

USHUAIA, 6 de Febrero de 1976.-

VISTO: El Proyecto de Ordenanza para el funcionamiento de Panaderías y Venta y Transporte de Pan, presentado por el Departamento Ejecutivo; y

CONSIDERANDO:

Que es función Municipal cuidar del bienestar y seguridad de la población, dictándose disposiciones que cumplan tal finalidad;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE USHUAIA SANCIONA LA SIGUIENTE

O R D E N A N Z A

PARA HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO DE PANADERIAS Y VENTA Y TRANSPORTE DE PAN.-

C A P I T U L O I

PLANTA DE ELABORACION

ARTICULO 1º).- A partir de la fecha de la promulgación de la presente Ordenanza los comercios de elaboración, venta y transporte de pan deberán ajustarse a las condiciones que en la misma se reglamentan.-

ARTICULO 2º).- El solicitante que desee obtener tal licencia comercial deberá / presentar, para su habilitación la documentación pertinente de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza N° 68/75.-

ARTICULO 3º).- Las cuadras de elaboración de pan deberán ser construídas en mampostería, revocadas y hasta una altura de 1,80 mts. deberán ser impermeabilizadas y blanqueadas.-

ARTICULO 4º).- Las paredes de las cuadras de elaboración serán revocadas.-

ARTICULO 5º).- Las cuadras de elaboración de pan tendrán una superficie mínima de 36 metros cuadrados, no pudiendo ser su ancho inferior a los 5 metros con una altura mínima de 3,50 metros.-

ARTICULO 6º).- En las cuadras los pisos serán construídos en material impermeable y de superficie completamente lisa.-

ARTICULO 7º).- Todos los ángulos de paredes de la cuadra de elaboración, deberán ser convenientemente redondeados, a fin de facilitar su limpieza y evitar acumulación de desperdicios.-

[Firma]
CO. SUPLENTE
M. C. CÁRDENAS
Secretario de Gobierno
Despacho General

///...2...

Concejo Municipal de Uahuisia

///...2...

ARTICULO 8º).- La ventilación y la luz en las cuadras de elaboración será abundante, estimándose la misma de acuerdo a la capacidad de metros cúbicos del local.-

ARTICULO 9º).- Es obligatorio que las cuadras de elaboración dispongan de una habitación independiente destinada a guardarropa de los operarios.-

ARTICULO 10º).- La parte de mampostería correspondiente a los hornos deberá ser de ladrillo de máquina, lisos y refractarios.-

ARTICULO 11º).- Las aberturas del local de elaboración deberán estar provistas de bastidores de tela metálica de malla fina y las puertas dotadas de dispositivos para su cierre automáticos o provistas de brazos hidráulicos.-

ARTICULO 12º).- Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, azulejos o cerámica con superficie completamente lisa y pulida.-

ARTICULO 13º).- En la sala de elaboración solo se permite introducir la cantidad de harina de acuerdo al producido diario.-

ARTICULO 14º).- Las bolsas de harina, deben ser depositadas en plataformas móviles / separadas del suelo.-

ARTICULO 15º).- Los servicios sanitarios de las cuadras de elaboración no pueden tener comunicación directa con esta, ni con el depósito de harina.-

ARTICULO 16º).- El personal de ambos tipos de locales debe encontrarse en todo momento convenientemente aseados, con guardapolvos o blusas y gorro y tener al día la Libreta Sanitaria Municipal.-

ARTICULO 17º).- Las pastas que contengan huevos o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol.-

ARTICULO 18º).- En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esto se realizará solo y exclusivamente con pulverizador.-


ARTICULO 19º).- Queda prohibida la tenencia de pan, galletas, facturas y productos // afines mal elaborados, imperfectamente cocidos, sustancias extrañas, atacada por enfermedades criptogámicas o parásitos animales, averiados, alterados o con una acidéz mayor al 0,25%.-

ARTICULO 20º).- Las harinas y materias grasas, condimentos, aromas y demás ingredientes serán de buena calidad, no podrán ser viejos ni defectuosos y libres de materias extrañas.-



///...3...

ES COPIA FIEL


MARCIO GAMBERRA
Jefa División Registro
Despacho General
Municipalidad de Uahuisia

ARTICULO 21°)- Las levaduras serán frescas y activas y no podrán contener sustancias conservadoras, debiendo permanecer en refrigerador hasta el momento de ser utilizadas.-

ARTICULO 22°)- El agua si no es corriente de canalización pública, deberá ser analizada previamente por el organismo correspondiente y declarada química y bacteriológicamente potable.-

C A P I T U L O I I

T R A N S P O R T E

ARTICULO 23°)- El transporte de pan o productos afines solo podrá realizarse en vehículos cerrados (camiones, camionetas, triciclos, etc.), preservados de toda contaminación, su interior deberá encontrarse siempre en buen estado de higiene y conservación, pudiendo transportar fuera del pan solamente harina.-

ARTICULO 24°)- Los cajones, canastos, cestos o demás receptáculos usados por los repartidores y/o vendedores, 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 con lona u otro elemento en condiciones de higiene para precervarlos de la contaminación ambiental y condiciones climatológicas.-

ARTICULO 25°)- El personal de trabajo en el transporte de pan deberá contar con ropa // adecuada e higiénica y un guardapolvo que le cubra desde el cuello hasta la rodilla y / usar gorro. Es obligatorio para todos ellos la tenencia al día de la Libreta Sanitaria Municipal.-

C A P I T U L O I I I

L O C A L E S

ARTICULO 26°)- En los locales de venta es obligatorio el uso de cajón hermético y de // capacidad suficiente para el depósito de los desperdicios.-

ARTICULO 27°)- Los locales de venta de pan deberán contar con vitrinas de pié con vidrio para guardar o depositar facturas o masas.-

ARTICULO 28°)- En todo momento el pan deberá estar en cestos o cajones grandes con tapa y aceados interiormente.-

ARTICULO 29°)- 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, diarios, revistas, etc.-

Handwritten signature

///...4...

ES COPIA. FILE

Handwritten signature
MARISOL CÁRDENAS
Jefa División Registro
Despacho General
Municipalidad de Ushualé

///...4...

ARTICULO 30°)- Los comercios que expendan pan, deberán hacerlo en mostradores destinados específicamente para ello, como así también los elementos que se utilicen para ese fin como ser balanzas para facturas etc.-

ARTICULO 31°)- Queda prohibido la tenencia de pan viejo o facturas viejas en piezas, enteras o en trozos en las cuadras y dependencias de las panaderías.-


ARTICULO 32°)- Tanto en el pan y sus variedades, como en las galletas y sus variedades, la forma no se considera indicadora de peso.-


ARTICULO 33°)- El Departamento Ejecutivo queda facultado para reglamentar la presente Ordenanza.-

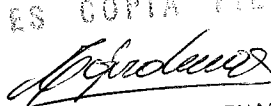
ARTICULO 34°)- REGISTRESE, remítase al Departamento Ejecutivo, una vez promulgada, // dése a publicidad y al Boletín Oficial del Territorio, Cumplido, ARCHIVASE.-

ORDENANZA N° 75/76.-

Dada en Sesión Extraordinaria celebrada el día seis de Febrero del año mil novecientos setenta y seis.- - - - -


Ester Varela
Secretaria Ad - Hoc


BLAS RICARDO FUENTES
Presidente
Concejo Municipal Ushuaia

ES COPIA FIEL

MARIJOL GARDENAS
Jefa División Registro
Despacho General
Municipalidad de Ushuaia