



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*



USHUAIA,

VISTO: La necesidad de regular el funcionamiento de locales comerciales en el rubro de "FABRICA DE PASTAS", y el proyecto de Ordenanza elevado por el Ejecutivo Municipal en tal sentido; y

CONSIDERANDO:

Que ante la falta de Ordenanzas acordes que regulen el funcionamiento de los locales comerciales, en el rubro Fábricas de Pastas, es necesario dictar las normas que permitan ejercer el contralor de esta actividad;

Que de acuerdo a la Ley Territorial N° 236., este 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°.- Con el nombre de "FABRICA DE PASTAS" alimenticias se designan aquellos establecimientos destinados a la elaboración y venta inmediata de: tallarines, raviolos, ñoquis, capellettis y similares de fácil alteración, o venta posterior de pastas secas convenientemente envasadas.-

ARTICULO 2°.- Tanto el establecimiento como los productos de la elaboración, 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 3°.- Las Fábricas de Pastas alimenticias constarán de los siguientes locales: Sala de Elaboración, depósito de materias primas, cámara de desecación, envasamiento y expedición, guardarropa y sanitarios, y salon de ventas.-

ARTICULO 4°.- Se admitirá 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. A su vez, no tendrán comunicación directa con las demás dependencias del establecimiento.-

ARTICULO 5°.- Las salas de elaboración reunirán las siguientes condiciones:

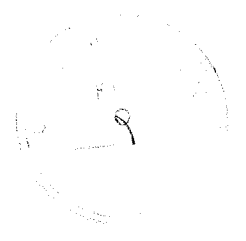
- a) Tendrán una superficie mínima de treinta metros cuadrados (30 m2), no pudiendo ser su ancho inferior a los cinco metros (5 m) y con ///

EDUARDO BAUTPI RUSSO
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

...2.-



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

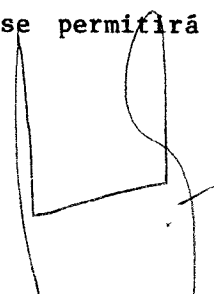


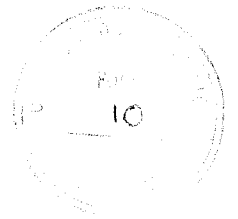
...2.-

una altura mínima de tres metros (3 m.).-

- b) Las paredes deberán ser construídas de mampostería, con revoque y tener un friso impermeable de un metro ochenta centímetros (1,80 m.). Todos los ángulos serán redondeados, a fin de facilitar la limpieza.
- c) Poseer cielo raso de yeso u otro material similar perfectamente blanqueado.-
- d) Los pisos serán construídos en material impermeable y de superficie completamente lisa (cerámico, vinílico u otro material aprobado).-
- e) La ventilación y la iluminación será abundante, estimándose la misma de acuerdo con la capacidad en metros cúbicos del local y cantidad de personal. Cumplimentando lo dispuesto en el Art. III.8.4. del Código de Edificación.-
- f) Tendrán dos piletas como mínimo, con provisión de agua fría y caliente una para lavado de utensilios y otra para la limpieza de las materias primas que requieran lavado y/o cocción de las mismas. Deberán estar conectadas a cámara interceptora de grasas, cámara de inspección cámara séptica. Las mismas no podrán encontrarse ubicadas dentro de los locales de elaboración, desecado o venta.-
- g) Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones de higiene.-
- h) La elaboración de las pastas se hará exclusivamente con aparatos mecánicos que cuenten con la aprobación de la Municipalidad de Ushuaia.-
- i) Será obligatorio el uso de recipientes de cierre hermético y de capacidad suficiente para el depósito de los desperdicios.-
- j) Las harinas, materias grasas, condimentos, aromas y demás ingredientes serán de buena calidad y libres de materias extrañas, no pudiendo ser// viejos ni defectuosos.-
- k) Los huevos, manteca y levaduras serán frescos, debiendo permanecer en refrigeración hasta el momento de ser utilizados.-
- l) No se permitirá la tenencia de pastas frescas terminadas, a medio

... 3.-





*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

...3.-

terminar ó relleno, con mas de veinticuatro horas de elaboración.-

- m) Los rellenos para pastas deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes de acero inoxidable, plástico u otro material aprobado. Queda prohibido el uso de recipientes de aluminio para tal fin.
- n) Será obligatorio que las cuadras de elaboración dispongan de una habitación independiente destinada a vestuario y guardarropa de los operarios, de 5 m², de superficie mínima y 2 m. lado mínimo para operarios de ambos sexos si los hubiera.-
- ñ) Los servicios sanitarios cumplirán con todos los requisitos técnicos exigidos, piso impermeable y friso sanitario debiendo cumplir lo dispuesto en el Artículo III.10.1.2., del Código de Edificación, con el anexo de una ducha por sexo como mínimo y no tendrán conexión directa con otra dependencia.-
- o) En la sala de elaboración solo se permite introducir la cantidad de harina de acuerdo al producido diario.-


ARTICULO 6°.- Cuando en estos locales se trabajen más de tres (3) bolsas de harina por día o cuando el volúmen de materia prima o 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, y las demás mercaderías en estanterías adecuadas. Deberán responder al artículo III.5.6.3., del Código de Edificación:

Sup. Mínima: 16 m ² .	Alt. Mínima h= 2,40 m.-
entre 17 y 30 m ² .	h= 2,60 m.-
entre 31 y 50 m ² .	h= 2,80 m.-
más de 50 m ² .	h= 3,00 m.-

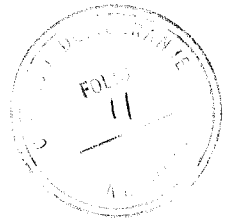
ARTICULO 7°.- Las cámaras de desecación reunirán las mismas condiciones de edificación, ventilación e iluminación que las exigidas para las cuadras de elaboración.-

ARTICULO 8°.- Los fideos pra su desecación, deberán ser colocados en recipientes o equipamiento para tal fin, siendo del tipo y material aprobado por la Dirección de Bromatología e Higiene.-

ARTICULO 9°.- Los locales de envasamiento y expedición, deberán reunir las condiciones generales de edificación exigidas para las salas de elaboración, con excepción


EDUARDO RAÚL PIRUSS
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

...4.-



*Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

... 4.-

de los frisos impermeables y pileta.-

ARTICULO 10°.- Los locales de venta deberán contar con los correspondientes mostradores, balanzas, vitrinas y heladeras. Deberán ser atendidos por personal que se dedique únicamente a este trabajo. La superficie mínima del local será de 16 mts. 2 y altura mínima de 2,40 m. conforme a lo dispuesto en el artículo III.5.6.3., del Código de Edificación.-

ARTICULO 11°.- Todo el personal, incluyendo el de transporte, debe encontrarse en todo momento convenientemente aseado y contar con guardapolvo, ó blusa y gorro. Es obligatorio para todos ellos la tenencia de Libreta Sanitaria actualizada.-

ARTICULO 12°.- No se permitirá la presencia de animales domésticos en ninguna de las dependencias del establecimiento.-

ARTICULO 13°.- El transporte de los productos afines podrá realizarse únicamente en vehículos habilitados para tal fin. Estarán cerrados y preservados de toda contaminación pudiendo transportar fuera de las pastas solamente harina.-

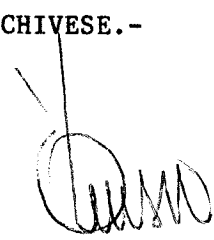
ARTICULO 14°.- Las fábricas de pastas alimenticias, sus dependencias, así también como los transportes, deberán satisfacer las normas de carácter general establecidas en el Código Alimentario Argentino para la elaboración y comercialización de productos alimenticios.-

ARTICULO 15°.- 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 misma.-

ARTICULO 16°.- Derógase toda otra Ordenanza que se oponga a la presente.-

ARTICULO 17°.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación.

Cumplido. ARCHIVESE.-


EDUARDO BAULI RUOSO
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

ORDENANZA MUNICIPAL N° 545 /89.-

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

mgm.

USHUAIA, 17 de Mayo de 1989

VISTO: La Ordenanza Municipal N° 545 /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 "FABRICA DE PASTAS".

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° 545 /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 "FABRICA DE PASTAS".

ARTICULO 2°. Comuníquese a quienes corresponda. Dese copia al Boletín Oficial del Territorio. Cumplido ARCHIVESE.

DECRETO MUNICIPAL N° 439 /89

ES COPIA FIEL

QUEL VERA de MENDOZA
DIRECTORA DE DESPACHO GENERAL
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA