

ORDENANZA N°: 3086/06.-

Ramallo, 19 de septiembre de 2006

VISTO:

La necesidad de dotar de un instrumento legal para actuar en forma amplia y orgánica en la fiscalización higiénico-sanitaria de todos los productos de origen animal y vegetal que se expenden en el partido de Ramallo; y

CONSIDERANDO:

Que siendo ineludible legislar en todo cuanto se refiere a la salud de la población, máxime cuando se trate productos alimenticios de primera necesidad;

Que es indudable que una Ordenanza con las características generales de la que nos ocupa, al agrupar el tratamiento de las cuestiones fundamentales del tema alimentario, facilita el conocimiento de las normas por parte de la población y simplifica también la aplicación por parte de la autoridad;

POR TODO ELLO EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE RAMALLO, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES SANCIONA CON FUERZA DE;

ORDENANZA

ARTÍCULO 1º) Serán las Direcciones de Habitación, Inspección y Bromatología de la ----- Municipalidad de Ramallo las encargadas de fiscalizar todos los locales, puestos o establecimientos comprendidos en la presente Ordenanza.-----

ARTÍCULO 2º) Tanto los empleados como el encargado del comercio deberán poseer ----- libreta sanitaria como lo establece la ley Provincial de Habitación de comercios.-----

ARTÍCULO 3º) Se entienden por comercio donde se expenden comidas fuera de él, comi----- das frías o calientes, emparedados, comidas de rápida preparación y cocción (minutas), masas y confituras.-----

CAPÍTULO I
PARRILLAS O COCINAS AL SPIEDO

ARTÍCULO 4º) Las parrillas o instalaciones para spiedo deberán estar instaladas en sitios ----- convenientemente separados del público por barandas o mostradores, dejando entre éstos y el horno en todos sus costados, espacios libres dotados de piso impermeable de 1 metro de ancho como mínimo.-----

ARTÍCULO 5º) Los mostradores, las estanterías y mesas de trabajo deberán estar cubier----- tos de mármol o de acero inoxidable u otro material impermeable que reúna las mismas condiciones y que permita su perfecto aseo. Se permitirá el uso de madera dura e inodora, solamente para el corte de carne.-----

ARTÍCULO 6º) Queda prohibido colocar todo tipo de aparato para asar, a menor distancia ----- de un metro de puertas, ventanas y vidrieras.-----

ARTÍCULO 7º) Las parrillas o cocinas para spiedo deberán tener en la parte superior ----- campanas adecuadas, en conexión con conductos de tiraje al exterior y piletas de acero inoxidable con provisión de agua potable caliente y fría.-----

CAPÍTULO II
ROTISERÍAS Y FIAMBRERÍAS

ARTÍCULO 8º) Las rotiserías deberán poseer cocina habilitada para la preparación de comidas las cuales reunirá las condiciones exigidas para restaurantes y parillitas.

ARTÍCULO 9º) Las rotiserías podrán, vender además de las comidas que preparen para llevar, productos del ramo alimentario afines al rubro principal.

ARTÍCULO 10º) Las fiambrerías deberán cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos para rotiserías con excepción de los relativos a la cocina.

ARTÍCULO 11º) Se observarán las siguientes disposiciones:

- 1) Cuando se elaboren comidas para llevar, la cocina deberá estar separada del lugar de ventas.
- 2) Se prohíbe en rotiserías la venta de chacinados y embutidos frescos sueltos sin rótulos que identifiquen su procedencia de producción.
- 3) Cuando se elaboren tortas o postres deben mantenerse en heladeras, vitrinas o campanas alejados de productos que puedan alterar sus características.
- 4) Cuando se fraccionen para la venta, dulces enlatados, deberán ser retirados de sus envases una vez abiertos y colocados en fuentes o bandejas de material inalterable, tapadas con campanas transparentes.
- 5) Las heladeras, cortadoras de fiambres, spiedos, hornos y demás utensilios deberán ser mantenidos en perfecto estado de higiene y conservación.

CAPÍTULO III

PRODUCTOS LÁCTEOS

ARTÍCULO 12º) Los productos lácteos que no se mantengan a menos de 8 grados centígrados serán declarados inaptos para el consumo y decomisados en el acto.

ARTÍCULO 13º) Se prohíbe el transvasamiento y/o fraccionamiento de los productos lácteos, a excepción del queso, y la tenencia de envases que presenten signos de violación o deterioro.

CAPÍTULO IV

FÁBRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

ARTÍCULO 14º) Toda fábrica de pastas alimenticias deberá estar habilitada por la municipalidad de acuerdo con la presente ordenanza y con la legislación vigente (Ley Nacional 18.284).

ARTÍCULO 15º) Las fábricas de pastas están autorizadas a vender pastas en general, tapas para tarta, empanadas y pasteles, productos envasados en origen (leche, crema, ricota, yogur, dulce de leche y queso).

ARTÍCULO 16º) Los locales de fabricación deberán contar con un revestimiento impermeable de 2m de alto y podrán estar a la vista del público, pero separados de los locales de venta con mamparas o vidrios.

ARTÍCULO 17º) Los productos de elaboración se colocarán en mesas o estantes aislados del suelo y protegidos de toda contaminación, y una vez elaborados se conservarán en cámaras frigoríficas o heladeras.

ARTÍCULO 18º) Queda permitida la colocación de las masas de fideos o pastas frescas con colorantes de origen vegetal, naturales o sintéticos, autorizados. Su utilización debe figurar obligatoriamente en rótulos con caracteres visibles.

ARTÍCULO 19º) En el caso de productos perecederos que se vendan envasados en bolsi-
----- tas de polietileno, éstas serán cerradas en forma hermética e inviolable y
contar con leyendas de elaboración y vencimiento, así como también la frase
(manténgase en la heladera) si fuera necesario.-----

CAPÍTULO V **PANADERÍA**

ARTÍCULO 20º) Se autoriza a las panaderías la venta de los siguientes productos: pan de
----- todo tipo, facturas, galletitas, confituras, masas, budín y todo otro afín a
su fabricación. Si se contare con heladera apropiada podrán venderse además: tapas
para empanadas, pasqualinas, pasteles, pre pizzas, pizetas, leche, crema, ricota, queso,
yogur y dulce de leche. Si se contare con vitrinas, estanterías y espacio suficiente podrán
venderse también licores, vinos, harina envasada de origen, artículos de repostería
envasados, golosinas y mermeladas envasadas.-----

ARTÍCULO 21º) Se observarán las siguientes disposiciones:

1. Las paredes deben ser de material que permita una completa y total higienización.
2. Las puertas y ventanas deben asegurar la aireación necesaria, que podrá
ayudarse con medios mecánicos que no permitan el ingreso de insectos y
roedores;
3. Las mesas de trabajo, mostradores y vitrinas serán de material impermeable, si se
poseen estantes deben estar a 20 cm. del suelo.
4. Los hornos de cocción se construirán a una distancia de 0.50 metros de la pared
divisoria, al igual que su chimenea, contando con un captador de hollín.-----

ARTÍCULO 22º) Queda prohibida la tenencia, expendio o circulación de productos de pa-
----- nadería mal elaborados, mal cocidos o en los que se halla sustituido el
huevo por colorantes no permitidos.-----

ARTÍCULO 23º) El pan que no se ha vendido en el día se conservará en canastos con
----- cobertura, pudiéndose vender a menor precio.-----

ARTÍCULO 24º) Se prohíbe el uso de Bromato de potasio en cualquier producto de panifi-
----- cación en todo el partido de Ramallo.-----

ARTÍCULO 25º) Los establecimientos comerciales que expendan productos de panifica-
----- ción deberán exigir de sus proveedores la certificación de que dichos
productos no contienen la sustancia cuya utilización prohíbe el Artículo anterior.-----

DISPOSICIONES COMUNES A LOS CAPÍTULOS IV y V

ARTÍCULO 26º) El personal que manipule pastas o productos de panadería deberá usar
----- guardapolvo o chaqueta de color claro, llevar cubierto el cabello y guardar
higiene personal, en especial las manos.-----

ARTÍCULO 27º) La harina utilizada en la fabricación de pastas y productos de panadería
----- no podrá almacenarse en contacto con el suelo, sino que deberá estar
embolsado sobre tarimas a una altura mínima de 20 centímetros.-----

ARTÍCULO 28) Los utensilios utilizados deberán ser desinfectados con agua hirviendo y
----- no podrán ser usados con otros destinos.-----

CAPITULO VI **DESPENSA – MERCADITOS - SUPERMERCADOS**

ARTÍCULO 29º) Todo local destinado a despensa, almacén, mercadito o supermercado,
----- deberá poseer en su distribución, perfectamente zonificados, los espa-
cios de atención de público, circulación, expendio y almacenamiento, de tal modo que se
puedan diferenciar los mismos para evitar la superposición de aquellas que puedan ser
destinadas a depósitos en volumen, envases a retornar, elementos en mal estado, etc.----

ARTÍCULO 30º) Prohíbese el manipuleo de los productos que se expendan sin guantes,----- pinzas o elementos que los suplan como así también su venta sin la determinación del peso, para lo cual la despensa o almacén y el mercadito deberán poseer una balanza como mínimo, y los mercados y supermercados las balanzas proporcionales a la cantidad de rubros que las requieran.-----

CAPÍTULO VII
FRUTERÍA Y VERDULERÍA

ARTÍCULO 31º) Los locales deberán contar con pileta de mármol o loza esmaltada, salvo----- que el establecimiento cuente con un grupo general de piletas para el lavado de hortalizas.-----

ARTÍCULO 32º) Deberá disponer de cajones de madera con compartimientos para cada----- clase de los productos, sostenidos sobre soportes a no menos de 0,20 centímetros del piso.-----

ARTÍCULO 33º) Queda prohibido:-----

- 1) La venta de frutas y verduras afectadas por enfermedades de origen parasitario, lesiones, manchas, plagas etc.
- 2) Almacenar o exhibir los recipientes que contengan frutas y verduras de desperdicio.-----

ARTÍCULO 34º) Queda permitida la venta en estos locales de frutas enlatadas, secas,----- jugos,----- verduras----- y----- hortalizas envasadas.-----

ARTÍCULO 35º) Cada establecimiento deberá contar con una balanza como mínimo.-----

CAPÍTULO VIII
PUESTOS PARA LA VENTA DE CARNES , AVES Y PESCADOS

ARTÍCULO 36º) Para su habilitación deberán dar cumplimiento a las normas establecidas----- en la legislación municipal, provincial o nacional, cumpliendo los siguientes requisitos:

- 1) Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas deberán poseer sistema anti-insectos.
- 2) Poseerán mesada de mármol, acero inoxidable o material impermeable de color claro, tablas de madera para el serrucho de carnes, gancheras de metal inoxidable para colgar reses, las que deberán quedar a no menos de 0,70 metros de las paredes, recipientes metálicos con tapas para depositar los desperdicios y balanzas con platillos de material inalterable.
- 3) Deberán contar con piletas de material impermeable y perfectamente higienizables.
- 4) Se podrá anexar la venta de productos alimenticios envasados, previa habilitación de la misma, debiendo en tal caso poseer mostrador y estanterías separadas.
- 5) Poseerán revestimiento de azulejos hasta 2 metros de altura.
- 6) Los locales deberán contar con cámara frigorífica, heladeras o sistema de refrigeración apropiados.-----

FÁBRICA DE HELADOS Y HELADERÍAS

ARTÍCULO 37º) Las fábricas de helados y heladerías deberán poseer un revestimiento----- azulejado o de otro material similar, hasta una altura mínima de 2 metros.-----

ARTÍCULO 38º) Las fábricas de helados deberán contar con un local de elaboración,----- separado de los demás destinados a otros servicios cuando se elaboren helados y productos afines, para la venta directa al consumidor no será obligatorio conservarlos envasados, en estos casos se admiten también que la operación de

congelar o enfriar se realice en los despachos destinados al público, siempre que para ello se utilicen aparatos de enfriamiento con equipos metálicos que funcionen a electricidad, instalados en buenas condiciones de higiene y seguridad.-----

CAPÍTULO IX
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 39º) Se prohíbe el manejo de dinero a quien manipule productos no envasados.-----

ARTÍCULO 40º) Se prohíbe la presencia de animales en cualquiera de las dependencias----- de los locales, puestos o establecimientos comprendidos en los Artículos anteriores.-----

ARTÍCULO 41º) Se prohíbe fumar durante la atención al público o manipuleo de productos no envasados.

ARTÍCULO 42º) Se prohíbe el uso de toallas de telas en común para los empleados.-----

ARTÍCULO 43º) Los locales, puestos o establecimientos que posean productos lácteos,----- carnes en bandejas, fiambres o pastas en general deberán conservarlos a menos de diez grados centígrados y alejados de otros que puedan alterar sus características.-----

CAPÍTULO X
SANCIONES

ARTÍCULO 44º) A personas físicas o jurídicas que no cumplan con la siguiente Ordenanza se le aplicará una multa de **20 a 100 módulos**.

En caso de reincidencia, se sancionará de la siguiente forma:

- a) Para la 1ra el doble de la que corresponda,
- b) Para la 2da el triple y clausura por 20 días;
- c) Para la 3ra la Inhabilitación.-----

ARTÍCULO 45º) Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, la Municipalidad de----- Ramallo podrá si las circunstancias lo hicieran necesario, clausurar locales en donde se violen las disposiciones de la presente Ordenanza, secuestrar vehículos, decomisar mercadería y tomar cualquier tipo de medida tendiente a lograr el fiel cumplimiento de la misma.-----

LUGARES PÚBLICOS O SOCIALES DONDE SE MANIPULEN ALIMENTOS

ARTÍCULO 46º) En todos aquellos lugares donde se manipulen alimentos con fines públicos o sociales deberán regirse bajo esta misma norma.-----

ARTÍCULO 47º) Derógase la Ordenanza 2017/02 y toda disposición que se oponga a la presente.

ARTÍCULO 48º) Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos.-----

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE RAMALLO EN SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA 19 DE SEPTIEMBRE DE 2006.-----

