CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALVINAS ARGENTINAS

Y VISTO:

La necesidad de ejercer un control más estricto en los establecimientos destinados a carnicería y/o elaboración que se comercializan dentro del ejido municipal y los provenientes de establecimientos radicados en otras localidades.

Y CONSIDERANDO:

Los contemplados en la ley 18.284 del Código Alimentario Argentino, que reúne tales requisitos.

POR ELLO, EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALVINAS ARGENTINAS SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA N° 232

Art. 1°) Los establecimientos de carnicería y/o elaboración de chacinados (crudos o cocidos, secos, fiambres, etc.) además responder a las normas de carácter general establecidas en el Código Alimentario Argentino, deberán reunir las siguientes condiciones:

a) Las paredes de las salas de despostado y local de atención al público deberán ser impermeables, altura mínima de 2 metros, revestidas con azulejos, cerámicos, baldosas enlozadas, cerámico u otros materiales que a juicio del Departamento de Bromatología de esta Municipalidad reúna análogas condiciones de higiene y el resto rebocado y pintado con pintura lavable.
b) Los pisos deberán ser impermeables, lisos, de mosaicos, cerámicos u otros materiales, similar, debiendo tener perfectamente tomando las juntas de modo que se efectúa el lavado sin producir filtraciones, poseyendo además, las pendientes necesarias para que permita su fácil lavado y el agua tenga fácil salida.
c) El techo deberá ser impermeable, de cemento armado o alisado o de otro material que permita su fácil lavado o pintado y/o deberá contar con un cielo raso de materiales autorizados y de fácil higienización.
d) Los ángulos de unión entre paredes y piso deben ser redondeados.
e) Las puertas y ventanas, deberán estar protegidas con bastidores de tela metálica de tramas finas, las primeras con bastidores de cierre automático.
f) El mostrador deberá ser una mesada de mármol o acero inoxidable con soporte de hierro galvanizado. Deberá contar con un listón de madera dura, compacta, para los cortes.
g) Las heladeras y/o Cámaras frigoríficas deberán estar permanentemente en óptimas condiciones de higiene y conservación, manteniendo la temperatura adecuada.
h) Los rieles deberán ser de hierro galvanizado o acero inoxidable colocados a 0,60 metros de la pared, y una altura

suficiente para asegurar que la res colgada no quede a una distancia del suelo inferior a los 0,50 metros.

i) Se dispondrá de una rejilla de madera o hierro, perfectamente pintado de 0,60 metros de ancho y por el largo del mostrador, en el piso en el sector donde trabaja el operario para caminar sobre ello.

j) Se dispondrá de un recipiente inalterable a las grasas, con tapa y manija de medio metro cúbico de capacidad como mínimo, destinado a los desperdicios, los cuales deberán ser extraídos diariamente.

k) Deberá tener instalada una pileta impermeable, con canilla y agua corriente, que deberá ser eliminada (las aguas servidas), por medio de cañería a pozos resumideros que deberán estar alejados del salón comercial. Queda prohibida la existencia de cámaras sépticas o de inspección de afluentes dentro del comercio o dependencias contiguas.

Art. 2°) Los locales de carnicería y/o de elaboración de chacinados, no podrán estar comunicados con ninguna pieza, habitación y baños.

Art. 3°) Queda terminantemente prohibido:

a) Depositar productos en el suelo.
b) Utilizar papel impreso para envoltorio de carne y chacinados.
c) La venta de pescado.
d) La conservación de carne y chacinados en contacto con el hielo.
e) La comercialización de carne y/o chacinados proveniente de establecimientos no autorizados.
f) Arrojar aguas servidas a la vía pública.
g) Fumar, salivar, comer, cocinar dentro del local
h) La presencia de animales domésticos dentro del local.
i) Transferir el comercio sin previa autorización Municipal.

Art. 4°) En los locales donde no se produzca la renovación de aire en forma natural, es obligatorio en verano la instalación de aire o ventiladores.

Art. 5°) Los establecimientos destinados a carnicerías y/o elaboración de chacinados (crudos, cocidos, fiambres, etc.) deberán contar con habilitación Municipal.

Art. 6°) Las reses, medias reses, cuartos, carnes trozadas, menudencias de ganado mayor y menor, chacinados frescos, deberán ser transportados en vehículos habilitados por la Autoridad de Salud Sanitaria Competente; donde deberán llevar en los laterales y en la parte posterior de la caja de carga, en forma destacada y fácilmente visible desde el exterior, la inscripción "TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS" y el número otorgado para su habilitación.

Art. 7°) Todo vehículo que transporte carne, productos, subproductos o sus derivados deberá llevar un signo

identificatorio , que consistirá en un círculo de color negro, de un diámetro de 0,50 metros, en cuyo interior se incluirá lo especificado en el artículo 6° de la presente Ordenanza. En los vehículos medianos y pequeños se aceptarán inscripciones de hasta un 50 % menor en cuanto a su tamaño.
El círculo identificatorio aludido precedentemente deberá colocarse en ambos costados de la caja y dentro de la franja blanca, como asimismo en la puerta trasera.

Art. 8°) Ningún móvil podrá transportar carne, productos, subproductos y derivados de origen animal en el piso de la caja.

Art. 9°) Todo el personal afectado, deberá usar delantal y gorro blanco los que deberán mantenerse permanentemente en adecuadas condiciones de higiene y conservación y deberá estar munido de la correspondiente libreta de salud, expedida por la Autoridad de Salud Sanitaria Autorizada de este Municipio.

Art. 10°) Deberá conservarse hasta el final de la venta, el trozo de carne de la media res, que tengan el sello de inspección veterinaria, a los efectos de control cuando sea requerido por la Autoridad competente. A partir de la promulgación de la presente ordenanza se realizarán inspecciones de control a diario, labrándose las actas correspondientes.

Art. 11°) Cuando se encontrase carne en mal estado de conservación adulterada, sin inspección veterinaria, sin sellos reglamentarios o faenada en establecimiento no autorizado, se procederá al decomiso e inutilización de la misma, sin perjuicio de las sanciones correspondientes.

Art. 12°) El faenamiento de cerdos y/o ganado menor se deberá realizar en el matadero municipal, frigoríficos o establecimientos habilitados por este Municipio, previa inspección veterinaria que certifique su aptitud.

Art. 13°) Cuando se expenda carne picada, la misma se deberá realizar a pedido del cliente y en presencia del mismo.

Art. 14°) Los chacinados secos, frescos, fiambres, que ingresen a esta localidad, deberán proceder de establecimiento autorizado por la Autoridad de Salud Sanitaria Competente y contar con sus correspondientes rótulos o etiquetas donde conste: nombre del producto, formulación, fecha de elaboración del establecimiento, número de habilitación del producto elaborado y domicilio.

Art. 15°) Los chacinados secos, frescos, fiambres, que elaboren y expenden dentro de esta localidad, deberán contar con sus correspondientes rótulos, o etiquetas donde conste: nombre del producto, nombre de la firma comercial, propietaria y domicilio.

Art. 16°) Queda terminantemente prohibido derretir grasa, quemar basuras, en lugares que no sean los apropiados para los mismos y produzca humos contaminantes del ambiente.

Art. 17°) Las infracciones a la presente Ordenanza, serán sancionadas con Multas de PESOS entre $ 50 PESOS y $ 150 PESOS que se duplicará en caso de reincidencia , pudiendo clausurarse el comercio en forma preventiva. En caso de aplicarse los artículos 11° y 12° se procederá a la clausura del negocio, sin perjuicio de las acciones legales correspondientes.

Art. 18°) Los establecimientos que inician las actividades deben hacerlo sobre la base de los requisitos establecidos en la presente Ordenanza. Los establecimientos que están en funcionamiento deberán ajustarse en un plazo de sesenta (60) días de promulgada la presente Ordenanza.

Art. 19°) Se prohibe terminantemente la venta ambulatoria de chacinados secos, frescos, fiambres, dentro del ejido Municipal.

Art. 20°) La Dirección de Salud e Higiene y Control Alimentario, será el encargado de la aplicación de la presente.

Art. 21°) De forma:
DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALVINAS ARGENTINAS A LOS TREINTA DIAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO 1997.-

ROSARIO T. TISSERA
CONCEJAL
MUNICIPALIDAD MALVINAS ARGENTINAS

JULIO R. SUAREZ
CONCEJAL
MUNICIPALIDAD MALVINAS ARGENTINAS

NORMA E. ARAYA
CONCEJAL
MUNICIPALIDAD MALVINAS ARGENTINAS

DANIEL ARZA
CONCEJAL
MUNICIPALIDAD MALVINAS ARGENTINAS

N