

Honorable Concejo Deliberante

2011 AÑO DEL CINCUENTENARIO DE LA AUTONOMIA DE SALLIQUELO

SALLIQUELO, 22 DE DICIEMBRE DE 2.011.

CONSIDERANDO:

Que es necesario dictar normas higiénico-sanitarias que posibiliten la comercialización de productos cárnicos en las condiciones de salubridad establecidos en la normativa Nacional y Provincial vigente,

Que la presente Ordenanza se ajusta no solo a dicha normativa sino que además posibilita la protección de nuestra ciudadanía en los términos higiénicos necesarios para la protección de su salud

POR ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EN SESION ORDINARIA DE PRORROGA DEL DIA DE LA FECHA Y DE ACUERDO A LAS FACULTADES QUE LE SON INHERENTES SANCIONA LA SIGUIENTE:

ORDENANZA

ARTICULO 1º).- Los locales destinados al comercio de productos cárnicos, deberán cumplir los siguientes requisitos de estructura y funcionamiento:

- a) Piso: de material impermeable, sin grietas ni hendiduras que permitan filtraciones, de fácil limpieza, contarán además con al menos una rejilla de desagote de líquidos. Podrán optar por tener un sobre piso de rejilla de madera detrás del mostrador, el mismo deberá ser removible para su limpieza diaria.
- b) Paredes interiores: revestidas con materiales impermeables, pudiendo ser de azulejos, mármol, o terminadas en revoque liso pintadas con pinturas lavables, en una altura no inferior a los 1,80 mts desde el nivel del piso y en todo el perímetro del local.
- c) Cielorrasos: tendrán una superficie interna continua sin presentar rugosidades, de material inalterable e incombustible
- d) Angulo de unión de paredes con techos y pisos: Redondeados.
- e) Aberturas: Deberán contar con dispositivos que impidan la entrada de insectos al local, poseerán a tal efectos telas antiinsectos de trama fina, pudiendo utilizarse cortinas de aire como sistema antiinsectos.
- f) Piletas: Deberán ser de acero inoxidable, provistas de agua circulante potable, caliente y fría, con desagüe a red cloacal o pozo sumidero, previo paso por interceptores de grasa.
- g) Iluminación: Abundante, preferentemente con luz natural, y en caso de emplearse artificial, esta deberá asemejarse a la misma. Se prohíbe el uso de fuentes lumínicas que alteren o enmascaren el color real de los productos comestibles. Las fuentes lumínicas deberán contar con protectores.

Honorable Concejo Deliberante

2011 AÑO DEL CINCUENTENARIO DE LA AUTONOMIA DE SALLIQUELO

- h) Mesadas: de material inalterable, impermeable, inoxidable, de fácil limpieza e higienización
- i) Rieles de acero, roldanas de material inalterable, ganchos de material inalterable e inoxidable. La ganchera debe estar separada de la pared por una distancia mínima de 0,60 metros.
- j) Medios mecánicos para el procesado de la carne: las picadoras, sierras, cortadoras deberán guardar en todo momento perfecto estado de higiene y conservación.
- k) Dependencias auxiliares: Las carnicerías no deberán tener comunicación directa con ninguna dependencia familiar o ambientes no afectados al negocio, los baños deberán estar separados del local de carnicería como mínimo por una habitación. Las salas de elaboración (si realiza chacinados u otro producto autorizado) no podrán estar ubicadas en dependencias no habilitadas. Los depósitos de desperdicios deberán estar separados del sector de manejo de carne apta para el consumo y los recipientes contenedores de desperdicios deberán poseer tapa y bolsa plástica reemplazable.
- l) Los Establecimientos que contempla la siguiente Ordenanza, deberán poseer cámaras frigoríficas y/o heladeras de tipo carnicerías que aseguren adecuada conservación de los productos cárneos, no pudiendo albergar productos que no sean los establecidos y específicos del rubro, las mismas deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene.-----

ARTICULO 2º).- Todos los productos comercializados, deberán estar declarados aptos para el consumo humano, los mismo deberán exhibir sellos de inspección sanitaria y/o precintos según la especie, además de documentación que certifique su procedencia, la cal podrá ser requerida al momento de la inspección municipal.-----

ARTICULO 3º).- Será obligatorio reservar las partes de las reses que presenten el sello de la Inspección Sanitaria y certifican su buena aptitud para el consumo. El incumplimiento de esta disposición determinará que las carnes expuestas se consideren como de sacrificio clandestino y quienes las comercialicen estarán sujetos a las penalizaciones correspondientes.-----

ARTICULO 4º).- La exhibición de productos cárnicos será admitida solo en heladera mostrador con temperaturas menores a los 7 grados centígrados, las menudencias deberán ser exhibidas y conservadas hasta su venta en forma independiente de los demás productos.-----

ARTICULO 5º).- Queda absolutamente prohibido:

- a) Exhibir o vender carne picada con anterioridad, la que se expendá deberá ser picada y en presencia del consumidor.
- b) Envolver productos cárnicos que carezcan de continente, con papel impreso o de segunda mano, deberá usarse únicamente polietileno liso transparente o blanco.
- c) Emplear insecticidas, desratizantes o desinfectantes no permitidos por la autoridad sanitaria
- d) El acceso y permanencia en los locales de expendio de productos cárnicos, de animales caninos, félicos.
- e) El arrojado de grasa y desperdicios al piso.
- f) La conservación de carnes en contacto tonel hielo, salvo las menudencias y el pescado.-----

Honorable Concejo Deliberante

2011 AÑO DEL CINCUENTENARIO DE LA AUTONOMIA DE SALLIQUELO

ARTICULO 6º).- las aguas empleadas deberán ser analizadas anualmente (análisis físico-químico y bacteriológico) previa toma de muestra por personal municipal. Los certificados tendrán un año de validez a partir de la fecha de otorgamiento.-----

ARTICULO 7º).- Se consideran ANEXOS COMPATIBLES con la venta de productos cárnicos, las siguientes: fruterías y verdulerías, productos alimenticios afines, lácteos envasados, despensa y pescadería, bazar, electrodomésticos, perfumería, artículos de limpieza, calzados, indumentaria, artículos de jardinería de con separación física y de atención al público.-----

ARTICULO 8º).- Se consideran ANEXOS INCOMPATIBLES a todos aquellos rubros no comprendidos en el artículo anterior.-----

ARTICULO 9º).- El personal afectado a la venta de productos cárnicos, deberá usar delantal de PVC o tela de color blanco y/o clara, cofia y guantes descartables que deberán mantenerse en adecuada condición de conservación y aseo. El personal dedicado al expendio de la carne podrá ser el mismo que esté encargado del cobro del producto resguardando siempre las medidas higiénico-sanitarios correspondientes. El personal deberá asistir a los curso de capacitación que la Municipalidad imparta sobre aspectos de manipulación e higiene.-----

ARTICULO 10º).- Las carnicerías habilitadas con anterioridad a la vigencia de la presente Ordenanza deberán cumplir los siguientes requisitos de adecuación de estructura y funcionamiento en los plazos previsto a continuación:

- 1) Se establece un plazo de 30 días para el cumplimiento obligatorio del artículo 9 de la presente Ordenanza.
- 2) Se establece un plazo de 90 días para la instalación o adecuación de piletas, de acuerdo a lo establecido en el artículo 1º inciso f de la presente Ordenanza
- 3) Se establece un plazo de 150 días para el cumplimiento obligatorio del artículo 1º inciso e, de la presente Ordenanza.
- 4) Se establece un plazo de 365 días para adecuar los locales preexistentes a los requisitos exigidos en la presente Ordenanza.

Vencidos los plazos para la adecuación de la estructura y funcionamiento de los establecimientos, conforme lo establecido en el artículo 1º, y previa constatación por la autoridad de Aplicación, se dispondrá la clausura del establecimiento hasta tanto se encuentren cumplimentadas las adecuaciones necesarias.-----

ARTICULO 11º).- Si en inspecciones de rutina, se detectaran incumplimientos y/o alteraciones de los requisitos previstos en la presente Ordenanza, el Departamento Ejecutivo dispondrá la clausura del comercio hasta tanto se vuelva a adecuar a las normas establecidas.-----

ARTICULO 12º).- Los inspectores de Bromatología, se encuentran facultados para proceder a secuestrar, decomisar y destruir la mercadería, cuando estas sean consideradas no aptas para su consumo, ya sea por descomposición u otro motivo comprobado.-----

Municipalidad de Salliqueló
CAPITAL PROVINCIAL DEL NOVILLO TIPO

Honorable Concejo Deliberante

2011 AÑO DEL CINCUENTENARIO DE LA AUTONOMIA DE SALLIQUELO

ARTICULO 13°).- Las infracciones de los artículos 2°, 3° y 4° de la presente Ordenanza, serán sancionadas conforme lo previsto en la Ordenanza 231/84 y sus modificatorias.-----

ARTICULO 14°).- Las infracciones a los artículos 5°, 6°,7°, 8° y 9°, serán sancionadas con multa de hasta dos veces el equivalente al sueldo municipal clase IV. En caso de reincidencia se dispondrá la clausura temporaria o definitiva del comercio.-----

ARTICULO 15°).- Los Inspectores de Bromatología dependiente de la Dirección de Salud del Distrito de Salliqueló, serán la autoridad de aplicación de la presente Ordenanza, extendiendo un certificado de cumplimiento de requisitos de la misma, previo a la correspondiente Habilitación Municipal, el será renovado anualmente, previa reinspección.-----

ARTICULO 16°).- Cúmplase, comuníquese, regístrese y archívese.-----

ORDENANZA N° 1445/11.-


JOSE A. MITRE
-SECRETARIO-




JORGE A. HERNANDEZ
-PRESIDENTE-