



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

18

USHUAIA,

VISTO: El Expediente N° 014/89. Letra: H.C.D., originado por el Ejecutivo Municipal, mediante el cual eleva Proyecto de Ordenanza que regula el funcionamiento y habilitación de los locales comerciales en el rubro "ROTISERIA"; y

CONSIDERANDO:

Que ante la falta de Ordenanzas que regulen el funcionamiento y habilitación de los locales comerciales en el rubro "ROTISERIA", es necesario dictar las normas que permitan ejercer el contralor de esa actividad;

Que de acuerdo a la Ley Territorial N° 236, éste Cuerpo cuenta con atribuciones para Ordenar sobre el particular;

Por ello:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA
SANCIONA CON FUERZA DE
O R D E N A N Z A

ARTICULO 1°.- Se designan con el nombre de "ROTISERIAS" a aquellos locales comerciales donde se preparen y expendan comidas para ser consumidas fuera de los mismos.-

ARTICULO 2°.- En éstos comercios, queda permitida la venta de otros productos alimenticios, tales como: Conservas, bebidas, postres, correctamente envasados y autorizados.-

ARTICULO 3°.- Las Rotiserías independientes o anexadas a otros rubros, deberán contar como mínimo de un local de elaboración o cocina, un depósito de materias primas y un local de ventas que reunan las condiciones exigidas por la presente.-

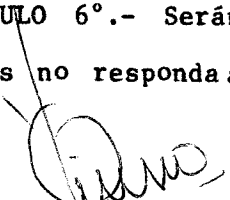
C O C I N A S

ARTICULO 4°.- Las cocinas de estos establecimientos tendran la amplitud requerida en relación directa a la importancia del comercio y de acuerdo con lo establecido, con una superficie mínima de veinte (20) metros cuadrados.-

ARTICULO 5°.- Las mesas y mesadas de trabajo estarán recubiertas de azulejo, mármol, fórmica u otro material sanitario autorizado. Serán de superficies lisas y tendrán patas totalmente rectas. En éstas, se permitiran la colocación de estantes de fácil higienización, debajo de las mismas, siempre que conserven un espacio libre de no menos de 0,20 mts. desde el piso. Los pisos de los locales seran de material impermeable y poseeran friso sanitario de 1,80 mts. de altura mínima.-

ARTICULO 6°.- Serán bien aireadas y ventiladas, cuando el aire ambiente en las mismas no responda a estas exigencias será necesario colocar extractores en número

... 2.-


EDUARDO RUIZ
PRESIDENTE
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

70

... 2.-

suficiente, forzando y asegurando la ventilación.-

ARTICULO 7°.- Las chimeneas, campanas y hornos, deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rigen sobre la materia en el Código de Edificación y Código Alimentario Argentino.-

ARTICULO 8°.- Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica para evitar la entrada de insectos.-

ARTICULO 9°.- Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo, con el correspondiente servicio de agua corriente y los desagües conectados a la red cloacal con cámaras y sifones, y ventilación reglamentaria.-

ARTICULO 10°.- Queda terminantemente prohibido lavar ropa o elementos ajenos en las piletas de la cocina. A cada lado de las mismas habrá dos (2) escurridores, uno para útiles sucios y otro para el material limpio.-

ARTICULO 11°.- La basura y residuos, deberán depositarse en recipientes adecuados, con capacidad suficiente, con cierre hermético.-

ARTICULO 12°.- En las cocinas no podran guardarse ni tenerse otros elementos que no sean utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la elaboración de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada su higiene.-

DEPOSITOS

ARTICULO 13°.- 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.-

ARTICULO 14°.- La mercadería se dispondra en forma adecuada y ordenada sobre estanterías o plataformas móviles, separadas del suelo.-

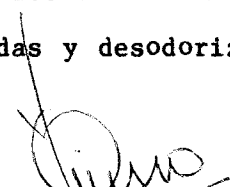
ARTICULO 15°.- Las instalaciones, mostradores, alacenas, vitrinas, heladeras y demás utensilios utilizados en la preparación de las comidas deberán encontrarse en todo momento libres de suciedad y conservados en buen estado de higiene.-

ARTICULO 16°.- Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en un sector destinado a este solo efecto.-

ARTICULO 17°.- La carne, el pescado o los mariscos, serán guardados en heladera/comercial o cámaras frigoríficas, al igual que todo producto perecedero.-

ARTICULO 18°.- Las heladeras comerciales y cámaras frigoríficas deberán ser higienizadas y desodorizadas. Los alimentos se ubicarán por especies afines y se separarán

... 3.-


DUARTE BARRERA
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

21

... 3.-

los de olor acentuados de los lácteos y sus derivados o de otros susceptibles de absorber olores extraños.-

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

LOCALES DE VENTAS

ARTICULO 20°.- Los locales de despacho reunirán las condiciones de edificación y de higiene exigidas en la presente.-Deberán contar con los correspondientes mostradores, heladeras y vitrinas. Deberán ser atendidos por personal que se dedique únicamente a este trabajo.-

ARTICULO 21°.- El papel y los recipientes de venta deben ser bromatológicamente aptos, prohibiéndose el uso de papel impreso para otros fines, tales como diarios y revistas.-

ARTICULO 22°.- En todo momento los platos preparados con salsas, mayonesas, fiambres y afines deberán mantenerse en la heladera, a temperatura de refrigeración y los demás platos bajo vitrinas adecuadas que impidan la acción del medio ambiente.-

ARTICULO 23°.- Los platos de comida una vez hechos, no podrán guardarse más de veinticuatro (24) horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos platos.-

ARTICULO 24°.- Los platos de comidas, precocidos o a media cocción, como ser pastas, arroz, verduras cocidas, etc., deberán consumirse dentro de las veinticuatro (24) horas de cocinados.-

ARTICULO 25°.- Los productos que se encuentren en infracción a los artículo 22°, 23° y 24°, serán inutilizados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan según el Régimen de Penalidades por Faltas Municipales.-

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 26°.- Las Rotiserías y sus dependencias deberán satisfacer las normas de carácter general, establecidas en el Código Alimentario Argentino, para la elaboración y comercialización de productos alimenticios.-

ARTICULO 27°.- La cuadra de elaboración no podrá utilizarse para la venta o servicio al público. Cuando la elaboración se practique a la vista del público, la separación entre el local mencionado y el de venta al público deberá hacerse empleando divisiones de vidrio o material similar transparente.-

ARTICULO 28°.- Los servicios sanitarios no podrán tener comunicación directa

... 4.-



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

... 4.-

con la cocina, ni con otra dependencia del establecimiento.-

ARTICULO 29°.- Será obligatorio que las Rotiserías dispongan de una habitación independiente destinada al guardarropa del personal.-

ARTICULO 30°.- Todo personal debe encontrarse en todo momento, dentro del local, convenientemente aseado y contar con guardapolvo o blusa y gorro. Es obligatorio para todos ellos la tenencia de la Libreta Sanitaria actualizada.-

ARTICULO 31°.- El personal que atienda al público o manipule alimentos, no podrá efectuar la higienización del local, tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.-

ARTICULO 32°.- No se permitirá la presencia de animales domésticos en ninguna de las dependencias de las Rotiserías.-

ARTICULO 33°.- Los comercios que se encuentren habilitados con anterioridad a la promulgación de la presente Ordenanza, deberán ajustarse a los estipulado y exigido en la misma.-

ARTICULO 34°.- Derógase toda otra Ordenanza que se oponga a la presente.-

ARTICULO 35°.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación.
Cumplido. ARCHIVASE.-

EDUARDO RAÚL PI RUSSO
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

ORDENANZA MUNICIPAL N°543/89.-

DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA 28/06/89.-

jor.

Dec. 28/06/89 437/89

USHUAIA, 18 JUL 1989

VISTO: La Ordenanza Municipal N° 543 /89, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia; y

CONSIDERANDO:

Que por la misma se regula el funcionamiento y habilitación de los locales comerciales en el rubro "ROTISERIA".

Que la misma fue presentada por este Ejecutivo Municipal conforme a las facultades que le confiere la Ley Territorial 236 en su Artículo 101 Inc. 7).

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA

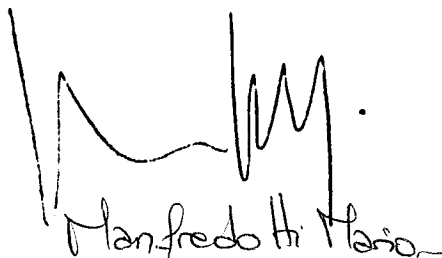
D E C R E T A

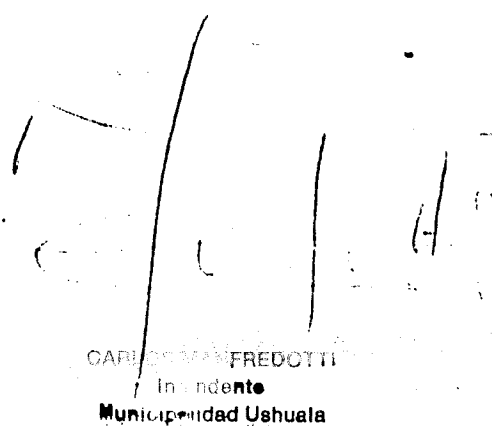
ARTICULO 1°. PROMULGAR la Ordenanza Municipal N° 543 /89, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia, por la cual se regula el funcionamiento y habilitación de los locales comerciales en el rubro de "ROTISERIA".

ARTICULO 2°. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido ARCHIVESE.


DECRETO MUNICIPAL N° 437 /89

A


Manfredi


CARLOS MANFREDO
Intendente
Municipalidad Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL


MARISOL CARDENAS
Jefa División Registro
Despacho General
Municipalidad de Ushuaia