamento de Inspección y Habilitación de Comercio e Industria, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Económico, Social y Educativo, o la que en el futuro la reemplace. La facultad de contralor en el funcionamiento se asigna al Departamento de Control Alimentario, dependiente de la Secretaría de Salud de esta Municipalidad.

**Art.13°).**-El incumplimiento de las disposiciones comprendidas en la presente Ordenanza, dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el Código de Faltas Municipal.

**Art.14°).**-**REGÍSTRESE**, comuníquese al Departamento Ejecutivo, publíquese y archívese.

Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de San Francisco, a los diez días del mes de septiembre del año dos mil veinte.-

**Dr. Juan Martín Losano**  
**Secretario H.C.D.**

**Dr. Gustavo Javier Klein**  
**Presidente H.C.D.**