

USHUAIA, 31 ENE. 1977

VISTO:

El proyecto de Ordenanza presentado por el Departamento Inspección General para la habilitación y funcionamiento de CAMARAS FRIGORIFICAS en nuestra Localidad, y

CONSIDERANDO;

Que por carecerse de normas reglamentarias para la Inspección de Cámaras Frigoríficas particulares, han surgido inconvenientes motivados por la falta de control periódico de la Municipalidad sobre éste tipo de actividades comerciales;

Que el presente proyecto observa las condiciones en que las mismas deben funcionar y en la forma que se realizará su control y habilitación;

POR ELLO:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE USHUAIA

SANCIONA Y PROMULGA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

ARTICULO 1º) Se entiende por Cámara Frigorífica el local cerrado destinado a la conservación de alimentos por medio de frío artificial.-

ARTICULO 2º) Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en Cámaras Frigoríficas se entiende que están destinados a la alimentación y por ello los que no resulten aptos para el consumo serán decomisados en el acto.-

ARTICULO 3º) Las Cámaras Frigoríficas deben desinfectarse por lo menos una vez al año. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden, asimismo los utensilios que se emplean en ellas.-

ARTICULO 4º) Deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario, con el objeto de mantenerlo lo más puro posible y en un grado de humedad que podrá oscilar entre 75 y 95°. La circulación de ozono será obligatoria y estará bien iluminada para facilitar el control de los productos almacenados.-

ARTICULO 5º) Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza) antes de almacenarse en cámaras / frías que contengan otros productos animales, deberán mantenerse por un tiempo en las antecámaras que estarán relativamente frías.

ARTICULO 6º) Los trozos de carnes se introducirán en perfecto estado de conservación y deberán colocarse en colgaderos seriados en forma que los trozos estén separados entre si y no toquen el piso ni las paredes de las Cámaras.-

ARTICULO 7º) El pescado debe introducirse bien limpio y en perfectas condiciones de conservación. Se colocarán en colgadores seriados separados entre si, pudiéndose almacenar en cajones higiénicos cuando su tamaño sea pequeño.-

ARTICULO 8º) Los cajones que contengan pescado, huevos, frutas, / etc., deberán estibarse a 20 ctms. del piso sobre tirantes, tener una distancia entre ellos de 5 ctms. y un espacio / alrededor de la cámara de 80 ctms., para facilitar el control.-

ARTICULO 9º) Queda terminantemente prohibido volver a conservar / en cámaras frías las carnes y huevos que retirados / de éstas, hayan estado expuestos algún tiempo al ambiente normal.-

ARTICULO 10º) Las cámaras y aparatos Frigoríficos solo podrán ser habilitados para su uso, previa aprobación de la Municipalidad y en todo momento estarán sometidos a su control.-

ARTICULO 11º) Es obligatorio que posean ozonizadores, termómetros de máxima y mínima e hidrógeno.-

ARTICULO 12º) La Inspección tendrá libre acceso a estos locales, y los encargados de efectuarlas podrán examinar todos los productos existentes, sea cual fuere su naturaleza, extrayendo muestras cuando así lo juzguen necesario.-

ARTICULO 13º) Cuando la Municipalidad compruebe luego del análisis respectivo, que las muestras de los productos se / hallan en contravención con lo prescripto en las disposiciones vigentes, sin perjuicio de las penalidades que correspondan procederá inmediatamente de la siguiente forma:

- a) Al decomiso del producto, cuando se trate de sustancias adulteradas o en mal estado de conservación y sean nocivas para la / salud del consumidor.-
- b) A la desnaturalización, por medio de procedimientos adecuados en cada caso, de aquellos productos que siendo inaptos para el consumo puedan tener otra aplicación industrial o comercial.-

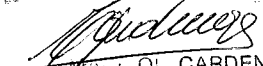
ARTICULO 14º) Cuando se sospechare que una partida de productos de consumo o materias primas estuvieren adulteradas, la Municipalidad podrá proceder a intervenir toda la partida, quedando ésta depositada en cámaras, en calidad de mercaderías intervenida.-

ARTICULO 15º) La mercadería a que se refiere el artículo anterior quedará intervenida hasta el tiempo que la Municipalidad lo considere necesario. Durante ese lapso el propietario no podrá disponer ni hacer uso del producto en cuestión.-

ARTICULO 16º) Al efectuar cualquier intervención de mercaderías, se levantará un acta por triplicado, dejando un ejemplar para el propietario de las cámaras y otro para el comerciante.-

ARTICULO 17º) Las reses que carezcan de los sellos reglamentarios darán lugar a su decomiso, sin perjuicio de la acción Judicial que le corresponda al propietario de la misma y al

ES COPIA FIEL

  
MARCOS CARDENAS

Jefe División Registro  
Departamento General

de las cámaras frigoríficas.-

ARTICULO 18º) Sin la autorización de la autoridad Veterinaria Municipal no se permitirá depositar simultáneamente en una misma Cámara Frigorífica, subproductos o derivados provenientes de / distintas especies.-

ARTICULO 19º) Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne / vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses de riel y hasta un máximo / de cuatrocientos (400) kilogramos. Cuando se trate de carne equina / se admitirá hasta tres (3) medias reses.-

ARTICULO 20º) Las reses bovinas enfriadas a cero (o) grados centígrados se conservarán en cámaras a razón de un máximo de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud. En los equinos se admite hasta cuatro (4) medias reses.-

ARTICULO 21º) En las reses vacunas o equinas tipificadas como "manufacturas" o "conservas", se admitirá su almacenaje en cámaras frigoríficas ya sea para oreo o conservación, aumentando el cincuenta (50) por ciento de lo permitido en los Artículos anteriores.-

ARTICULO 22º) Deberá contarse con una cámara frigorífica o en su defecto con un espacio dentro de la misma, aislado con puerta y llave, para alojar reses que necesiten observación.-

ARTICULO 23º) Para las reses ovinas recién faenadas que deban orear se se admite hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. En reses ovinas clasificadas como "conserva" se admite hasta treinta (30) por ciento más de la cifra indicada. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la / res debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.-

ARTICULO 24º) La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento debe ser tal que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de cero (o) grados centígrados a no más de cuarenta y ocho (48) horas a su ingreso a la / cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a uno y medio (1,5) grados centígrados bajo cero.-

ARTICULO 25º) La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves, políferos, de carne o productos de caza menor, debe ser tal, que se logre la temperatura de cero (o) grados centígrados antes de las seis (6) horas de introducción a la cámara.-

ARTICULO 26º) Cuando se trate de productos de la pesca, las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento

EE 0011 1111

*[Handwritten signature]*

MARCELO GARDENAS  
Jefe División Centro  
Distrito Central  
Municipalidad de Huelva

*[Handwritten mark]*

tal que permita obtener la temperatura de cero (0) grado centígrado dentro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de cuatro (4) horas.-

ARTICULO 27°) La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, deberá ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de tres (3) grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos ocho (8) grados centígrados bajo cero en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, para la carne deshuesada y reses medianas, y setenta y dos (72) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del bulto o del trozo muscular mayor.-

ARTICULO 28°) La capacidad frigorífica de las cámaras de congelamiento de aves, poliferos de carne y productos de caza menor, será tal que se logre una temperatura no superior a quince (15) grados centígrados bajo cero en el término de cuarenta y ocho (48) horas.-

ARTICULO 29°) La capacidad frigorífica de las cámaras de congelamiento para productos de la pesca, será tal, que se logre la congelación de la masa inferior del pescado de tamaño / mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero, la variación de la norma / podrá ser autorizada o exigida según el caso, por la autoridad / Veterinaria Municipal, cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a exportación.-

ARTICULO 30°) Deróganse las anteriores disposiciones que se opongan a la presente Ordenanza.-

ARTICULO 31°) Refrendarán la presente Ordenanza los señores Secretarios de Gobierno Municipal como tal y a cargo de la Secretaría de Economía y Finanzas y el señor Secretario de / Obras y Servicios Públicos.-

ARTICULO 32°) Notifíquese a quienes corresponda, cumplido. ARCHIVESE.-

ORDENANZA MUNICIPAL N° 89 / 77.-

CANEA

ANTE

CACCHI

ES COPIA  
Jefa División Centro  
Despacho Central  
Municipalidad de Ushuaia