

## ORDENANZA MUNICIPAL N° 1081/92

**ARTICULO 1º.-** COMPRENDEN el rubro Confitería a aquellos establecimientos donde se sirven sandwiches, masas, confituras, infusiones, bebidas analcohólicas y alcohólicas.

Se entiende por Pizzería a aquellos establecimientos donde se expenden y se sirven pizzas, empanadas, bebidas, infusiones y productos de repostería, para ser consumidas dentro o fuera de los mismos.

Por Restaurantes se designan a los establecimientos donde se sirven comidas para ser consumidas dentro del mismo, en situación de permanencia, comidas frías o calientes, comidas de rápida preparación, bebidas, infusiones, masas y confituras.

**ARTICULO 2º.-** En todos los casos los establecimientos deberán estar inscriptos en el Registro Público de Comercio y en la Dirección de Habilitación Comercial de la Municipalidad de Ushuaia.

**ARTICULO 3º.-** Se deberá presentar esquema detallado del equipamiento de los locales con sus respectivas dimensiones para su mayor comprensión.

**ARTICULO 4º.-** Los establecimientos deberán contar como mínimo con los siguientes locales: Salón comedor, cocina, depósito, sanitarios y guardarropas para el personal.

**ARTICULO 5º.-** La superficie de los locales con destino a Salón Comedor y/o consumición con barra, se determinará de acuerdo al factor de ocupación, las superficies, medidas y demás especificaciones técnicas se ajustarán a lo establecido en el Código de Edificación para locales de tercera categoría.

Los pisos serán de material cerámico, vinílico, madera tipo parquet u otro material aprobado.

Las puertas de acceso, tanto interiores como exteriores deberán poseer los dispositivos necesarios para el cierre hermético.

Tendrán Guardarropas anexo o en su defecto se colocarán perchas en cantidades necesarias.

**ARTICULO 6º.-** Los locales utilizados como cocina, serán considerados como de tercera en cuanto a dimensiones, iluminación, ventilación y medios de salidas ajustándose a las medidas establecidas por el Código de Edificación vigente.

Los pisos serán de material impermeable (goma, cerámico, plástico, etc.) y los desagües estarán conectados a la red cloacal, aprobados por la Dirección Provincial de Obras y Servicios Sanitarios.

Las paredes interiores se revestirán con friso sanitario de azulejos u otro material impermeable aprobado, hasta una altura de dos (2) metros medidos desde el piso.

Las mesadas de trabajo serán de material no absorbente, ni porosos ni agrietables (acero inoxidable, azulejos, fórmica, mármol, etc.).

Las piletas serán de material impermeable o acero inoxidable, diferenciadas para el lavado de los útiles de trabajo y de los alimentos, contando además, con servicios de agua corriente fría y caliente y desagüe a la red cloacal.

Deberá preverse la instalación de canillas en forma conveniente, para la limpieza del local de cocina.

Los hornos de cocción deberán estar separados treinta (30) centímetros, como mínimo de las paredes en las que se los ubiquen.

Sobre los artefactos destinados a la cocción y/o frituras de los alimentos, se instalará una campana, conectada al ambiente exterior para la evacuación de gases.

Las chimeneas y conductos deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que fija el Código de Edificación. Cuando lo disponga la autoridad sanitaria, se colocarán extractores de aire en cantidad suficiente, y en los lugares indicados para tal fin.

Las puertas y ventanas estarán provistas de cierre hermético y tela metálica, que evite la entrada de insectos.

Las basuras y desperdicios deben depositarse en recipientes adecuados con tapa, los que serán retirados diariamente para su recolección, debiendo estos recipientes estar fuera de los lugares de cocción o conservación de alimentos.

En las cocinas se podrán guardar únicamente utensillos, envases y artículos necesarios para la preparación de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada la higiene.

En las cocinas donde se elaboren productos de panificación, se deberá disponer un sector independiente que funcione como sala de leudado.

**ARTICULO 7º.-** Los productos destinados a la preparación de las comidas, deberán depositarse en un local separado y adecuado que se ajustará a las condiciones higiénicas exigidas. Como área de depósito se exigirá una cuarto (1/4) de la superficie del salón comedor. En el caso de los restaurantes se exigirá un área mínima de un tercio (1/3) de la superficie del salón comedor.

La mercadería se dispondrá en forma adecuada y ordenada, sobre estanterías o plataformas móviles, separadas del piso.

Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en un sector destinado a ese solo efecto.

La carne, el pescado o los mariscos serán guardados en heladeras, las que se mantendrán desodorizadas.

Los alimentos se ubicarán por especies afines y se separarán los de olor acentuado de otros susceptibles de absorber olores extraños, debiéndose mantener a la temperatura de refrigeración o congelación, según lo requiera el tipo de alimento almacenado.

Los huevos, mantecas y levaduras serán frescos, debiendo permanecer en refrigeración hasta el momento de ser utilizados.

**ARTICULO 8º.-** Se dispondrá de locales con servicios sanitarios para el público y para el personal separado por sexo y en proporción al número de personas que trabajen y permanezcan en el lugar de acuerdo a las exigencias previstas en el Código de Edificación vigente.

**ARTICULO 9º.-** Las piletas de cocina deberán ser utilizadas únicamente para el lavado de vajillas y utensillos propios. A cada lado de las mismas habrá escurridores, uno para útiles sucios y otro para material limpio.

**ARTICULO 10.-** El personal ocupado deberá utilizar ropa adecuada (pantalón, pollera, guardapolvo, chaqueta, gorro), mantenida en estricto estado de limpieza. En ningún caso y por motivo alguno se permitirá cambio de ropa fuera del sector del guardarropa.

**ARTICULO 11.-** Queda prohibido a los mozos y personal de cocina, colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza.

**ARTICULO 12.-** El personal ocupado en la limpieza, deberá realizar únicamente esta tarea, no pudiendo ser el mismo que cocina o que atiende el comedor.

**ARTICULO 13.-** En todos los establecimientos donde se preparen comidas, éstas una vez hechas no podrán guardarse más de veinticuatro (24) horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos platos, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente. Se entienden por sobras los restos de comida que vuelven en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.

**ARTICULO 14.-** Los platos de comida que se acostumbran tener a medio terminar, como ser: pastas, arroz, verduras cocidas, etc., deben consumirse dentro de las veinticuatro (24) horas de cocinada y en las heladeras sólo podrán guardarse materias primas.

**ARTICULO 15.-** Los productos que se encuentren en infracción a los artículos 13 y 14, serán inutilizados en el acto sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan por el Régimen de Penalidades por Faltas Municipales.

**ARTICULO 16.-** Queda prohibido utilizar vasos, copas o recipientes que por golpes u otras causas presenten deterioros en bordes o en su interior.

**ARTICULO 17.-** Estos locales cumplirán con las normas de prevenciones generales contra incendio, como así también con los elementos que exige el área técnica del Cuerpo de Bomberos Voluntarios.

**ARTICULO 18.-** Los locales comerciales que se habiliten a partir de la vigencia de esta Ordenanza, deberán ajustarse a los requerimientos de la misma.

**ARTICULO 19.-** Los restaurantes, confiterías y afines de los alojamientos turísticos en lo concerniente a las condiciones de higiene, salubridad y en todo otro aspecto atinente a cuestiones bromatológicas se regirán por la presente Ordenanza.

**ARTICULO 20.-** Facúltase al Poder Ejecutivo Municipal a reglamentar la presente Ordenanza.

**ARTICULO 21.-** Los comercios, que a la fecha de promulgación de la presente Ordenanza, se encontraran habilitados como restaurante, confitería y/o pizzería, en lo que respecta a higiene y salubridad, deberán ajustarse a lo normado en la misma a partir del 1º de mayo de 1993.

**ARTICULO 22.-** Derógase toda otra norma o disposición que se oponga a la presente.

**ARTICULO 23.-** Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación. Cumplido. ARCHIVESE.

ORDENANZA MUNICIPAL N° 1081 .-

DADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA: 09/12/1991.-

PROMULGADA POR DECRETO MUNICIPAL N° 1349 / 91.-