



Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ

PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

FERNANDEZ, 04 de octubre de 2.007

ORDENANZA N° 792/07

VISTO:

Que reunidos en Sesión Ordinaria el día 2 de octubre de 2.007 los miembros del Honorable Concejo Deliberante para tratar, entre otros, el Proyecto de Ordenanza: Fíjase los requisitos para la habilitación e inspección de actividades comerciales que expendan y/o elaboren productos alimenticios, que fuera oportunamente presentado por la Concejala Elena Evelin Celario Y,

CONSIDERANDO:

Que hubo acuerdo del Proyecto más las modificaciones realizadas.

POR ELLO, EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EN SESION ORDINARIA SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

ART. N: 1- FIJASE los requisitos para la habilitación e inspección de seguridad, higiene y explotación de actividades comerciales que expendan y/o elaboren productos alimenticios en los siguientes rubros:

A- Supermercado, despensa, almacén.

1-Mantener en todo momento en óptimas condiciones sanitarias todas las dependencias del establecimiento (maquinarias, pisos, frisos sanitarios y utensilios).

2-Los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo normado por la autoridad competente.

3-Controlar los vencimientos de los productos en góndola y depósitos.

4-Que tenga documentado 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 hubiese sido sometido para su expendio.



Dr. LUCIO RICARDO SUAREZ

PRESIDENTE

Honorable Concejo Deliberante
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ

PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO Nº 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

5-El fraccionamiento permitido de alimento deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador.

6-En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.

7-Libreta sanitaria con cursos de manipulación de alimentos realizados.

8-Mantener en óptimas condiciones de higiene el personal que elabora, transporta y comercializa productos alimenticios.

9-Todos los comercios que expenden productos de fácil alteración por el calor deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.

10- No se permite la presencia de animales domésticos.

11- Los recipientes de residuos deberán encontrarse limpios y con tapa.

12-Carnicería, verdulería, fiambrería: las paredes con friso sanitario de 1,80 a 2 metros: azulejo o pintura epoxi sanitaria (blanca).

13-Pisos de material de fácil limpieza.

14- Los depósitos tendrán buena aireación e iluminación y serán de fácil limpieza.

15-Baños y vestuarios para el personal en buenas condiciones higiénicas y de funcionamiento.

B- Verdulerías.

1-Mantener en todo momento en óptimas condiciones sanitarias todas las dependencias del establecimiento (maquinarias, pisos, frisos sanitarios y utensilios).

2-Libretas sanitarias con curso de manipulación de alimentos.

3- Mantener en óptimas condiciones de higiene el personal que manipula, transporta y comercializa los productos alimenticios.

4- Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiese sido sometido para su expendio.

5-Los depósitos tendrán buena aireación e iluminación y serán de fácil limpieza.

6- En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.

Dr. BUJO RICARDO SUAREZ
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ

PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

- 7-No se permite la presencia de animales domésticos.
- 8-Los recipientes de los residuos limpios y con tapa.
- 9-Paredes con friso sanitario de 1,80 a 2 metros: azulejos o pintura epoxi sanitaria (blanca).
- 10-Piletas para la higiene de la mercadería de material no poroso y de fácil limpieza.
- 11-Pisos de material de fácil limpieza.
- 12-Mantener los cajones o mercaderías a una altura de 0,45 cm del piso.
- C- Salas de elaboración:
 - 1-Mantener en todo momento en óptimas condiciones sanitarias todas las dependencias del establecimiento (maquinarias, pisos, frisos sanitarios y utensilios).
 - 2-Libretas sanitarias con cursos de manipulación de alimentos realizado.
 - 3-Mantener en óptimas condiciones de higiene el personal que elabora, transporta y comercializa productos alimenticios.
 - 4-Controlar los vencimientos de los productos alimenticios utilizados para la elaboración, distribución y comercialización.
 - 5-Los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo normado por las autoridades competentes.
 - 6-Los productos para devolución deben estar separados e identificados con rótulo para devolución.
 - 7-Mantener los productos alimenticios dentro de las heladeras sectorizados por compartimientos y dentro de los recipientes permitidos y cubiertos adecuadamente.
 - 8-En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que se comuniquen con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc
 - 9-No se permite la presencia de animales domésticos.
 - 10-Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca.
 - 11-Los recipientes de residuos deben estar limpios y con tapa.
 - 12-Paredes con friso sanitario de 1,80 a 2 metros: azulejos pintura epoxi sanitaria (blanca).
 - 13-Pisos de material de fácil limpieza.
 - 14-Piletas azulejadas en su contorno y con agua caliente y fría.
 - 15-No poseer en la sala de elaboración aberturas que provoquen corriente de aire (evitar la contaminación ambiental)

Dr. LUCIO RIZARDI
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ

PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

16-Los depósitos tendrán buena aireación e iluminación y serán de fácil limpieza.

17-Baños y vestuarios para el personal en buenas condiciones higiénicas y de funcionamiento.

D-Carnicería, Pollería y elaboración de chacinados.

(La importancia de estos controles es evitar la triquinosis, Síndrome urémico hemolítico y otros)

1-La autorización sólo corresponde a elaborar chacinados frescos, milanesas, hamburguesas, salchichas parrilleras, chorizos, embutidos en general,

derivados de pollos y su comercialización sólo será limitada su venta al mostrador.

2-Sala de elaboración:

- Local independiente del local comercial.

- Frisos sanitarios; azulejos, con pintura epoxi u otro material autorizado de color blanco

- Techo y piso de material no poroso y de fácil limpieza.

3-Materias primas:

Aditivos: En recipientes de acero inoxidable o material de fácil limpieza.

Con rótulo que certifique su origen.

4-Carnes y pollos

- Con sello correspondiente.

- Factura o remito que certifique el origen y con visado del control bromatológico.

- Porcino: con certificado que garantice que el mismo se encuentra libre de triquinosis.

5-Tripa:

- En cámara frigorífica o heladera comercial (dentro de recipientes adecuados).

6-Equipamiento:

- Mesa o mesada .Picadora. Embutidora, amasadora, formadora de hamburguesas y cualquier otra máquina necesaria para la actividad : las partes que tomen contacto con la materia prima deberán se de acero inoxidable, estañado o material plástico, resistente a la abrasión, no quebradizo, no tóxico. De fácil limpieza y desinfección. Desarmables las piezas que entren en contacto con la materia prima. Los laterales de las maderas podrán ser de madera dura, sin hoyos ni grietas, que no



Dr. LUCIO RICARDO SUAREZ

PRESIDENTE

Honorable Concejo Deliberante
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ

PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

desprendan olores ni destiñan. Utensilios de mango sanitario y de fácil limpieza.

7- Condiciones de la carnicería y pollería:

- Disponibilidad y tratamiento del agua.
- Desagües.
- Servicios sanitarios (baño y vestuario).
- Depósito de huesos y desperdicios. Ubicados en cajones de plástico o material lavable e higiénico.
- Tela mosquitera en las aberturas, evita la entrada de insectos y roedores.
- Cámara frigorífica:
- Paredes :pintura epoxi, poliuretano expandido.
- Pisos: con declive, con zócalo sanitario y pintado con pintura epoxi alto tránsito.

Heladeras: frío correspondiente (2 a 8°C)

-Parrillas en buen estado higiénico sanitario (no debiendo estar sucias ni oxidadas).

-Bandejas de acero inoxidable o plástico sanitario.

-Pileta lavamanos.

-Agua caliente.

-Si poseen garrafa, ésta debe estar fuera del área de elaboración o lugar de expendio.

8-Personal:

-Vestimenta adecuada: pantalón, chaqueta y cofia de color blanco.

-Libreta sanitaria y curso de manipulación de alimentos realizado.

ART. N: 2- Los comercios comprendidos en la presente Ordenanza que ya estén habilitados tendrán un plazo máximo de sesenta (60) días para acogerse a la misma.

ART. N. 3- Fijase las sanciones para los propietarios que incurriesen en infracciones de cada inciso:

Ap.A- Inc.: 1,2,4,5,6,7,8,9,10,11^{12 15} y 14 multa por primera vez \$50,00 por reiteración \$100,00.

Ap.A-Inc.: 3⁴ multa por primea vez \$200,00 por reiteración \$300,00.

Ap.A-Inc.: 12,13, 15¹⁶ multa por primera vez \$100,00 por reiteración \$150,00

Ap. B-Inc.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 y 12 multa por primera vez \$25,00 y por reiteración \$50,00.

Ap.C- Inc.: 1,2,3,5,6,7,8,9,10 y 11 multa por primera vez \$100,00 por reiteración \$150,00.



Dr. RUCIO RICARDO SUAREZ
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ

1-2

4

13 14 16



Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ

PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

Ap.C-Inc.4,12,13,14, 15,16 y 17 multa por primera vez \$200,00 y por reiteración \$ 300,00.

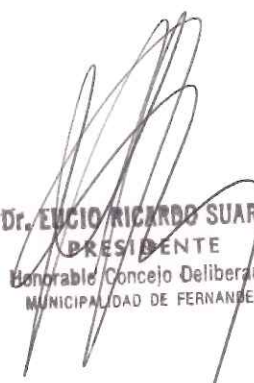
Ap.D- en general multa por primera vez \$200,00 y por reiteración \$300,00.

ART. N: 4- En todos los casos el organismo municipal de contralor deberá proceder a la clausura del local infractor a partir de la segunda reincidencia siempre que las multas se encuentren líquidas, notificadas y consentidas y sean éstas continuas o discontinuas.

ART. N: 5 - Comuníquese, publíquese, archívese.


ELIDA MARINA QUIROGA
SECRETARIA
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de Fernández




Dr. EUCIO RICARDO SUAREZ
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ