

Artículo 214°.- Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones de la presente Ordenanza tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y si es necesario el nombramiento de depositarios.-

Para el cumplimiento de su cometido la autoridad competente podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de Jueces competentes.-

Artículo 215°.- Todo lo no legislado en la presente se regirá por lo dispuesto en el Código Alimentario Nacional.-

Artículo 216°.- Derógase toda otra disposición que se oponga a la presente.-

Artículo 217°.- Elévase al Departamento Ejecutivo a los fines de su promulgación.-

Tanti, 27 de enero de 2.000.-

INTERVINO
R
A

  
ANA ISABEL CORNAGLIA  
VICE-PRESIDENTE 1°  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE TANTI



  
ROLANDO ELIO PACHA  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE TANTI

  
JUAN HECTOR PALMER  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE TANTI

  
MIGUEL ANGEL CASAS  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE TANTI

  
HECTOR JOSE AVILA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE TANTI

mecánicos de frío, llevarán una proporción de hielo no menor de 500 gramos, por cada kilogramo del producto y la temperatura no podrá ser superior a 2° C.-

Artículo 203°.- Los productos de la pesca solo 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.-

### CAPITULO 36 DE PAN, MASAS, PASTELERIAS Y FIDEOS

Artículo 204°.- La cúpula podrá ser metálica o de madera, revestida interiormente con chapa de acero inoxidable, aluminio galvanizado, "Nerolite", "Corlock" o similar con acabado impermeable de fácil lavado.-

Artículo 205°.- Se dispondrá para el transporte de tortas, masas, reposterías, etc. o elaboraciones hechas con huevos y cremas naturales y cocidas, caja de madera, revestidas en nerolites con cerramiento perfecto que se colocarán dentro de vehículos utilitarios que posean carrocería cerrada que no presente separación con el conductor.-

### CAPITULO 37 DE VINOS, CERVEZAS, AGUA GASEOSAS, ETC.

Artículo 206°.- Las unidades automotrices destinadas al transporte de estos productos contarán con carrocería provista de barandas de una altura que cubra la mitad, por lo menos, del último cajón estibado o con una inclinación hacia el centro de la carrocería con cadenas de seguridad, de modo que permitan asegurar la carga transportada, quedando prohibido el retiro de las puertas del vehículo por ningún concepto.-

## TITULO XV QUIOSCOS

### CAPITULO 38

Artículo 207°.- La comercialización de artículos alimenticios en los quioscos se limitará a la venta de productos de confitería, golosinas, masiterías y bebidas gaseosas.- Se excluye de la designación de confitería las masas frescas de panadería que contenga: huevos, crema de leche o su base y que requieran refrigeración, lo mismo que tortas y sus variantes.-

Artículo 208°.- Cuando se expendan cigarrillos, cigarros y tabacos, éstos ocuparán un lugar independiente de los productos de confitería y masitería.-

Artículo 209°.- Los productos vendrán envasados desde las fábricas respectivas, quedando prohibido el fraccionamiento de los mismos por parte de los propietarios de los quioscos, tanto en sus domicilios como en el lugar donde se encuentre instalado dicho negocio.-

Artículo 210°.- Podrán expendirse helados envasados de fábrica autorizadas, debiendo contar con equipos de enfriamiento aprobado.-

Artículo 211°.- Tendrán la disponibilidad de un baño, los negocios instalados en galerías, propiedades horizontales, etc. los del consorcio, los instalados en casas particulares, el de ésta; si se tratara de otra casa, la autorización escrita del propietario del inmueble.-

## TITULO 16 DE LAS SANCIONES

Artículo 212°.- Las infracciones a las disposiciones de la presente Ordenanza serán pasibles de las siguientes sanciones, que se graduarán, pudiendo acumularse de acuerdo a las circunstancias, gravedad y proyecciones de cada caso, sin perjuicio de las pertinentes disposiciones del Código Penal.-

- a) Multas de acuerdo a lo establecido por el Código Municipal de Faltas Municipal.-
- b) Decomiso de los efectos y mercaderías en infracción.-
- c) Clausura Temporal, total o parcial del establecimiento.-
- d) Suspensión o cancelación de la habilitación.-
- e) Publicación de la parte resolutive en la disposición que resuelva la Sanción.-

Artículo 213°.- La falta de pago de las multas aplicadas hará exigible su cobro por vía de ejecución fiscal, constituyendo suficiente título de ejecución el testimonio de la resolución condenatoria firme expedido por el organismo de aplicación.-

Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page, including a circular stamp with the number 71.



**Artículo 191°.-** Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y envalajes de las aves, serán de material y construcción tales que faciliten su limpieza y o contaminen los productos durante su preparación y manipuleo.-

**Artículo 192°.-** Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles en la de productos comestibles.-

**Artículo 193°.-** Las peladoras deberán permitir la fácil renovación de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria.-

**Artículo 194°.-** Las bandejas, recipientes y cajones usados en la preparación de aves evisceradas, no podrán ser colocados unos dentro de otros.-

**Artículo 195°.-** Los establecimientos mencionados en el presente Capítulo deberán cumplimentar las siguientes **TECNOLOGIAS OPERATIVAS** eviscerada el ave e inspeccionada, será lavada en agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea y cuando no se efectúe el enfriamiento por corriente de aire, será sometida a un baño de agua con hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible de calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder las seis (6) horas, el ave deberá acusar una temperatura mayor de 10°C en el interior de las grandes masas musculares. Una vez finalizado el proceso de escaldado y desplume y clasificadas las aves, se procederá al empaque. Cuando se utilicen cajones éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente de papel impermeable, encerado, plástico y otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. Cuando las aves se expandan dentro de una envoltura individual que asegure su aislamiento, no será necesario el recubrimiento interior del cajón. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas para mejor conservación de las aves.-

La conservación de las aves enfriadas se hará a temperatura no mayor de 2° C bajo 0 - La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de 15° C bajo 0.-

**Artículo 196°.-** Toda ave que se destine al sacrificio deberá ser sometida, previamente, a la Inspección Sanitaria.-

**Artículo 197°.-** Tanto los vehículos como las jaulas que estén destinadas al transporte de aves, deberán ser desinfectados previo lavado a presión, con desinfectantes e insecticidas.-

## **TITULO XIV**

### **DE LAS CONDICIONES PARTICULARES DE LOS VEHICULOS QUE TRANSPORTEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DISTRIBUIDORES, REPARTIDORES.-**

#### **CAPITULO 33**

##### **DE LAS CARNES, AVES, EMBUTIDOS FRESCOS, GANADO MENOR Y PRODUCTOS DE CAZA.-**

**Artículo 198°.-** El sitio destinado al conductor será independiente del vehículo o caja. Para colgar las reses se usarán gancheras y ganchos galvanizados. El interior de la cúpula podrá ser de acero inoxidable, aluminio galvanizado, ensamblado sin dejar endijas ni fisuras.-

**Artículo 199°.-** Las menudencias deberán ser transportadas en recipientes metálicos de aluminio o acero inoxidable. Queda expresamente prohibido otro tipo de recipientes, como así, el transporte que no sea la carne y las menudencias. Queda absolutamente prohibido colocar las reses en el piso del vehículo.-

#### **CAPITULO 34**

##### **DE LECHES Y LACTEOS EN GENERAL**

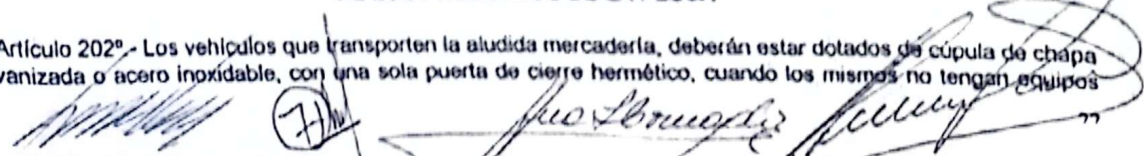
**Artículo 200°.-** Todos los vehículos destinados a este fin, deberán ser pintados con sintético una vez por año; las paredes internas de la cúpula serán de acero inoxidable o aluminio galvanizado. Deberán poseer equipo de refrigeración, si los tiempos de reparto o traslado son prolongados causando una pérdida de enfriamiento que haga disminuir o peligrar las condiciones del producto.- Se autorizará, según los casos, cúpulas térmicas, formada por doble pared, cuyo interior tendrá lana de vidrio o poliestireno expandido como material aislante.-

**Artículo 201°.-** Queda expresamente prohibido el transporte de otros productos que no sean la leche y sus derivados, como así también, el uso de arpilleras mojadas sobre los envases para mantener refrescado el producto.-

#### **CAPITULO 35**

##### **DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA**

**Artículo 202°.-** Los vehículos que transporten la aludida mercadería, deberán estar dotados de cúpula de chapa galvanizada o acero inoxidable, con una sola puerta de cierre hermético, cuando los mismos no tengan equipos

The bottom of the page features several handwritten signatures and stamps. On the left, there is a signature that appears to be 'F. M. ...'. In the center, there is a circular stamp with the number '71' inside. To the right of the stamp, there is a large, stylized signature that reads 'Juan ...'. Further to the right, there is another signature that appears to be '...'. The signatures are written in dark ink on a light-colored background.



Artículo 188º.- Todos los establecimientos mencionados en el presente Capítulo, deberán poseer las siguientes dependencias:

a) PLAYA DE DESCARGA: Deberá tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Estará protegida del sol y la lluvia.-

b) PLAYA DE INSPECCION ANTE-MORTEN: Deberá reunir las mismas condiciones que la anterior.-

c) PLAYA DE SACRIFICIO: Este sector estará dividido en tres zonas:

c.1: Zona Sucia: en este lugar se efectuará el sacrificio y sangrado. Esta zona deberá ser independiente del resto y solo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático. Deberá tener desagües con declives no menores del 2% y canales para recoger la sangre, en caso contrario ésta deberá ser recogida en recipientes metálicos.- Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna.- Es admitida la insensibilización del animal previo al sacrificio, mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método que no impida el desangramiento total.- El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en las piletas de escaldado.-

c.2: Zona Intermedia: Estará construida por la de Escaldado y Desplume.- Esta zona deberá estar separada de las zonas sucias y limpias, y solo tendrá comunicación con ellas por medio de puertas de cierre automático.-

La operación de escaldado se hará con agua caliente, que al entrar a la pileta, deberá ser bacteriológicamente puro, la temperatura estará entre 50° C y 60° C.- El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las mismas deberán ser vaciadas e higienizadas por lo menos una vez al día o en el momento que lo disponga la Inspección Veterinaria.-

Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que ésta última operación pueda ser hecha a mano. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, éste debe ser en circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otra zona.-

c.3: Zona Limpia: Estará constituida por las Salas de Evisceración y la de Envalage.-

d) CAMARA FRIGORIFICA: Deberá reunir las condiciones establecidas en el Título VII, Capítulo 19 de la presente Ordenanza.-

e) DEPOSITO PARA PRODUCTOS INCOMESTIBLES: El depósito para productos de desechos reunirá las exigencias comunes a estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del establecimiento antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección de Veterinaria.-

f) OFICINA PARA INSPECCION VETERINARIA: Deberá contar con una oficina de una superficie mínima de 9 ( nueve ) metros cuadrados correctamente ventilada e iluminada, según Código de Edificación vigente.

g) DEPENDENCIA PARA EL PERSONAL: Las dependencias correspondientes al personal deberán cumplimentar lo dispuesto en la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

Artículo 189º.- Los establecimientos dedicados a sacrificios de aves, deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

a) Todas las dependencias deberán ser mampostería, hormigón armado u otro material impermeable autorizado por la Dirección General de Sanidad Animal.-

b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enduidas con cemento blanco, plaquetas de cerámico vitrificadas o cualquier otro material impermeable aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.- Dicho revestimiento debe llegar como mínimo a la altura de 2,00 mts.-

c) los ángulos formados entre las paredes y entre éstas con los techos y el piso, deberán ser redondeados.-

d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del 2% hacia la boca del desagüe.-

e) Los techos deberán estar contruidos en mampostería y terminados con revoques fino y pintado.-

f) la ventilación podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o ventanales en las paredes perimetrales. La ventilación por ventanas deberá guardar una relación de 1 M2 (un metro cuadrado) de abertura, por cada 60 M3 (sesenta metros cúbicos) del local a ventilar.-

g) Todas las aberturas tendrán que ser protegidas con mallas anti-insectos de material inoxidable, además, las puertas serán de cierre automático.-

h) Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire, de cinco veces por hora como mínimo. La Sala de Escaldado y Desplume, cuando sea necesario, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire, la cual deberá ser de diez (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.-

i) La iluminación puede ser natural o artificial, La iluminación artificial referidas a planos de trabajos se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicios:

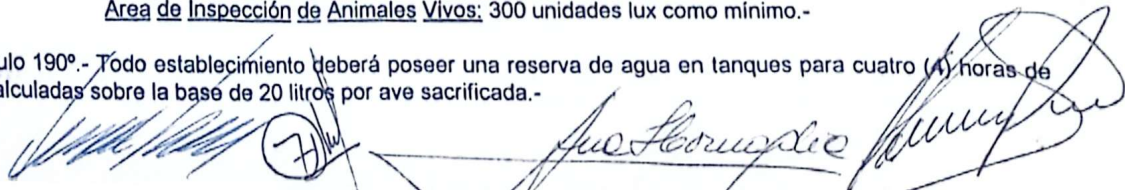
Zona sucia, intermedia y limpia: 150 unidades lux como mínimo en iluminación general.-

Lugares de Inspección Veterinaria: 300 unidades lux como mínimo.-

Cámara Frigorífica: 70 unidades lux como mínimo.-

Area de Inspección de Animales Vivos: 300 unidades lux como mínimo.-

Artículo 190º.- Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en tanques para cuatro (4) horas de labor, calculadas sobre la base de 20 litros por ave sacrificada.-





i) Las fábricas de bebidas hídricas gasificadas deberán contar con lavadoras automáticas donde se practiquen los siguientes tratamientos a los envases:

- Enjuague preliminar
- Triple lavado de inmersión con solución de soda cáustica al 4% a distintas temperaturas (60°C como mínimo) con cambio de esta en cada uno de ellos.-
- Lavado externo e interno a presión con inyecciones.-

Artículo 178º.- Las fábricas de soda instaladas como anexos de otros negocios tales como: bares, hoteles, restaurantes, almacenes, despensas, etc, que fabriquen soda en sifón para consumo propio o venta por menor deberán ajustarse en todo a las exigencias detalladas en este Capítulo.-

Artículo 179º.- Las industrias dedicadas a envasar soda y que se encuentren radicadas fuera del Ejido Municipal, que deseen comercializar sus productos en esta ciudad deberán, previamente, acreditar ante el Departamento de Comercio e Industria de la Municipalidad de Tanti, que la planta industrial reúne todas las exigencias requeridas por la presente Ordenanza, acompañando muestras del producto elaborado.-

## TITULO XII FABRICA DE HIELO

### CAPITULO 31

Artículo 180º.- Se entiende por "hielo", sin otro calificativo, el producto obtenido por congelación del agua potable al estado de reposo.-

Se presentarán bloques opacos y traslúcidos, en capas delgadas con aspecto turbio y lechoso.-

Artículo 181º.- Se entiende "hielo claro o semi-transparente", el producto obtenido por congelación del agua potable agitada mecánicamente durante el proceso.-

Se presentará un núcleo opaco, siendo transparente en todo su espesor.-

Artículo 182º.- Se entiende por "hielo cristalino" o "hielo cristal", al producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire.-

Presentará un aspecto transparente en toda su masa y el examen químico deberá responder a la materia prima empleada y por el examen bacteriológico a las condiciones establecidas para el agua potable.-

Artículo 183º.- Se entiende por "hielo seco" o "nieve carbónica", el producto sólido que se obtiene por rápida expansión de anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.-

Artículo 184º.- Los locales de estas fábricas deberán 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 o características similares. Donde se empleen o derramen líquidos, deberán poseer inclinación suficiente y canaletas por medio de las cuales los mismos serán conducidos a la red cloacal, tanques sépticos o pozos sumideros especiales, quedando prohibido arrojar aguas residuales a la vía pública.-
- c) El local destinado a la elaboración será cerrado, teniendo las puertas necesarias para su acceso, ventanas y claraboya para su ventilación e iluminación.-
- d) Las zonas destinadas a calderas, motores, compresores, así como los depósitos de amoníaco, gas sulfuroso, etc, al igual que las cañerías por donde circulen los agentes de enfriamiento deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconseje la técnica en la materia.-
- e) El material de moldes de congelación, sistema de filtro, estanques y depósitos, como los métodos de elaboración estarán sujetos a la aprobación del Departamento de Comercio e Industria Municipal.-

Artículo 185º.- Todos los establecimientos dedicados a la fabricación de hielo en cualquiera de sus formas deberá cumplimentar además de las exigencias especificadas en el artículo anterior, las que se detallan en el Título I de la presente Ordenanza y lo que dispone la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

## TITULO XIII DE LOS MATADEROS Y PELADEROS DE AVES

### CAPITULO 32

Artículo 186º.- La radicación de los mataderos y peladeros de aves se permitirá en la denominada Zona Industrial de acuerdo a lo que establece la Ordenanza respectiva.-

Artículo 187º.- Se ubicarán en áreas libres de emanaciones perjudiciales, humos de otras fábricas, cenizas, polvos provenientes de crematorios de residuos, de hornos industriales, de molinos de minerales, de refinerías petroleras, envasadoras de gas, yacideros públicos, plantas de tratamiento de afluentes cloacales y de cualquier industria que pueda producir contaminación.-





d) El olor y sabor del gas, así como la del agua saturada con gas carbónico será agradable, francamente ácido característico.-

Artículo 171º.- El nitrógeno que se emplea como propolente u otros usos deberá contener no menos de 99% en volumen de N 2 y no más del 1% en volumen de la mezcla de bióxido de carbono y oxígeno.-

Artículo 172º.- El óxido nítrico o monóxido de nitrógeno (N2O) que se emplea como propolente deberá contener no menos de 97% en volumen N 2 O.- No contendrá sustancias oxidantes ni reductoras, sólo podrá contener no más de 0,5 mg. de bióxido de carbono por litro (0,25 ml. de CO2).-

Artículo 173º.- El agua gasificada con sus distintas denominaciones y las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, llevarán la rotulación reglamentaria, que no es obligatorio gravar o estampar en forma indeleble, en la tapa o cuerpo del envase o ambas partes a la vez, constituyendo cualquiera de ellas el rótulo principal con las excepciones que en cada caso establezca la presente Ordenanza.-

Los sifones deberán llevar gravada, estampada o vitrificada en forma indeleble la rotulación en el cuerpo de envase.-

Artículo 174º.- Los recipientes para bebidas gasificadas deberán ser obturados en la siguiente forma:

a) Con tapones de tierra cocida esmaltada o porcelana, provistas de anillos de caucho o de corcho de buena calidad o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.-

b) Con tapas de metal de tipo denominadas coronas, las cuales deberán ser hechas de metales niquelados o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.-

c) Con tapa rosca inviolable de aluminio o plástico adecuado y provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado.-

-d) con tapas sifones (armadura metálica) de estaño técnicamente puro o aliado con no más de 10% de antimonió y 3% de cobre o serán de otro material autorizado.-

Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas lo mismo que el pico, válvulas y demás partes que pueden estar en contacto con el líquido, estarán construidas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado con no más del 10% de antimonió y 3% de cobre o serán de otro material autorizado.-

e) Con armaduras fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de las celulosas de caseína y análogos autorizados, las que no deben ceder sustancias de ninguna clase cuando se las somete a una acción prolongada (24 hs.) en contacto con agua carbónica a 10 atmósfera de presión.-

Artículo 175º.- Los sifones o envases para aguas gasificadas con sus distintas denominaciones y los envases para bebidas sin alcohol, gasificada o no, podrán llevar grabada, estampada o vitrificada en forma indeleble la leyenda "ENVASE NO NEGOCIABLE", "ESTE ENVASE NO PUEDE VENDERSE" u otras expresiones semejantes con caracteres bien visibles y se decomisará todo sifón o envase que llevando estas leyendas se encuentren, llenos o vacíos, en poder de quienes no se encuentren autorizados:

a) para la elaboración del contenido, transporte del producto envasado o expendio de la bebida.-

b) Para transporte y depósito para canje únicamente de sifones o envases vacíos.-

Artículo 176º.- Queda prohibido llenar sifones o envases que no estén en perfectas condiciones de seguridad o que tengan rajaduras u otros deterioros o que ofrezcan peligro.-

Artículo 177º.- Los establecimientos destinados a la elaboración de los productos mencionados en el presente Capítulo, deberán reunir las condiciones generales establecidas en el Título I de la presente Ordenanza y lo que dispone la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo, además de las que se indican a continuación:

a) Deberán tener como mínimo una superficie cubierta de 20 m2, destinados exclusivamente para la industria, entendiéndose como tal la fábrica propiamente dicha y depósitos contiguos, no pudiendo tener comunicación directa con negocios o viviendas.-

b) Deberán tener entrada directa desde la calle.-

c) Las entradas y patios de la fábrica deberán estar pavimentados, adoquinados, hormigonados, etc, a fin de evitar el polvo y el barro.-

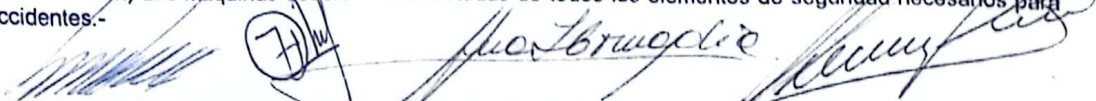
d) Será obligatoria la colocación de filtros aprobados por la Dirección de Salud Pública de la Provincia de Córdoba, los que podrán estar conectados directamente con las cañerías de entradas de aguas a emplearse para la elaboración de los productos, en cuyo caso la capacidad filtrante de los mismos no podrá ser inferior a la capacidad horaria de saturación de las máquinas destinadas a este fin; o bien podrán ser instalados entre la cañería de entrada y su depósito, el que deberá ser herméticamente cerrado, de material aprobado, con capacidad no inferior a los 1.000 lts, y ubicado dentro del local de fabricación.-

e) Las fábricas de bebidas hídricas gasificadas deberán tener gasómetro herméticamente cerrado, de acero inoxidable o materiales similares inalterable y/o filtros de gas, cuya colocación se hará entre el tubo de CO 2 y la máquina saturadora.-

f) Será obligatorio el lavado de los sifones en forma automática o semiautomática, sometiendo la cabeza y parte exterior de la garrafa a una efectiva acción higienizante, mediante cepillos y chorros de agua a presión o por el sistema de inyección, mediante bombas centrífugas, a una presión no inferior a los 2.500 Kg. por centímetros cúbicos, empleando desinfectantes autorizados.-

g) Las máquinas utilizadas en la elaboración de bebidas gasificadas, cuyas cañerías y/o recipientes entren en contacto con CO2, el agua y otros ingredientes, éstas deberán ser de materiales de reconocida inocuidad (estaño, bronce, acero inoxidable o cualquier otro material que reúna iguales condiciones). Las bombas y cañerías serán fácilmente desmontables a los efectos de su fácil y completa limpieza, prohibiéndose el uso de codos fijos.

h) Las máquinas deberán estar dotadas de todos los elementos de seguridad necesarios para evitar accidentes.-





Artículo 161º.- Los locales para la purificación y fraccionamiento de la miel deberán reunir las condiciones establecidas para los establecimientos determinados en el Capítulo anterior.-

## CAPITULO 29 JALEA REAL, PAPILLA REAL O LECHE DE ABEJA

Artículo 162º.- Con la denominación de Jalea Real, Papilla Real o Leche de Abeja, se entiende el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, constituido por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5 a 15 días de vida).- Se presenta como una papilla o masa viscosa, de aspecto lechoso, color amarillo pálido, de sabor ligeramente ácido y olor característico.-

La Jalea Real se podrá comercializar en su estado natural, liofilizada o mezclada con miel siempre que la proporción de jalea no sea inferior a diez por ciento (10%), no podrá contener sustancias extrañas, excipientes ni aditivos.-

Artículo 163º.- Los establecimientos dedicados al fraccionamiento y envasado de estos productos deberán cumplimentar las condiciones establecidas en el Título I y en Capítulo 27 de la presente Ordenanza.-

## TITULO XI DE LAS FABRICAS DE BEBIDAS HIDRICAS SIN ALCOHOL, AGUA GASIFICADA, JARABES Y PRODUCTOS AFINES.-

### CAPITULO 30

Artículo 164º.- Con la denominación de "Agua Potable", se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico.- Debe ser incolora, inodora, limpia, transparente, de sabor agradable, aireada y para su calificación se tendrá en cuenta el agua normal de la zona.-

Al examen químico podrá contener: hasta 1.500 mg. de sales totales (residuos secos) por litro.- No debe contener más de: 5 p.p.m. de zinc; 1,2 p.p.m. de plomo y vanadio; 0,3 p.p.m. de hierro; 0,2 p.p.m. de arsénico, cobre y manganeso; 1 p.p.m. de fósforo en P2 O5.- La dureza expresada en carbonato de calcio no mayor de 250 p.p.m.-

Al examen bacteriológico no acusará la presencia de bacterias patógenas, la relación entre el recuento de placas de gelatinas a 22°C y de agar a 37°C será de diez (10) o más a uno (1) y sólo podrá contener no más de dos (2) bacterias coliformes (en conjunto) en 100 ml. y ausencia de colifecal.-

Artículo 165º.- Se entiende por "Agua Mineral Natural de Manantial de Mesa" el agua apta para la bebida de propiedades características procedentes de extractos acuíferos, surgentes o semisurgentes que emergen, captadas y envasadas en el lugar de origen en envases bromatológicamente aptos de una capacidad máxima de dos (2) litros.-

Artículo 166º.- Con la denominación de "Bebidas analcohólicas o bebidas sin alcohol", gasificadas o no con anhídrido carbónico, se entiende las soluciones acuosas de jugos, extractos, o esencias de plantas o de sus partes, jugos de frutas, leche o suero de leche, sustancias aromáticas de uso permitido.-

Artículo 167º.- Las bebidas sin alcohol, aguas gasificadas y afines que se fabriquen, tengan en depósito, se exhiban o se expendan, deberán responder a las siguientes condiciones:

a) Presentar aspecto limpio, sin sedimento, materias en suspensión o cuerpos extraños.- Color, olor y sabor normales del producto.- Las que no se encuentren en esas condiciones serán decomisadas en el acto.-

b) Las gasificadas contener el gas carbónico a una presión no menor de 1,5 atmósferas medidas a 21°C.-

c) No deberán contener alcohol en proporción mayor de 0,05% en volumen.-

d) No deberán contener productos extraños, drogas de uso medicinal restringido, ni sustancias de uso prohibido.-

Artículo 168º.- Los componentes denominados bases, jarabes, extractos o concentrados que sirvan como materia prima para elaborar jugos en sus diferentes diluciones o envasados como tales, deberán presentarse en el Departamento de Comercio e Industria, con la certificación de aptitud de dichos productos otorgado por la entidad oficial correspondiente nacional o provincial.-

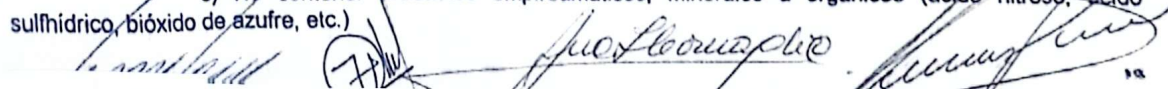
Artículo 169º.- Las fábricas que fraccionen, elaboren o envasen cualquiera de los productos mencionados en el presente capítulo no podrán iniciar sus actividades, hasta tanto la autoridad competente (Departamento de Comercio e Industria), no les haya otorgado la autorización correspondiente para iniciar las mismas.-

Artículo 170º.- El anhídrido carbónico utilizado en las bebidas gasificadas deben reunir las siguientes características:

a) Tener como mínimo 99% de anhídrido carbónico y no más de 0,1% en volumen de aire.-

b) No debe contener más del 0,2% en volumen de monóxido de carbono.-

c) No contener productos empíreumáticos, minerales u orgánicos (ácido nitroso, ácido sulfhídrico, bióxido de azufre, etc.)





## FABRICAS DE PRODUCTOS DE CONFITERIAS, DULCES, MERMELADAS, FRUTAS EN ALMIBAR, CHOCOLATES, ETC..-

Artículo 152º.- Entiéndese genéricamente a los efectos de la presente Ordenanza como "productos de confitería" a todos aquellos que en su elaboración se utilizan: sacarosa y/o glucosa, dulces, chocolates, frutas, etc. adicionados o no de ácidos orgánicos de uso permitido con o sin esencias naturales permitidas, aromatizantes artificiales autorizados, colorantes permitidos, con o sin otros productos alimenticios (ejemplo de productos de confitería: bombones, caramelos, pastillas, fondant, alfeñiques, praliné, pochoclos, cocos de azúcar, manzana azucaradas, yemas acarameladas, nougat, mazapán, turrónes, etc.).-

Artículo 153º.- Con la denominación genérica de "confituras" se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas con azúcar o miel.-

Artículo 154º.- Con la denominación genérica de "mermeladas" se entienden la confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (entera en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), con uno o más de los edulcorantes mencionados en el artículo 152º de la presente Ordenanza.-

Artículo 155º.- Con la denominación genérica de "dulce" se entiende la confitura elaborada por cocción de no menos de 45 partes de pulpas de frutas, hortalizas o tubérculos con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2 mm. con edulcorantes.-

Artículo 156º.- Con el nombre de "jalea" se entiende la confitura elaborada por concentración de todo o en parte del proceso por medio del calor, de no menos de 35 partes de jugo filtrado de frutas (o su equivalente en jugo concentrado), o de extractos acuosos filtrados de frutas y hortalizas con edulcorante.-

Artículo. 157º.- Los establecimientos dedicados a la elaboración de los productos mencionados deberán cumplimentar las condiciones generales del Título I, de la presente Ordenanza y lo dispuesto en la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo, además de las que se especifican a continuación, referentes a la dependencias con que deben contar:

a) SALA DE ELABORACION: Tendrá un zócalo sanitario perimetral a una altura de 1,80 mts. desde el piso, de azulejos, cerámicos, resina de epoxi (apta para tal fin) o chapa metálica de acero inoxidable o aluminio, aplicada directamente sobre la pared.- Los pisos y techos de acuerdo a las exigencias generales.-

El suministro de material combustible se hará de acuerdo a lo establecido en el Título I, Capítulo 4, Artículo 21º de la presente Ordenanza.- La materia prima para el procesado se introducirá en esta zona seleccionada, clasificada, recortada y lavada, tareas éstas que se efectuarán en otra dependencia.-

Se encontrarán dentro de estas áreas las máquinas procesadoras, molidoras, trituradoras, mezcladoras, pailas, cocinas homogenizadoras, etc.-

b) SALA DE EMPAQUE O ENVASADO: Tendrá las mismas características que la Sala de Elaboración, exceptuándose el zócalo sanitario que podrá ser pintado con sintético.- Si en esta zona se encontraren piletas de lavado, las mismas tendrán respaldos azulejados en áreas de salpicado.-

c) DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS: Reunirá las mismas condiciones generales establecidas para los depósitos de panaderías especificados en el Título IX, Capítulo 23, Artículo 138º de la presente Ordenanza.-

d) SALON DE VENTAS: reunirá las normas de carácter general del Título I de la presente Ordenanza.-

Tratándose de establecimientos de un volumen de elaboración reducido o de tipo artesanal, se podrá prescindir de la Sala de Empaque, pudiendo realizarse ésta tarea en la Sala de Elaboración.-

Artículo 158º.-Queda expresamente prohibido:

a) Elaborar, procesar, manipular o guardar productos fuera de las áreas habitadas a tal fin.-  
b) Elaborar o procesar materias primas que no reúnan las condiciones organolépticas propias del producto.-

c) En la elaboración de confituras no deberá utilizarse residuos de prensado o de una lixiviación previa.-

d) La elaboración, tenencia y venta de caramelos o chocolates en forma de fósforos y de otros artículos inaptos para la alimentación.-

### CAPITULO 28 MIEL

Artículo 159º.- Con la denominación de "miel o miel de abejas" se entiende el producto dulce elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores o de exudaciones por partes vivas de las plantas o presentes en ellas que dichas abejas recogen, transforman o combinan con sustancias específicas y almacenan después en los panales de las colmenas.-

Artículo 160º.- La miel podrá ser puesta en venta en las siguientes formas:

- Miel en panal.-
- Miel prensada.-
- Miel líquida.-
- Miel sólida.-
- Miel pasteurizada.-



a.1.-CUADRAS DE ELABORACION: Deben estar independizadas de manera de no comunicar en forma directa con las demás dependencias del establecimiento. Tener una superficie proporcional a la importancia del establecimiento, pero nunca inferior a los 25 m2. Deberá reunir las exigencias de construcción exigidas para las cuadras de panaderías.-

a.2.-ENVASAMIENTO Y EXPEDICION: Deberá reunir las mismas condiciones que el sector de cuadra.-

a.3.-DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS: Las condiciones que regirán en estos casos serán las reglamentadas para depósitos de materias primas o harineras en panaderías.-

a.4.-SALAS DE MAQUINAS: Contará con los mismos elementos que la cuadra.-

a.5.- CAMARA DE DESECACION: Se regirá por lo reglamentado para los depósitos de materias primas.-

a.6.-DEPOSITOS DE MERCADERIAS ELABORADAS: Idem a la anterior.-

a.7.-DEPOSITOS DE COMBUSTIBLES: No será permitido depositar combustibles sólidos, líquidos o gaseosos dentro de las dependencias de elaboración, fraccionamiento, procesamiento o ventas.-

a.8.-SALON DE VENTAS: Se regirán por las condiciones generales del Título I.-

Artículo 147º.- Los establecimientos destinados a la elaboración y venta de pastas o fideos frescos (tallarines, raviolos, ñoquis, moñitos, capelletis, sorrentinos, etc.) deberán cumplimentar las condiciones generales del Título I y las que a continuación se detallan:

a) La superficie será adecuada a la importancia de cada establecimiento, pero nunca inferior a los 16 m2.-

b) Las cuadras o lugares de elaboración serán empleadas exclusivamente para este fin, que podrán comunicarse con el salón de ventas mediante divisiones con vitrinas, mostradores o tabiques de vidrios.-

c) Las materias primas como los ingredientes para los rellenos se prepararán en el mismo local y conservarán en éste mediante refrigeración.-

## CAPITULO 25

### MASAS O TAPAS PARA EMPANADAS, PASTELES, TORTAS FRITAS, PASCUALINAS O SIMILARES Y PRE PIZZAS.-

Artículo 148º.- Con la denominación de masas o tapas para empanadas, pasteles, tortas frías, pascualinas o similares, se entienden los productos no fermentados obtenidos, por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible, manteca y/o margarina y la adición facultativa de propanato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05%, referida al producto terminado.-

Estos productos deberán expenderse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán, con caracteres bien visibles, la denominación del producto, la fecha de elaboración y el vencimiento (días, mes y año), la mención del conservador empleado y la indicación "manténgase en la heladera" o similar.-

Artículo 149º.- Con la denominación de masas para pizzas se entiende el producto fermentado por levadura, obtenido por el empaste o amasado mecánico de una mezcla de harina con agua potable o leche, con o sin sal, con o sin los aditivos permitidos y la adición facultativa de propanato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% o de ácido ascórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio, en cantidad no superior al 0,05% referidas al producto terminado manteniendo desde su elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.-

Estos productos deberán expenderse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignará, con caracteres bien visibles, la denominación del producto, la fecha de elaboración y vencimiento (días, mes y año), la mención del conservador empleado y la indicación "manténgase en heladeras y similar".-

Artículo 150º.- Los establecimientos dedicados a la elaboración de los productos mencionados en el presente capítulo deberán reunir las condiciones generales y particulares exigidas para fábrica de pastas frescas.-

## CAPITULO 26

### DE LA ELABORACION Y VENTA DE EMPANADAS, PIZZAS, CHURROS, SANDWICHES DE LOMITOS.-

Artículo 151º.- Los locales destinados a la elaboración y venta de empanadas, pizzas, churros, panchos, choripanes, pastelitos, sandwiches de milanesa y lomititos, y picadas calientes, legumbres hervidas, etc. deberán reunir las condiciones generales establecidas en el Capítulo 1 y las condiciones particulares fijadas en el Título V, Capítulo 9, para las casas de comidas rotiserías y/o fiambrierías en la presente Ordenanza.-

## TITULO X ALIMENTOS AZUCARADOS

### CAPITULO 27



- Las mesadas de amasado no podrán ser de madera, aceptándose sólo las de acero inoxidable, mármol, nerolites o similares.-

**c) DEPOSITOS PARA MATERIAS PRIMAS (harineras):**

- Podrá estar contigua a otras dependencias de la panadería, puerta por medio o separada de esta, debiendo haber, en este caso, calzada o vereda que la comunique.-
- Será de tamaño adecuado al volumen de acopio. De paredes revocadas y pintadas, piso y contrapiso de cemento alisado o de calidad superior, el techo de mampostería y en el caso de ser de chapa con cielorraso, esta última exigencia no se cumplimentará cuando sea de fibrocemento.-
- Tendrá cerramiento al exterior, contando protección contra insectos y roedores, dotada de iluminación natural y eléctrica.-
- No se podrá guardar elementos y/o productos ajenos a la actividad y/o que pudieran alterar o contaminar lo guardado en ella.-

**d) VESTUARIOS Y BAÑOS:**

- Deberán dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

**e) LOCAL DE VENTAS:**

- Reunirá las condiciones generales establecidas en el Título I de la presente Ordenanza.-
- Contarán con una superficie mínima de 10 m2. ( diez metros cuadrados ) -
- Los productos a la venta (pan) se colocarán en vitrinas o exhibidores.-
- Las facturas se colocarán en vitrinas cerradas.-
- Las masas y tortas se colocarán en vitrinas refrigeradas.-

Artículo 140º.- Aquellos establecimientos que cuenten con Cuarto de Leudado, independiente de la estructura de horno, se mantendrá revocado, pintado y en condiciones higiénicas y de iluminación correctas. En ambos casos no se le podrá asignar otro destino que no sea el determinado.-

Artículo 141º.- Las panaderías que elaboren pan rallado deberán obtenerlo de aquellos productos que presenten condiciones organolépticas aptas debiendo secarse en hornos, estufas o cámaras de leudado, siendo el rallado efectuado mecánicamente, finalmente el envasado se hará en bolsa de polietileno u otro material adecuado, debiendo llevar una carátula o rotulo donde conste el nombre de la firma comercial y fecha de envasado.-

Artículo 142º.- Se podrá expender pan en los almacenes, supermercados y/o proveedurías por menor, siempre que se disponga de vitrinas destinadas a contener exclusivamente ese producto; en caso contrario, podrá realizarse envasado en bolsas de polietileno u otro material adecuado, con rótulo o impreso donde conste el tipo de producto, cantidad de gramos y fecha de elaboración.-

## CAPITULO 24 PRODUCTOS DE FIDEERIA

Artículo 143º.- Con la denominación genérica de pastas alimenticias o fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémola, semolín o harina de trigo rico en gluten o harina de panificación o por las mezclas, con agua potable, con o sin adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos.-

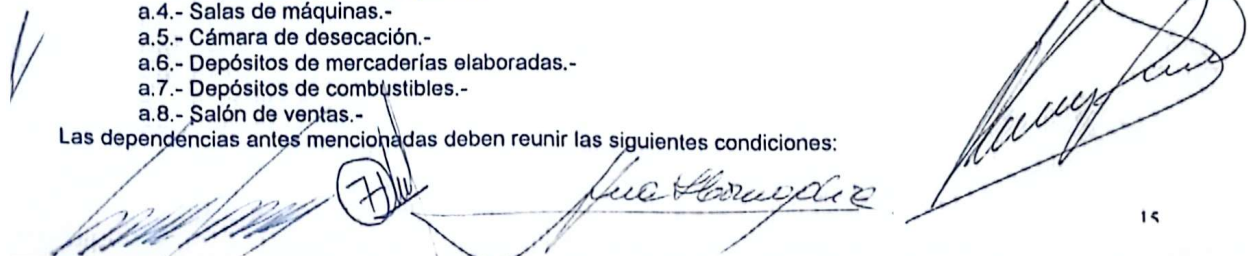
Artículo 144º.- Con la denominación de pastas alimenticias o fideos secos, se entienden los productos mencionados anteriormente que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14% en peso y su acidez no mayor de 0,45% expresado en ácido láctico.-

Artículo 145º.- Con la denominación genérica de pastas frescas o fideos frescos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado de: sémola, semolín o harinas de trigos duros o harinas de panificación o de sus mezclas con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a tal fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido. Estos productos no podrán contener mas de 35% en peso de agua y deberán expenderse dentro de las 24 (veinticuatro ) horas de su elaboración.-

Artículo 146º.- Los establecimientos dedicados a la elaboración de fideos o pastas frescas deberán cumplimentar las disposiciones establecidas en el Código de Edificación Municipal, en la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo, las generales establecidas en el artículo 1º de la presente Ordenanza y las que a continuación se detallan:

- a) Deberán contar con los siguientes locales:
- a.1.- Cuadras de elaboración.-
  - a.2.- Embasamiento y expedición.-
  - a.3.- Depósitos de materias primas.-
  - a.4.- Salas de máquinas.-
  - a.5.- Cámara de desecación.-
  - a.6.- Depósitos de mercaderías elaboradas.-
  - a.7.- Depósitos de combustibles.-
  - a.8.- Salón de ventas.-

Las dependencias antes mencionadas deben reunir las siguientes condiciones:



The bottom of the page features several handwritten signatures and stamps. On the left, there is a signature and a circular stamp containing the number '7'. In the center, there is a signature that appears to be 'Juan Carlos...'. On the right, there is a large, stylized signature. The page number '15' is printed at the bottom right.



Artículo 132º.- Entiéndese por "mayoristas" a los locales o galpones destinados al acopio y venta de productos de huerta, frutas y verduras en el que se fraccionen, para reparto, productos provenientes de mercados centrales, de abasto o quintas.-

Artículo 133º.- Las dimensiones mínimas de estos locales deberán ser de 80 m<sup>2</sup>. (ochenta metros cuadrados), con estructura de mampostería en paredes laterales y pisos con contrapisos alisados con cemento. Techos de mampostería, fibra cemento o chapa.-

Artículo 134º.- Los comercios dedicados a este rubro deberán cumplimentar las condiciones generales de la presente Ordenanza y la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el trabajo.-

## TITULO IX PRODUCTOS FARINACEOS

### CAPITULO 23 PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA

Artículo 135º.- Con la denominación genérica de pan se entiende al producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha de harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.-

Artículo 136º.- En general los diversos productos de panadería y pastelería deberán venderse con denominaciones que expresen de una manera clara su naturaleza. Se entiende como tales en forma genérica aquellos productos obtenidos por la cocción en hornos y a temperatura conveniente, de masas fermentadas o no, hechas de harina y agua potable, con o sin el agregado de levaduras, leche, huevos, manteca, margarina, grasa comestibles, dulce, fruta, cremas, etc.-

Artículo 137º.- Queda prohibido la circulación, tenencia y expendio de productos de panadería que:

- a) Se encuentren mal elaborados o imperfectamente cocidos.-
- b) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.-
- c) Presente sabor y/o aroma u olor impropio del producto.-
- d) Estuvieren enmohecidos, alterados, averiados, atacados por parásitos, etc.-
- e) Se hubiere sustituido el huevo o la yema de huevo por colorantes de cualquier naturaleza en los rotulados "con o al huevo".-
- f) Cuando sean elaborados con almendras, contengan más de 40 mg./Kg. (cuarenta p.p.m.) de ácido cianhídrico.-
- g) Se encuentren expuestos a contaminación de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).-
- h) Se encuentren en envases inapropiados o en deficientes condiciones higiénicas.-

Los productos que no cumplimenten una o más de las condiciones establecidas precedentemente, serán decomisados sin perjuicios de cualquier otra acción que corresponda, al igual que si se detecta el uso de hojas de afeitar.-

Artículo 138º.- Los establecimientos dedicados a esta actividad dispondrán de las siguientes dependencias:

- a) Cuadra o pastelería (pan y facturas).-
- b) Sector masas y tortas.-
- c) Depósitos para materias primas (harinera).-
- d) Vestuarios y baños.-
- e) Local de ventas, si correspondiere.-

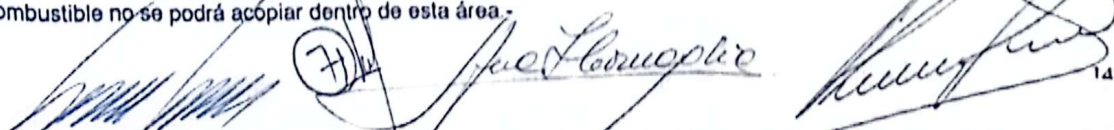
Artículo 139º.- Los establecimientos dedicados a la elaboración de pan y/o productos de panadería, deberán cumplimentar las disposiciones generales establecidas en el Título I de la presente Ordenanza, además con lo dispuesto por la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo, y las que a continuación se detallan:

a) CUADRA O PASTELERIA:

- La totalidad de las aberturas que permitan la ventilación deberán contar con dispositivos especiales que impidan el ingreso de moscas y demás insectos.-
- Las mesas de trabajo para masas sin huevo ni cremas, podrán ser de madera dura, correctamente machimbradas, sin surcos ni huecos que permitan retener el material y la vez permitan una correcta limpieza. Las masas que contengan huevos, cremas, chocolates, etc. se procesan sobre mesas de mármol o acero inoxidable.-
- El friso de azulejo hasta una altura de 1,80 mts., será exigido solamente donde se encuentren respaldadas las máquinas (amasadoras, batidoras, etc.) como así también, donde se apoyen las mesas de trabajo, el resto podrá ser estucado o pintado con sintéticos de colores claros.-
- No se permitirá el uso de utensilios de cobre o galvanizado.-
- Queda prohibido la instalación de las cuadras y/o sector de masas en subsuelos o sótanos.-

b) SECTOR MASAS Y TORTAS:

- Se encontrará en el área adecuada, o contigua a ésta, con una superficie mínima de 10 m<sup>2</sup>.-
- Podrá tener horno de cocción independiente y en este caso tendrá ventilación adecuada y el combustible no se podrá acopiar dentro de esta área.-





venta de pescado y filete cuando el producto convenientemente envasado provenga de establecimientos autorizados con inspección oficial.-

Artículo 118º.- Los productos mencionados en el presente Capítulo, serán inmediatamente retirados de la venta cuando presenten cualquier tipo de alteración por insignificante que esta sea, debiendo contar cada local con recipientes de acero inoxidable u otro material lavable e inalterable y con tapa, para la recolección de residuos.-

Artículo 119º.- Los locales destinados a la introducción, conservación y comercialización de productos de la pesca, deberán cumplimentar las condiciones de ventilación conforme a las disposiciones del Código de Edificación Municipal, como así también lo dispuesto en las condiciones generales de la presente Ordenanza y en la de Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

## TITULO VIII

### **CAPITULO 21 DE LAS VERDULERIAS Y FRUTERIAS**

Artículo 120º.- Los locales para verdulerías y fruterías contemplarán las exigencias generales establecidas en el Título I de la presente Ordenanza.-

Artículo 121º.- Los locales destinados a este tipo de actividad, deberán contar con una superficie mínima de 12 m2 (doce metros cuadrados) libres.-

Artículo 122º.- Las estanterías deberán tener armazón de hierro o madera pintada y los estantes de varillas o tejidos de material inalterable y de fácil lavado, de forma tal que no permitan la acumulación de frutas o verduras.-

Artículo 123º.- Los artículos colocados fuera de los estantes, deberán exhibirse en canastos 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.-

Artículo 124º.- La fruta que viniera acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida, en venta, en sus envases originales, siempre que éstos no hayan sufrido deterioros.-

Artículo 125º.- En cada uno de estos locales, deberá existir recipientes con tapas, para la recolección de residuos, los que deberán mantenerse en perfecta condición de higiene, quedando absolutamente prohibido arrojar restos de frutas o verduras a la vereda o calzada.-

Artículo 126º.- Los cajones estibados para su devolución o canje, se mantendrán limpios de restos de frutas o verduras que pudieran descomponerse emanando olores o atrayendo insectos, quedando prohibido estibar los mismos sobre medianeras lindantes que den a patios de viviendas o lugares de esparcimiento o comerciales.-

Artículo 127º.- Las frutas o verduras que no presentaren condiciones para la venta por estar deteriorados, se colocarán en bolsas de plástico de tamaño adecuado, cerradas, en espera de ulterior destino.-

Artículo 128º.- Los depósitos adjuntos a los locales destinados a la venta de frutas y verduras podrán tener techo de chapa metálica o fibrocemento, los pisos y contrapisos de cemento alisado con paredes revocadas con un friso perimetral de 1,80 mts., que puede ser de pintura sintética de colores claros.-

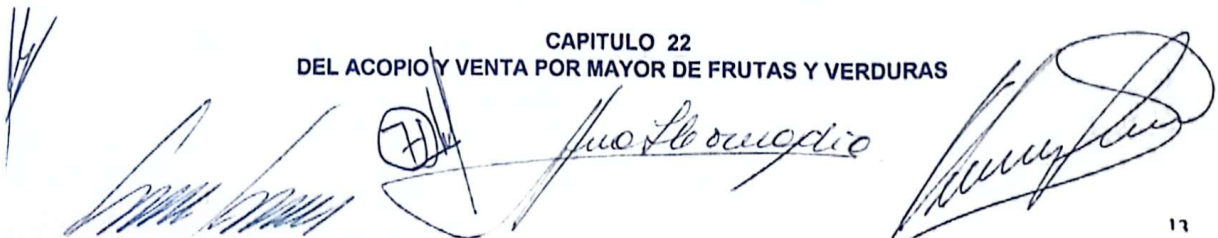
Artículo 129º.- Por el presente artículo se prohíbe expresamente:

- a) Exponer o depositar mercaderías en lugares que no fueren autorizados para ese fin (patios, retiros, aleros, veredas, etc.).-
- b) Vender productos que no correspondan a los especificados en el expediente de inscripción.-
- c) La venta en el local de carbón o madera suelta, como así otros productos que pudieran contaminar las mercaderías. Se podrá fraccionar el carbón y la leña en bolsas de papel o polietileno de diferentes pesos, manteniendo en el local una cantidad razonable para el expendio.-

Artículo 130º.- En los negocios donde el sistema de venta sea el autoservicio o autodespacho de frutas y/o verduras por parte del cliente o consumidor (entendiéndose como tal la elección, selección, envasado y pesado de la mercadería), la mercadería deberá estar dispuesta en cajones, estanterías o en tarimas con un borde que contengan lo depositado en ella, prohibiéndose expresamente que aquellas estén depositadas en el piso.-

Artículo 131º.- Los supermercados o autoservicios que comercialicen verduras o frutas fraccionadas y empaquetadas con rotulados indicando peso y precios, sean estas congeladas o no, quedan exceptuados de las exigencias de los artículos 122º y 123º.-

### **CAPITULO 22 DEL ACOPIO Y VENTA POR MAYOR DE FRUTAS Y VERDURAS**



Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page, including a circular stamp with the number 711.



Artículo 107º.- Los fabricantes de chacinados están obligados a vender sus productos con los sellos y etiquetas correspondientes al nombre del mismo. En las etiquetas figurarán además el nombre del establecimiento o del propietario, domicilio, porcentaje de carnes vacuna y porcina, especies y aditivos en cantidad y calidad y el número de análisis aprobado por el Laboratorio de Bromatología de la Provincia .-

## CAPITULO 19 DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS

Artículo 108º.- Se entiende por cámara frigorífica el local cerrado destinado a la conservación de alimentos por medio del frío artificial.-

Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas, se entienden que están destinados y por ello, los que no resulten aptos para el consumo serán decomisados en el acto.-

Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse tantas veces como sean necesarias y su temperatura interior por ningún motivo podrá ser superior a la temperatura que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserve. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden, lo mismo que los utensilios que se empleen en ellas y por ninguna razón se pondrán productos alimenticios junto a artículos de otra naturaleza.-

Estarán iluminadas para facilitar el contralor de los productos almacenados. Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario, con el objeto de poderlo mantener lo más puro posible y con un grado higrométrico que podrán oscilar entre 60% y 95%.-

Las cámaras y aparatos frigoríficos solo podrán ser rehabilitados para su uso, previa inspección e informe del Departamento de Comercio e Industria Municipal y en todo momento estarán sometidas a contralor. Todas las cámaras frigoríficas deberán poseer instrumentos apropiados para el control y registros de temperatura y humedad relativa.-

Artículo 109º.- Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza), antes de almacenarse en cámaras frías que contengan otros productos animales, deberán mantenerse por un tiempo en las ante-cámaras, que también estarán relativamente frías.-

El pescado se introducirá en perfectas condiciones de higiene, conservación y colocación.-

Los recipientes que contengan pescados, huevos, frutas y demás productos alimenticios deberán estar siempre en perfectas condiciones de aseo. Se estibarán sobre tirantes o entarimados adecuados para permitir una conveniente circulación del aire frío, y deberá dejarse un espacio suficiente, en forma de pasillos centrales, para facilitar el paso y el control correspondiente.-

Artículo 110º.- Queda terminantemente prohibido volver a conservar en cámara fría las carnes congeladas una vez descongeladas y las carnes descongeladas, las de aves de corral y de caza y los huevos retirados de estas, que han estado expuestos algún tiempo al ambiente normal, excepto en lo necesario para efectuar su transporte a otra cámara frigorífica.-

Artículo 111º.- Se prohíbe terminantemente, el almacenamiento de productos alimenticios y alimentos elaborados en cámaras frigoríficas y antecámaras ajenas a la finalidad para la que fueron destinadas, como también la utilización simultánea o sucesiva para la conservación de materias primas y productos elaborados.-

Exceptúase de esas normas los elementos y comidas preparadas, congeladas en envases herméticos, inviolables y bromatológicamente aptos de acuerdo a las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino.-

Artículo 112º.- El no cumplimiento de los requisitos de funcionamiento establecidos por la Autoridad Sanitaria determinará la intervención de las mercaderías contenidas en la cámaras hasta tanto se determine su aptitud para el consumo, sin perjuicio de las penalidades que correspondan por el incumplimiento.-

Artículo 113º.- Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal. Además las puertas deberán contar con un sistema que permita su apertura tanto desde fuera como desde adentro.-

## CAPITULO 20 INTRODUCCION, MANTENIMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE LA PESCA.-

Artículo 114º.- Quedarán sujetos a lo dispuesto en la presente Ordenanza, los siguientes productos: pescado, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles de aguas dulces o saladas, destinados al consumo humano.-

Artículo 115º.- Todos los productos de la pesca deberán venderse utilizando denominación correcta, a la vista del público, con su precio por unidad, kilogramo, etc.-

Artículo 116º.- Los locales destinados a la venta de artículos de la pesca, deberán contar con una superficie mínima de 20 m<sup>2</sup> ( veinte metros cuadrados ), no pudiendo instalar anexos de ninguna naturaleza. Como tampoco podrá incorporarse la venta de pescado a otro comercio cuyo rubro base lo constituye otra actividad: exceptuando los supermercados y autoservicios, siempre que la mercadería sea envasada y congelada.-

Artículo 117º.- El vendedor deberá presentar el pescado entero, con cabeza, ojos y agallas. La subdivisión en trozos o fileté, solo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador, para su retiro inmediato. Se permitirá la

The bottom of the page features several handwritten signatures and stamps. On the left, there is a large, stylized signature. In the center, there is a circular stamp containing the letters 'H' and 'M'. To the right of the stamp is another signature, and further right is a larger, more complex signature. The page number '17' is visible in the bottom right corner.



Artículo 94º.- El personal afectado a la preparación de carnes y despacho de las mismas, no podrá atender otros rubros simultáneamente, ni utilizar implementos (cuchillas, balanzas, repasadores, etc.) pertenecientes a la carnicería en otros menesteres.-

Artículo 95º.- Serán permitidos como anexo a las carnicerías, los rubros: almacén, verdulería, fiambrería y panadería debiendo, tanto aquellos como estos, cumplimentar con las condiciones generales que establece la presente Ordenanza.-

#### CAPITULO 16 DE LA VENTA DE GANADO MENOR Y AVES

Artículo 96º.- Regirán las mismas condiciones y normas que para las reses bovinas.-  
Deberán proceder de establecimientos faenadores debidamente habilitados y correctamente identificados con sellos de inspección, las que podrán traer identificación, precintos o sellos.-

#### CAPITULO 17 DE LA VENTA DE AVES, HUEVOS Y/O PRODUCTOS DE GRANJA

Artículo 97º.- Los locales de venta de aves, huevos y/o productos de granja, contemplarán las condiciones generales establecidas en el Título I y VII.-

Artículo 98º.- Los locales dedicados a la venta de estos productos deberán contar con una superficie mínima de 10 m<sup>2</sup> (diez metros cuadrados).-

Artículo 99º.- No se permitirá la venta de productos denominados caseros, como tampoco de aquellos carentes de Certificado Bromatológico.-

Artículo 100º.- Los vendedores e introductores de huevos deberán cumplimentar los siguientes requisitos:  
a) Inscribirse en el Departamento de Comercio e Industria Municipal a los fines de su habilitación comercial.-  
b) Inscribir el vehículo transportador en Salud Pública, el mismo deberá contar con cúpula totalmente independiente del conductor.-  
c) Los vendedores deberán entregar al comerciante la factura que acredite la venta del producto. Quienes no puedan acreditar ante los funcionarios actuantes la procedencia del producto, se harán pasibles del decomiso de los mismos y a la aplicación de las sanciones que por tal infracción le correspondan.-

#### CAPITULO 18 FRIGORIFICOS Y FABRICAS DE EMBUTIDOS

Artículo 101º.- Los presentes establecimientos deberán cumplimentar las exigencias generales establecidas en el Título I de la presente Ordenanza y lo que se determinan en el Título VII, Capítulo 12 y 13; deberán asimismo cumplir las disposiciones de la Ordenanza sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

Artículo 102º.- Todos los establecimientos mencionados en el presente capítulo cumplirán con las reglamentaciones Provinciales, debiendo sus propietarios inscribir el establecimiento en el Ministerio de Agricultura y Ganadería o en el Departamento de Bromatología de la Provincia de Córdoba.-

Artículo 103º.- Cuando sea exigido por la Inspección, el propietario o encargado del establecimiento, presentará la constancia del faenamiento de las reses en el matadero. Si es abastecido deberá presentar la factura o comprobante de entrega extendido por el abastecedor.-

Artículo 104º.- Los frigoríficos contarán con buena ventilación para permitir la renovación del aire interior cuando sea necesario, y estarán iluminados para facilitar las Inspecciones Sanitarias. Poseerán un termómetro de máxima y mínima y un higrómetro. La temperatura interior no podrá ser mayor a 5° C y el grado higrómetro de mantendrá entre 65% y 85%.-

Artículo 105º.- Las mezclas o pastas de carne para embutir que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación podrán ser utilizadas hasta 24 horas después siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de 4°C en el interior de la masa.-

Artículo 106º.- Queda expresamente prohibido:

- a) El empleo de carnes y grasas que no sean de porcino o bovino, como así el agregado de carnes de inferior calidad y de vísceras.-
- b) El empleo de pastas o mezclas de carnes que por cualquier motivo hayan caído en el suelo.-
- c) El uso de lonas o arpilleras para cubrir carnes, pancetas, etc. como así también el uso de envases barricas o latas sucias u oxidadas.-



11



A) **MESA MOSTRADOR:** La superficie será de acero inoxidable, azulejos (colocados sin juntas) o granito reconstituido, esta superficie no presentará rajaduras, cachaduras o porosidades que retenga o acumulen restos de carnes o grasa e impida así su correcta limpieza.- Se permitirán también como acabado materiales como el corlok o nerolite, el que deberá ser reemplazo cuando perdiese sus características de terminación.-Se podrá disponer, adosada a la mesa de una tabla de madera dura a los efectos de proceder al trozado o preparación de las carnes, la que mantendrá perfectamente limpia y desgrasada con agua caliente y detergente.-  
Queda prohibida la colocación detrás del mostrador y sobre el piso de tarimas o emparrillado de madera.-

b) **GANCHERAS Y GANCHOS:** Serán de metal, acero inoxidable, duraluminio o acero galvanizado o cromado.-

c) **SIERRAS MECANICAS:** Deberán tener la mesada o plataforma de corte de acero inoxidable o mármol en perfectas condiciones sin rajaduras ni asperezas, que retengan restos de carnes o grasa. Se retirará el aserrín de hueso al finalizar la jornada.-

d) **PICADORAS DE CARNES, EMBUTIDORAS, ETC.:** Deberán encontrarse en perfectas condiciones sin rajaduras ni porosidades, no se podrán dejar cargadas o con restos de material de un día para el otro.-

e) **BALANZAS:** Serán de uso exclusivo de la carnicería, los platillos o platos deberán ser de acero inoxidable o enlozados.-

f) **HELADERAS:** Se destinarán exclusivamente para carnes y sus derivados los que se mantendrán colgados para su correcto enfriamiento y oreado. Las brozas podrán colocarse en recipientes o bandejas de material enlozado, de aluminio o acero inoxidable, los que serán escurridos para evitar la maceración. Los emparrillados de metal o de madera serán retirados periódicamente para su limpieza con agua caliente y detergente. Se vigilarán especialmente la higiene del piso de las heladeras debajo del emparrillado por el cúmulo de líquidos de goteo y condensación. Tanto las heladeras como las cámaras de frío deberán estar previamente autorizadas por el Departamento de Comercio e Industria Municipal.-

g) **RECIPIENTES PARA RESIDUOS:** Serán metálicos o de plásticos con tapa a los efectos de colocar en él los desperdicios o recortes, el mismo se vaciará diariamente.-

h) **SECTOR DE DESPOSTE :** Tanto si se trata de un local contiguo como de una área asignada a tal fin, el zócalo de azulejos deberá sobrepasar en altura a las gancheras, las cuales a su vez estarán colocadas en tal forma que las reses no toquen el piso.-

i) **CAMARAS FRIGORIFICAS:** Las dimensiones serán acordes a las necesidades del establecimiento debiendo ser el interior, terminado con azulejos o acero inoxidable. El sistema de refrigeración será rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las condiciones organolépticas de los productos enfriados o conservados.-

Los rieles y gancheras se mantendrán higienizadas, distribuidas a distancia suficiente entre ellas y entre estas y las paredes para permitir una buena aireación y enfriamiento de los productos.- Se permitirá el estibado sobre tarimas, de aquellos productos carneo congelados provistos de continentes. Las reses y sus cortes estarán colgados o en bandejas de acero inoxidable o aluminio, lo mismo que las brozas, no permitiéndose depositar en el piso. Las cámaras se mantendrán en perfecto estado de higiene, desinfectándolas periódicamente. No se permitirá el uso de las cámaras para depositar productos que pudieran contaminar a las carnes o que fueren ajenos a los fines para las cuales fueron habilitadas. En las antecámaras se guardarán los mismos cuidados que para las cámaras.-

#### CAPITULO 14 DE LA VENTA DE EMBUTIDOS

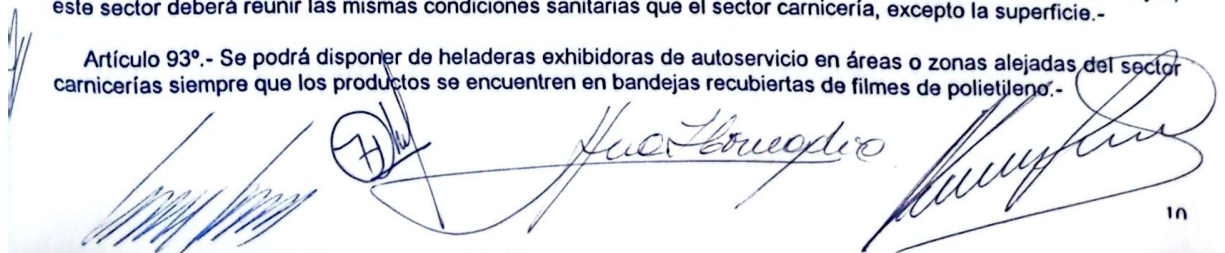
Artículo 91°.- Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas llevarán una tarjeta que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.-

Se exceptuarán de estas exigencias, los productos fabricados en carnicerías. Los cuales no podrán ser vendidos a otros comercios y se deben identificar para su venta, manteniéndolos separados con los de otras procedencias si es que existiesen.-

#### CAPITULO 15 DE LAS CARNICERIAS EN SUPERMERCADOS, MERCADOS Y MERCADITOS

Artículo 92°.- Las carnicerías que funciones dentro de supermercados mercados y mercaditos, dispondrán de una área destinada a tal fin, con una superficie mínima de 12 m2. (doce metros cuadrados), donde se encontrarán: mesa-mostrador, heladeras y depostado, si se dispusiese de un ámbito para la preparación de cortes de bandejas, este sector deberá reunir las mismas condiciones sanitarias que el sector carnicería, excepto la superficie.-

Artículo 93°.- Se podrá disponer de heladeras exhibidoras de autoservicio en áreas o zonas alejadas del sector carnicerías siempre que los productos se encuentren en bandejas recubiertas de filmes de polietileno.-



10



## CAPITULO 12 DE LAS CONDICIONES GENERALES

Artículo 76º.- Con la denominación genérica de "carnes" se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados para la alimentación humana por la Inspección Veterinaria antes y después de la faena.-

La carne será limpia, sana, debidamente preparada y comprende a todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena.-

Por extensión se considera carne la diafragma y los músculos de la lengua no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.-

Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, casa, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.-

Artículo 77º.- Se considera como carne fresca la proveniente del faenamiento de animales y creada posterior, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presente olor, color y consistencia características.-

La carne de ganado fresca que se expendea de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5° C en cámaras frigoríficas.-

Artículo 78º.- Denominanse "menudencias" a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y reddecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofe), encéfalo (seso), médula espinal (filete), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades exteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos).-

Artículo 79º.- Queda prohibido el expendio o la utilización de preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos, carnes abombadas o que presente reacción alcalina, anfótera, o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de sub acetato de plomo o contengan productos de alteración; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad, las procedentes de fetos nonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sus sustancias antisépticas prohibidas.-

Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.-

Artículo 80º.- Las carnicerías deberán tener para su habilitación, una superficie mínima de 20 m2 (veinte metros cuadrados) libres y una altura mínima de 2,90 mts. ( dos metros con noventa centímetros).-

Artículo 81º.- Todos aquellos locales destinados a la venta de carnes deberán cumplimentar las exigencias del Título I de la presente Ordenanza.-

Artículo 82º.- Las carnes que se introduzcan para la venta estarán desprovistas de cuero, se exceptúan los porcinos, perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas y/o controladas por Inspección Veterinaria Oficial.-

Artículo 83º.- Los propietarios de carnicerías quedan obligados a conservar las partes de las reses que contengan el sello de la Inspección Veterinaria Oficial y/o del establecimiento habilitado, conforme a las disposiciones de la Ley Federal de Carnes, que las habilitan como aptas para el consumo, con el objeto de exhibirlas toda vez que les sean requeridas por los funcionarios encargados de su fiscalización.- Cuando las carnes procedan de mataderos de otras localidades se deberá exhibir la boleta de compra con el número de certificado de introducción.-

Artículo 84º.- Si la inspección que se practique indicase que se están infringiendo las disposiciones precedentes se considerará la res como de sacrificio clandestino y el propietario de la mercadería será pasible de las multas previstas y el decomiso correspondiente.-

Artículo 85º.- Los vehículos destinados al transporte de cualquier tipo de carnes deberá ser presentado en el Departamento Automotores de la Dirección de Obras y Servicios Públicos de la Municipalidad. para obtener el certificado de tránsito correspondiente.-

Artículo 86º.- Queda prohibido dentro de los locales destinados a carnicerías la tenencia de carnes previamente trituradas, molidas o picadas debiéndose realizar estos en el mismo momento de la venta.-

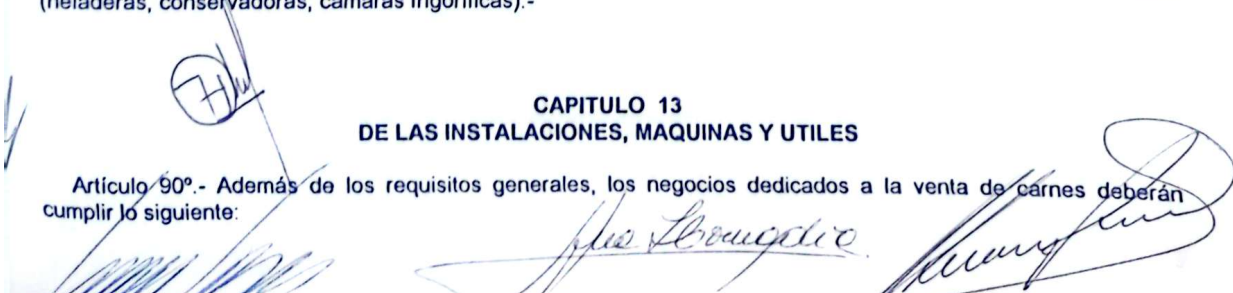
Artículo 87º.- Queda prohibida la venta, dentro de los locales destinados a carnicerías, de carbón, leña o productos que tenga elementos tóxicos contaminantes.-

Artículo 88º.- Queda prohibido arrojar aserrín en el piso por ningún motivo.-

Artículo 89º.- Queda prohibido la exposición innecesaria de las carnes fuera de los lugares de conservación (heladeras, conservadoras, cámaras frigoríficas).-

## CAPITULO 13 DE LAS INSTALACIONES, MAQUINAS Y UTILES

Artículo 90º.- Además de los requisitos generales, los negocios dedicados a la venta de carnes deberán cumplir lo siguiente:



The bottom of the page features several handwritten signatures in blue ink. On the left, there is a circular stamp containing the number '7'. In the center, a signature appears to read 'José Bragado'. On the right, there is a large, stylized signature. The text 'Artículo 90º.- Además de los requisitos generales, los negocios dedicados a la venta de carnes deberán cumplir lo siguiente:' is printed above these signatures.



## TITULO V DE LAS ROTISERIAS Y/O FIAMBRERIAS, CASAS DE COMIDAS - VIANDAS A DOMICILIO.-

### CAPITULO 9 DE LAS CASAS DE COMIDAS, ROTISERIAS Y/O FIAMBRERIAS

Artículo 65°.- Se considerarán casas de comidas, rotiserías y/o fiambrierías, aquellos locales donde se preparen comidas frías o calientes, que no se consuman dentro de ellos, sino que se expendan en el mostrador o se repartan o entreguen a domicilio, como así también el expendio de comidas envasadas, fiambres, embutidos, quesos, dulces, bebidas con o sin alcohol, etc.-

Artículo 66°.- Deberán, además de las condiciones generales, reunir las siguientes:

- a) SUPERFICIE: Deberán poseer una superficie mínima de 10 m. (diez metros cuadrados).-
- b) LOCAL DE VENTA: Podrá formar parte de un local único con cocina, debiéndose separar un sector del otro con mostradores, estanterías tabiques de vidrios, etc. para impedir el ingreso del público a la cocina.-
- c) SECTOR COCINA: Deberá reunir las mismas condiciones que las determinadas para las cocinas de restaurantes o comedores.-
- d) SECTOR VENTAS: Deberá reunir las condiciones generales del Título I, Capítulo 4.-

Artículo 67°.- Los productos embutidos frescos o secos, como así también los productos envasados tendrán correcta identificación según lo establece la presente Ordenanza y el Código Alimentario Argentino de aplicación subsidiaria.-

### CAPITULO 10 DE LAS VIANDAS A DOMICILIO

Artículo 68°.- la preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo a los que dispone la presente Ordenanza y el Código Alimentario Argentino.- El personal deberá estar provisto de un Certificado de buena salud y los aparatos térmicos deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.-

Artículo 69°.- Las familias que en sus domicilios particulares preparen, para ser repartidas, un número no mayor de seis (6) viandas diarias (o doce cosidas) no se considerarán casas de comidas, pero deberán comunicar al Departamento de Comercio e Industria de la Municipalidad, que se dedican a la remisión remunerada de platos de cocinas y autorizarla para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, al solo efecto de inspeccionar las instalaciones y si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las materias primas empleadas satisfacen las exigencias de la presente Ordenanza.-

Artículo 70°.- Los establecimientos que preparen cantidades mayores de comidas que las indicadas en el artículo 69° de la presente Ordenanza, deberán ajustarse a las condiciones establecidas para restaurantes o comedores o en su defecto a las de las casas de comidas, rotiserías y/o fiambrierías.-

## TITULO VI DE LOS COMEDORES DE ELABORACION Y VENTA DE HELADOS

### CAPITULO 11

Artículo 71°.- Los locales destinados a la elaboración y venta de helados poseerán una superficie mínima de 20 m<sup>2</sup> (veinte metros cuadrados).- Los locales destinados exclusivamente a la venta, 10 m<sup>2</sup> (diez metros cuadrados).-

Artículo 72°.- Deberán poseer extractores de aire de 1/4 HP., cada 120 m<sup>3</sup> (ciento veinte metros cúbicos) o fracción y otro medio mecánico que cumpla con las mismas funciones, no siendo estos substitutivos de las condiciones de ventilación e iluminación estipuladas en el Código de Edificación Municipal.-

Artículo 73°.- Todos los comercios dedicados a la elaboración y venta de helados, deberán cumplimentar las condiciones generales estipuladas en el Título I de la presente Ordenanza.-

Artículo 74°.- Los locales deberán contar con cestos o recipientes destinados a arrojar papeles: estos recipientes deberán encontrarse dentro y fuera de los locales, cuando se colocaren mesas y sillas en las veredas, parques, patios, jardines, etc. deberán disponer los cestos destinados a tal fin en número suficiente.-

Artículo 75°.- Los locales en los cuales los productos no se vendan en envases cerrados de fábricas y que permitan el consumo en el lugar de expendio deberán contar con abrevaderos de agua.-

## TITULO VII DE LOS LOCALES DE VENTA DE CARNES



Artículo 52º.- Entiéndese por "Café al Paso" el negocio donde se sirve al consumidor en la barra o mostrador y se expenden para su consumo inmediato alimentos simples o preparados como: café, leche, café con leche, chocolates, jugos, bebidas gaseosas, etc.- Permite en dichos negocios servir para el consumo inmediato alimentos complementarios de los anteriores como: pan, manteca, mermeladas, masas frescas o secas y sus similares, éstos establecimientos no podrán colocar sillas y mesas dentro y fuera el local, estando permitidos taburetes fijos o móviles para el público atendidos en la barra.-

Artículo 53º.- Los negocios denominados "Café al Paso" contarán con una superficie mínima de 10,00 m2. (diez metros cuadrados).-

Artículo 54º.- Los establecimientos descritos en el presente capítulo deberán contar con un baño, pudiendo ser en el caso de los locales instalados en galerías, el del consorcio; por lo demás deberán cumplir las condiciones generales del Título I, Capítulo 4, de la presente Ordenanza.-

## TITULO IV DE LOS RESTAURANTES Y COMEDORES

### CAPITULO 8

Artículo 55º.- A los fines de la presente Ordenanza se consideran Restaurantes o Comedores a los locales donde se preparan comidas para ser consumidas en los mismos, sean estos independientes o se encuentren dentro de hoteles, hospedajes, casas de huéspedes, bares, clubes, etc..-

Artículo 56º.- Se permitirá, previa autorización de la dependencia municipal correspondiente y siempre que se encuentren dentro de las zonas determinadas por el Código de Edificación Municipal, las estructuras denominadas quinchos, como lugar exclusivamente para la atención al público (sector comedor, bar o barra), donde se servirán las comidas acondicionadas en la cocina.- Los techos serán mantenidos libres de insectos y limpio.- Los pisos deberán ajustarse a los estipulados en las condiciones generales (Título I, Capítulo 4).-

Se podrán utilizar con mesas los espacios como retiros, patios, jardines o parques, siempre que tengan pisos que permitan una correcta limpieza.-

Artículo 57º.- Las cocinas de los restaurantes o comedores deberán contar con una superficie mínima de acuerdo a las siguientes cantidades de cubiertos o personas: hasta diez (10) cubiertos, 20,00 m2. (veinte metros cuadrados) y por cada diez (10) o fracción que se adicione corresponderán 3,00 m2. (tres metros cuadrados) más hasta llegar a un máximo de 50 m2. (cincuenta metros cuadrados) a partir de los cuales el Departamento Técnico correspondiente determinará el aumento de superficie.-

Artículo 58º.- En los Restaurantes o Comedores solamente las cocinas deberán estar previstas de un friso azulejado de 1,80 mts. de altura.- Estarán bien aireadas y ventiladas, dotadas de extractores de aire y campanas sobre cocinas y friteras.-

Artículo 59º.- Los Restaurantes o Comedores que posean asadores o parrillas al aire libre deberán ubicar las mismas de tal forma que comuniquen en forma directa con la cocina o por medio de pasa-platos.-

Artículo 60º.- Las cocinas de los Restaurantes o Comedores, deberán cumplir con las exigencias del Código de Edificación Municipal y la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

Artículo 61º.- Todos los utensilios usados (cacerolas, sartenes, ollas, vajillas, etc.) deberán estar en perfecto estado de conservación sin deterioro, abolladuras o que tengan el enlozado saltado, en estos casos se procederá al decomiso de los mismos.-

Artículo 62º.- Las comidas una vez preparadas no podrán guardarse por más de 24 horas, ni utilizarse para la preparación de otros platos.- Los sobrantes de los platos deberán arrojarse inmediatamente en recipientes con tapas destinados a tal fin.-

Artículo 63º.- Los productos destinados a la preparación de las comidas, deberán depositarse en lugares ordenados y adecuados.- Las verduras y legumbres frescas deberán depositarse en muebles o heladeras destinadas a este solo fin.-

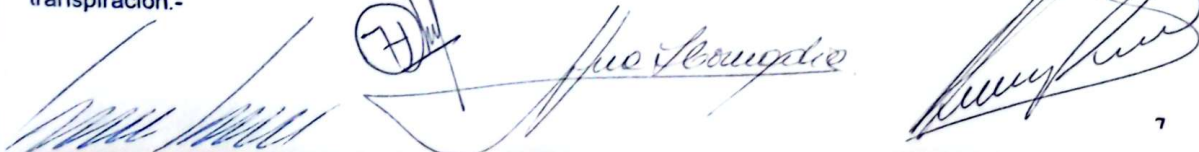
Todos los productos empleados deberán ser aptos para el consumo de las carnes controladas por la inspección sanitaria.-

Artículo 64º.- Queda expresamente prohibido:

a) Guardar o tener en la cocina otras cosas que no sean los elementos de trabajo de las mismas y los artículos necesarios para la preparación de las comidas.-

b) Exponer servilletas, repasadores, manteles, lienzos, rejillas de telas o ropas dentro de las cocinas y en la vecindad de los fogones para su secado.-

c) Que el personal se cambie de ropa dentro de la cocina y/o comedor, como así también colocarse debajo del brazo o sobre el hombro repasadores o servilletas o usar éstos cuando se tose o para secar la transpiración.-





e) Todos los vehículos destinados al transporte de sustancias alimenticias deberán llevar la inscripción correspondiente con letras de imprenta y de una altura mínima de 0,10 mts.. Se excluyen de esta obligación los que transportan bebidas envasadas o los que tengan pintados logotipos indicando variedad o tipo de alimento transportado.-

f) Queda prohibida la venta de productos alimenticios directamente desde los vehículos estacionados.-

Artículo 45°.- Todos los vehículos destinados a la venta distribución y/o repartos de productos alimenticios, deberán ser inspeccionados por el Departamento de Automotores de la Dirección de Obras y Servicios Públicos de la Municipalidad de Tanti, anualmente.- Esta Dirección podrá efectuar en todo momento y lugar inspecciones a fin de verificar el cumplimiento de esta Ordenanza, verificando lo que hace al vehículo, la mercadería y al personal, el cual además deberá utilizar la indumentaria reglamentaria (chaquetilla o guardapolvo de colores claros), manteniendo su aseo personal durante todo el desarrollo de sus tareas.-

En caso de infracción se podrá revocar su habilitación y decomisar la totalidad de los productos transportados.-

## TITULO II

### **DE LOS ALMACENES O PROVEEDURIAS POR MAYOR Y/O MENOR Y DEPOSITOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.-**

#### **CAPITULO 5**

Artículo 46°.- Todo local destinado a almacén o proveeduría por mayor y/o menor, y/o depósitos de productos alimenticios, deberá reunir además de las condiciones generales del Título I, Capítulo 4, las siguientes:

a) Los almacenes y proveedurías por mayor y depósitos de productos alimenticios deberán contar con una superficie mínima de 80 m2. (ochenta metros cuadrados).-

b) Los almacenes y/o proveedurías por menor deberán contar con una superficie mínima de 25 m2. (veinticinco metros cuadrados) y un mínimo de 8,00 m2. (ocho metros cuadrados) más, por cada rubro que se anexe; para el caso que el rubro sea carnicería o similar, esta superficie agregada deberá ser de 20 m2. (veinte metros cuadrados).-

## TITULO III

### **DE LOS BARES, CAFÉ AL PASO Y CAFETERIA**

#### **CAPITULO 6**

#### **DE LOS BARES Y CONFITERIAS**

Artículo 47°.- Los bares, cafés y confiterías deberán observar las siguientes disposiciones además de las generales dispuestas en el Título I, Capítulo 4:

a) Las paredes de los lugares destinados a la preparación de comestibles o lavado de vajillas, llevarán un friso de azulejos hasta la altura de 1,80 mts. (un metro ochenta centímetros), no así en el resto del local.-

b) En el lugar destinado al lavado de los vasos se deberá ubicar una estantería o vasera de acero inoxidable destinada a la ubicación de los mismos, colocándolos boca abajo.-

Artículo 48°.- Contarán con instalaciones sanitarias diferenciadas para damas y caballeros, con determinación de sexos en las puertas en forma clara y visible, estas instalaciones deberán cumplimentar lo dispuesto en el Código de Edificación Municipal y en la Ordenanza sobre baños.-

Artículo 49°.- Los bares, cafés y confiterías deberán contar con una superficie mínima de 20,00 m2. (veinte metros cuadrados).-

Artículo 50°.- Todos los establecimientos descriptos en éste Capítulo deberán conservar la totalidad de los productos alimenticios en recipientes adecuados de acero inoxidable, enlosados, de vidrios o plástico, aptos para tal fin. Cuando los productos comestibles sean perecederos, deberán ser conservados en heladeras o enfriadoras que aseguren su perfecto mantenimiento y siempre dentro de los recipientes antes mencionados. Los productos denominados al natural, serán trasvasados para su conservación a éste tipo de recipiente.- No se permitirá el uso de envases galvanizados para almacenar y elaborar productos alimenticios.-

Los productos comestibles exhibidos para la venta deberán estar resguardados de manera de evitar la contaminación y el tacto con insectos.-

Artículo 51°.- Cuando se preparen sandwiches o empanadas en gran escala, o se expendan además otros alimentos o minutas, los locales o secciones del establecimiento donde se elaboren éstos contemplarán las exigencias dispuesta para las cocinas de hoteles, restaurantes, etc.-

#### **CAPITULO 7 DE LOS CAFES AL PASO**



Artículo 33º.- Todos los comercios que expendan productos alimenticios de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos -

Artículo 34º.- Las mercaderías que por sus compuestos químicos constituyen o puedan constituir un factor de contaminación para los productos alimenticios deberán ser almacenadas en lugares especialmente dispuestos y alejados de estos.-

Artículo 35º.- Se prohíbe el uso de papel impreso o de segundo uso para envoltura de productos alimenticios fraccionados (lácteos, fiambres, dulces, carnes, etc.).-

Artículo 36º.- Todos los locales deberán contar con sus respectivas balanzas y estanterías para la comercialización de sus productos.-

Artículo 37º.- En los locales de las fábricas donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o comer, lo cual deberá estar expresamente aclarado en carteles que indiquen dichas prohibiciones.-

Artículo 38º.- El personal de fábricas y comercio de alimentos, cualquiera sea su índole o categoría a los efectos de admisión o permanencia en los mismos deben estar provistos de la Libreta Sanitaria actualizada.- Esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos, cualquiera fuere la actividad que desarrollen en los mismos.-

La Libreta Sanitaria deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos, quienes deberán llevarla consigo.-

Artículo 39º.- Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de aquellos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

- a) Guardarropas y lavabos con jabón, separados para cada sexo.- Para el secado de manos el establecimiento proporcionará toallas u otros medios adecuados.-
- b) Surtidores de agua potable en proporción y capacidad adecuadas al número de personas.-
- c) Retretes aislados de los locales de trabajo.- Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.-

Artículo 40º.- El lavado de manos del personal se hará todas las veces que sean necesarias, para cumplir con las prácticas operativas higiénicas.- Las rozaduras o cortaduras pequeñas en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con materiales impermeables adecuados.- Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán las debidas resistencias, estarán fabricados con materiales impermeables excepto en aquellos casos en que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar.-

Artículo 41º.- El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (en especial la diarrea), no deberá trabajar en ningún departamento o sección de una fábrica o comercio de alimentos, cuando exista la posibilidad de que pueda contaminar a éstos con organismos patógenos o las superficies que hayan de estar en contacto con los mismos.-

Artículo 42º.- Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, mantequerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churro, empanadas y sandwiches, lecherías y heladerías, carnicerías, pescaderías, etc. deberán vestir uniformes, blusa, saco, chaquetilla o guardapolvo y gorra color blanco o crema, u otros colores claros, lavable y renovable.- En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios es obligación el uso de delantales o guardapolvos y gorro de color blanco.-

En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales o guardapolvos oscuros u overoles gris, azul o caqui. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo.-

Artículo 43º.- Queda prohibido expresamente a los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos trabajar con el torso desnudo, como así también cambiarse de ropa en el local de trabajo o usar la indumentaria provistas para las tareas del comercio e industria como ropa de calle.-

Artículo 44º.- Todos los repartidores y/o distribuidores de productos alimenticios a comercios minoristas, deberán encuadrarse dentro de las siguientes condiciones de funcionamiento:

- a) Inscribirse en el Departamento de Industria y Comercio Municipal como vendedores específicos.-
- b) Contar con vehículos automotores debidamente carrozados mediante cúpula, siendo ésta independiente del conductor.-
- c) Las cúpulas llevarán una carrocería de chapa. Tendrán ventilación si es necesario y una construcción que permita la permanente limpieza de paredes y pisos, evitando la acumulación de oxido o corrosión que dañe los productos transportados, asimismo deberán estar pintadas de blanco en su parte exterior salvo que su construcción sea de material metálico inoxidable.- Su única puerta de acceso tendrá cierre hermético, como así también los ensambles de la carrocería y cúpula, haciendo del interior un compartimento al que no puedan llegar contaminantes (tierra, agua, insectos, etc.).-
- d) Los vehículos que transporten mercaderías cuyo mantenimiento necesiten temperaturas especiales, como ser productos lácteos, carnes, pescados, etc. deberán poseer equipo de refrigeración siempre que los tiempos de reparto o traslados sean prolongados y causen una pérdida de enfriamiento que hagan disminuir o peligrar las condiciones del producto.-



productos tóxicos; este friso tendrá una altura mínima de 1,80 mts. (un metro con ochenta centímetros). Este friso será obligatorio en los lugares donde se procesen, cocinen o limpien alimentos o los utensilios utilizados a tales fines: la determinación del tipo, lugares de colocación del mencionado friso podrá ser determinado en cada caso por el Departamento Técnico de la Dirección de Obras y Servicios Públicos.-

b) Techos revocados y pintados, para el supuesto de contar con cubierta de chapa tendrán cielorrasos de material desplegado y cemento, madera o materiales similares que permitan su aislación completa con el entretecho y sean de fácil limpieza. Las excepciones a esta obligación serán determinada por el Departamento Técnico cuando así correspondan.-

c) Pisos de mosaicos calcáreos, cerámicos, graníticos o similares de calidad superior. Quedan exceptuados de ésta obligación los depósitos contiguos a establecimientos comerciales y/o industriales de alimentos, debiendo en este caso ser con contrapiso de cemento alisado.-

Artículo 25°.- los locales ocupados por establecimientos que manipulen productos alimenticios dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de recipiente, utensilios, etc. serán de acero inoxidable y dotadas de instalación de agua fría y caliente, con desagües conectados a la red cloacal o a pozos sumideros reglamentarios.-

Artículo 26°.- Los mostradores y/o mesadas utilizadas en los distintos rubros deberán llevar cubierta o tapa de material lavable e inalterable. Los elementos mecánicos (cortadoras, sierras, picadoras, cuchillos, chairas, etc) heladeras, enfriadoras o conservadoras deberán permanecer en condiciones de extrema higiene.-

Artículo 27°.- Los productos elaborados como las materias primas y los envases deberán tenerse en soportes o estantes convenientemente separados del piso a la altura no menor de 0,15 mts. (quince centímetros) en aquellos casos que las mercaderías sean susceptibles de ser alteradas por la humedad (ej. harinas, productos farináceos, etc.) deberán ser estibados por una separación mínima de 0,50 mts. (cincuenta centímetros) de la pared próxima.-

Artículo 28°.- Todos los utensilios, recipientes, embalajes, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene. Estarán contruidos o revestidos con materiales resistentes a los productos en elaboración y no serán sustancias nocivas, contaminantes o modificatorias de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos utilizados para su higienización. Queda permitido, sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:

a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestido o no con estaño técnicamente puro o hierro cromado.-

b) cobre, latón o bronce revestidos íntegramente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estado técnicamente puro, exceptuándose del requisito del revestimiento o las calderas, vasijas o pailas, morteros, plato de balanzas y pesas.-

c) Estaño, níquel, cromo, aluminio y otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.-

d) Hojalata de primer uso.-

e) Materiales cerámico, barro cocido vidriado en sus partes internas, que no sean plomo y otros compuestos nocivos al ataque ácido, vidrios, cristal, mármol y maderas inodoras.-

f) Utensilios de metales diversos, con revestimiento antiadhesivos de politetrafluoretileno puro (teflón, fuón, etc.).-

g) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina o papel apergaminado, sin ácido bórico, formol y otros antisépticos.-

h) Telas de fibras vegetales, animales o sintéticos, materiales plásticos en general, impermeabilizadas o no con materias inocuas.-

i) Hierro enlozado o esmaltado que no sea plomo y otros compuestos nocivos por ataque ácido.-

Artículo 29°.- todo producto alimenticio, aditivo, condimento, bebidas, etc. así como sus materias primas deberán llevar un rótulo con caracteres bien visibles, redactado en castellano, en el que conste:

a) La designación del producto y composición exacta.-

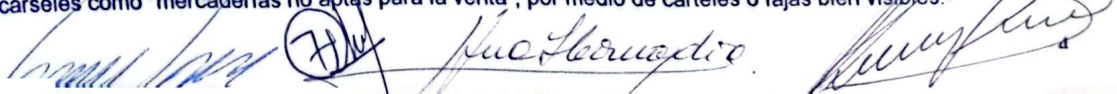
b) El peso o el volumen neto de cada unidad expresado en el sistema métrico decimal. Se exceptúan de estas exigencias los productos alimenticios de venta al peso, los que deberán llevar en su lugar la leyenda que los caracteriza.-

En los envases cuyos contenidos puedan experimentar alteraciones después de abiertos, deberá indicarse en el rótulo principal o en uno secundario, que el producto es de consumo inmediato. Asimismo deberá indicarse las condiciones ambientales en las que el producto debe ser conservado y la fecha de envasado y vencimiento cuando correspondiere. La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los lugares de fabricación o envases de los mismos, quedando prohibida la tenencia de rótulos fuera de los establecimientos mencionados.-

Artículo 30°.- Todos los productos envasados que lleven tapas coronadas deberán determinar en ellas, en forma clara y precisa, el producto que contiene el envase.-

Artículo 31°.- Las firmas comerciales propietarias de establecimientos y fábricas son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencia en el envase, como así también los que posean la correspondiente autorización del organismo Nacional y Provincial competente o que no correspondan a las características indicadas en la rotulación impresa en los mismos, no admitiéndose en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad.-

Artículo 32°.- Las mercaderías que sufrieren deterioro en sus envases originales o presenten signo de alteración de sus contenidos o no posean identificación alguna o no tuvieren fecha de vencimiento, deberán ser separadas y retiradas de la venta y/o depósito y colocadas en un lugar especialmente destinado a ello, debiendo identificarse como "mercaderías no aptas para la venta", por medio de carteles o fajas bien visibles.-



Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page. One signature is circled in red. There are several other signatures and a stamp that appears to say 'Fue firmado'.



Tales establecimientos no podrán comenzar a funcionar hasta no contar con la habilitación definitiva otorgada por el Departamento Técnico correspondiente dependiente del Departamento de Comercio e Industria Municipal, la apertura de los locales sin la condición antes mencionada, dará lugar a la clausura de los mismos hasta tanto se regularice la situación técnica y/o administrativa que falte cumplimentar.-

Artículo 11º.- En las solicitudes de inscripción, habilitación, transferencia o anexión de rubros deberá consignarse los siguientes datos:

- a) Nombre del propietario o Razón Social y su domicilio real.-
- b) Lugar donde se encuentra ubicado el establecimiento.-
- c) Ramo del mismo.-
- d) Si se tratase de distribuidores y/o repartidores, se indicará dominio y características de los vehículos a emplearse y el domicilio real de los propietarios.
- e) Cuando se trate de negocios con características especiales, las mismas deberán describirse con toda precisión.-

Artículo 12º.- Los propietarios de establecimientos habilitados, deberán ajustar su actividad comercial y/o industrial a lo solicitado en su permiso de habilitación, caso contrario se podrá clausurar el establecimiento, teniendo facultades para ello el Departamento de Comercio e Industria Municipal y el Ente Intercomunal SANITARIA REGIONAL Punilla – Cruz del Eje .-

#### CAPITULO 4 DE LAS CONDICIONES GENERALES

Artículo 13º.- La presente Ordenanza regirá para todos los establecimientos que elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan, expongan, importen o exporten, productos alimenticios, con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.-

Artículo 14º.- Los locales donde funcionen los establecimientos deberán estar dispuestos de forma tal que tengan acceso a la vía pública, excepto que sean ubicados en galerías comerciales.-

Artículo 15º.- La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible, cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.-

Artículo 16º.- Queda prohibido utilizar como dormitorio, comedor o cocina familiares los locales donde se elaboren, depositen o expendan productos alimenticios, como así también la comunicación directa con cocina y/o dormitorios familiares o lugares insalubres.-

Artículo 17º.- Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. No podrán ser utilizados para la conservación de mercadería, las que por su características necesiten de una temperatura especial de mantenimiento; las mismas deberán ser ubicadas dentro de cámaras o equipos enfriadores que permitan una adecuada conservación.-

Artículo 18º.- Las firmas comerciales propietarios de establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes y despachos de productos alimenticios, están obligados a mantener un perfecto estado de higiene, como así también a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos o semi-salvajes.-

Artículo 19º.- Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados, cerrados o en cámaras y ser manejados por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican su manipuleo.-

Artículo 20º.- Queda expresamente prohibido el uso de las sustancias mencionadas en el artículo anterior, en forma de nieblas, aerosoles, pulverizaciones, rociadores y otras formas de dispersión de las mismas cuando puedan contaminar los productos alimenticios.-

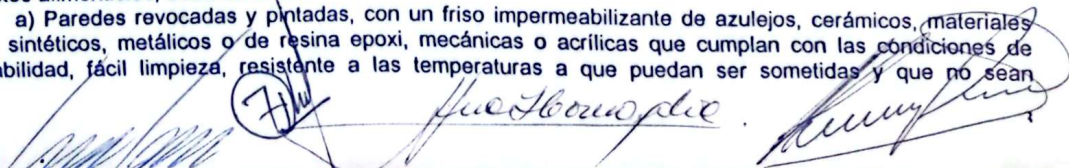
Artículo 21º.- El suministro de materiales combustibles para la cocción de productos alimenticios y/o calefacción se hará mediante líneas de alimentación desde el exterior, no pudiendo tener en el interior garrafas, tambores de combustibles líquidos, leña, etc.. Las líneas de vapor procederán de calderas instaladas en cuartos destinados a tal fin.-

Artículo 22º.- Los locales destinados a la venta de productos alimenticios que expendan también kerosenes, jabón fluido, desinfectantes y similares fraccionables, deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aún cuando se expendan en envases originales.-

Artículo 23º.- Los locales de los establecimientos mencionados en la presente Ordenanza, deberán adecuarse a las condiciones generales de ventilación, iluminación, edilicias y sanitarias, establecidas en el Código de Edificación Municipal y en la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo. Ambas exigencias podrán ser complementadas con las cláusulas particulares, para cada uno de los establecimientos, determinadas en la presente Ordenanza.-

Artículo 24º.- Los locales destinados a la elaboración, fraccionamiento, conservación, exposición y/o expendio de productos alimenticios, deberán tener:

- a) Paredes revocadas y pintadas, con un friso impermeabilizante de azulejos, cerámicos, materiales plásticos, sintéticos, metálicos o de resina epoxi, mecánicas o acrílicas que cumplan con las condiciones de impermeabilidad, fácil limpieza, resistente a las temperaturas a que puedan ser sometidas y que no sean



Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page, including a circular stamp with the number '7' and a signature that appears to be 'Juan Bonaparte'.



d) **ALIMENTO GENUINO O NORMAL:** Se entiende como tal al que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contengan sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración se expenda bajo la denominación y rotulado legales sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.-

e) **ALIMENTO ALTERADO:** El que por causas naturales de índole física, química o biológica derivadas de su tratamiento tecnológico, aisladas o combinadas, han sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca o en su valor nutritivo.-

f) **ALIMENTO CONTAMINADO:** El que contenga:

- Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.-
- Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por las exigencias reglamentarias.-

g) **ALIMENTO ADULTERADO:** el que ha sido privado en forma parcial o total de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamiento de cualquier naturaleza para disimular y ocultar alteraciones, deficiencias de calidad de las materias primas o defectos de elaboración.-

h) **ALIMENTO FALSIFICADO:** El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y se denomine como este sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.-

i) **INTOXICACION POR ALIMENTOS:** Con esta expresión se entiende los procesos patológicos, originados no solo por alimentos alterados, sino también por la ingestión de productos que a pesar de presentar apariencias normales, contienen alimentos o sustancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen.-

j) **FABRICA DE ALIMENTOS:** Se entiende en establecimiento que elabora y/o envasa alimentos.-

k) **COMERCIO DE ALIMENTOS:** Se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios que reserva, fracciona, expenda, importa o exporta los mismos con destino al consumo.-

Artículo 4º.- La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por el Departamento de Comercio e Industria de la Municipalidad de Tanti. Cuando se trate de operaciones de importancia y/o exportación de productos elaborados, las fábricas o comercios de alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria Nacional y/o Provincial, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines.-

Artículo 5º.- El titular de la autorización deberá comunicar al Departamento de Comercio e Industria de la Municipalidad de Tanti, todo acto que implique el traslado de la fábrica o comercio, cuando se realicen ampliaciones o cambios en las instalaciones o cuando se cambie el propietario de la firma comercial o se modifique el contrato social o la naturaleza de sus actividades. Igual obligación incumbe a sus sucesores a título universal o particular.-

Artículo 6º.- Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por las autoridades correspondientes.-

Artículo 7º.- El titular de la autorización debe proveer a:

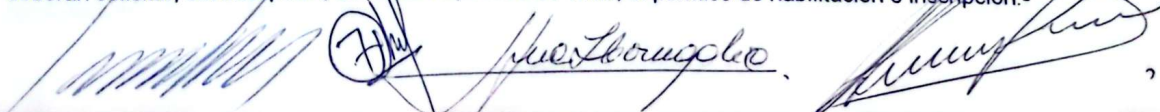
- a) Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización en buenas condiciones de higiene.-
- b) Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado.-
- c) Que tenga el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubieren sido sometidos para su expendio.-
- d) Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos.-

Artículo 8º.- El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda obligación prevista en la presente Ordenanza o en el Código Alimentario Argentino.-

Artículo 9º.- A los efectos de la presente Ordenanza, los propietarios, directores y gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal de establecimiento, lo que no libera la responsabilidad de los operarios y/o empleados culpables o cómplices.-

### CAPITULO 3 DE LA HABILITACION

Artículo 10º.- A partir de la promulgación de la presente Ordenanza, quienes deseen instalar establecimientos donde se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan, expongan, importen o exporten alimentos deberán solicitar, sin excepción, de la Municipalidad de Tanti, el permiso de habilitación e inscripción.-





**ORDENANZA N° 002 / 2000**

**VISTO:**

El Código Alimentario Argentino.  
La Ordenanza Municipal N° 1715 del 20 de junio de 1987, de la Municipalidad de Villa Carlos Paz.  
La Ley Orgánica Municipal N° 8102/91 ( art. 30, inc. 23 ), y

**CONSIDERANDO ;**

La responsabilidad ineludible de la Municipalidad, de velar por la salud de los vecinos estables o transitorios de la localidad de Tanti.

Que para ello es necesario contar con una adecuada norma escrita para control de todos los establecimientos que tengan relación con los alimentos.

Que la Ordenanza dictada en la materia, por la Municipalidad de Villa Carlos Paz , tiene una vigencia de trece años y habiendo demostrado su eficacia , es adecuado tomarla como modelo de la presente.

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DE LA MUNICIPALIDAD DE TANTI  
SANCIONA CON FUERZA DE  
ORDENANZA**

**COMERCIO E INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**TITULO I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPITULO 1  
DE LOS ALCANCES**

Artículo 1º.- Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fracciones, conserve, expida, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o materias primas correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios, deberá cumplir con las disposiciones de la presente Ordenanza.-

Artículo 2º.- Todo alimento, condimento, bebida o sus materias primas y aditivos alimentarios, que se elaboren fracciones, conserven, transporten, expendan, expongan, importen o exporten deben satisfacer las exigencias del Código Alimentario Argentino para poder ser comercializados dentro de la localidad de Tanti.-

**CAPITULO 2  
DE LAS DEFINICIONES**

Artículo 3º.- A los efectos de la presente Ordenanza se establecen las siguientes definiciones:

a) **CONSUMIDOR:** Toda persona o grupo de personas o Institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.-

b) **ALIMENTO:** Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación de "alimentos" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábitos, costumbres o como coadyuvantes, tengan o no, valor nutritivo.-

c) **ADITIVO ALIMENTARIO:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización siempre que:

- Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivo en las condiciones de uso.-
- Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias.-
- Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca el Código Alimentario Argentino.-

Alimentario Argentino.