

Miriam A. Marina F.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.G.-A.L.M
Municipalidad de Ushuaia

448/2004

*El Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

Sanciona con Fuerza de

ORDENANZA:

CAPITULO I

DEFINICIÓN Y ALCANCES

ARTICULO 1º.- Instituyese el marco regulatorio para la habilitación y funcionamiento de locales comerciales y venta ambulante en el ámbito de la Ciudad de Ushuaia, dedicados a la elaboración y /o comercialización de alimentos elaborados en un todo de acuerdo con lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 2º.- Con la denominación de Comercio Elaborador, se entiende el establecimiento que elabora alimentos registrados para consumo humano.

Con el nombre de Locales de Comercialización se entiende la casa de negocios con local y/o depósito, para expendio de alimentos elaborados ya sea para consumo en el propio local o no.

Con el nombre de Venta Ambulante se entiende aquella que se efectúa en la vía pública, no centrándose en ningún lugar concreto y mediante la cual se comercializa los productos registrados.

ARTICULO 3º.- La instalación y funcionamiento de los comercios elaboradores, locales de comercialización y venta ambulante de productos alimenticios para consumo humano serán autorizados por la Municipalidad de Ushuaia a través de su Dirección de Comercio, Industria y Vía Pública, previa intervención de la Dirección de Bromatología del Municipio y de acuerdo al Artículo 13 del Código Alimentario Argentino.

En todos los casos, deberá constar en el cuerpo del trámite o expediente, el dictamen de la Dirección de Comercio, Industria y Vía Pública y el Certificado de Aptitud Bromatológica, donde se dejará constancia de la evaluación higiénico-sanitaria realizada, a los efectos que el establecimiento elaborador o expendedor cumpla con las normas sanitarias vigentes y lo establecido en la presente ordenanza.

En los casos que existieran causas que implique la inconveniencia o imposibilidad técnica para el desarrollo de la actividad que se solicita, las mismas quedarán asentadas en el cuerpo del trámite o expedientes con los fundamentos técnicos respectivos.

ARTICULO 4º.- El titular de la habilitación deberá comunicar a dicha autoridad todo acto que implique el traslado de la fábrica o el comercio, cuando se realicen amplia-

[Handwritten signature]

REPUBLICA ARGENTINA

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miriam E. ...
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. D.G. A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

ciones, cambios en las instalaciones, de propietario o firma comercial, se modifique el contrato social o la naturaleza de sus actividades.

ARTICULO 5º.- Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios por quienes no hayan sido habilitados a tales fines por la autoridad correspondiente.

ARTICULO 6º.- El titular de la habilitación debe:

- a) Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene;
- b) Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado;
- c) 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 hubiesen sido sometidos para su expendio
- d) Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos.

Los titulares de la habilitación son responsables también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en la presente ordenanza y en el Código Alimentario Argentino.

CAPITULO II
DE LOS ESTABLECIMIENTOS
NORMAS DE CARACTER GENERAL

ARTICULO 7º.- Los Locales donde se elaboren o comercialicen alimentos instalados dentro del Ejido urbano de la Ciudad de Ushuaia deben cumplir las siguientes normas de carácter general:

- a) Deben mantenerse en todo momento bien aseados. No estará permitido ser utilizados para otro destino;
- b) En locales donde se elaboren o manipulen productos alimenticios no está permitido fumar, escupir, comer o mascar chicle, o cualquier actividad que signifique riesgo de contaminación;
- c) En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios

ES COPA MUNICIPAL

HECTOR ...
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miriam A. Parina
Jefa Dpto. Despacho Gen.
D.L.T. y D.G. X.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

envasados o no y que comuniquen con el exterior, las aberturas deben estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc;

- d) Los productos elaborados, como las materias primas y los envases, deben estar en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros;
- e) En los locales de elaboración sólo se deberá tener las materias primas necesarias, con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material;
- f) La existencia en locales y fábricas de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación supone la intención de utilizarlos (reelaboración, corrección, reesterilización, etc.), y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia.

Se admite para las devoluciones un plazo de DOS (2) días hábiles administrativos. Si se tratara de alimentos vencidos y/o de caracteres organolépticos alterados, deberá comunicarse a la Dirección de Bromatología, dentro del mismo plazo, a los efectos de proceder a su desnaturalización, previo pago del arancel correspondiente según Ordenanza Tarifaria.

Las firmas comerciales propietarias de establecimientos elaboradores, locales comerciales y vendedores ambulantes son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase, no admitiéndose, en caso de comprobarse, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad. Antes de ser introducidas en el proceso o en un punto conveniente del mismo, las materias primas deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas. Estas operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza.

ARTICULO 8º.- Las materias primas deben lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación. El agua que se emplee para estos fines no deberá recircularse, garantizando su desagüe a la red cloacal. El agua empleada

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miriam A. ...
Jefa Dpto. Despacho Gra.
D.L.T. y D.G. A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

5

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

para lavado, enjuagado y conducción del producto final deberá ser de calidad potable.

Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas en la producción, en condiciones que eviten la contaminación, la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o toxicogénicos.

Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deben almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas. No transmitirán al producto sustancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación.

Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elabore en condiciones higiénico-sanitarias defectuosas o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.

ARTICULO 9º.- Los establecimientos descritos en la presente no podrán tener comunicación directa con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares considerados como inconvenientes.

Los sótanos cumplirán lo establecido en la normativa vigente en lo que respecta a aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo poseerán aislación hidráulica.

Las sustancias alimenticias deben almacenarse en depósitos que reúnan las condiciones exigidas para ese destino.

Las firmas comerciales propietarias de establecimientos considerados elaboradores o expendedores de alimentos elaborados, están obligados al cumplimiento de la normativa vigente en lo que respecta al control de plagas. Debiendo excluirse animales domésticos del establecimiento.

Los locales de elaboración, expendio y depósito deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseer pisos construidos con materiales impermeables. La Autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, pintura de los locales como la colocación de friso impermeable de 1,80 metros de altura donde corresponda cuando así lo considere conveniente. Del mismo modo, las

[Handwritten signature]

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miriam C. Fariña
Jefa Dpto. Despacho Gra
D.L.T. y D.G. - A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

máquinas, útiles y demás materiales existentes deben conservarse en satisfactorias condiciones.

ARTICULO 10.- A los efectos de la presente los propietarios, directores y gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento

ARTICULO 11.- Los trabajadores y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deben cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer guardarropa y lavabos separados por cada sexo. Para el lavado de manos se suministrarán los siguientes elementos de higiene:

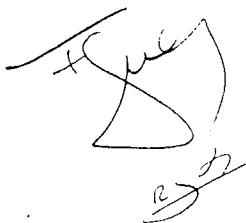
- a) Jabón líquido, en polvo, en escamas o sólido, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección;
- b) Cepillo de uñas;
- c) Toallas descartables o secadores de aire caliente;
- d) Surtidores de agua potable.

El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas, debiendo exhibirse en el sector de elaboración y en los baños destinados al personal, las normas para dicha práctica. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deben curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de primeros auxilios para atender los casos de esta índole. Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos serán descartables, excepto en aquellos casos que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar.

ARTICULO 12.- El Personal de fábricas, comercios de alimentación y vendedores ambulantes, cualquiera fuese su índole o categoría deben estar provistos de Libreta Sanitaria Municipal de acuerdo con la legislación vigente.

ARTICULO 13.- Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios, deben vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras, lavables o renovables.

ARTICULO 14.- Las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo se ajustaran a las normas de la Ley Nacional 19.587 y las reglamentaciones que en su consecuen-



MIRIAM C. FARIÑA
Jefa Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

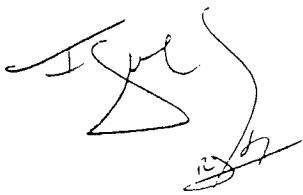
cia se dicten.

**CAPITULO III
DE LOS ESPACIOS EXIGIBLES**

COCINAS

ARTICULO 15 – Los locales utilizados como cocinas; serán considerados como de tercera clase de acuerdo al código de edificación vigente. Tendrán la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento, reuniendo además las siguientes condiciones:

- a) Ser bien aireadas y ventiladas; los pisos serán de material impermeable aprobado por la autoridad competente y las paredes deben estar revestidas hasta una altura mínima de 1,80 metros con material similar;
- b) Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos;
- c) Cuando existan fogones u hornallas de material, serán revestidos totalmente de azulejos blancos, con excepción de la parte superior (llamada plancha), que podrá ser de acero o baldosas coloradas, de las conocidas con el nombre de Marsella o similares;
- d) 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;
- e) Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua corriente, los desagües conectarlos con la red cloacal o con el pozo sumidero y caño de ventilación reglamentarios, quedando terminantemente prohibido lavar ropa en dichas piletas. A cada lado de las mismas habrá dos escurrideros, uno para útiles sucios y el otro para el material limpio;
- f) Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rijan sobre la materia;
- g) En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la elaboración de las comidas diarias, dispuestos en forma que garantice su higiene;
- h) Durante las horas de preparación de las comidas no se permite la exis-



HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

- tencia de artículos y elementos de limpieza;
- i) Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados y con tapas. El vaciado y desinfección de los mismos debe realizarse fuera del sector, depositando las bolsas en un lugar destinado para tal fin hasta su recolección;
 - j) El personal ocupado en las cocinas, pastelerías y heladerías deben utilizar ropa adecuada a sus tareas, mantenida en estricto estado de limpieza. En ningún caso y por motivo alguno se permitirá realizar cambio de ropa dentro de dichos locales;
 - k) Queda prohibido a los mozos y personal de cocina colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza;
 - l) Del mismo modo, el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, etc, tarea que debe encomendarse exclusivamente al personal de limpieza.

ARTICULO 16.- En todos los establecimientos donde se preparen platos de comida, éstos, una vez hechos, no podrán guardarse más de VEINTICUATRO (24) horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, las que deben arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobras los restos de comida que vuelvan en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.

Los platos de comida que es costumbre tener a medio terminar (pasta, arroz, verduras cocidas, etc.) deben consumirse dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de cocinados, y en las heladeras sólo podrán conservarse materias primas de cocina (carne, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc), salsas, mayonesas y afines, las llamadas salsas universales o de fondo (excepto el tuco) y bebidas.

Los productos que se encuentren en infracción al presente artículo serán inutilizados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

DEPOSITOS

ARTICULO 17.- Los productos destinados a la preparación de comidas deben depositarse en locales separados y adecuados que se ajusten a las condicio-

ES COPIA FIDELICAR ORIGINAL

RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

nes higiénicas exigidas. Como área de depósito se exigirá UN CUARTO (1/4) de la superficie del salón comedor. En caso de Restaurantes se exigirá 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 hortalizas deben depositarse en estantes protegidos con telas metálicas o de material plástico; la carne en heladeras o cámaras frigoríficas, el pescado y los mariscos en una u otra de éstas últimas, las cuales 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 congelamiento, 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.

COMEDORES

ARTICULO 18.- Los salones destinados a comedores en los establecimientos alcanzados por la presente deben tener suficiente ventilación natural, capacidad y luz conforme a las normativas vigentes.

La superficie de dichos locales 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 como locales de tercera clase.

Las paredes estarán revocadas y pintadas. Se permite el empapelado, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera o de cualquier otro material adecuado.

Los pisos serán de mosaico, baldosa, litosilo, parquets u otro material autorizado.

Los cielorrasos serán de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento, bovedilla revocada u otro material autorizado.

Los baños deben estar separados para cada sexo, agregando o acondicionando alguno de ellos para personas con capacidades diferentes. Serán adecuados al número de mesas, tendrán papel higiénico y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de limpieza;

ES COPIA DEL ORIGINAL

Miriam B. Farina P.
Jefa Dpto. Despacho Gra-
D.L.F. y D.G. M.P.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

los lavabos tendrán jabón y toalla descartable que respondan a las característica y exigencia consignadas en Artículo 11.

ARTICULO 19.- Los mozos y demás personal que atienden al público deberán vestir con aseo y corrección, gozarán de buena salud certificada por autoridad competente.

ARTICULO 20.- Queda prohibida la tenencia y/o uso en restaurantes, casas de comida, confiterías y establecimientos similares, de productos que se encuentren en infracción a la presente, ya sea en su composición, presentación, rotulación o por cualquier otro motivo.

Los que se hallen en estas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan.

CAPITULO IV

DE LOS RUBROS EN PARTICULAR

GENERALIDADES

ARTÍCULO 21.- Toda persona o firma comercial que elabore alimentos en la ciudad de Ushuaia, debe iniciar un expediente en la Dirección de Bromatología a los efectos de su incorporación en el Registro de Productos Alimenticios, cumplimentando la siguiente documentación:

- a) Copia de habilitación del establecimiento elaborador;
- b) Formulario de Inscripción de Producto que deberá contener: datos de identificación y domicilio del solicitante, titular del producto, denominación del producto de acuerdo al Código Alimentario Argentino;
- c) Para el caso que se proceda el expendio fuera del establecimiento elaborador la marca o nombre propuesto para el producto, acompañando modelo de rótulo o etiqueta por triplicado y tipo de envase utilizado, los cuales deberán ajustarse a lo prescripto en el Código Alimentario Argentino;
- d) Monografía de elaboración del producto que se inscribe, donde deberá constar el proceso de elaboración, los componentes utilizados con sus porcentajes, tratamiento de la materia prima y su transformación hasta el producto terminado;
- e) Condiciones ambientales en que el producto debe conservarse; período

ES COPIA DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Miriam [Signature]
Jefa Dpto. Despacho Gen.
D.L.T. y D.G. A.P.
Municipalidad de U.S.

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

durante el cual se mantiene inalterable y la alteración que pueda producirse por el simple transcurso del tiempo;

- f) Declaración de todos los conservantes, colorantes, esencias, aditivos y coadyuvantes utilizados en su elaboración y los porcentajes de cada uno de ellos.

Los alimentos producidos o elaborados en el ámbito local, cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al presente artículo, podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el ejido municipal, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino que puedan realizar las autoridades sanitarias provinciales o municipales, cuando las mismas se comercializan fuera de origen.

ARTÍCULO 22.- Todos los productos alimenticios cuya autorización se solicite deben ser analizados por el laboratorio dependiente de la Dirección de Bromatología. Los gastos que devengan del correspondiente análisis, de la inscripción y certificación correrán por cuenta del causante de acuerdo a la Ordenanza Tarifaria.

FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

ARTICULO 23.- Denominase Fabrica de Pastas Alimenticias a aquellos establecimientos destinados a la elaboración y venta inmediata de: tallarines, raviolos, ñoquis, capelletis y similares de fácil alteración, o venta posterior de pastas secas convenientemente envasadas.

ARTICULO 24.-Las Fábricas de Pastas Alimenticias, además de satisfacer las normas de carácter general, responderán a las siguientes:

1-Contar con los locales que se detalla:

- a) Sala de elaboración: Cumplirá los requisitos de COCINA establecidos en la presente con una superficie mínima de TREINTA METROS (30) cuadrados y un ancho mínimo de CINCO (5) metros;
- b) Guardarropas para el personal;
- c) Deposito de Materias Primas: de acuerdo a lo establecido para depósitos en la presente, será exigible cuando se utilicen más de TRES (3) bolsas de harina por día;
- d) Cámara de desecación: reunirán las condiciones de edificación, ventilación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

e iluminación exigida para la sala de elaboración;

- e) Local de envasamiento y expedición: cumplirá las condiciones exigidas para las salas de elaboración, con excepción de los frisos impermeables y piletas;
- f) Local de ventas: contarán con los correspondientes mostradores, balanzas, vitrinas y heladeras. Deberán ser atendidos por personal que se dedique exclusivamente a este trabajo. La superficie mínima será de DIECISÉIS (16) metros cuadrados.

2- Disponer únicamente de aparatos mecánicos para la elaboración.

- a) El enroscamiento puede realizarse también en forma manual. La desecación será efectuada en cámaras cerradas, con corriente de aire frío o caliente, seco o húmedo según los casos y la técnica empleada;
- b) Los bastidores, zarandas y chatas, estarán constituidos por un armazón cerrado interiormente con un tejido de material inalterable;
- c) Las cajas o chatas estarán construidas de tal manera que superpuestas, formen un conjunto cerrado sin solución de continuidad en las paredes laterales.

3- Los productos elaborados con su envase primario se colocarán en mesas, tableros, estantes, cajones, barricas aisladas del suelo, defendidos de la contaminación atmosférica, insectos, arácnidos y roedores.

4- Queda prohibida la elaboración de pastas alimenticias en lugares inadecuados.

ARTICULO 25.- las fábricas de pastas frescas, de expendio inmediato a su preparación, deben responder a las exigencias sanitarias vigentes y a las disposiciones especificadas en el artículo anterior.

Se admite, en caso de que los fabricantes lo desearan, la coexistencia en un mismo ambiente del local de elaboración y del salón de ventas, siempre que esté protegido de contaminaciones exteriores y si es necesario provisto de extractores de aire.

ESTABLECIMIENTOS PARA PRODUCTOS DE PANADERIA Y AFINES

ARTICULO 26.- Denominase panadería/pastelería a todos aquellos locales comerciales en los que se expendia y/o elabore pan, masas, tortas y otros productos o formas de panificación.

ARTICULO 27.- Los establecimientos de panificación, productos de pastelería y

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

elaboración de galletitas, además de responder a las normas de carácter general, deberán contar con los locales que se detallan:

- a) Cuadra de elaboración: cumplirá los requisitos de COCINA establecidos en la presente con una superficie mínima de TREINTA (30) metros cuadrados y un ancho mínimo de CINCO (5) metros;
- b) Guardarropas para el personal;
- c) Deposito de materias primas: de acuerdo a lo establecido para DEPOSITOS en la presente, será exigible cuando se utilicen más de TRES (3) bolsas de harina por día. Los depósitos de harinas y materias primas deberán reunir las condiciones necesarias para el uso a que se destinarán, serán limpios y ventilados y estarán defendidos de animales dañinos, roedores, insectos, etc;
- d) Local de ventas: Contarán con los correspondientes mostradores, balanzas, vitrinas y heladeras. Deberán ser atendidos por personal que se dedique exclusivamente a este trabajo. La superficie mínima será de DIECISÉIS (16) metros cuadrados.

Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol, marmolina, granito o acero inoxidable y no deben estar en contacto con recipientes de cobre, salvo que éstos estén estañados interiormente.

En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esta operación se hará utilizando un pulverizador.

En el caso en que se compruebe alguna alteración en el pan, galleta, factura y demás productos de panadería y pastelería, debida a microorganismos, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo.

Los hornos de cocción se construirán o colocaran a una distancia mínima de 0,50 metros de la pared divisoria y en caso de contar con chimenea deberá estar a 0,50 metros del muro divisorio, contando con el dispositivo necesario captor de hollín.

ARTICULO 28.-En los locales destinados a panadería se permitirá accesoriamente, el expendio de otros productos alimenticios no afines al rubro principal, cuando estos sean envasados en origen y cumplan con los requisitos y/o exigencias establecidos en cada caso en particular.

ARTICULO 29.- La venta y transporte de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones:

- a) Los productos que no lleven envoltura deben tenerse en los nego-

EN COPIA DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

- cios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas defendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico y en perfecto estado de limpieza. El expendio de estos productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio para evitar el contacto con las manos;
- b) La reventa de productos de panadería se hará en los locales exclusivamente dedicados al expendio de dichos artículos. En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen, debidamente rotulado y siempre que se los tenga en sitios adecuados, conforme a lo establecido en la presente ordenanza;
 - c) El transporte de productos de panadería sólo podrá efectuarse en vehículos cerrados y habilitados por la Dirección de Bromatología.

CONFITERÍAS

ARTICULO 30.- Denomínase con el nombre de Confiterías a los establecimientos donde se sirven sandwiches, masas, tortas, confituras, infusiones, bebidas analcohólicas y alcohólicas. Debiendo contar con los siguientes locales:

- a) Cocina;
- b) Guardarropas para el personal;
- c) Depósito;
- d) Salón Comedor.
- e) Sanitarios para el público.

FABRICAS DE HIELO

ARTICULO 31.- Las fábricas de hielo deben tener un local de elaboración separado de la sala de máquinas, salvo que por las condiciones ambientales del primero, pueda autorizarse la coexistencia de ambos.

Deben cumplir con las normas de carácter general.

ARTICULO 32.- Tanto en los vehículos en que se reparta o distribuya hielo, como en las facturas, avisos, propaganda, papeles de comercio, etcétera, que a él se refiera, deberá constar claramente el nombre que le corresponda, según la manera como ha sido fabricado.

El hielo que se encuentre en circulación o para la venta preparado en malas condi-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Mariano C. ...
Jefe Dpto. Despacho Gral
del F.V.D.G.-A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

ciones o con agua contaminada, será inutilizado sin más trámite.

FABRICAS DE HELADOS/ HELADERÍAS

ARTICULO 33.- Denominase Fabrica de Helados a los locales destinados a la elaboración de cremas heladas, postres helados y afines.

Denomínase Heladería a los locales destinados al expendio al público de helados y postres helados ya sea para consumir dentro del local o no.

ARTICULO 34.- Las Fábricas de Helados y los establecimientos de elaboración artesanal de helados deben responder a las exigencias de carácter general establecidas en la presente y a las siguientes de carácter particular:

- a) Contar con un local de elaboración separado de los destinados a otras funciones. La operación de congelar podrá realizarse en los despachos destinados a la venta al público y consumo, siempre que se utilicen equipos de enfriamiento cerrados que funcionen a electricidad o gas, mantenidos en condiciones de higiene y seguridad;
- b) En los establecimientos de elaboración artesanal de helados destinados a la venta directa al público, los helados deben conservarse en recipientes bromatológicamente aptos mantenidos en las conservadoras. En caso que los productos elaborados sean transportados a otros locales para su venta directa al público, deben ser rotulados y envasados.

ARTICULO 35.- Los helados deben ser conservados en las fábricas, en los establecimientos de elaboración artesanal y en los locales de expendio a una temperatura no superior a -10°C.

En los vehículos, recipientes y/o dispositivos donde se tenga helados envasados para su venta inmediata al público, la temperatura de conservación no debe ser superior a -10°C.

El transporte de helados se hará a temperatura de -15°C, de forma que la temperatura del helado durante el transporte no exceda de -10°C.

El incumplimiento de tales requisitos determina el inmediato decomiso del producto.

No se permite el recongelamiento de los helados fundidos.

ELEBORACION ARTESANAL DE CERVEZAS

ARTICULO 36.- La elaboración de cerveza artesanal además de responder a las

ES COPIA FIDEL DEL ORIGINAL

HÉCTOR RAMÓN RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miriam A. Ferrina F.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.G. - A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

16

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

normas de carácter general de la presente, deberá satisfacer los siguientes requisitos higiénico-sanitarios y bromatológicos:

- a) Sector depósito de materias primas: pisos revestidos de material lavable, paredes y cielos rasos pintados con pintura lavable de color blanco;
- b) Sector molienda de granos: Piso revestidos de material lavable, paredes y cielos rasos pintados con pinturas lavable de color blanco. La molienda deberá efectuarse con medios mecánicos, evitando la volatilización del polvo producido en las tareas;
- c) Sector de escaldado o cocción: Pisos revestidos de material, paredes y cielo raso pintados con pintura lavable de color blanco, friso sanitario azulejado color claro de 1,80 metros de altura mínima desde el zócalo, pileta de patio con rejilla conectada a los desagües y cámaras de inspección, provisión de agua potable fría y caliente, piletas sanitarias de acero inoxidable para higienización de los utensilios;
- d) Equipamiento en la sala de cocción: Calderos construidos en acero inoxidable, sistema de trasvasamiento del producto a las cubas de fermentación mediante cañería bromatológicamente aptas, campana receptora de gases y vapores ubicadas sobre los calderos con extracción forzada y entubado a los cuatro vientos (los vapores emanados durante la cocción se consideran nocivos para la salud, motivo por el cual los sistemas de ventilación deben hallarse resueltos de manera conveniente, evitando que afecten a trabajadores y vecinos de la planta elaboradora);
- e) Sector fermentación y envasado: Piso revestido de material lavable, paredes y cielo raso pintado con pintura lavable de color blanco. Las cubas de fermentación podrán ser de acero inoxidable o PVC de aptitud bromatológica;
- f) Sector de esterilización y/o higienización de los envases: Piso revestido de material lavable, paredes y cielo raso pintados con pinturas lavable de color blanco, friso sanitario azulejado color claro de 1,80 metros de altura mínima desde el zócalo, pileta de patio con rejilla conectada a los desagües y cámara de inspección, provisión de agua potable fría y caliente, pileta sanitaria de acero inoxidable para la higienización de envases, tales como barriles. La esterilización de los envases y tapas se

ES COPIA DEL ORIGINAL

Hector Ramon Rodriguez
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miranda Farina P.
Jefa Dpto. Despacho Gral.
D.L.T. y D.G. - A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

efectúa mediante la inmersión en una solución considerada esterilizante. En tanto que para la higiene general de la planta, se debe emplear detergentes y sanitarisantes específicos en materia alimentaria disponible en el mercado;

- g) Sector de etiquetado, deposito de envase y producto terminado: En este sector se permitirá el etiquetado o rotulado del producto sectorizando convenientemente los espacios, debiendo reunir los siguientes requisitos: Piso revestido de material lavable, paredes y cielo raso pintados con pintura lavable de color blanco, estanterías o muebles para la guarda de los elementos de rotulación (rótulos, etiquetas, sellos, lacas, etc);
- h) Sector de sanitarios y vestuarios de los operarios: Este sector no podrá tener comunicación directa con las salas de elaboración, fermentación, envasado, deposito de materia primas, debiendo hallarse ubicado preferentemente aledaño al área administrativa de la planta, si la hubiere. En su defecto deberá sectorizarse convenientemente evitando toda comunicación. Debe contar con guardarropas y equipamiento propios con los elementos de higiene necesarios;
- i) En todos los casos en que existan aberturas exteriores para la renovación de aire, estas deben poseer malla protectora contra insectos y roedores;
- j) Los deshechos (lúpulo, cebada, etc) deben acondicionarse convenientemente evitando su descomposición, colocándolos en recipientes aptos para su transportación hasta la resolución final de los mismos.

RESTAURANTE

ARTICULO 37.- Denomínase Restaurantes 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 38.- Además de las condiciones generales establecidas en la presente ordenanza los comercios habilitados como Restaurante deberán contar como mínimo con los siguientes locales:

- a) Cocina;
- b) Guardarropas para el personal;

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

- c) Depósito;
- d) Salón Comedor.
- e) Sanitarios para el público.

PIZZERÍA

ARTICULO 39.- Denomínase Pizzerías a los establecimientos donde se elaboran, expenden y/o se sirven pizzas, empanadas, bebidas, infusiones y productos de repostería.

ARTICULO 40.-Además de las condiciones generales establecidas en la presente ordenanza los comercios habilitados como Pizzería deberán contar como mínimo con los siguientes locales:

- a) Cocina;
- b) Guardarropas para el personal;
- c) Depósito;
- d) Salón Comedor y/o local de ventas: será opcional la existencia de salón comedor el cual podrá coexistir con el salón de ventas en la medida que esté de acuerdo a lo establecido en la presente;
- e) Sanitarios para el público, si correspondiere.

ROTISERÍA

ARTICULO 41.- Denominase Rotisería a aquellos locales donde se preparen y expendan comidas para ser consumidas fuera de los mismos.

ARTICULO 42.-En los locales habilitados como Rotiserías estará permitida la venta de otros productos alimenticios tales como: conservas, bebidas, pan y postres debidamente envasados y autorizados.

ARTICULO 43.-Las Rotiserías, además de satisfacer las normas de carácter general, responderán a las siguientes pautas:

- a) Cocina : Cumplirá los requisitos de COCINA establecidos en la presente con una superficie mínima de VEINTE (20) metros cuadrados;
- b) Guardarropas para el personal;
- c) Deposito de Materias Primas;
- d) Local de ventas: Deben contar con los correspondientes mostradores,

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

balanzas, vitrinas y heladeras. Deben ser atendidos por personal que se dedique exclusivamente a este trabajo. La superficie mínima será de DIECISEIS (16) metros cuadrados.

PARRILLA

ARTICULO 44.- Se denomina Parrilla a los locales donde se elaboran y expenden carnes, pollos, menudencias y embutidos cocidos.

ARTICULO 45.- Las Parrillas cumplirán las normas generales y las establecidas para Restaurantes, debiendo contar además con fogón o parrilla las cuales cumplirán las siguientes exigencias:

- a) Las parrillas o instalaciones para spiedo, deben ubicarse en lugares separados del público con barandas o mostradores;
- b) Queda prohibido colocar todo tipo de aparato para asar a menos de UN (1) metro de puertas, ventanas o vidrieras;
- c) Las parrillas y demás instalaciones destinadas a la cocción de carnes, menudencias o embutidos, deben tener en la parte superior, campanas captadoras de humos y olores adecuadas en conexión con conductos de tiraje al exterior, los lugares anexos destinados a corte y preparación de carnes, menudencias, embutidos cocidos o crudos, deben estar emplazados en habitaciones de paredes revestidas con azulejos u otros materiales lisos e impermeables de fácil limpieza. Asimismo deben disponerse piletas de acero inoxidable, con provisión de agua caliente y fría. En todos los casos deben contar con luz blanca, para la iluminación artificial;
- d) La autoridad de aplicación podrá exigir un cerramiento que separe el fogón o parrilla del salón comedor cuando no esté garantizado el aislamiento de humos y olores.

COPETIN AL PASO

ARTICULO 46.- Denominase Copetín al Paso a aquellos locales comerciales habilitados para la elaboración y expendio de productos alimenticios tales como sandwiches fríos o calientes, panchos, empanadas, pizzetas y bebidas con o sin



HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

alcohol e infusiones que se sirvan al público para ser consumidas dentro del mismo establecimiento, contando solamente con una barra para la atención y permanencia del público.

ARTICULO 47.- Los Copetines al Paso deben contar con los siguientes locales como mínimo:

- a) Cocina;
- b) Deposito: de acuerdo a lo establecido en la presente, con una superficie mínima de 1,60 m² y un lado mínimo de 1,10m;
- c) Barra Grill: La barra de atención al público podrá estar integrada a la cocina debiendo tener una circulación entre los artefactos y la barra de 0,60 m como mínimo y entre la barra y el paramento opuesto una circulación mínima de 0,90 m. En caso de que el local sea independiente tendrá una superficie mínima de 7m², con un lado mínimo de 2,5 m y una altura mínima de 2,60 m.;
- d) Sanitarios de acuerdo a lo establecido en la presente.

La atención al público de este tipo de locales será de 09:00 a 05:00 horas del día siguiente.

FABRICAS DE CCNSERVAS ALIMENTICIAS

ARTICULO 48 Los locales elaboradores de Conservas alimenticias ya sea de Origen Animal o vegetal deben satisfacer las normas de carácter general además de las siguientes:

- a) Todas las secciones donde se reciba, elabore y envase deben tener piso y zócalo impermeable hasta 1,80 m de altura y en cualquier momento que se inspeccionen presentarán buen estado de conservación, funcionamiento y aseo;
- b) Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener, como también la reutilización con fines alimenticios de los sobrantes de salmuera, jugos, jarabes, aceites, salsas, etc, obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo;
- c) Toda partida de conserva envasada en forma hermética debe cumplir un período de observación en tiempo y temperatura dependiente de la índole

ES COPIA DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miriam A. Roña F.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.G. - "L.M."
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

del producto, antes de ser librada al consumo.

TOSTADEROS Y COMERCIOS DE CAFÉ

ARTICULO 49 Los Tostaderos de cafés, además de responder a las normas de carácter general, deben cumplimentar las siguientes:

- a) Los depósitos de materias primas y de productos elaborados deben estar separados del local de torrefacción, molienda y mezcla;
- b) El local de tostado debe poseer dispositivos para la eliminación del humo y la separación del hollín;
- c) Los establecimientos que realicen operaciones accesorias, como ser: extracción de cafeína, preparación de concentrados o extractos, etc, deben realizar éstas en instalaciones separadas del tostadero.

ARTICULO 50 Las casas de comercio que vendan cafés molidos deben tener los molinillos colocados a la vista del público y la molienda se efectuará con el total del producto pesado y en presencia del comprador.

**CAPITULO V
DE LA ANEXION DE RUBROS**

ARTICULO 51.- El Departamento Ejecutivo Municipal a través del área competente podrá autorizar la anexión de rubros alcanzados por la presente, en la medida que se respeten los requerimientos de cada uno en particular y no se vulneren las condiciones bromatológicas exigidas.

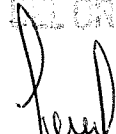
**CAPITULO VI
DE LA ENTREGA DE VIANDAS A DÓMICILIO**

ARTICULO 52.- Las casas de comida, restaurantes, rotiserías y hoteles que preparen comidas para ser distribuidas a domicilio, deben asegurar para su traslado condiciones higiénico - Sanitarias acorde a la legislación vigente, al igual que los repartidores que deben cumplir con las disposiciones de la presente, y son responsables ante la autoridad sanitaria de las deficiencias que ésta compruebe al respecto.

Las casas de familias en las cuales se preparen, para ser repartidas, un número no

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante


Miriam G. Farina F.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.G.-A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

mayor a SEIS (6) viandas o DOCE (12) comidas, no se consideran casas de comidas pero deben comunicar a la autoridad sanitaria y cumplir con lo requisitos del presente articulo.

La preparación de comidas dietéticas para su distribución a domicilio deberá cumplimentar todos los requisitos de los Artículos 49 y 50 de la presente Ordenanza, contando además con la dirección técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria provincial, esté capacitado para dichas funciones el que además asumirá la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos.

ARTICULO 53.-Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación.

Los alimentos, al momento del transporte, deben estar protegidos. El tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

La unidad de transporte de alimentos deberá ser cerrada y/o protegida o cubierta por algún material adecuado que impida su contaminación.

ARTICULO 54.-Queda prohibido transportar, conjuntamente con alimentos, todo producto o sustancia que implique o pueda producir un riesgo para la salud, tales como materiales radiactivos, tóxicos o infecciosos, materiales y sustancias corrosivas, etc.

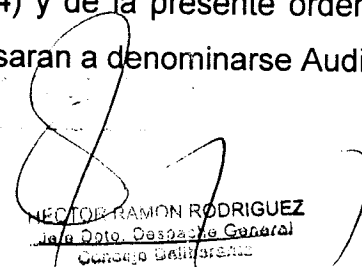
ARTICULO 55.- El personal afectado al transporte de alimentos deberá estar provisto de la Libreta Sanitaria de acuerdo a lo establecido en el Artículo 12 de la presente.

CAPITULO VII

DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCION

ARTICULO 56.- De conformidad a lo establecido en el Decreto Municipal N° 539/2001 la Dirección de Bromatología será la autoridad de aplicación del Código Alimentario Argentino (Ley Nacional 18.284) y de la presente ordenanza, a través del cuerpo de inspectores sanitarios que pasaran a denominarse Auditores Bromato-




HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante



*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

lógicos.

El agente municipal que cumpla funciones de Auditor Bromatológico dependiente de la Dirección de Bromatología deberá poseer amplios conocimientos comprobables y adquiridos mediante cursos de capacitación y tecnicaturas relacionados con las cuestiones bromatológicas establecidas en la Ley Nacional 18.284 y la legislación vigente, sea ésta Nacional o Internacional (Organización Mundial de la Salud, Organización Panamericana de la Salud, F.A.O., Normas del Mercosur).

Sus misiones serán las de auditar asesorar e inspeccionar todos y cada uno de los procedimientos tendientes a la elaboración depósito transporte y comercialización de productos alimenticios para consumo humano a los efectos de asegurar la inocuidad de los mismos, siendo este deber ineludible e indelegable.

ARTICULO 57.- Los Auditores Bromatológicos dependientes de la Dirección de Bromatología tendrán la atribución de ingresar en los lugares donde se ejerzan actividades comprendidas en la presente ordenanza, durante las horas destinadas a su ejercicio y aun cuando mediare negativa del propietario o responsable, estarán autorizados a ingresar cuando halla motivo fundado para considerar que se está cometiendo una infracción que atente contra la salud de la población.

La negativa injustificada del propietario o responsable lo hará pasible de la aplicación de las sanciones previstas en las normas vigentes.

ARTÍCULO 58.- Auditoria Bromatológica es la suma de actividades que se realiza durante un procedimiento tendientes a evaluar la situación higiénico sanitaria de un establecimiento, una actividad o un proceso y controlar el cumplimiento de las normas vigentes(buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas agrícola, procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, análisis de peligro y puntos críticos de control).

ARTÍCULO 59.- Los Auditores Bromatológicos de la Dirección de Bromatología son los encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino, del Decreto Nacional N° 4.233/1968, de las Ordenanzas, Decretos Municipales vigentes y de la presente; tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios o tomar muestras para realizar monitoreos e investigaciones, como así también auditar y asesorar en todo lo atinen-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miriam C. Parina P.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. D.G. A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

te al área bromatológica.

Para el cumplimiento de su cometido podrá requerir auxilio de la fuerza publica y solicitar órdenes a la superioridad para ingresar a los locales y establecimientos, aunque estos se encontraren cerrados.

ARTÍCULO 60.- En caso de sospechar o comprobar la elaboración o comercialización de productos alimenticios alterados, adulterados o falsificados el Auditor Bromatológico está autorizado a adoptar todos los procedimientos necesarios tendientes a establecer el origen de la mercadería

INTERVENCIÓN DE MERCADERIA

ARTÍCULO 61.- A todos los fines de la presente ordenanza se entiende por producto intervenido al producto que será reservado para ulterior examen físico-químico, microbiológico o para comprobar el cumplimiento de las normas vigentes, hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron dicho procedimiento

PROCEDIMIENTO DE INSPECCION

ARTÍCULO 62.- Conforme al Artículo 14 del Anexo II del reglamento de la Ley Nacional N° 18.284 y Artículo 7° de la Ley Nacional N° 17.422, a los efectos determinados de la presente ordenanza, los Auditores Bromatológicos podrán practicar, en todo el ejido urbano de la ciudad de Ushuaia, auditorias e inspecciones a los establecimientos, habilitados o no, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, transporten o expendan alimentos, debiendo proceder de la siguiente forma:

- a) Para desarrollar su cometido los Auditores Bromatológicos tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento, cualquiera sea su carácter incluyendo las oficinas comerciales, aun cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes; esta facultad se ejercerá en horario de funcionamiento comercial;
- b) Se cerciorarán si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar, comercializar o fraccionar los productos a que esté autorizado según las condiciones establecidas en su habilitación. De igual manera están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad

ES COPIA DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Mirinda C. Parina F.
Int. Dpto. Despacho Gral
D.T. y D.O. - A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

especifica del establecimiento;

- c) Terminada la inspección se asentará en el Libro de Actas del local las actuaciones realizadas con indicación del lugar, fecha y hora y se consignarán todo lo observado, incluyendo el labrado de acta de comprobación o infracción, su número y los motivos u otro tipo de actas u observaciones.

TOMA Y REMISION DE MUESTRAS

ARTÍCULO 63.- Cuando se juzgue necesario se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de producto en fase de elaboración o terminado, en número de TRES (3), representativa del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos, lacres o precintos adecuados que eviten cambios o sustituciones.

De estas TRES (3) muestras una considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia, la segunda considerada duplicado se reservará para la autoridad sanitaria para una eventual pericia de control y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contra verificación.

Dentro de los TRES (3) días de realizado el análisis bromatológico en el laboratorio municipal, por carta certificada con aviso de retorno o documento pertinente, notificará en forma fehaciente su resultado a la firma propietaria de los productos, con remisión de copia del o de los pertinentes protocolos. El original y copia de estos se agregará al expediente respectivo.

El interesado dentro del plazo de CINCO (5) días de notificado podrá solicitar pericia de control la que se llevará a cabo dentro de los DIEZ (10) días con la presencia del o los técnicos que designe, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia.

El resultado de la pericia de control se agregará al expediente el que será elevado dentro de los DOS (2) días hábiles siguientes posteriores, para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere.

El resultado del análisis se tendrá por valido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en el presente no se solicitare pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.

MONITOREOS E INVESTIGACIONES

ARTÍCULO 64.- En aquellos casos que la Dirección de Bromatología deseara

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

Miranda, Mariña F.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.G. A.L.M
Municipalidad de Ushuaia

Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia

26
ORIGINAL
HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

efectuar un relevamiento sobre una situación epidemiológica, de incidencia o prevalencia de causa de enfermedades transmitidas por alimento o de calidad intrínseca de los productos podrá proceder a tomar muestras de los distintos productos alimenticios o sus materias primas para realizar las determinaciones analíticas correspondientes sin necesidad de que estas sean por triplicado y de acuerdo a lo que estipule el presente reglamento. En los casos que se encontrara o identificara peligro o riesgo a partir de los respectivos análisis la Dirección de Bromatología procederá a identificar los controles sobre dichos alimentos.

COMISOS O DECOMISOS

ARTÍCULO 65.- En los casos que durante la inspección se compruebe la existencia de productos sin autorización o cuyo origen no se encuentre debidamente documentado o careciera del correspondiente amparo sanitario o con fecha limite de aptitud vencida o alteraciones físicas, organolépticas, de conservación o que indiquen sin lugar a dudas que se encuentran no aptos para consumo, los mismos serán inmediatamente decomisados e inutilizados. El producto comisado o decomisado será debidamente inutilizado por medios químicos o físicos convenientes y ante la presencia del funcionario Auditor Bromatológico.

ACTAS

ARTÍCULO 66.- Acta de Intervención: Terminada la inspección, cuando así corresponda, se labrará el acta en el local con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado con estricto detalle de las mercaderías intervenidas y los motivos, y la correspondiente toma de muestras, haciendo depositario fiel al dueño de las mismas, al propietario del establecimiento, su representante debidamente acreditado o la persona que se encontrare a cargo del mismo. A tales efectos, la Dirección de Bromatología establecerá el tipo de formulario a utilizar y los procedimientos:

- d) El acta deberá ser firmada por todos los intervinientes;
- e) Para el caso que la persona que asistió al procedimiento se negara a firmar, el funcionario recurrirá a personas que atestigüen la lectura de las mismas y la negativa a firmarlas;
- f) En caso de imposibilidad de este procedimiento dejará constancia en el

Miriam M. Martín
Jefa Dpto. Despacho Gen.
D.L.T. y D.G. G.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

- acta, de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigos;
- g) Una copia del acta quedará en poder del inspeccionado (el original) y una copia se elevará en el plazo de DOSD (2) días hábiles para la iniciación del sumario correspondiente.

ARTÍCULO 67.- Actas de decomiso: Responderán a lo estipulado en el Artículo 65.

ARTÍCULO 68.- Actas de Infracción: su confección responderá a lo normado en el Artículo 194 de la Carta Orgánica Municipal. Las mismas se labrarán al poseedor de las materias primas o alimentos que no cumplan con lo dispuesto a las normas vigentes en la materia y la presente ordenanza. Lo mismo ocurrirá cuando la falta se relacionara con la higiene del establecimiento o transporte, las practicas de manufacturación o manipulación y otras relacionadas con el desarrollo de la actividad, la inocuidad, la calidad y la genuinidad del alimento obtenido.

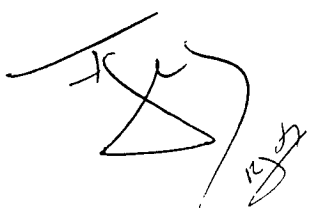
ARTÍCULO 69.- Acta de Toma de Muestra: La misma se extenderá en los casos que se tomen muestras por triplicado de acuerdo al formulario que establezca oportunamente la Autoridad de Aplicación en la materia. Para los casos de monitoreo e investigaciones la Dirección de Bromatología establecerá la forma, procedimiento y el tipo de formulario o planilla que se utilizará.

EMPLAZAMIENTO DE MEJORAS Y NOTIFICACIONES GENERALES

ARTÍCULO 70.- En los casos que de la inspección surgiera que algunas de las actividades requieran de la realización de mejoras de carácter general o particular para poder continuar desarrollando las mismas en las condiciones estipuladas por las normas higiénico sanitarias vigentes y la presente ordenanza o cuando debiera notificar alguna novedad al o los titulares del establecimiento fiscalizado, lo hará a través de una "Cédula de Notificación", la que se redactará dirigida al titular o responsable de la actividad en cuestión, indicando los motivos y las mejoras que se deberán realizar, así como el plazo que se le acuerda para efectuarla, de acuerdo a lo que se establezca en la presente ordenanza.

OBLIGACIONES ANTE LA AUDITORIA BROMATOLOGICA

ARTÍCULO 71.- Todo establecimiento elaborador, comercio, transporte, depósito, local de expendio o actividad relacionada con el servicio o distribución de alimentos,



Miriam E. Mariña F.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.O. - A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

deberá presentar al personal de auditoria según corresponda y cuando éste los solicite el correspondiente Libro de Actas, Libretas Sanitarias del personal que se encuentra afectado a la actividad y toda otra documentación contemplada en la presente ordenanza.

DE LAS CLAUSURAS PREVENTIVAS

ARTÍCULO 72.- Cuando existan causas que pusieran en riesgo la salud del potencial consumidor o del propio personal de la actividad habilitada, la Dirección de Bromatología podrá efectuar la clausura preventiva del local en cuestión, conforme a lo establecido en las normas vigentes.

CONTROL DE ROTULOS Y ENVASES

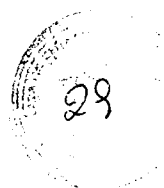
ARTÍCULO 73.- En este control, se individualizará él o los productos muestreados con detalle de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase, contenido de la unidad, partida, serie de fabricación y fecha de envasamiento y vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado y naturaleza de la mercadería. Así mismo se evaluará el peso, que los envases sean de material aprobado y se encuentren en condiciones aptas para contener el producto.

CAPITULO VIII

ACTIVIDADES DEL LABORATORIO

ARTICULO 74.- Todo análisis bromatológico que se efectúe sobre las muestras tomadas para control, monitoreos o investigaciones, se referirán a los valores admitidos y expresamente determinados en el Código Alimentario Argentino y en el Decreto Nacional 4.238/1968, así como aquellas contenidas en Decretos y Resoluciones de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación; del Instituto Nacional de Alimentos; del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y otras normas conexas vigentes para cada tipo de producto o materia prima en particular.

ARTICULO 75.- Abróganse las Ordenanzas Municipales N° 481, 543, 545, 697,



Miriam ...
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.G. A.L.M.
Municipalidad de Ushuaia

*Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

1081, 1221, 1348, 2151, 1654, 1477, y toda otra norma que se oponga a la presente.
ARTICULO 76.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación,
dése al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHÍVESE.-

ORDENANZA MUNICIPAL N° 2784
DADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA: 15/12/2004.-

Maf.

RICARDO J. DAS NEVES ROSA
Secretario
Concejo Deliberante

FEDERICO SCIURANO
Vice-Presidente 1°
Concejo Deliberante
A/C Presidencia

ES COPIA DEL ORIGINAL

HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
Municipalidad de Ushuaia

ES COPIA/FEL DEL ORIGINAL

Miriam G. Parina F.
Jefa Dpto. Despacho Gral
D.L.T. y D.G. - X.L.M
Municipalidad de Ushuaia

USHUAIA, 04 ENE 2005

VISTO el expediente N° CD-07744/2004 del registro de esta Municipalidad; y
CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo tramita la promulgación de la Ordenanza Municipal sancionada por el Concejo Deliberante de esta ciudad en sesión ordinaria del día 15/12/2004, mediante la cual se establece el marco para la habilitación y funcionamiento de locales comerciales y venta ambulante dedicados a la elaboración y/o comercialización de alimentos

Que ha tomado intervención el Servicio Jurídico Permanente de esta Municipalidad emitiendo Dictamen A.L.M. N° 040 /2005, recomendando su promulgación.

Que el suscripto comparte el criterio sustentado por ese Servicio Jurídico, encontrándose facultado para el dictado del presente acto administrativo, en atención a las prescripciones del artículo 152 inciso 3) de la Carta Orgánica Municipal de la ciudad de Ushuaia.

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA

DECRETA

ARTICULO 1º.- Promulgar la Ordenanza Municipal N° 2784, sancionada por el Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia en sesión ordinaria del día 15/12/2004, mediante la cual se establece el marco para la habilitación y funcionamiento de locales comerciales y venta ambulante dedicados a la elaboración y/o comercialización de alimentos. Ello, en virtud de lo expuesto en el exordio.

ARTICULO 2º.- Comunicar. Dar al Boletín Oficial de la Municipalidad de Ushuaia.

Cumplido, archivar

DECRETO MUNICIPAL N° 005 /2005.

mgf.

LIC. HECTOR A. STEFANI
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Ushuaia

ing. JORGE A. BARRAMUNES
Intendente
Municipalidad de Ushuaia