



CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALVINAS ARGENTINAS

Y VISTO:

La necesidad de ejercer un control más estricto en los establecimientos destinados a la elaboración de pan y productos similares (confituras, galletitas, etc.) constituidos dentro del ejido Municipal y los provenientes de la localidad.

Y CONSIDERANDO:

Los contemplados en la ley 18.284 del Código Alimentario Argentino, y la necesidad de adaptarse a las normas exigidas por el mismo.

POR ELLO, EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALVINAS ARGENTINAS SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA N° 233

Art. 1°) Los establecimientos de panificación, productos de pastelería y fábricas de galletitas, además de responder a las normas de carácter general establecidas en el Código Alimentario, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Los depósitos de harina y materias primas, serán limpios y ventilados y estarán protegidos contra animales dañinos y roedores, insectos, etc.
- b) Las cuadras de elaboración de productos de panaderías serán amplias y ventiladas.

Art. 2°) Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 metros de la pared o paredes divisorias y su chimenea deberá estar también a 0,50 metros del muro o muros que contarán con el dispositivo necesario para captar el hollín.

Las paredes deberán estar impermeabilizadas hasta una altura mínima de 2 metros. La impermeabilización será de azulejos, cerámicas, baldosas, estuque, pintura al aceite, u otro material que a juicio del Departamento de Bromatología reúna análogas condiciones de higiene, sin que se altere la impermeabilización. Los pisos deberán ser impermeables, lisos de baldosas, cerámicas, mosaicos u otros materiales similares. El lavado en todos los casos no permitirá filtraciones, poseyendo además las pendientes necesarias para que permita su fácil lavado y el agua tenga fácil salida.

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 fácil higienización.

El local de elaboración de productos no deberá tener ninguna comunicación directa con dormitorios o baños.

Art. 3°) La elaboración de productos de panaderías, fidería, fábricas de masa en general y pastas hechas con harinas se harán con sistema mecánico o manual.

Art. 4º) No se podrán utilizar para calefacción de hornos de panaderías o pastelerías, maderas provenientes de demoliciones o que hayan sufrido cualquier preparación química.

Art. 5º) No se permitirá la tenencia de animales o caballerizas y depósitos de forrajes en los edificios destinados a la elaboración de pan (Panaderías), fábricas de masas o cualquier producto de pasta alimenticia.

Art. 6º) Tanto el salón de fábrica como los depósitos de productos elaborados, tendrán sus ventanas y puertas protegidas con mallas de tela metálica.

Art. 7º) Las harinas que se emplean para la elaboración de los productos no deberán contener sustancias minerales o semillas extrañas, atacadas de enfermedades en estado de fermentación.

Art. 8º) Sólo será autorizado el uso de colorantes y esencias habilitadas por la Secretaria de Salud Pública de la Nación y/o Instituto Bromatológico Nacional correspondientes.

Art. 9º) La pureza de la levadura que se emplea para el amasijo, será cuidada de manera especial y estará sujeta a inspección y control sanitario bromatológico correspondiente.

Art. 10º) Las personas que intervienen en el proceso de elaboración, condicionamiento, expendio de pan y artículos similares, deberán munirse de un certificado de SALUD (LIBRETA SANITARIA) otorgada por el Departamento de Salud Pública Municipal.

Art. 11º) Los dueños de establecimientos vigilarán que el personal de su dependencia cuide la higiene individual, incluido el lavado antes de empezar el trabajo, a cuyo efecto proveerá de baños instalados con duchas y con los correspondientes elementos para higienizarse.

Art. 12º) No se permitirá que persona alguna, duerma en el local destinado a la elaboración.

Art. 13º) El personal encargado de la elaboración, manipulación, transporte y venta de pan usará durante las horas de trabajo el uniforme reglamentario (blusa blanca cerrada, delantal blanco, y gorro blanco, y/o cofia, salvo los de comercio.

Art. 14º) Los locales de venta y reventa de productos de panadería, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Pisos de mosaicos.
- b) No tendrán comunicación directa con dormitorios y baños.
- c) Las paneras poseerán tapa de vidrio o telas metálicas.
- d) El mostrador deberá tener una plancha de vidrio, o fórmica de color blanco o claro.

1. 4. No se notan en el interior de la casa
ninguna de las cosas que se ven en el exterior.

2. 5. No se ve en el interior de la casa
ninguna de las cosas que se ven en el exterior.

3. 6. En el interior de la casa se ven
algunas de las cosas que se ven en el exterior.

4. 7. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

5. 8. Solo se ven en el interior de la casa
algunas de las cosas que se ven en el exterior.

6. 9. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

7. 10. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

8. 11. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

9. 12. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

10. 13. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

11. 14. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

12. 15. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

13. 16. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

14. 17. Las cosas que se ven en el exterior
se ven también en el interior de la casa.

- e) El pan expendido al público en los despachos, será envuelto en papel blanco, o bolsa de papel del mismo color sin uso, bolsa de polietileno, en caso de no traer envase el comprador o consumidor.
- f) El local deberá poseer una balanza y el pan deberá expendirse por kilogramo a excepción de los panes de grasa que se venderán por pieza o kilogramo.

Art. 15º) No se permitirá la venta de productos de panadería en locales inadecuados por expendio de artículos incompatibles (combustibles u otros elementos que pueden alterarlo o contaminarlo).

Art. 16º) El transporte de productos de panadería a los despachos de venta y reventa, se efectuará en las siguientes condiciones:

- a) Los vehículos de transporte de pan, facturas o afines deben ser de tracción mecánica, poseer carrocerías metálicas totalmente cerradas y preservadas de toda contaminación. El único lugar permitido para transportar el pan o afines, es el interior de la carrocería, la que debe estar en perfectas condiciones de higiene y buen estado de conservación y pintura.
- b) Prohíbese llevar cualquier tipo de animales, como así también elementos de cargas que puedan contaminar los vehículos que transportan los productos de panadería.

Art. 17º) No se permitirá bajo ningún concepto la venta de productos de panadería, provenientes de otras localidades, que no se encuentren comprendidas dentro del ejido Municipal, excepto aquellos establecimientos con dicha elaboración, que se encuentren en óptimas condiciones de higiene y conservación. Asimismo, deberán estar inscriptos los establecimientos a nivel provincial, como así también presentar una de análisis de los productos que elabore y comercialice en otra localidad, debiendo expendirse bajo envoltura de origen (envasado en panadería). Con excepción de los panes tipo lactal, de centeno y demás panes dietéticos, se permitirá su comercialización cuando no haya en la localidad, fábrica de este tipo de producto.

Art. 18º) SANCIONES

- a) Introducción de pan de otras localidades, que no presenten la documentación correspondiente y no realicen las ventas de los productos, como lo establece el artículo 23º de la presente Ordenanza.

Primera infracción, multa de cincuenta pesos (\$ 50,00). En caso de reincidencia se duplica el importe de la primera infracción.

- b) Falta de higiene en los vehículos de transporte:

Primera infracción, multa de cincuenta pesos (\$ 50,00). En caso de reincidencia se duplica el importe de la primera infracción.

- c) Falta de higiene de los locales de venta y elaboración: Multa de cincuenta pesos (\$ 50,00) y en caso de reincidencia, la clausura será de 10 días, pudiendo llegar a la clausura definitiva por infracciones más graves.

Art. 12º: No caso de morte do titular do cargo, o cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

Art. 13º: O cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

Art. 14º: O cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

Art. 15º: O cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

Art. 16º: O cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

Art. 17º: O cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

Art. 18º: O cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

Art. 19º: O cargo será considerado vago e o titular do cargo será considerado falecido.

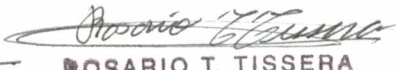
d) No permitir la entrada de inspectores:
Clausura del establecimiento por 30 días.

Art. 19º) Para el caso de los actuales locales, establecimientos o vehículos que no reúnan los requisitos expresados en la presente Ordenanza, se fija un plazo de 60 días a partir de la fecha de promulgación de esta Ordenanza, para que se encuadre en la misma, vencido el mismo se aplicarán las sanciones mencionadas en el artículo anterior.

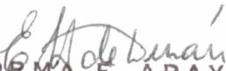
Art. 20º) Será de aplicación supletoria las disposiciones del código Alimentario Argentino Ley Nacional 18.284 y Ley 19.587 de seguridad e Higiene en el Trabajo y su Decreto Reglamentario N° 351/79, en todo aquello que no estuviere contemplado en la presente Ordenanza y en cuanto no se oponga a la misma.

Art. 21º) 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



NORMA E. ARAYA
CONCEJAL
MUNICIPALIDAD MALVINAS ARGENTINAS



JULIO R. SUAREZ
CONCEJAL
MUNICIPALIDAD MALVINAS ARGENTINAS



DANIEL ARZANI
CONCEJAL
MUNICIPALIDAD MALVINAS ARGENTINAS

2

100

PROCESSED BY THE
FEDERAL BUREAU OF INVESTIGATION

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 10/10/01 BY 60322
UCBAW/STP/STP/STP/STP/STP

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 10/10/01 BY 60322
UCBAW/STP/STP/STP/STP/STP

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 10/10/01 BY 60322
UCBAW/STP/STP/STP/STP/STP

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 10/10/01 BY 60322
UCBAW/STP/STP/STP/STP/STP

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 10/10/01 BY 60322
UCBAW/STP/STP/STP/STP/STP

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 10/10/01 BY 60322
UCBAW/STP/STP/STP/STP/STP