



Concejo Deliberante de la
ciudad de Ushuaia

USHUAIA, 22 JUN 1992

VISTO: El Expediente No 260/89, Letra H.C.D., y la Ordenanza Municipal No 7/72; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar las normas vigentes, contando con disposiciones adecuadas que aseguren un correcto control higiénico - sanitario para la habilitación comercial del rubro Carnicería;

Que de acuerdo con la Ley Territorial No 236, éste Cuerpo cuenta con atribuciones para ordenar sobre el particular;

Por ello:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA

CIUDAD DE USHUAIA

SANCIONA CON FUERZA DE

O R D E N A N Z A

ARTICULO 1º.- El funcionamiento de comercios dedicados al expendio de carne fresca, enfriada y congelada, de origen bovino, ovino, porcino, caprino y aves, como así también sus derivados y subproductos dentro del ejido urbano, deberá ser habilitado por esta Municipalidad.-

ARTICULO 2º.- Los locales destinados a la venta de carnes y productos mencionados en el Artículo anterior, son considerados de tercera clase de acuerdo al Código de Edificación, en cuanto



*Concejo Deliberante de la
ciudad de Ushuaia*

se trate de dimensiones, iluminación, ventilación y medios exigidos de salida. La superficie mínima requerida para los locales de tercera clase se aumentará en tres metros cuadrados (3 m²) por cada persona que trabaje y que exceda de tres. Dichos locales contarán con servicios sanitarios para el personal. Debiendo cumplir éstos los requisitos estipulados en el Código de Edificación "SERVICIOS SANITARIOS EN LOCALES COMERCIALES O INDUSTRIALES" y en lo referente a dimensiones, iluminación y ventilación, cumplirán los requisitos establecidos para la segunda clase; debiendo contar con revestimientos de paramentos y pisos impermeables.-

ARTICULO 3º.- Los paramentos deberán tener un friso sanitario de material impermeable hasta una altura de dos con cincuenta metros (2,50 mts.) en la zona de desposte, y en la zona donde se emplace la ganchera. El resto de las paredes deberán ser terminadas con pintura lavable y/o materiales impermeables a fin de evitar superficies rugosas.-

ARTICULO 4º.- Los locales deberán contar con piso impermeable, mosaico, cerámico granítico o material similar permitido, con declive apropiado para escurrimiento de residuos líquidos, zócalo sanitario, como así también instalación de agua corriente y pileta para la higiene de los elementos utilizados en el desarrollo



*Concejo Deliberante de la
ciudad de Ushuaia*

de la actividad.-

ARTICULO 5º.- Los locales deberán tener una pileta de cocina con rejilla, material impermeable, liso y/o de acero inoxidable, de medidas adecuadas con desagües conectados a la red cloacal, ambos aprobados por la Dirección Territorial de Obras y Servicios Sanitarios y además contar con servicios de agua corriente fría y caliente. Estos locales deberán contar con una ventilación adecuada, servicios sanitarios y desagües al que confluyan las pendientes del solado y pileta de cocina, debiéndose proteger con rejillas adecuadas.-

ARTICULO 6º.- Las gancheras para colgar la carne, deberán ser de material inalterable y estar montadas a una distancia no menor de cero con setenta y cinco metros (0,75 mts.) de la pared.-

ARTICULO 7º.- El equipamiento mínimo y de uso exclusivo para el rubro, será fijado en la reglamentación.-

ARTICULO 8º.- Todo local deberá mantener una superficie libre de seis metros cuadrados (6,00 m²) como mínimo, para permitir la fácil circulación del público.-

ARTICULO 9º.- A los efectos de la aplicación de la presente Ordenanza y posterior verificación, se detallan a continuación las temperaturas de conservación de los diferentes tipos de carnes:

a) Carne enfriada envasada al vacío, se conservará entre 0º

A
o r i



*Concejo Deliberante de la
ciudad de Ushuaia*

y -20 centígrados.

- b) Carne congelada, deberá conservarse a -180 centígrados o inferior, debiéndose expender en estado de congelación.

ARTICULO 10o.- Queda prohibido depositar los productos en el suelo o en contacto con cualquier superficie carente de adecuada higiene.-

ARTICULO 11o.- No se podrá fabricar y preparar embutidos o derivados en el mismo local, debiendo para ello adecuar un local y contar con habilitación pertinente.-

ARTICULO 12o.- El personal destinado a la venta y transporte de productos cárneos, deberá usar delantal y gorro blanco, contando además con Libreta Sanitaria actualizada.-

ARTICULO 13o.- Los responsables o titulares de los comercios deberán reservar diariamente en su poder, la parte de las reses que llevan el sello Municipal y la correspondiente factura de compra, a los fines de su presentación a requerimiento de los inspectores actuantes.-

ARTICULO 14o.- Los inspectores Municipales se hallan autorizados a efectuar el decomiso y la desnaturalización de las carnes y productos, cuando se constate mala conservación, estado de descomposición, falta de higiene o presenten enfermedades tóxicas



Concejo Deliberante de la
ciudad de Ushuaia

o parasitarias.-

ARTICULO 15º.- Las cámaras frigoríficas, heladeras y utensilios propios de la actividad, deberán ser mantenidos en perfectas condiciones de higiene y orden.

Todas las cámaras y heladeras deberán poseer instrumentos adecuados para el control y registro de la temperatura y humedad.-

ARTICULO 16º.- Fuera de los lugares de trabajo y del servicio sanitario, se dispondrá de un lugar destinado a guardarropa del personal. Cuando el número de personas que trabajan en un mismo turno exceda de cinco (5), contará con armarios individuales, discriminados para ambos sexos y debidamente identificados.-

ARTICULO 17º.- Los locales deberán cumplir con las normas de prevención contra incendios estipulados en el Código de Edificación, y contar con los elementos contra incendios que se exija.-

ARTICULO 18º.- No se podrá utilizar papeles impresos o de segundo uso para envolver la mercadería.-

ARTICULO 19º.- La carne picada o triturada deberá ser preparada ante la presencia o pedido del interesado, realizada por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.-

ARTICULO 20º.- Cuando por la naturaleza de sus operaciones y/o



Concejo Deliberante de la
ciudad de Ushuaia

volúmenes, los establecimientos comerciales necesiten expender la carne picada preparada con antelación, deberán solicitar expresamente autorización de la Dirección de Bromatología e Higiene.-

ARTICULO 21o.- El expendio al estado fresco de productos de caza y aves no criados en cautiverio, será autorizada por la Dirección de Bromatología e Higiene.-

ARTICULO 22o.- El anexo de otros rubros a la actividad, deberá ser previamente autorizado por el Municipio, a través de sus áreas competentes.-

ARTICULO 23o.- Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas de acuerdo al Régimen de Penalidades por Faltas Municipales vigente.-

ARTICULO 24o.- El Departamento Ejecutivo Municipal reglamentará la presente en un plazo de treinta (30) días corridos.-

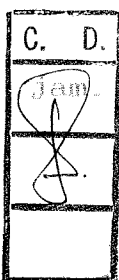
ARTICULO 25o.- Derógase toda otra norma o disposición que se oponga a la presente.-

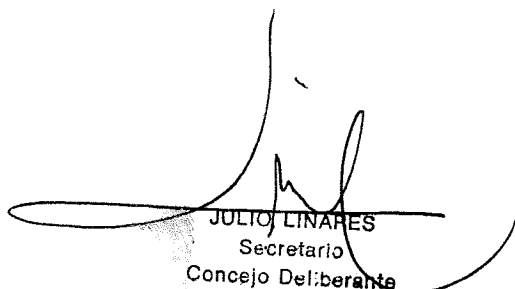
ARTICULO 26o.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación. Cumplido. ARCHIVARSE.-

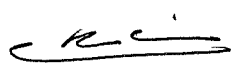
ORDENANZA MUNICIPAL No. 973 /92.-

DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA: 10-06-92.-

DECRETO DE PROMULCACION N°: 521/92.




JULIO LINARES
Secretario
Concejo Deliberante


ALDO J. DELRIVO
Presidente
Concejo Deliberante

Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur

MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

USHUAIA, 22 JUN 1992

VISTO: La Ordenanza Municipal Nº 973 /92, sancionada por el Concejo Deliberante de la Ciudad de Ushuaia, y;

CONSIDERANDO:

Que mediante la cual se actualiza el funcionamiento de comercios dedicados al expendio de carne fresca, enfriada y congelada, de origen bovino, ovino, porcino, caprino y aves, como así también sus derivados y subproductos dentro del Ejido Urbano, deberá ser habilitado por esta Municipalidad.

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA

D E C R E T A

ARTICULO 1º.-PROMULGAR la Ordenanza Municipal Nº 973 /92, sancionada por el Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia, por la cual se actualiza el funcionamiento de comercios dedicados al expendio de carne fresca, enfriada y congelada, de origen bovino, ovino, porcino, caprino y aves, como así también sus derivados y subproductos dentro del Ejido Urbano, deberá ser habilitado por esta Municipalidad.

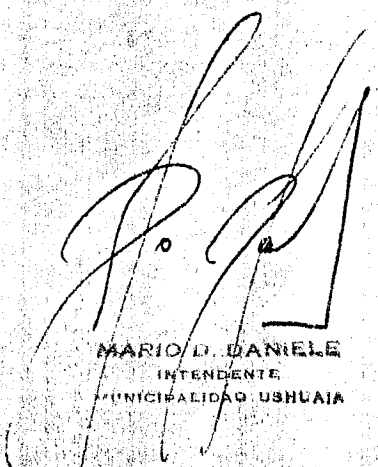
ARTICULO 2º.-REGISTRESE. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido. ARCHIVESE.

DECRETO MUNICIPAL Nº 521 /92.



OMAR E. BECERRA
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Ushuaia

ES COPIA FIEL



MARIO D. DANIELE
INTENDENTE
MUNICIPALIDAD USHUAIA

MARIO D. DANIELE
Jefe División
Despacho Civil y Registro
Municipalidad de Ushuaia