

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 llenar 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 m² 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. 8º).- 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. 9º).- 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.10º).-El personal que se desempeña en fraccionamiento de cerveza deberá contar con documentación sanitaria y curso de manipulación de alimentos.

Art.11º).-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.12º).-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.13º).-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.14º).-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.**