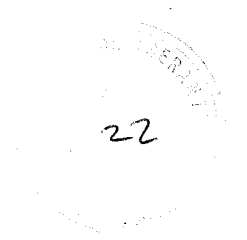




*Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

USHUATA,



VISTO: Las atribuciones conferidas al Ejecutivo Municipal en el artículo 101, Inciso 7°, de la Ley N° 236; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar las Ordenanzas vigentes y dictar normas sobre el funcionamiento y habilitación de panaderías para regular la actividad y facilitar la tarea de control;

Por ello:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA  
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA  
SANCIÓN CON FUERZA DE  
ORDENANZA

ARTICULO 1°.- Con el nombre de Panaderías se designan aquellos locales comerciales en los que se expenda y/o elabore pan, masas y otros productos o formas de panificación.

ARTICULO 2°.- Los establecimientos destinados a la elaboración de productos de panificación, deberán contar de las dependencias que se establecen a continuación y con las características que se especifican en cada caso, no pudiendo instalarse en locales inadecuados.

ARTICULO 3°.- Tanto el establecimiento como los productos de panificación deberán ser inscriptos en el Registro Municipal de Productos Alimenticios, y su comercialización y distribución estar autorizada por la Dirección de Bromatología e Higiene de la Municipalidad de Ushuaia.

ARTICULO 4°.- La Sala o Cuadra de Elaboración de pan, tendrá una superficie mínima de treinta metros cuadrados (30 m<sup>2</sup>), no pudiendo ser su ancho inferior a los cinco metros (5 m) y con una altura mínima de tres metros (3 m).

ARTICULO 5°.- En las cuadras los pisos serán construídos en material impermeable y de superficie completamente lisa (cerámico, vinílico u otro material aprobado).

ARTICULO 6°.- Las paredes deberán ser construídas de mampostería, con revoque y tener un friso impermeable de un metro ochenta (1,80 m). Todos los ángulos serán convenientemente redondeados, a fin de facilitar la limpieza.

ARTICULO 7°.- La ventilación y la luz en las cuadras de elaboración será abundante,



*Honorable Concejo Deliberante*  
*Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*



///U...

estimándose la misma de acuerdo a la capacidad de metros cúbicos del local.

ARTICULO 8º.- La sala de elaboración contará con pileta y agua potable, para asegurar la higiene y limpieza de recipientes o utensilios utilizados en el desarrollo de la actividad.

ARTICULO 9º.- Los hornos de cocción, se construirán a una distancia mínima de cincuenta centímetros (0,50 m) de la pared y sus chimeneas deberán estar también a cincuenta centímetros (0,50 m) de la pared divisoria.

ARTICULO 10º.- Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, acero inoxidable u otro material que reúna condiciones de higiene. Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesadas de mármol o acero inoxidable.

ARTICULO 11º.- La elaboración de productos de panificación se hará exclusivamente con aparatos mecánicos que cuenten con la aprobación de la Municipalidad.

ARTICULO 12º.- En la sala de elaboración sólo se permite introducir la cantidad de harina, de acuerdo al producido diario.

ARTICULO 13º.- Cuando en estos locales se trabajen más de tres bolsas de harina por día o cuando el volumen de materia prima u elementos utilizados en el desarrollo de la actividad lo requieran, será habilitado un local para depósito que / se ajustará a las condiciones higiénicas exigidas. Las bolsas de harina estarán dispuestas en forma ordenada sobre plataformas móviles separadas del suelo.

ARTICULO 14º.- Las harinas, materias grasas, condimentos, aromas y demás ingredientes serán de buena calidad, no podrán ser viejos ni defectuosos y libres de materias extrañas.

ARTICULO 15º.- No se permitirá la tenencia de pan, galletas, facturas, y productos afines mal elaborados, alterados, contaminados o con sustancias extrañas.

ARTICULO 16º.- Será obligatorio el uso de recipientes de cierre hermético y de capacidad suficiente para el depósito de los desperdicios.

ARTICULO 17º.- Será obligatorio que las cuadras de elaboración, dispongan de una habitación independiente destinada a guardarropa de los operarios.

ARTICULO 18º.- Los servicios sanitarios de las cuadras de elaboración, no pueden tener comunicación directa con ésta, ni con el depósito de harina.

ARTICULO 19º.- Los huevos, manteca y levaduras serán frescos, debiendo permanecer en refrigeración hasta el momento de ser utilizados.

ARTICULO 20º.- Todo el personal, incluyendo el de transporte, debe encontrarse en todo momento convenientemente aseados y contar con guardapolvos o blusas



*Honorable Concejo Deliberante*  
*Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*



///?...

y gorro. Es obligatorio para todos ellos la tenencia de Libreta Sanitaria actualizada.

ARTICULO 21°.- Las panaderías o despachos de pan deberán estar instalados en locales exclusivamente destinados a esta clase de negocios. Reunirán las condiciones de edificación y de higiene exigidas para las cuadras y depósitos de acuerdo con lo establecido en el Código de Edificación Municipal.

ARTICULO 22°.- Deberán ser atendidos por personal que se dedique únicamente a este trabajo.

ARTICULO 23°.- Deberán contar con los correspondientes mostradores, balanzas y vitrinas para guardar o depositar facturas o masas. En todo momento el pan deberá estar en cestos o cajones con tapa o bajo vitrina.

ARTICULO 24°.- El papel de venta debe ser de primer uso, autorizándose a utilizar papel madera gris o marrón o bolsas de polietileno, prohibiéndose el uso de papel impreso para otros fines, como diarios, revistas, etc.-

ARTICULO 25°.- No se permitirá la presencia de animales domésticos en ninguna de las dependencias de las panaderías.

ARTICULO 26°.- No se permitirá la tenencia de pan viejo, facturas viejas o productos afines en piezas enteras o en trozos en las cuadras y dependencias de las panaderías.

ARTICULO 27°.- Solo se permitirá la venta de pan que no lleve la envoltura en los locales de venta de las fábricas de pan y en los locales habilitados como panaderías y/o despacho de pan. En otros locales comerciales como Despensas, solo se permitirá su venta bajo envoltura de origen (envasado de panaderías).

ARTICULO 28°.- El transporte de pan o productos afines podrá realizarse únicamente en vehículos habilitados para tal fin. Estarán cerrados y preservados de toda contaminación; su interior deberá encontrarse siempre en buen estado de higiene y conservación; pudiendo transportar fuera del pan solamente harina.

ARTICULO 29°.- Los cajones, canastos, cestos o demás receptáculos usados por los repartidores, no deben apoyarse directamente sobre el piso, ni tampoco podrán ser expuestos en la vía pública. Cuando sean retirados de los vehículos deberán llevarse tapados para preservarlos de las condiciones ambientales.

ARTICULO 30°.- Las panaderías, sus dependencias, así también como los transportes deberán satisfacer las normas de carácter general establecidas en el Código



*Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

///3...

Alimentario Argentino para la elaboración y comercio de productos alimenticios.

ARTICULO 31°.- Los comercios que se encuentren habilitados con anterioridad a la promulgación de la presente Ordenanza, deberán ajustarse a la brevedad con los requisitos exigidos en la presente.

ARTICULO 32°.- Derógase toda otra Ordenanza que se oponga a la presente.

ARTICULO 33°.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación.  
Cumplido. ARCHIVASE.-

EDUARDO RAU DI RUSSO  
SECRETARIO  
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

WALTER R. MAGUERO  
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

ORDENANZA MUNICIPAL N° 481/88.

DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA /11/88.-

jor.

USHUAIA, 23 DIC 1988

VISTO: La Ordenanza Municipal Nro. 481 /88, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia; y

CONSIDERANDO:

Que por la misma es necesario actualizar las Ordenanzas vigentes y dictar normas sobre el funcionamiento y habilitación/ de panaderías para regular la actividad y facilitar la tarea de/ control;

Por ello:

EL PRESIDENTE HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
A/C. INTENDENCIA MUNICIPAL

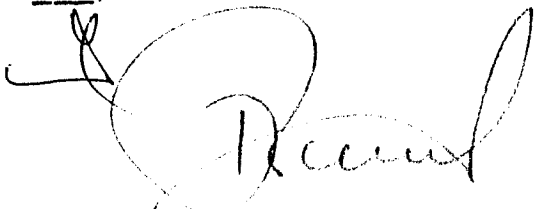
D E C R E T A

ARTICULO 1.- PROMULGAR la Ordenanza Municipal Nro. 481 /88, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de -/// Ushuaia, para dictar normas sobre el funcionamiento y habilita-// ción de panaderías para regular la actividad y facilitar la tarea de control.-

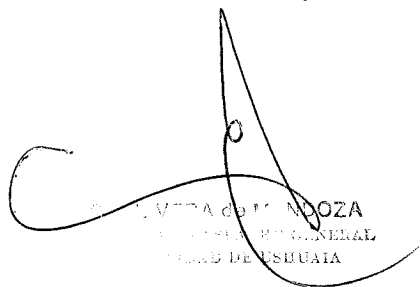
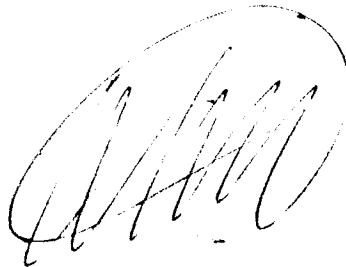
ARTICULO 2.- Dése conocimiento a quie/es corresponda. Enviar co-/. pia al Boletín Oficial del Territorio. Cumplido ARCHIVESE.-

DECRETO MUNICIPAL Nro. 999 /88.-

ama/



ES COPIA FIEL



INTENDENTE GENERAL  
TIERRA DEL FUEGO  
USHUAIA