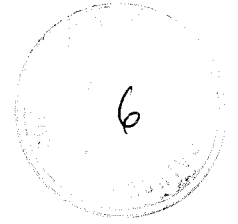




*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*



USHUAIA,

VISTO: Las atribuciones conferidas al Ejecutivo Municipal en el Artículo 101 inciso 7° de la Ley 236; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario dictar normas que amparen el funcionamiento de las fábricas de chacinados y regulen claramente esta actividad para facilitar la tarea de contralor;

Por ello:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA
SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

ARTICULO 1°.- Se denominará fábrica de chacinados a los locales en donde se preparan productos a base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.-

ARTICULO 2°.- Se entiende por embutido a los chacinados en cualquier estado y forma admitido que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en su expendio o consumo carezcan del continente. Los mismos pueden ser embutidos frescos, secos o cocidos.-

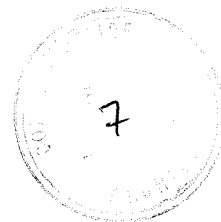
ARTICULO 3°.- Los embutidos frescos, son aquellos embutidos cuando cuyo término de comestibilidad oscila entre 1 y 6 días, no pudiendo la fecha de vencimiento superar los 6 días desde su elaboración.-

ARTICULO 4°.- Las fábricas de embutidos o chacinados deberán responder a las normas de carácter general especificadas en el Código Alimentario Argentino.-

ARTICULO 5°.- El edificio debe llenar entre otros los siguientes requisitos:

- a) Pisos de material impermeable y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de desagüe respectivo del 2 % como mínimo.
- c) La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles.

ARTICULO 6°.- La disponibilidad total de agua será de 20 litros por kilogramo



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

... 2.-

de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada a las condiciones de trabajo.-

ARTICULO 7°.- Los establecimientos que soliciten habilitación deberán presentar planos y memoria descripta del sistema de evacuación de aguas servidas y productos de desecho y cumplimentar lo exigido en la Ley 237 de efluentes.-

ARTICULO 8°.- Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.-

ARTICULO 9°.- Las fábricas o locales de elaboración de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias:

- a) Sala de desposte, con temperatura no superior a 10°, ganchera de hierro galvanizado o cromada, separado a 75 cm. de la pared.-
- b) Cámara frigorífica: deberán responder a las exigencias de la higiene en la limpieza y ventilación.-
- c) Secadero, sala de cocción y ahumado si la actividad lo requiere.-
- d) Sala de rotulado, embalaje.-
- e) Baños y vestuarios.-
- f) Sala de elaboración.-

ARTICULO 10°.- En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta 2,50 mts. de altura como mínimo, con azulejos, cerámicos u otro material impermeable aprobado. La parte no revestida debe estar con material impermeable no tóxico y de color claro.-

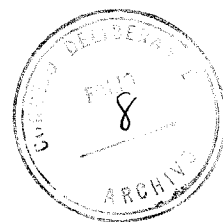
ARTICULO 11°.- La sala de elaboración contará con tomas o canillas de agua para limpieza en cantidad suficiente, con ventilación apropiada y temperatura no superior a 15° centígrados.-

ARTICULO 12°.- Deberán poseer recipientes para el depósito de huesos o desperdicios con tapa y de material plástico o acero inoxidable.-

ARTICULO 13.- La elaboración deberá realizarse en forma mecánica y las máquinas de picar, amasar y embutir etc, utilizadas en la elaboración de chacinados y/o embutidos, deberán tener las piezas que entren en contacto con los mismos de material inoxidable.-

ARTICULO 14°.- Las mesadas y tablas de las mesas deberán ser de material inoxidable,

... 3.-



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

... 3.-

fórmica u otro material de fácil higiene, impermeable y resistente.-

ARTICULO 15°.- Los alimentos elaborados en estos locales deberán responder a las normas de inscripción de productos, rotulación y análisis efectuados en la Dirección de Bromatología e Higiene, como así también a toda Ordenanza vigente.-

ARTICULO 16°.- La materia prima y los productos elaborados deberán transportarse en recipientes adecuados y en vehículos habilitados para tal fin.-

ARTICULO 17°.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido. ARCHIVESE.-

EDUARDO RAÚL TEUFELSO
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

WALTER RUIZ AGÜERO
Presidente
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

ORDENANZA MUNICIPAL N° 479 /88.-

DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA: 23-11-88.-

mgm.

MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

USHUAIA, 15 DIC 1988

VISTO: La Ordenanza Municipal N° 479/88, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante de la Ciudad de Ushuaia, y

CONSIDERANDO:

Que por la misma se denomina fábrica de chacinados a los locales en donde se preparan productos a base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin;

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA

D E C R E T A

ARTICULO 1°.- PROMULGAR la Ordenanza Municipal N° 479/88, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante de la Ciudad de Ushuaia, por la cual se denominará fábrica de chacinados a los locales en donde se preparan productos a base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.-

ARTICULO 2°.- Comuníquese a quienes corresponda. Dése copia al Boletín Oficial del Territorio. Cumplido ARCHIVASE.-

DECRETO MUNICIPAL N° 952/88.-

al

ES COPIA FIEL

RAQUEL VERA de MENDOZA
DIRECTORA DE DESPACHO GENERAL
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA