



Honorable Concejo Deliberante

Municipalidad de Clorinda

VISTO:

El Expediente N° 24 – I - 2003, la Ley Provincial N° 1028 Orgánica de Municipios, las Ordenanzas Nros. 31/79 y 53/91 y el Decreto Provincial N° 2022/79 (Ejido Municipal de la Ciudad de Clorinda), las Leyes Nacionales Nros. 3.950 (De Policía Sanitaria Animal), 18.284 (Código Alimentario Argentino); 23.899 (Servicio Nacional de Sanidad Animal) y 21.740 (Junta Nacional de Carnes), sus respectivas modificatorias y concordantes, los Decretos del P.E.N. Nros. 4.238/68 (Reglamento de Inspección de Productos y Subproductos y Derivados de Origen Animal) y 815/99 (Sistema Nacional de Control de Alimentos); y

CONSIDERANDO:

Que mediante Expediente N° 24 – I – 2003, el D.E.M., remitió al seno de este Alto Cuerpo para su consideración, un Proyecto de Código Bromatológico Municipal el que básicamente concentra las diversas normas que regulan las cuestiones relacionadas con la elaboración y comercialización de alimentos, contemplando a su vez particularidades que hacen a la realidad y necesidades locales;

Que la Comuna carece de un cuerpo legal que regule cuestiones relacionadas con la correcta elaboración, comercialización y consumo de alimentos – de innegable importancia –, cuya sanción permitiría a las autoridades locales y comunidad en general contar con un instrumento que facilite y simplifique el control y el debido cumplimiento de las distintas exigencias impuestas para salvaguardar la salud de los vecinos;

Que la Constitución Nacional en su Artículo 5° reconoce a las Municipalidades su autonomía, conforme el alcance y contenido que en el orden institucional, político, administrativo, económico y financiero debe prever la Constitución de cada Provincia;

Que la Constitución de la Provincia de Formosa expresamente concede a las Comunas *la facultad de entender y resolver en todos los asuntos de interés comunal...*(Artículo 182° de la Constitución Provincial);

Que si bien, las cuestiones relacionadas con la elaboración y comercialización de alimentos se encuentran reguladas principalmente por normas nacionales, esa circunstancia no impide que la Comuna en ejercicio de su poder de policía, ejerza esa facultad concurrentemente con la Nación;

Que al no mediar una directa y absoluta incompatibilidad entre Nación y el Municipio en lo que atañe al ejercicio de sus respectivas facultades, o sea, al no ser inconciliable el ejercicio simultáneo de la potestad que acuerda la Ley Nacional con la que ejerce la Comuna, debe mantenerse la vigencia de la potestad municipal;

Que es sabido que en determinadas materias, como en las de sanidad, puede existir una acción concurrente entre las distintas jurisdicciones (Nacional, Provincial y Municipal), sin que pueda afirmarse que el ejercicio de las funciones de policía de otra jurisdicción releve a la comuna de lo que es un deber y un derecho a su cargo; es decir que aun en presencia de un ejercicio del Poder de Policía por la Autoridad Federal, las atribuciones del poder local no dejan de ser concurrentes en tanto no surja incompatibilidad por mediar entre ambos una repugnancia efectiva (SCBA, 8/04/80; 09/12/81, JA, 1983-J-208);

Que también se ha determinado que de acuerdo con lo establecido por la Ley Orgánica Municipal, corresponde a esta velar por la higiene, seguridad y moralidad de la población (CSJN, 24/06/36, JA, 54-697);

Que el Artículo 37° de la Ley N° 1.028/93, expresamente establece que: *“Las Ordenanzas deberán responder a los conceptos de ornato, sanidad, higiene...y demás estimaciones encuadradas en su competencia constitucional que estén correlacionadas a las atribuciones Nacionales y Provinciales”*;

Que es atribución de este Honorable Cuerpo dictar normas relacionadas a la elaboración, expendio y consumo de sustancias o artículos alimenticios, incluso las medidas de seguridad sanitarias de las personas que intervienen como así reglar en cuanto a la ubicación, instalación y funcionamiento de los establecimientos comerciales (incisos 1, 5 y 11 del Artículo 38° de la Ley 1028/93 Orgánica de Municipios);

Que corresponde en consecuencia el dictado del instrumento legal pertinente;

Por ello, en uso de facultades ut supra señaladas, EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CLORINDA, sanciona con fuerza de:

ORDENANZA

ARTICULO 1°.- Apruébase el Código Bromatológico Municipal para la Ciudad de Clorinda, cuyo texto quedará redactado conforme se desprende del Anexo I, integrativo de la presente.-

ARTICULO 2°.- Dejase constancia que el Código Bromatológico Municipal será de aplicación obligatoria en todo el Ejido Municipal de la Ciudad de Clorinda.-



Honorable Concejo Deliberante

Municipalidad de Clorinda


ARTICULO 3°.- Fijase un plazo de 30 días a los efectos de que la autoridad competente, arbitre los recaudos necesarios para verificar el pleno cumplimiento de los designios de la presente Ordenanza, como así también la adecuación de las instalaciones que servirán para la realización de los correspondientes controles.-

ARTICULO 4°.- Dese a conocer a las autoridades nacionales y/o provinciales que pudieren ejercer controles que se superpongan o contraríen lo establecido en la presente Ordenanza.-

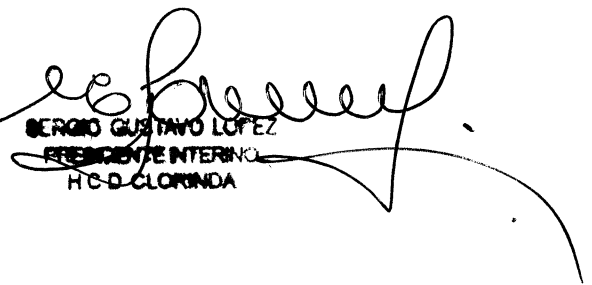
ARTICULO 5°.- Derogase toda otra norma que se oponga a la presente Ordenanza, a partir de su vigencia.-

ARTICULO 6°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda, cumplido archívese.-

DADA EN LA SALA DE ACUERDOS DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CLORINDA EL DIA VEINTINUEVE DE JUNIO DE DOS MIL CUATRO.-


NICOLAS ANGEL CABRAL
SECRETARIO LEGISLATIVO
Honorable Concejo Deliberante




SERGIO GUSTAVO LOPEZ
PRESIDENTE INTERINO
H.C.D. CLORINDA

ORDENANZA N° 271/2.004.-

Cde. Expedte. N° 24 - I - 2003 (Reg. H.C.D.)

cfv.-



Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de Clorinda

Anexo I Ordenanza N° 271/2004

CÓDIGO
BROMATOLÓGICO
MUNICIPAL

INDICE

INDICE 1

CAPITULO I 4

DISPOSICIONES GENERALES	4
VIGENCIA Y APLICACIÓN DEL CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL	4
INSPECTOR SANITARIO	4
DEBERES	4
DERECHOS	4
INSPECCIONES	4
INFRACCIONES Y MULTAS	5
ACTAS	5
DESCARGO	5
HABILITACIONES	5
CONTROLES	5
INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS.	5
COMISOS O DECOMISOS.	6
CLAUSURAS	6
CLAUSURA PREVENTIVA	6
CLAUSURA DEFINITIVA.	6
CONTRALOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES	7
CONTRALOR DE PRODUCTOS QUE INGRESAN AL MUNICIPIO	7
SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE COMERCIOS	9
ENVASES Y ENVOLTURAS	10
CIERRES DE LOS ENVASES	10
SOLDADURAS DE LOS ENVASES	11
ENVASES ESPECIALES	11
PROHIBICIONES	11
LIBRETA DE SALUD	12
VESTIMENTA SANITARIA	12

CAPITULO II 12

NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS	12
FABRICAS DE ALIMENTOS	12
COMERCIOS DE ALIMENTOS	14
ESTABLECIMIENTOS FRACCIONADORES DE ALIMENTOS EN GENERAL	15
CONSERVAS	15
DEFINICIONES GENERALES	15
CONSERVA ALIMENTICIA	15
REQUISITOS GENERALES	16
ALMACENES POR MAYOR Y DEPÓSITO DE ALIMENTOS	16
CONDICIONES	16
ALMACENES POR MENOR, DESPENSA Y DETALLISTAS	16
CONDICIONES	17
MERCADOS	17
PUESTOS EN PARTICULAR	17
PUESTOS DE VENTA DE CARNES	17
PUESTOS DE VENTA DE AVES Y HUEVOS	18
PUESTOS DE VENTAS DE LEGUMBRES, FRUTAS Y VERDURAS	18
PUESTOS DE VENTA DE FIAMBRES Y LÁCTEOS	18
MINI-MERCADOS	18
COMERCIOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS	18
PRODUCTOS DE GRANJAS	19
FIAMBRERÍAS	19
VERDULERÍAS Y FRUTERÍAS	19
SUPERMERCADOS	19
CONDICIONES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS SUPERMERCADOS	20
AUTOSERVICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	20
ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PANADERÍAS Y PASTELERÍA	20
PANADERÍAS	20
MÁQUINAS Y UTENSILIOS	21
MATERIAS PRIMAS	21
INTRODUCCIÓN DE PAN Y DERIVADOS A LA CIUDAD	21
LOCALES DE VENTA Y REVENTA DE PAN, FACTURAS, CONFITURAS, ETC.	21
PRODUCTOS DE PASTELERÍA, VARIEDADES	22
FÁBRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS	22



CONDICIONES EDILICIAS	22
KIOSCOS – SÚPER KIOSCOS	23
KIOSCOS ESTABLES Y TRANSITORIOS EN LA VÍA PÚBLICA	23
KIOSCOS INSTALADOS DENTRO DE OTROS COMERCIOS	24
PUESTOS FIJOS DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA	24
FUNCIONAMIENTO EN LA VÍA PÚBLICA DE CARRITOS, CARROS BARES, CARRITOS PANCHEROS Y CHORIPANEROS.	24
VENEDORES AMBULANTES	25
ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, MERIENDAS	25
MATERIA PRIMA	26
UTENSILIOS, APARATOS, ETC.	26
ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y VENTA DE HELADOS.	26
RESTAURANTES Y COMEDORES	26
COCINAS	27
BAÑOS	27
PERSONAL	27
BARES, PUBS, CAFETERÍAS Y CONFITERÍAS	28
CAFÉ Y COPETÍN AL PASO	28
BOLICHES, DISCOS, CONFITERÍAS BAILABLES.	28
CASAS DE COMIDA	28
CASAS DE COMIDA SIN SALÓN COMEDOR	28
ROSTISERÍAS	28
AGUA POTABLE	28
GASES EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS GASIFICADAS Y COMO PROPELENTES	29
ELABORACIÓN DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS, GASIFICADA O NO, JARABES PARA REFRESCOS, JUGOS O ZUMOS	29
VEGETALES Y PRODUCTOS AFINES	29
CONDICIONES GENERALES	29
CONDICIONES EDILICIAS	29
ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE AGUAS GASIFICADAS - SODAS	30
CONDICIONES EDILICIAS	30
ENVASES	31
FÁBRICAS DE HIELO	31
FERIAS FRANCAS	32
CARNICERÍAS	32
ACCESORIOS, UTENSILIOS, RECIPIENTES, ETC.	33
MATERIAS PRIMAS	33
VENTA DE CARNES TROCEADAS	33
CARNICERÍAS COMPLEMENTADAS (MERCADITOS)	34
ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN CHACINADOS O EMBUTIDOS.	34
CONDICIONES EDILICIAS	34
UTENSILIOS	35
PRODUCTOS DE LA PESCA	35
PESCADERÍAS	35
COMERCIO Y VENTA DE HUEVOS	35
DEFINICIÓN	35
ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO	35
ANIMALES	36
ANIMALES DE FAENA PERMITIDA	36
ANIMALES SILVESTRES DE CAZA	36
ANIMALES SILVESTRES CRIADOS EN CAUTIVIDAD	36
FAENA	37
RES	37
MEDIA RES	37
CARNE	37
PRODUCTOS CÁRNEOS	37
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	37
SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	37
DIVISIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	37
CORTE	37
TROZO, PEDAZO O RECORTE	37
VÍSCERAS	37
ACHURAS	38
MENUDOS	38
ELABORACIÓN	38
ESTABLECIMIENTO	38
FRIGORÍFICO	38
MATADEROS - FRIGORÍFICOS	38
MATADERO - FRIGORÍFICO A	38
MATADERO - FRIGORÍFICO B	38
MATADERO-FRIGORÍFICO C	38
RECUPERO	39
UBICACIÓN Y FUNCIONAMIENTO	39
MATADERO DE AVES	40
MATADEROS DE CABRITOS Y LECHONES	41
CÁMARAS FRIGORÍFICAS	41

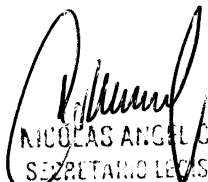
PAREDES DE LAS CÁMARAS	41
TECHO	42
PISO	42
PUERTAS	42
ANTECÁMARAS	42
ALMACENAJE. REJILLAS DE MADERA	42
ESTANTERÍAS	42
RIELES. SEPARACIÓN PARA RESES VACUNAS	42
PROHIBICIÓN DE VOLVER A CONGELAR	42
PROHIBICIÓN DE VOLVER A REFRIGERAR	42
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y DEMÁS ELEMENTOS DESTINADOS A CONTENER ALIMENTOS	42
TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	43
DISPOSICIONES GENERALES	43
VEHÍCULOS EN PARTICULAR	43
TRANSPORTES DE CARNES	43
TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS	44
TRANSPORTE DE PRODUCTOS FARINÁCEOS	44
TRANSPORTE DE HUEVOS, VERDURAS Y BEBIDAS	44
OTROS TRANSPORTES	44
BAÑOS, LAVABOS, VESTUARIOS	44
BARRACAS, CURTIEMBRES, FÁBRICAS DE JABÓN Y ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS.	45
REMATE DE ALIMENTOS O TRUEQUE.	45
ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN ALOJAMIENTO EN GENERAL.	46

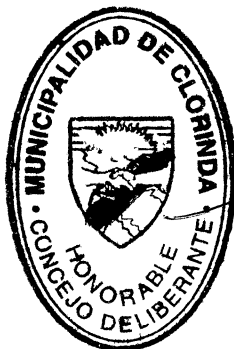
CAPITULO III 47


NORMAS DE HIGIENE Y SALUBRIDAD AMBIENTAL	47
CONTROL DE HIGIENE Y SALUBRIDAD EN COMERCIOS NO ALIMENTICIOS.	47
DE LAS EXIGENCIAS Y CONTROLES:	47
TIPOS DE ACTIVIDADES OBJETO DE CONTROL:	47
AIRE Y MEDIO AMBIENTE	48
EMPRESAS DEDICADAS AL CONTROL DE PLAGAS Y SANEAMIENTO DEL MEDIO	48
DE LOS REQUISITOS	49
DEL REGISTRO DE DIRECTORES O ASESORES TÉCNICOS:	49
LUCHA CONTRA EL ROEDOR	49
DESINFECCIÓN	50
CONTROL DE MOSCAS Y VECTORES	50
TENENCIA DE ANIMALES Y AVES SIN FINES COMERCIALES EN CASAS DE FAMILIA	51
GUARDERÍAS Y/O PENSIONADOS CANINOS	51
ESCUELAS DE ADIESTRAMIENTO CANINO	51
LIMPIEZA DE TERRENOS BALDÍOS	51
HIGIENE URBANA	52
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS FRENTES, VEREDAS Y PARTERRES	52

CAPITULO IV 52

LABORATORIO BROMATOLÓGICO MUNICIPAL	52
-------------------------------------	----


NICOLÁS ÁNGEL CABRAL
 SECRETARIO LEGISLATIVO
 Honorable Concejo Deliberante




SERGIO GUSTAVO LÓPEZ
 PRESIDENTE INTERNO
 H.C.D. GLORINDA

CAPITULO I

Disposiciones Generales

Vigencia y Aplicación del CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL

1. Establécense el conjunto de normas y disposiciones contenidas en este CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL, vigente para todo el ejido municipal de la Ciudad de Clorinda cuyo objetivo es el de asegurar que toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendia y exponga alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios destinados al consumo humano, cumpla con las disposiciones del mismo.
2. El CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL, sus disposiciones reglamentarias y demás normas aplicables se harán cumplir por las autoridades de competencia de la Municipalidad de Clorinda y su acatamiento será obligatorio en todo el ejido municipal de la Ciudad de Clorinda.
3. El detalle de las actividades comerciales que se realizan dentro del ejido municipal y que están contenidas en este CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL, no son las únicas y exclusivas y revisten el carácter de enunciativas; no representan limitación ni resignación de la competencia natural y exclusiva que, en orden a la autonomía municipal, tienen las autoridades municipales para entender en el control sobre las distintas actividades sujetas a su jurisdicción.

Inspector Sanitario

4. Denominase Inspector Sanitario o Bromatológico al agente o funcionario dependiente del Departamento de Bromatología, de ahora en adelante D.B.M, que investido del poder de policía sanitario y en uso de las atribuciones conferidas por el presente Código, realiza la inspección.

Deberes

5. Son deberes del Inspector Sanitario los siguientes:
 - 5.1. Poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura.
 - 5.2. Corrección en su presencia física.
 - 5.3. Respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de la inspección.
 - 5.4. Permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones.
 - 5.5. Conocimiento de la tarea específica a su cargo.
 - 5.6. Utilización de los procedimientos legales y técnicos que en cada caso corresponda.

Derechos

6. Son derechos del Inspector Sanitario los siguientes:
 - 6.1. Ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección.
 - 6.2. Estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.
 - 6.3. Contar con el apoyo de agentes de la fuerza pública si fuera menester.
 - 6.4. Recibir del D.B.M. el perfeccionamiento indispensable a través de publicaciones, cursos o conferencias relativas a su especialidad.

Inspecciones

7. Entiéndase como inspección al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o está investido de la misma por el poder administrador y cuyo objeto es llegar a la comprobación de acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración municipal.
8. Las inspecciones pueden ser solicitadas o surgir como necesidad en los siguientes casos:
 - 8.1. A pedido de parte interesada.
 - 8.2. A pedido de tercero o terceros interesados directos en el problema que plantea una habilitación.
 - 8.3. A pedido de terceros indirectamente interesados en una habilitación concedida en nombre de la Comunidad.
 - 8.4. De control esporádico, sistemático o permanente sobre el ejercicio de determinadas actividades regladas cuyo origen se obtuvo previo permiso o habilitación administrativa.
 - 8.5. Sobre actividades cuyo desarrollo careció de autorización o habilitación previa, mediando o sin mediar dicho requisito, etc.
9. Las inspecciones pueden ser:
 - 9.1. **Parciales:** aquellas cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad o hecho sujeto al ejercicio de poder de policía.
 - 9.2. **Totales:** Tienden a obtener, mediante una serie de actos o comprobaciones, la imagen total de la actividad sujeta a inspección (edilicia, higiénico-sanitaria, contributiva, etc.).



Infracciones y Multas

10. Los contribuyentes, responsables y terceros que incurran en infracciones a las normas del presente CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL, serán pasibles de las sanciones previstas en el Código Tarifario Municipal para cada supuesto en particular.

Actas

11. Entiéndase como Actas al acto jurídico-formal emanado de un funcionario o agente investido de autoridad, sujeto a determinadas especificaciones según la materia de que se trate, y que se ajuste a las normas de procedimiento vigentes.
12. Para que un Acta tenga la validez de tal debe reunir los siguientes requisitos:
- 12.1. Ser labrada por agente o funcionario competente.
 - 12.2. Lugar, fecha y hora del procedimiento.
 - 12.3. Sede o domicilio inspeccionado.
 - 12.4. Objeto o material sujeto a inspección.
 - 12.5. Firma del o los inspectores actuantes, con debida aclaración y datos de identidad.
 - 12.6. Firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo, debiendo dejársele copia, previa firma de testigos o agentes de policía, que se hallaren presentes en el acto.

Descargo

13. En caso de intervenciones, debe consignarse en el acta el derecho del inspeccionado a presentar ante el D.B.M., descargo dentro de las 72 hs. hábiles, contando a partir de la firma del acta, plazo que podrá ser acortado a 48 hs., en aquellos casos que la autoridad sanitaria lo considere conveniente.
14. Para aquellos supuestos no contemplados expresamente, se concederá un plazo de cinco días a partir del momento en que se labre el acta, para que en un solo escrito la persona a quién se le atribuye una infracción, haga uso de su derecho de defensa y ofrezca las pruebas que estime corresponder.-
15. Transcurrido el plazo a que se hiciera alusión en el punto anterior, la autoridad competente dispondrá la sustanciación de aquellos medios probatorios ofrecidos que fueran considerados pertinentes y útiles en un plazo que no podrá exceder de cinco días, caso contrario se fallará dentro de dicho plazo.-
16. Ejercido el derecho de defensa y sustanciada la prueba alegada en su descargo, se resolverá dentro del plazo de cinco días.-

Habilitaciones

17. Entiéndase como habilitación, permiso y/o autorización, a los actos formales que emanan de la administración y que en forma permanente o transitoria, autorizan el ejercicio de actividades individuales debidamente regladas, sujetas al cumplimiento de determinados requisitos y a controles esporádicos, sistemáticos o permanentes.

Controles

18. Se denominan controles a las inspecciones que se realizan una vez otorgados los permisos o habilitaciones solicitados.

Intervención de Mercaderías.

19. Se entiende como tal a la figura jurídica consistente en la acción del inspector municipal actuante que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de mercaderías o materias primas, envasadas o no, que las hacen sospechosas de contravenir normas de origen, introducción, rotulación, peso, medidas o estado de conservación que "prima facie" no las hacen aptas para el consumo y/o expendio, de no permitir su comercialización hasta tanto se verifiquen fehacientemente los extremos expresados. Art.5 ley 18284
20. Cuando se trate de alimentos fácilmente perecederos, o putrescibles, generalmente sin envasar, la intervención deberá ser breve a lo sumo 24 o 48 horas para que si los exámenes químicos o bacteriológicos demostraren la aptitud del producto para su consumo no se llegue a provocar el efecto indeseable por el transcurso del tiempo. En tal caso, se levantará la intervención, liberándolas a la venta, siempre y cuando reúna las demás exigencias establecidas.
21. En el procedimiento de intervención de mercaderías se asentarán las cantidades, características, marcas, pesos, así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizada las mercaderías u objetos intervenidos.



Comisos o Decomisos.

22. Se entiende como tal a la figura del derecho administrativo denominada indistintamente comiso o decomiso a la expresión más poderosa del ejercicio del poder de policía pleno que ejercen las comunas en defensa de la salud pública, y que consiste en desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías cuya procedencia no está avalada con las debidas certificaciones sanitarias o de introducción o que violen normas vigentes sobre identificación, cantidad, peso y volumen o que el estado de conservación o calidad de sus componentes las hagan inaptos o inconvenientes para el consumo humano.
23. En el caso de comisos o decomisos se deberá proceder de igual forma que la especificada en el artículo 18° del presente Código, puesto que involucra la pérdida total y definitiva de las mercaderías para sus dueños, sin derecho a resarcimiento económico alguno.

Clausuras

24. Entiéndase como clausura a la medida de máxima seguridad impuesta por la autoridad administrativa a un comercio, industria o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro, consistente en impedir que se acceda a un local y/o que dentro del mismo se ejerza actividad alguna.
25. Las clausuras pueden ser impuestas por causas formales y/o sustanciales, cuando mediaren las siguientes condiciones:
- 25.1. Sin poseer habilitación municipal.
 - 25.2. Con permiso denegado.
 - 25.3. Con permiso revocado.
 - 25.4. Cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias.
 - 25.5. Peligrosidad o molestias insubsanables.
 - 25.6. Expendio o fabricación de productos altamente peligrosos para la salud o seguridad de los consumidores, vecinos y población en general.

Clausura Preventiva

26. Es aquella que se impone a una industria, comercio o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro y hasta tanto se subsanen las causas o motivos que dieron lugar a tal medida.

Clausura Definitiva.

27. Es aquella que se impone cuando la peligrosidad o molestias producidas son insubsanables, o bien cuando habiéndose comprometido aquel a adecuar sus instalaciones o actividad a normas vigentes reincide, o no cumple las condiciones impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgó.
28. Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocará fajas selladas o precintos con la leyenda "CLAUSURADO".
29. Cuando deba procederse a efectuar una clausura se llenarán los siguientes requisitos:
- 29.1. Labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible sin abreviaturas con números expresados en letras, salvándose el error que se cometiera.
 - 29.2. Consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local, detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.
 - 29.3. Hacer figurar nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración, si la hay.
 - 29.4. Dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local.
 - 29.5. Dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas.
 - 29.6. Comunicar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirían en caso de que la medida de clausura fuera violada.
 - 29.7. Suscribir el acta el funcionario actuante, los testigos y el funcionario policial si los hubiere.
30. En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de comprobación y se reimpondrá la medida.
31. Simultáneamente con la orden de clausura de un establecimiento y ante la imposibilidad de conservarlas en el lugar, se procederá al retiro inmediato, de las sustancias, productos o mercaderías que allí se elaboren o depositen y que sean de fácil descomposición o que permaneciendo en el local clausurado, constituyan un motivo de insalubridad, molestia o peligro del vecindario, disponiéndose el resguardo en dependencias que establezca el D.B.M., los gastos que erogue su tenencia o conservación serán a exclusivo cargo del titular del negocio. Los productos o mercaderías alterados, putrescibles o en estado de descomposición serán decomisados e inutilizados de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.
32. En los casos en que deban retirarse del local clausurado mercaderías o elementos de trabajo o realizarse en él mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las

fajas de clausura directamente por nota al D.B.M., la que queda facultada para acceder a tal solicitud por el término que estime conveniente. Mientras dure el procedimiento, el D.B.M. controlará mediante un agente o inspector, las actividades que allí se realicen.

33. El acta de comprobación tendrá carácter de declaración jurada, por tal motivo la falsedad o mala información vertida por el infractor, como así también cualquier alteración que se realizare a dicha acta ya labrada por parte de los funcionarios del D.B.M. será pasible de las sanciones previstas en la legislación vigente.

Contralor de Productos Alimenticios Locales

34. Los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al presente CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL y demás normas aplicables podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el ejido municipal de la Ciudad.

35. A efectos de la autorización a que se refiere el artículo precedente, el titular o responsable deberá presentarse ante esta Municipalidad a fin de requerir la correspondiente solicitud sobre el producto a presentar, elaborar, procesar o fabricar, en la que se consignarán las siguientes referencias y requisitos:

- 35.1. Datos de identificación y domicilio del solicitante.
- 35.2. Datos de identificación, domicilio y título habilitante del Director Técnico cuando el proceso de elaboración estuviera a cargo de personal especializado.
- 35.3. Marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponda de acuerdo al Código Alimentario Argentino (Ley N° 18.284) y Reglamento de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N° 4238/68) u otra norma que en el futuro los modifique o reemplace
- 35.4. Resultado de las gestiones de autorización para el mismo producto que se hubiera realizado en otro lugar del país o del extranjero.
- 35.5. Composición del producto de acuerdo con las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (R.I.P.) según corresponda, así como el volumen o peso neto de la unidad de venta. Se acompañaran modelos de rótulos, marbetes o etiquetas de identificación por triplicado.
- 35.6. Condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado, período durante el cual se mantendrá inalterable y alteraciones que puedan determinar el simple transcurso del tiempo.
- 35.7. Técnica de elaboración del producto y ensayos efectuados para establecer su estabilidad.
- 35.8. Copia autenticada del Protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios privados u oficiales reconocidos.
- 35.9. Especificación detallada de las características del material de envase.
- 35.10. Indicación del establecimiento, propio o de terceros donde se ha de elaborar o fraccionar el producto.
- 35.11. Copia autenticada del certificado de habilitación comercial.
- 35.12. Cualquier modificación en las condiciones que determine la autorización que se concede en virtud de este artículo, deberá ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria que haya concedido la autorización anterior.

36. En caso de grave peligro para la salud de la población que se considere fundamentalmente atribuible a determinados alimentos, productos, subproductos o derivados el D.B.M. podrá suspender por un término no mayor de treinta (30) días, la autorización de producción, comercialización, circulación y expendios, así como proceder a retirar o intervenir la mercadería en los lugares de depósito, almacenamiento, distribuidores y bocas de expendio, etc. Al término de la medida precautoria dispuesta en virtud de este artículo, la autoridad municipal podrá comunicar por los medios de difusión, el resultado de las investigaciones practicadas, comunicando la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponderle.

37. Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL y sus disposiciones complementarias tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes.

38. En todos los casos que fuese necesario el empleo de pesas y medidas, deberá ser solicitado a la Municipalidad el contraste correspondiente de acuerdo con las disposiciones vigentes.

Contralor de Productos que ingresan al Municipio

39. Todo producto alimenticio que se pretenda introducir para su comercialización al ejido municipal deberá reunir los siguientes requisitos:

- 39.1. Certificado de aptitud bromatológica expedido por la autoridad sanitaria o bromatológica competente de origen.
- 39.2. Copias del permiso de habilitación y funcionamiento del establecimiento expedido por la Municipalidad de origen.
- 39.3. Toda otra documentación que las autoridades municipales consideren convenientes



40. Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán reinspeccionados, desde el punto de vista bromatológico en las estaciones de verificaciones sanitarias municipales, en sus puestos fijos o móviles que al efecto se ubiquen o desplacen por cualquier punto del ejido municipal, contralor que estará a cargo del D.B.M.
41. La inspección sanitaria queda facultada para retener los alimentos el tiempo indispensable a fin de realizar las investigaciones de laboratorio u otras requeridas para determinar su aptitud para el consumo de la población.
42. Si los productos inspeccionados resultaran aptos para el consumo, se otorgará al introductor o representante, un certificado de calidad especificando el nombre, cantidad, procedencia de los artículos, fecha de introducción y firma del funcionario que lo haya verificado, el que servirá para la libre circulación y expendio dentro del municipio, siempre que se conserven en perfectas condiciones.
43. Cuando los artículos alimenticios fueran inaptos para el consumo y por ello fuera menester decomisarlos, deberá labrarse un acta por triplicado de acuerdo a lo establecido en el presente Código.
44. Todo introductor de productos alimenticios ya sean estos consignados a comercios, particulares, instituciones benéficas y/o con destino a consumo personal estarán obligados a someterlos a la inspección bromatológica correspondiente. En el supuesto de productos cárnicos, la cantidad permitida para consumo personal deberá ser determinada por el DEM. mediante instrumento legal pertinente.-
45. Todo comercio que reciba mercadería destinada al consumo de la población, deberá exigir al transportista o introductor la presentación del certificado expedido por el D.B.M.
46. La inspección de productos alimenticios introducidos en el municipio, se hará dentro del horario establecido para tal fin.
47. Fuera de las normas establecidas para el funcionamiento de las estaciones de verificaciones sanitarias, los alimentos que se introduzcan no podrán ser librados al público sin antes haber sido inspeccionados.
48. A los efectos de un mejor contralor en cada estación se abrirá un registro, en el que se consignarán los datos de la firma introductora y productos alimenticios que se introduzcan.
49. Los introductores deberán recabar de sus remitentes, el envío de productos alimenticios en condiciones higiénicas, distribuidos de forma tal, que permitan la inspección con facilidad.
50. A los efectos de la aplicación de las penalidades establecidas, se consideran responsables a los introductores hallados en contravención a las disposiciones presentes, como también a los productores o remitentes de los susodichos alimentos.
51. Los vehículos que transporten productos alimenticios deberán ajustarse a lo requerido en este Código, sin perjuicio de lo establecido por disposiciones nacionales y provinciales al efecto.
52. Todo producto cárnico, cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina o aves, productos de la caza y pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar deberán encontrarse no sólo perfectamente sellada, sino estar acompañadas por la correspondiente documentación que acredite el haber sido sometida a la inspección sanitaria de origen.
53. A los efectos de la aplicación del artículo anterior, se considera como introducción clandestina toda carne, producto, subproducto y derivados de origen animal para ser destinado al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales, provinciales o municipales, según corresponda.-
54. Todo producto cárnico, subproducto o derivado de origen animal que se encuentre en comercios para su venta y no cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario se considerará clandestina procediéndose al comiso de la mercadería, sin perjuicio de las multas o clausuras del comercio que pudiere corresponder.
55. A los efectos de la declaración de los productos alimenticios introducidos, el D.B.M. proveerá las planillas correspondientes.
56. Serán objeto de verificación en los puestos de inspección, fijos o móviles, que al efecto se establezcan, las condiciones de los transportes, y del personal y todo otro aspecto que la autoridad sanitaria estime conveniente.
57. El D.B.M. controlará la documentación que acompaña al producto y sellará, con sello municipal, las boletas de los introductores, fabricantes o elaboradores de sustancias alimenticias,



quienes están obligados a dejar las boletas selladas al comerciante y éstos a exigir dicha documentación.

Solicitud de Habilitación de Comercios

58. Las habilitaciones para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales y de toda otra actividad permanente o transitoria, que deba someterse al contralor municipal, se regirán por las disposiciones del presente Código, sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones municipales que en cada caso corresponda.
59. En las solicitudes del permiso de instalación y funcionamiento se consignará:
- 59.1. El nombre del propietario.
 - 59.2. El domicilio del negocio.
 - 59.3. El ramo del negocio a instalarse.
 - 59.4. Si se trata de un comercio ambulante, se indicará el número y características de los vehículos a emplear.
 - 59.5. Cuando se trate de un negocio con características especiales, los mismos deberán consignarse con toda precisión.
 - 59.6. Cuando el lugar fuere de jurisdicción nacional o provincial se requerirá del ente de administración correspondiente su autorización.
60. Establecese como requisito previo imprescindible que todo comercio que se libre a desarrollar actividades cuente, como primer trámite, con la correspondiente autorización en su habilitación, a saber:
- 60.1. Permiso de habilitación del local comercial por el Área de Obras Públicas.
 - 60.2. Permiso del Área de Bromatología Municipal quien hará cumplir las normas de carácter técnico-sanitario, higiénico y bromatológico.
 - 60.3. Permiso del Área de Rentas quien efectuará el empadronamiento y hará cumplir las obligaciones fiscales de acuerdo con las Ordenanzas vigentes.
61. -Hállense comprendidos además en los artículos anteriores, toda solicitud de:
- 61.1. Traslados (cambio de domicilio).
 - 61.2. Transferencias (cambio de titular o propietario).
 - 61.3. Anexos (agregado de uno o más rubros).
 - 61.4. Cambio de rubros.
 - 61.5. y en general toda modificación y/o ampliación que signifique un cambio de las condiciones que motivaren su habilitación requerirán una nueva solicitud de habilitación la que debe venir acompañada del certificado de libre deuda, expedido por el Área de Rentas, sin cuyo requisito no se iniciará ningún trámite con este fin.
 - 61.6. Si por la índole de la actividad que se propone desarrollar, es necesario la intervención previa de alguna autoridad nacional, provincial o municipal, deberá obtenerse el informe o aprobación pertinente antes del otorgamiento de la habilitación. Incumbe al interesado activar ante la dependencia o dependencias aludidas para dicho trámite.
 - 61.7. La habilitación se acordará por tiempo determinado cuando la índole de la actividad lo requiera y en tal caso caducará al vencimiento del plazo fijado.
 - 61.8. Si existen deficiencias o recaudos que puedan ser subsanados y siempre que se reúnan las exigencias mínimas para el funcionamiento transitorio, puede acordarse una habilitación PROVISORIA, haciéndole saber al propio tiempo al solicitante, los trabajos o reformas que debe realizar y el término que se acuerda para ello bajo apercibimiento de clausura. En el supuesto que se trate de trabajos que requieren la intervención de otras reparticiones municipales, el interesado deberá realizar ante ella los trámites correspondientes.
 - 61.9. Si las causales que motivaron la habilitación PROVISORIA son subsanadas en tiempo y forma establecida, se otorgará la habilitación DEFINITIVA y se extenderá el certificado correspondiente.
 - 61.10. Si del informe resulta que la actividad no puede seguir funcionando en el local habilitado en principio, sea por razones sanitarias, de salubridad, seguridad u otras debidamente fundadas, se declarará la caducidad de la habilitación e intimará el cese de la actividad en el plazo que al efecto se determine bajo apercibimiento de clausura.
62. Cuando se comprobare que una actividad habilitada se encuentra en condiciones antirreglamentarias y/o variare en las condiciones que autorizaron su habilitación, sin perjuicio de las sanciones que por Ordenanza corresponda, se procederá del siguiente modo:
- 62.1. Si las deficiencias observadas son subsanables, se intimará por acta al titular, para que en término y forma que al efecto se acuerde, realice los trabajos y cumpla los recaudos necesarios que se indicarán con precisión bajo apercibimiento de clausura, la que, en su caso, la determinará el Departamento Ejecutivo Municipal, simultáneamente con la caducidad de la habilitación.
 - 62.2. Si las deficiencias no son subsanables o son de tal naturaleza que resulte inconveniente para el interés público, el ejercicio de la actividad, el Departamento Ejecutivo Municipal, decretará la caducidad de la habilitación.
 - 62.3. La rehabilitación sólo se concederá cuando hayan desaparecido las causas que originaron su clausura o cese del permiso de habilitación.



Envases y Envolturas

63. A los efectos de las disposiciones de carácter bromatológico, quedan involucrados en la designación de "envases" los recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas cuyo material constructivo (continente) se halle en contacto con la materia envasada (contenido), cualquiera sean sus dimensiones, formas o sistemas de cierre. Cuando se trate de las características relacionadas con el material que los constituyen, se considerarán también como envases a los utensilios, aparatos y dispositivos empleados para la trituración, mezcla, cocción, trasvasamiento, medida, cañería de conducción (excepto las empleadas para el agua potable), etc. de los productos destinados a la alimentación.
64. Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción en los casos en que, en forma expresa, lo autorice el D.B.M. La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioros o roturas.
65. Los envases deberán responder a las exigencias impuestas por el C.A.A. y R.I.P. y a las siguientes:
- 65.1. Ser o estar revestido de material inatacable por el producto en cuyo contacto estarán y no ceder ninguna sustancia que se considere nociva al alimento envasado.
 - 65.2. No contener, la parte en contacto, más de 1% de plomo, antimonio, cinc, otras impurezas, ni más del 0,01 % de arsénico, ni cualquier otra sustancia considerada nociva por el D.B.M. Los metales y aleaciones que respondan a las exigencias del presente inciso se considerarán "técnicamente puros".
 - 65.3. El hierro galvanizado (hierro revestido con una capa de cinc) queda prohibido con carácter general.
 - 65.4. Si el material es de hierro blanco lacado, la laca debe recubrir completamente la superficie estañada, en el interior del recipiente y no ceder al producto con el cual está en contacto; plomo, antimonio, arsénico, cinc, cobre, bario u otras sustancias consideradas nocivas por el D.B.M.
 - 65.5. Si el material es esmaltado o barnizado, no debe ceder plomo, cinc u otro producto considerado nocivo después de media hora de ebullición en una solución de 100 cc. de ácido acético al 4% adicionada de 5 gr. de cloruro de sodio y 0,25 gr. de ácido cítrico, u otras técnicas de cesión que se recomienden.
 - 65.6. El caucho y sus derivados o sucedáneos, no deben contener productos nocivos: plomo, cinc, arsénico, etc.
 - 65.7. Se prohíbe la circulación de productos contenidos en envases exteriormente sucios, abollados, o que por distintas circunstancias no presenten las características de origen.
66. En la pintura, decorado, litografía y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales o industriales y demás materiales sólo son permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan: antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc, bajo formas solubles.
67. Los utensilios, recipientes, envases, partes de aparatos, cañerías (a excepción de las de agua potable) y accesorios destinados a hallarse en contacto con alimentos, bebidas y sus materias primas, pueden ser de los siguientes materiales:
- 67.1. Celulósicos (papel, cartón o madera).
 - 67.2. Textiles.
 - 67.3. Vidrio.
 - 67.4. Polímeros (plásticos, caucho).
 - 67.5. Metálicos (hojalata, acero, aluminio, aleaciones, cromo níquel, etc) barnizados o no.
 - 67.6. Cerámicos y barro vitrificado.
 - 67.7. Cemento.
 - 67.8. Complejos.
 - 67.9. Otros que la autoridad sanitaria apruebe en el futuro.

Cierres de los Envases

68. Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio, deberán ir acondicionadas en envases perfectamente cerrados. Los cierres de estos envases podrán estar constituidos por:
- 68.1. estaño que contenga como máximo 1% de impurezas y no más de 0,01% de arsénico
 - 68.2. corcho y sucedáneos.
 - 68.3. caucho y sucedáneos, libres de productos nocivos: plomo, cinc, arsénico.
 - 68.4. tapas metálicas perfectamente estañadas, barnizadas o esmaltadas que asienten sobre anillas de caucho exento de impurezas nocivas (plomo, arsénico, cinc, etc.).
 - 68.5. láminas metálicas (tapas corona) que llevarán en el interior una lámina de corcho sin poros, aluminio o estaño técnicamente puros, u otro material, con el objeto de asegurar un cierre perfecto.
 - 68.6. vidrio, porcelana u otro material inofensivo, aprobado por el D.B.M.
 - 68.7. con tapones de tierra cocida, esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho, corcho o cualquier otro material autorizado, libre de impurezas tóxicas.
 - 68.8. todo otro material que en la práctica se establezca o que en el futuro se imponga.



Soldaduras de los Envases

69. Las soldaduras de los envases, utensilios, piezas de artefactos, etc., deben efectuarse con:
- 69.1. estaño técnicamente puro, si estas se hallan o puedan hallarse en contacto con las sustancias alimenticias o bebidas.
 - 69.2. estaño o sus aleaciones con plomo, conteniendo no más del 1% de plomo cuando se trata de soldaduras, uniones, engarces, aplicaciones externas, etc., a condición de que en ningún caso, por imperfecciones de la operación material de las soldaduras puedan hallarse en contacto con las materias conservadas.
70. El estaño, "estaño fino" o "estaño técnicamente puro" empleado en la confección de envases, vasijas, cápsulas, tubos, papeles, etc., debe responder a las siguientes condiciones: estaño mínimo, 99% determinado al estado de ácido meta estánnico, plomo máximo 1%, arsénico máximo 1 en 10.000.

Envases Especiales

71. Los recipientes metálicos destinados al envasado del producto cuya acidez exceda de 8 cc. de hidróxido sódico normal, por ciento, o que contenga salmuera, deberán estar revestidos interiormente con un barniz protector que satisfaga las exigencias de lo dispuesto en el presente Código. Se exceptúan de la presente disposición los aceites comestibles, dulces de duraznos y peras y los productos ricos en proteínas (conservas de salmón, etc.). Si en casos de excepción se desea usar barniz protector, antes de éste, debe haber una capa de sulfuro de estaño.
72. Todos los envases de vidrio conteniendo alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes o tenuemente coloreados, de modo que permitan la observación del aspecto del contenido.
73. Los papeles de plomo o estaño demasiado plumífero, y los coloreados con anilinas consideradas nocivas, que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco, común o impermeable según los casos.
74. En las envolturas de embutidos, chocolates, bombones, caramelos, etc., puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por colofonias incoloras, emerosinas, cefalinas, películas de celulosa pura, etc.
75. Las carnes y huesos salados, cuando se expongan a la venta o se tengan en depósito, se conservarán en recipientes adecuados, de material inatacable.
76. Las golosinas en general, caramelos, pastillas, como asimismo los sándwiches, empanadas, masas, etc., deberán estar convenientemente envasados o envueltos en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que el D.B.M. considere adecuado.
77. La leche pasteurizada o certificada será expendida en envases de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material adecuado y aprobado. Los envases destinados a la entrega de leche para el consumo del público, sólo deben servir para ese objeto, quedando prohibido cualquier otro uso de ellos. Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general, harán uso solamente de los envases de los cuales les ha sido entregada la leche y en ningún caso podrán efectuar el trasvasamiento del contenido.
78. Las envolturas de pan, galletas, bizcochos, masas, se harán tanto en los despachos como en los repartos o domicilio, únicamente en papel blanco de primer uso, u otro material permitido por el D.B.M., quedando terminantemente prohibido la utilización de papel impreso o maculado.
79. La sal de mesa solo podrá expendirse en envases adecuados y de cierre hermético.
80. Las barras de turrón deberán ser envueltas en papel impermeable (celofán u otros) aunque la venta se haga en cajones.
81. La yerba mate elaborada se expendirá en envases de primer uso de material aprobado que garantice su buena conservación, los que llevarán un cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.).
82. Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierres perfectamente herméticos.

Prohibiciones

83. Queda prohibido a los industriales, comerciantes y representantes, introductores, etc., emplear recipientes y envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos de circulación en el comercio, o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no sean del propio comerciante o fabricante que los utiliza, considerándose infracción al presente artículo la circunstancia de encontrarlos dentro de la fábrica o en vehículos de reparto. En caso de cambio de firma social, los recipientes y envases solo podrán ser usados por los sucesores o por los que hayan adquirido legítima y directamente de sus propietarios.



84. Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan entrado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados.
85. Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias, bebidas y afines, que estén en contacto directo con:
- 85.1. papeles usados o maculados.
 - 85.2. papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido.
 - 85.3. papeles coloreados y que cedan su color.
86. Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.
87. Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de éste.
88. Todo tipo de envase o material de que esté construido el mismo que no se halle contemplado en el presente Código, o que carezca de autorización por organismos competentes nacionales o provinciales, deberá ser sometido a la aprobación del D.B.M.

Libreta de Salud

89. Todo empleador, empleado, obrero y en general cualquier persona que intervenga en la producción, fabricación, manufactura, almacenaje, transporte, venta, etc., de productos alimenticios, está obligado a munirse de la correspondiente Libreta de Salud, para el desempeño de sus actividades, así como personas que trabajan en lugares donde se manejen sustancias alimenticias, personal que alterne con el público, etc.
90. Los propietarios, empleadores, gerentes o encargados de negocios comprendidos en la presente disposición, están obligados a exigir al personal que tomen para cumplir funciones en los establecimientos de su responsabilidad, la provisión de su correspondiente Libreta de Salud.
91. El responsable del establecimiento, está obligado a mantener las Libretas de Salud del personal o en su defecto copia autenticada de las mismas, en su poder y presentarlas cada vez que le sean requeridas por la autoridad municipal.
92. Todo aspirante a obtener la Libreta de Salud, cuya actividad comprende la manipulación de alimentos deberá realizarse los exámenes médicos a fin de obtener la certificación de buena salud.
93. La pérdida o extravío de la Libreta de Salud respectiva, no liberará de la imposición de sanciones que pudieran corresponder por cuanto el interesado está obligado a solicitar un duplicado.
94. La frecuencia de renovación de la Libreta de Salud será anual.

Vestimenta Sanitaria

95. Entiéndase por vestimenta sanitaria, la indumentaria que están obligados a utilizar todas las personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y en general todo aquel que, por la índole de su trabajo, esté o permanezca en contacto con sustancias o productos alimenticios.
96. La vestimenta a que se refiere el artículo anterior estará integrada como mínimo por: gorro, barbijo, blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado blanco o de colores claros.
97. Las condiciones de aseo e higiene de la vestimenta sanitaria deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado.

CAPITULO II

Normas Particulares para la Instalación y Funcionamiento de Fábricas y Comercios de Alimentos

Fabricas de alimentos

98. Con la denominación de fábricas de alimentos se entiende el establecimiento que elabora alimentos.
99. A partir de la aprobación del presente Código, los propietarios o responsables de las fábricas o establecimientos destinados a elaborar alimentos dentro del ejido municipal solicitarán el permiso de instalación e inscripción ante la Municipalidad de Clorinda.



100. La solicitud de inscripción debe acompañarse de una copia del plano aprobado del local donde funcionará la fábrica, con el detalle de las diversas secciones y dependencias, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria, los que podrán ser inspeccionados y aprobados previamente, cada vez que sea necesario por las distintas áreas técnicas de la Municipalidad de Clorinda.
101. Deberá especificarse la nómina de los productos a elaborar, así como los métodos que se emplearán y acompañar monografía de los elementos y proporciones que intervendrán en el producto final.
102. El D.B.M. antes o después de la concesión del permiso de funcionamiento, podrá requerir de los propietarios todos los informes que considere necesarios, así como supervisar modificaciones que deseen introducirse en el local e instalaciones.
103. Las fábricas temporarias deberán renovar anualmente la inscripción, las permanentes cada 5 (cinco) años solicitarán su inscripción automática.
104. La presente reglamentación regirá para todas las fábricas que no estén sujetas a reglamentaciones de régimen especial.
105. Los establecimientos que por la índole de su actividad, productos, deshechos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por órganos técnicos municipales.
106. Cuando por circunstancias especiales (aumento de población, etc.), tales fábricas quedaran ubicadas dentro del núcleo de edificaciones de la ciudad, constituyendo por su condición de establecimiento insalubre, un peligro para las condiciones sanitarias de los vecinos, el Departamento Ejecutivo Municipal, podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.
107. Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares u otros lugares considerados inconvenientes como caballerizas, criaderos de animales, etc.
108. Cada fábrica comprenderá las siguientes secciones:
 - 108.1. El local o locales de elaboración.
 - 108.2. El local depósito para productos fabricados.
 - 108.3. Depósito de materias primas.
 - 108.4. Sala de maquinas.
 - 108.5. Salón de ventas
 - 108.6. Playa de carga y descarga de mercaderías.
 - 108.7. Vestuarios y baños.
109. En aquellos casos que el sistema operativo o requerimientos de fabricación aconsejen variar las exigencias del artículo anterior y cuando no contravengan principios higiénico-sanitarios podrán realizarse si previamente son autorizados por el D.B.M.
110. Las paredes de las fábricas serán ejecutadas de mampostería de ladrillos, bloques, placas premoldeadas u otro material duradero apropiado y aprobados por las reparticiones correspondientes, de montaje manual o industrial, que garantice condiciones de aislación hidrófuga, térmica y acústica, revocadas y revestidas interiormente hasta una altura de 2,20 mts. con material impermeable y duradero y de fácil higiene. El resto estará perfectamente pintado de colores claros. Los pisos serán de mosaicos o material similar impermeable y liso de fácil higiene, con zócalos tipo sanitarios y con declive a canaletas cubiertas o tubos colectores que conduzcan a cámaras sépticas o red cloacal. Los techos serán de material aprobado, que garantice aislación hidrófuga. Junto con el cielorraso, que podrá ser aplicado o suspendido, que deberá ser liso y que garantice el mantenimiento de la higiene, deberá también garantizar aislación térmica y acústica. La ventilación deberá ser la suficiente, obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con tela antiinsectos. Pudiendo ser reforzada por ventilación artificial que asegure una correcta renovación de aire. Todas las secciones dispondrán de suficiente iluminación natural o artificial. Las entradas contarán con dispositivos antiinsectos y cierres automáticos.
111. El agua que se utilice en la elaboración de productos o para higienización, provendrá exclusivamente de la red de distribución de agua potable y se utilizará obligadamente el agua provista por el organismo sanitario.
112. Las fábricas dispondrán la instalación de un sistema de desagües al efecto de permitir la evacuación de las aguas y líquidos residuales, conectados a la red pública cloacal o a instalación estática, respondiendo a las disposiciones establecidas para este tipo de instalaciones por los organismos pertinentes. Se hará especial control para evitar la contaminación de napas, aguas superficiales y suelos.



113. La fábrica deberá estar cercada con paredón y vallado olímpico, sus calles internas asfaltadas o compactadas y es prohibida la tenencia de animales domésticos. Dispondrán además de recipientes para la recolección de basuras, munidos de sus tapas correspondientes.
114. Deberá observarse en todo momento el cumplimiento de las disposiciones sobre el control de ruidos molestos.
115. Las fábricas con producción de humos, estarán provistas de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención de hollín, las que serán limpiadas periódicamente y provistas de interceptores que eviten la salida de hollín, carbonilla, etc. al vecindario.
116. Las fábricas cuya índole lo exige, estarán provistas de campanas, a los efectos de una rápida evolución del humo y gases producidos en el proceso de elaboración.
117. Las fábricas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de aseo, estando obligados a combatir los roedores, así como a la destrucción de insectos.
118. Los vestuarios y baños responderán en todo a las obligaciones que para este ítem contiene el presente Código.

Comercios de Alimentos

119. Con la denominación de comercios de alimentos se entiende la casa de negocios que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.
120. Las personas que deseen instalar comercios de alimentos cumplirán las exigencias dispuestas en este Código para la habilitación de comercios.
121. El D.B.M. podrá considerar o someter a consideración del D.E.M., según corresponda, la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejaran de cumplimentar las condiciones exigidas en el presente Código.
122. Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, el D.B.M. podrá solicitar la adecuación a la misma del comercio en contravención.
123. Cuando se desea ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar al D.B.M. la inspección del nuevo ramo.
124. En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento definido en el presente Código, deberá requerirse al D.B.M. o autoridad competente para que certifique que el mismo reúne las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas. Si la transferencia se efectuara sin cumplimentar este requisito, el nuevo adquirente, para su habilitación deberá realizar las adecuaciones y modificaciones necesarias para continuar explotando el ramo declarado de acuerdo a las exigencias de la presente legislación.
125. Al realizar el traslado de todo establecimiento de productos alimenticios, sus titulares deberán recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.
126. Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.
127. Los locales ocupados por comercios y depósitos serán construidos con materiales autorizados por el Código de Edificación. Deberán reunir condiciones de higiene, aislación hidrófuga, térmica y acústica necesarias y con la ventilación e iluminación necesaria. Los interiores deberán estar convenientemente pintados con colores claros y/o revestidos con materiales lavables. Deberán contar con dispositivos de cierre y terminaciones que eviten la invasión de insectos y roedores.
128. El D.B.M. podrá ordenar la reparación o pintado de paredes, techos, aberturas cuando las exigencias sanitarias así lo demanden.
129. Queda prohibido utilizar como dormitorios los comedores, cocinas, locales de elaboración, expendio o depósitos de productos alimenticios como así también la instalación de negocios, depósitos, etc. en comunicación directa con dormitorios, baños, retretes.
130. Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública.
131. Los locales tendrán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, aireación e iluminación suficientes, deberán contar con la capacidad de frío acorde a sus necesidades en los casos que la autoridad sanitaria estime conveniente. Los vestuarios y baños de estos comercios responderán en todo a las obligaciones que para este ítem contiene el presente Código.



Establecimientos Fraccionadores de Alimentos en General

132. Entiéndase por fraccionamiento la división o subdivisión del contenido de envases originales en proporciones menores. Igualmente se consideran como tal, el simple trasvase.
133. Los locales de fraccionamiento además de cumplimentar las disposiciones generales del presente Código, observaran las siguientes:
 - 133.1. Un local de fraccionamiento y envasado propiamente dicho.
 - 133.2. Depósito de materias primas.
 - 133.3. Depósito de envases vacíos.
 - 133.4. Depósito de productos envasados.
134. El local de fraccionamiento y envasado será de dimensiones adecuadas al volumen del trabajo que en él se realice, deberá estar construido de acuerdo a lo establecido para las fábricas de alimentos. En estos locales, no podrá encontrarse más que las materias primas, las máquinas y utensilios para el llenado y cierre de envases y los imprescindibles envases vacíos y llenos.
135. El D.B.M. podrá eximir de la obligación de algunos requisitos o en su defecto ordenar cumplimentar otros cuando circunstancias especiales del producto a fraccionar así lo aconsejaren.
136. Cuando se fraccionaren alimentos para consumo humano y animal como por ejemplo cereales, deberá hacerse en locales separados y con máquinas fraccionadoras distintas.
137. Es prohibida la tenencia, en el establecimiento de sustancias no permitidas o que puedan ser utilizadas para adulterar, falsificar, etc., un producto genuino.
138. Los colorantes, aromatizantes, aditivos, conservantes, etc. que se empleen en el producto a fraccionar deberán ser los expresamente autorizados por organismos sanitarios nacionales, provinciales o municipales.

Conservas

Definiciones Generales

Conserva Alimenticia

139. Se entienden los productos de origen animal y/o vegetal que envasados herméticamente y sometidos a tratamientos adecuados no sufran alteración ni representen peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado.
140. **Conserva animal:** se entiende como tal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido.
141. **Conserva vegetal:** se entiende como tal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregado o no de aditivos de uso permitido.
142. **Conserva mixta:** se entiende como tal, la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal, conjuntamente cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan, sin comprender a esta definición el agregado de salsas o aditivos vegetales a la conserva animal.
143. **Semiconserva:** se entiende como tal, al producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de calidad y aptitud bromatológica.
144. Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de deshidratación
 - 144.1. Conservación por el frío.
 - 144.2. Conservación por el calor.
 - 144.3. Desecación, deshidratación y liofilización.
 - 144.4. Salazón.
 - 144.5. Ahumado.
 - 144.6. Encurtido.
 - 144.7. Escabechado.
145. Además de los procedimientos enumerados en el artículo anterior se podrán autorizar otros métodos que cuenten con la aprobación de la autoridad sanitaria nacional o provincial y que pueda garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud bromatológica.
146. La instalación y funcionamiento de todo establecimiento que elabore conservas alimenticias, responderán a las características generales de fábrica de alimentos y particulares para cada producto.



Requisitos Generales

147. Las fábricas de conservas, semiconservas alimenticias deberán reunir de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos para fábricas de alimentos debiendo contar además con las siguientes dependencias como mínimo:
 - 147.1. Local para recepción de productos a elaborar.
 - 147.2. Sala para elaboración.
 - 147.3. Sala para cocimiento
 - 147.4. Sala para envasado y cierre de envases.
 - 147.5. Local para depósito de envases.
 - 147.6. Cámara frigorífica.
148. Los establecimientos habilitados deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles.
149. Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con los alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene y estar revestidos o contruidos con material resistente al producto.
150. Serán considerados inaptos para el consumo las conservas alimenticias que para su expendio hayan sido:
 - 150.1. Elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas por la legislación vigente.
 - 150.2. Fabricadas con sustancias alteradas, adulteradas, infectadas, mal conservadas, falsificadas, carentes de propiedades nutritivas, materia prima de inferior calidad a lo declarado o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.
 - 150.3. Con procedimientos que no garanticen la buena conservación del producto.
 - 150.4. Las conservas contenidas en envases no autorizados o considerados inconvenientes por la autoridad sanitaria competente.
 - 150.5. Cuando el almacenamiento no se realice de acuerdo a las especificaciones para el producto.

Almacenes por Mayor y Depósito de Alimentos

151. Denominase almacén al por mayor a los comercios donde se expenden mercaderías en sus envases originales y por múltiples unidades.
152. Denominase depósito de alimentos a los locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practica ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su venta, serán llevados a los locales de almacenes por mayor o menor o bien distribuirse por medio de vehículos.

Condiciones

153. Los almacenes por mayor y depósitos de alimentos contemplarán las disposiciones generales de comercio de alimentos del presente Código y las exigencias que se detallan en los artículos siguientes.
154. Las paredes serán de mampostería, revocadas, presentará un friso impermeable hasta una altura de 2,20 mts., de fácil higiene y el resto perfectamente pintado, los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable, los techos serán de hormigón o loseta o en su defecto poseerán cielo raso de material autorizado.
155. Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin.
156. Los locales de almacenes por mayor y depósitos de alimentos, estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendio.
157. Queda prohibida la tenencia de productos que por sus características puedan presumirse destinados a la adulteración de productos genuinos.

Almacenes por menor, despensas y detallistas

158. Denominase almacenes por menor, despensas y detallistas a los comercios de productos alimenticios en los cuales el expendio al público, se realice principalmente por unidades de envase, peso, o volumen.
159. Estos comercios podrán vender además de los artículos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica.
160. Estos comercios deberán constar para su habilitación y funcionamiento, además de responder a las disposiciones generales del presente Código, con balanzas, cortadoras de fiambre, equipos de frío y todo otro equipamiento que la autoridad sanitaria considere conveniente.



Condiciones

161. Todo local destinado a almacén al por menor, despensas y negocios detallistas, deberán reunir los requisitos generales de comercios de alimentos del presente reglamento y las exigencias básicas que a continuación se detallan:
- 161.1. Los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable fácilmente limpiables, no debiendo presentar deterioros.
 - 161.2. Los locales serán mantenidos en buenas condiciones de higiene y convenientemente pintados.
 - 161.3. Los techos deberán tener cielorrasos de material aprobado.
162. El D.B.M. podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, aberturas, muebles, cuando lo considere necesario.
163. Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 0,15 centímetros del suelo.
164. Estos comercios cuando realicen el expendio de fiambres, manteca, quesos, conservas, etc. deberán mantener estos artículos en conservadoras o heladeras con el frío adecuado que garanticen su aptitud.

Mercados

165. Con la denominación de mercado se entiende el establecimiento dividido en locales menores debidamente dispuestos frente a pasillos de circulación y paredes divisorias de mampostería. En las secciones de carnicería, pescadería, panadería, fiambrería y aves, dichas divisiones llegarán hasta el cielo raso. En éstos, además de los alimentos en general, se podrán expender artículos de uso doméstico, bazar, etc. Esta actividad se ajustará a las disposiciones generales del presente Código, disposiciones generales establecidas para comercios de alimentos y las siguientes disposiciones particulares:
- 165.1. Planos aprobados por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos de la Municipalidad y D.B.M., en los que conste la distribución de los puestos para la explotación de los distintos comercios que allí se establezcan.
 - 165.2. Serán bien ventilados y dispondrán de luz natural y artificial acorde a las necesidades.
 - 165.3. Las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deberán ser impermeables y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas servidas a las cámaras sépticas o desagües cloacales.
 - 165.4. Las calles o pasillos de circulación interna tendrán una luz libre de 3,00 metros como mínimo para el fácil desplazamiento del público.
 - 165.5. Los desperdicios de los distintos puestos serán recogidos varias veces al día y depositados en recipientes con tapa de hierro galvanizado, los que se colocarán en un extremo del local.
 - 165.6. Deberán disponer de la suficiente provisión de agua para la higienización general.

Puestos en Particular

Puestos de Venta de Carnes

166. Las paredes deberán ser cubiertas con revestimientos impermeables, lisos y lavables hasta una altura de 2,20 mts. Poseerán mesa de mármol u otro material autorizado, tabla de madera dura para el serruchado de las carnes, balanzas con platillos. Las gancheras y ganchos serán de material galvanizado, niquelado e inoxidable, no pudiendo colocarse a menos de 50 cms. de las paredes para impedir el contacto de las reses con ellas. Deberán poseer piletas con sus correspondientes desagües.
167. Las carnes que se introduzcan al ejido para la venta, ya sean ovinas, porcinas o bovinas estarán desprovistas de cuero, a excepción de cerdos, perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas por la inspección veterinaria del D.B.M.
168. La descarga de las carnes deberá hacerse con zorras, camillas o carritos de material inoxidable.
169. La conservación de la carne y menudencias se hará en heladeras o cámaras frías, aprobadas por la inspección sanitaria del D.B.M.
170. Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas llevarán un precinto que servirá para certificar su procedencia.
171. Los puestos destinados a la venta de pescados poseerán una piletta de cemento y agua corriente en abundancia, con conexión directa a cloacas o cámaras sépticas. Así también poseerán heladeras, conservadoras o sistemas de frío, adecuados para garantizar la buena conservación del producto.



172. El pescado se introducirá a los puestos despojados de sus vísceras abdominales. Todo pescado deberá encontrarse constantemente cubierto de hielo picado, a razón de 500 gr. de hielo por cada kilogramo de pescado.

Puestos de Venta de Aves y Huevos

173. Los puestos de aves y huevos se ubicarán en secciones aisladas, con ventilación conveniente. Las jaulas construidas con varillas de hierro, sobre armazones del mismo metal, de doble piso, separadas del suelo y de los muros por una distancia no menor de 50 centímetros. Las jaulas poseerán bebederos internos para uso de las aves en tenencia.
174. Los huevos se librarán a la venta debidamente inspeccionados por inspección sanitaria.

Puestos de Ventas de Legumbres, Frutas y Verduras

175. La mercadería estará depositada en estantes apropiados y que permitan un fácil lavado de los mismos. La fruta o verdura que viniera acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en venta en su envase original siempre que éste no haya sufrido deterioro.
176. Los locales deberán disponer de una pileta para el lavado de las frutas y hortalizas.
177. Los puestos destinados a verduras no podrán acumular mayor cantidad de mercaderías para la venta de un día en verano y dos en invierno, debiendo traerse las verduras despojadas de sus adherencias inútiles, para evitar el aumento de basuras.

Puestos de Venta de Fiambres y Lácteos

178. Los puestos destinados a este comercio dispondrán de un mostrador de material impermeable, cortadora mecánica, balanza con platillos inoxidables y un sistema de frío que garantice la conservación de los productos.

Mini-mercados

179. Con la denominación de mini-mercado se entiende el establecimiento con superficie para el local principal no inferior a 70 m², separados en sectores para cada rubro. En estos establecimientos, se podrá expender:
- 179.1. -Carnes rojas, pescados y aves.
 - 179.2. -Fiambres frescos y secos.
 - 179.3. -Frutas y verduras.
 - 179.4. -Productos de panificación y pastas.
 - 179.5. -Artículos de almacén, limpieza, menaje y bazar.
 - 179.6. -Bebidas con o sin alcohol envasadas.
 - 179.7. -Artículos de perfumería.
 - 179.8. -Lácteos.
180. El local y las disposiciones de los sectores o puestos contemplarán las exigencias establecidas para los mercados.
181. Estos establecimientos contarán con depósitos para mercadería, los que responderán a las siguientes características:
- 181.1. Estará ubicado en un local apropiado e independiente cuya superficie cubierta será de 20 m² como mínimo.
 - 181.2. Serán construidos de mamposterías revocados, alisados y pintados. Piso impermeable y en buen estado de conservación.
 - 181.3. Toda la mercadería, materia prima o envases deberán ser ubicados en soportes, estantes y/o tarimas separadas del piso a una altura no menor de 0,15 centímetros que permita la fácil higienización y separados convenientemente de la pared.
 - 181.4. Las aberturas estarán provistas de telas anti-insectos y las puertas tendrán dispositivos de cierre automático.

Comercios de Productos Lácteos y Derivados

182. Toda la leche que ingrese a la Ciudad para su abasto, así como la que se expendan en los comercios deberá provenir de establecimiento autorizado y cumplir todas las disposiciones nacionales o provinciales sobre pasteurización obligatoria de la leche para su consumo.
183. La leche y sus derivados serán depositados en cámaras frigoríficas o refrigeradoras adecuadas. Estas últimas deberán contar con un dispositivo de control que asegure el enfriamiento constante y cuya temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 8° centígrados.
184. Tanto los locales y anexos como sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.



185. En estos comercios deberán observarse las condiciones de vestimenta y documentación sanitaria del personal establecidas en el presente Código.

Productos de Granjas

186. Los locales destinados a la venta de productos de granja, contemplarán las disposiciones generales para el comercio de alimentos, además de las condiciones que a continuación se establecen:
- 186.1. Las paredes tendrán como mínimo, revestimiento impermeable, liso y lavable hasta 2.20 mts. de altura, en la zona de expendio de productos cárnicos.
 - 186.2. Dispondrán de heladeras o sistemas de frío, a los efectos de la conservación de los productos, así como toda otra exigencia al respecto que la autoridad sanitaria juzgue conveniente.

Fiambrerías

187. Con el nombre de fiambrerías se designan a aquellos comercios donde se expenden fiambres secos o conservados.
188. Estos locales cumplirán las disposiciones generales del presente Código para comercios de alimentos.
189. Toda la mercadería que se expendan deberá provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria competente, debiendo estar los productos acompañados de su correspondiente sello, marbete y/o tarjeta identificatoria y documentación correspondiente.

Verdulerías y Fruterías

190. Con el nombre de comercios de verdulería y frutería, se designan aquellos en los que se realice el expendio de frutas y verduras.
191. La introducción y comercialización de frutas, verduras y hortalizas destinadas al consumo de la población o para manufacturar o industrializar deberán encontrarse no sólo perfectamente transportadas, sino contar con la correspondiente documentación que acredite el haber sido sometida a la inspección veterinaria de origen y/o del D.B.M.
192. A los efectos de la aplicación del artículo anterior, se considera como introducción clandestina toda fruta, verdura y hortaliza, producto, subproducto y derivados de origen vegetal para ser destinado al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales, provinciales o municipales, según corresponda a cada jurisdicción y competencia.
193. Toda fruta, verdura y hortaliza, producto, subproducto y derivados de origen vegetal que se encuentre en comercios para su venta y no cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario se considerará clandestina procediéndose al comiso de la mercadería, sin perjuicio de las multas o clausuras del comercio que pudiere corresponder.

Supermercados

194. A los fines de la presente Reglamentación se entiende por "Supermercado" a todo establecimiento comercial minorista de venta al consumidor final que opera básicamente con el sistema de autoservicio, registre sus ventas por medios mecánicos-electrónicos y esté destinado a la comercialización de todos o algunos de los siguientes rubros:
- 194.1. -Productos alimenticios y bebidas.
 - 194.2. -Productos frutihortícolas.
 - 194.3. -Carnes y pescados.
 - 194.4. -Huevos, lácteos y productos de granja.
 - 194.5. -Artículos de limpieza y menaje.
 - 194.6. -Artículos de perfumería y cosmética
 - 194.7. -Artículos y artefactos del hogar.
 - 194.8. -Mantelería, ropa de cama y blanco en general.
 - 194.9. -Indumentaria y calzado.
 - 194.10. -Artículos de ferretería, electricidad y pintura.
 - 194.11. -Librería, juguetería.
 - 194.12. -Muebles y elementos de decoración.
 - 194.13. -Rodados y accesorios.
 - 194.14. -Maquinarias e instrumentos para el equipamiento de oficinas.
 - 194.15. -Artículos de joyería, bijoutería y alhajas.
195. Los propietarios de supermercados deberán tramitar ante la Municipalidad de Clorinda la habilitación necesaria, especificando además:
- 195.1. -Rubros a comercializar.
 - 195.2. -Superficies cubiertas existentes y/o proyectadas.



- 195.3. -Discriminación de superficies destinadas a ventas, depósitos, estacionamiento de vehículos particulares, playa para carga y descarga. Se deberá acompañar de planos aprobados, en los que se pueda verificar la afectación de áreas cubiertas y descubiertas, y su capacidad.
- 195.4. -Sistemas contra incendios según el Reglamento Contra Incendios vigente.

Condiciones para la Instalación y Funcionamiento de los Supermercados

196. Las condiciones edilicias generales deberán responder a lo establecido para comercio de alimentos y aprobar además el reglamento contra incendios vigente. El sector destinado a carnicería, productos lácteos y fiambrería, tendrá paredes revestidas como mínimo de material impermeable, liso e inalterable, hasta 2,20 mts. y contar con pileta provista de su correspondiente desagüe, siendo este último, requisito también para el sector verdulería.
197. Los supermercados deberán contar con pasillos o calles internas de superficie libre de 1,50 mts. como mínimo para la fácil circulación del público.
198. La puerta principal de acceso al local de ventas deberá ser no inferior a los 3 mts. de ancho.
199. Todas las aberturas que dieran al exterior, ventanas, ventiluces, claraboyas, extractores de aire, deberán estar provistos de contramarcos de tejido o malla metálica de trazado fino que impida la entrada de insectos.
200. La iluminación y ventilación deberá ser suficiente en todo momento.
201. Deberán disponer en número y lugares adecuados matafuegos dotados de manómetros de control visual tipo triclase A.B.C. aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.
202. Toda la mercadería, materia prima o envases, deberán estar ubicados sobre tarimas y/o estantes separados del piso a una altura no menor de 0,15 cm. que permita la fácil higienización del mismo.
203. Cuando estos establecimientos expendan carnes rojas, blancas o pescados o cualquier producto que requiera conservación por frío, deberán contar con cámara frigorífica o sistema de frío que permita la óptima conservación de los mismos.
204. Los depósitos de sustancias alimenticias estarán contruidos de acuerdo a lo especificado para este ítem en el presente Código.
205. Toda la mercadería que se expendan en estos establecimientos deberá provenir de establecimientos autorizados para la fabricación o elaboración de sustancias alimenticias.

Autoservicios de Productos Alimenticios

206. Se define como tal el establecimiento minorista, que reúna las siguientes características:
- 206.1. Posea un local de ventas no inferior a 140 m²
- 206.2. Tenga una superficie destinada a depósitos, cámaras frigoríficas, preparación y acondicionamiento de productos no inferior a 42 m²
- 206.3. Opere por el sistema de ventas de autoservicio y registre sus ventas por medios mecánicos o electrónicos.
207. Todo autoservicio observará los requerimientos exigidos para supermercados y las disposiciones generales del presente Código.

Establecimientos de Panificación, Panaderías y Pastelería

Panaderías

208. Los establecimientos de panificación, fábricas de pan y pastelerías que se instalen, reabran o se trasladen dentro del ejido municipal, deberán cumplir con las disposiciones generales del presente Código y las siguientes normas particulares.
209. El sistema operativo deberá ser mecanizado desde el amasado del producto hasta la cocción inclusive, debiendo contar con las instalaciones, maquinas y elementos que se detallan a continuación:
- 209.1. Sección de elaboración.
- 209.2. Depósito de harina y materias primas.
- 209.3. Salón de venta (si se efectúa el expendio al público).
- 209.4. Depósito de combustible.
- 209.5. Cámara frigorífica. Baños y vestuarios.



210. La cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes características:
- 210.1. Será construida de acuerdo a lo establecido en las disposiciones generales para fábricas de alimentos, debiendo ser la dimensión de los locales de una capacidad adecuada al sistema de fabricación.
 - 210.2. No podrá instalarse en sótanos o subsuelos.
 - 210.3. No podrán existir depósitos de materiales ajenos a la panificación.
211. El depósito de harina y materias primas deberá reunir las condiciones necesarias para el uso al que se destina, de capacidad suficiente, construido de mampostería, revocado y pintado con pintura lavable, piso impermeable y cielorraso si corresponde. Las bolsas de harina en ningún caso se depositarán sobre el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura o sistema alternativo.
212. El local de almacenamiento del producto elaborado deberá reunir las condiciones exigidas en el artículo anterior.
213. Los baños y vestuarios deberán responder a las exigencias establecidas para este ítem en el presente Código.
214. Cuando el establecimiento posea local de ventas, éste deberá estar separado del local de elaboración por puertas con cierre de tipo vaivén y se ajustaran a las condiciones exigidas para este rubro.

Máquinas y Utensilios

215. El horno deberá ser de cocción continua y calentamiento indirecto, dotado de instrumental para el control de temperatura.
216. Deberán poseer cámara de fermentación cerrada y provista de elementos fijos que proporcionen la humedad y temperatura adecuada e instrumental para su control, cuando fueren necesarias para el proceso de producción o cuando su falta determinara la realización de labores manuales adicionales.
217. Contarán con las siguientes máquinas: amasadora, sobadora, cortadora y moldeadora de mano no accionada por el esfuerzo físico del hombre. Los elementos deberán estar provistos de ruedas para el traslado de harina y las máquinas protegidas y conectadas a tierra con una separación de 0,50 cm. como mínimo de las paredes linderas.
218. Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, azulejos de cerámicos u otro material autorizado asentadas sobre base de mampostería o hierro que deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación.
219. Los aparatos, utensilios, recipientes, envases, embalajes y envolturas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán contruidos o revestidos en material resistente al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas u otros contaminantes o modificadores de las características organolépticas de dichos productos.

Materias Primas

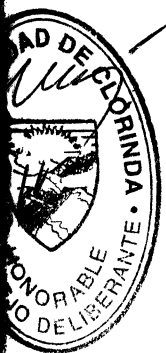
220. Las harinas, levaduras, grasas, condimentos, aditivos, etc. que se utilicen, deberán provenir de establecimientos habilitados y reunir las condiciones de aptitud.

Introducción de Pan y derivados a la Ciudad

221. Los comerciantes que introduzcan pan u otros productos de panificación a la Ciudad, deberán inscribirse como introductores en el D.B.M., debiendo cumplir con todos los requisitos establecidos en el presente Código para introductores de sustancias alimenticias.

Locales de Venta y Reventa de Pan, Facturas, Confituras, etc.

222. Estos locales deberán responder a las condiciones constructivas de los comercios de alimentos.
223. El local de venta debe ser independiente y no comunicar con dormitorios y comedores, baños u otra actividad ajena al negocio.
224. Los locales poseerán los mostradores, paneras y vitrina exhibidora necesarias que protejan al producto del medio ambiente en todo momento. Las puertas, ventanas u otras aberturas al exterior poseerán bastidores con tela metálica anti-insectos.
225. Cuando el local de venta forme parte de la fábrica, el producto deberá ser transportado en transportadores especiales en ruedas, quedando terminantemente prohibido transportarlo en canastos que se arrastren. Cuando el pan se lleve a locales de reventa, los transportes deberán ser cerrados, aprobados e inscriptos en el D.B.M.



226. Las masas, facturas y postres, se tomarán para su empaquetado con pinzas quedando prohibido tomar estos productos con las manos. El papel de envoltura o bolsas utilizadas será de primer uso, prohibiéndose el papel de diario para el empaquetado.
227. El pan rallado se podrá expender solamente cuando provenga envasado de origen, debiendo estar identificado de acuerdo a las normas exigidas.

Productos de Pastelería, Variedades

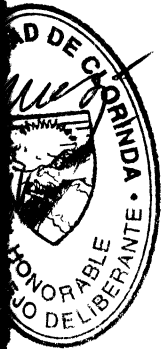
228. Cuando en los establecimientos de panificación se fabriquen productos de pastelería o afines, se exigirá una sección especial que deberá reunir idénticas condiciones a la de la sección de elaboración mencionada anteriormente y cuyas dimensiones serán de 16 m2 como mínimo.
229. Con el nombre genérico de productos de pastelería se designan los siguientes productos de repostería:
- 229.1. PASTELERIA FRESCA O MASAS FRESCAS: Elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, adicionadas o no de levaduras, con leche o crema, huevos frescos o desecados, azúcar, miel, manteca, quesos o grasas comestibles, dulces, frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias aromáticas.
- 229.2. PASTELERIA SECA O MASAS SECAS: Elaboradas con las mismas materias que las masas frescas; la denominación genérica de galletitas y bizcochos dulces, comprende a los productos de esta clase que se distinguen comercialmente con designaciones especiales, derivadas de sus componentes o que responden a marcas de comercio registradas.
230. Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería, materias alteradas, tóxicas y toda otra sustancia o producto no autorizado.
231. Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no respondan a las siguientes condiciones:
- 231.1. Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación y protegido de toda contaminación exterior. Cuando poseyeren sustancias colorantes o aditivos deberán ser los autorizados por la legislación vigente.
- 231.2. Responder en su composición a la denominación con que se vendan y ser frescos.

Fábricas de Pastas Alimenticias

232. Con los nombres de fideería, fábrica de fideos, fábrica de pastas alimenticias, fábrica de pastas para sopas, se entiende al establecimiento donde se elaboran productos de fideería y pastas alimenticias.
233. La clasificación, condiciones y constituyentes que intervengan en la elaboración de productos de fideería o pastas alimenticias, serán las adoptadas y permitidas por este Código.
234. Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias sueltas, por lo que deberán ser envasadas en sus lugares de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica. Excepto las pastas frescas de las que se permitirá su venta fraccionada en su fábrica.
235. Serán consideradas inaptos para el consumo y decomisadas las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas a su composición.
236. Las Pastas Frescas deberán poseer fecha de elaboración y deberán expenderse dentro de los plazos que el D.B.M. establezca.
237. La materia prima que se utilice así como los rellenos empleados en la elaboración de pastas frescas (raviolos, raviolones, capelletis, torteletis y similares) deberá provenir de establecimientos fiscalizados y autorizados por organismo sanitario competente.

Condiciones Edilicias

238. Las fábricas, además de satisfacer las condiciones generales del presente Código, deberán contar con los siguientes locales:
- 238.1. Sección de elaboración.
- 238.2. Local de envasamiento y expedición.
- 238.3. Depósito de materias primas.
- 238.4. Sala de máquinas.
- 238.5. Cámara de desecación.
- 238.6. Depósito de mercadería elaborada.
- 238.7. Depósito de combustible.
- 238.8. Salón de venta (si se efectuara el expendio al público).
- 238.9. Baños y vestuarios.
239. Cuando el tipo de producto a elaborar y a juicio del D.B.M. haga innecesaria alguna de las construcciones exigidas en el artículo anterior podrá autorizar su prescindencia.



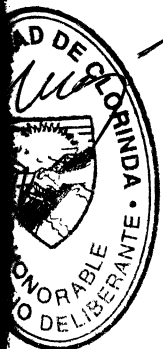
240. Estas construcciones observarán los requisitos establecidos para establecimientos de panificación o fabricas de pan.
241. La elaboración se efectuará únicamente con aparatos mecánicos y el enroscamiento de fideos utilizando el mismo procedimiento.
242. Los productos elaborados serán colocados en estanterías, cajones o casilleros perfectamente limpios, separados del suelo a una distancia no menor de 0,15 cm. Todos los materiales, aparatos, utensilios empleados en la producción, contenedores, bastidores, zarandas, serán de material inalterable. Las cajas o chatas estarán además construidas de tal manera que superpuestas formen un conjunto cerrado.

Kioscos – Súper Kioscos

243. Se entiende por kioscos aquellos comercios que expendan cigarrillos y golosinas.
244. Se entiende por súper kiosco aquel que además de vender cigarrillos y golosinas, comprenda dos o más de los siguientes rubros: artículos de librería, mercería, bebidas gaseosas, venta de helados en envase de origen, artículos de tocador, artículos de juguetería y regalos.
245. Perderán la denominación de súper kioscos cuando el o los rubros anexados adquieran o tengan mayor importancia que el de kiosco como tal, debiendo ser re-inscripto bajo la denominación del rubro mayoritario más cercano al de la clasificación de kiosco.
246. Los negocios de kiosco en general, deberán cumplir con las disposiciones generales del presente Código, debiendo observar además las siguientes exigencias:
- 246.1. Deberán responder a las condiciones constructivas establecidas para comercio de alimentos.
 - 246.2. La superficie mínima de / los locales será de: seis metros cuadrados (6 m2) para el kiosco común y de diez metros cuadrados (10 m2) para el kiosco complementado.
 - 246.3. Deberán cumplir además con las exigencias particulares del rubro principal.
 - 246.4. Todo producto que se comercialice deberá contar con envasamiento y rotulación de origen.
 - 246.5. Los productos comestibles deberán estar separados del resto de los artículos y acondicionados, conservados o colocados sobre estantes destinados a este único fin.
 - 246.6. El local no podrá comunicar con dormitorios, cocinas, baños u otra actividad o dependencias ajenas al negocio que pueda dificultar su finalidad.
 - 246.7. Los locales e instalaciones deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Kioscos Estables y Transitorios en la Vía Pública

247. Deberán estar contruidos de chapa, según diseño aprobado por las reparticiones municipales correspondientes, debiendo estar convenientemente pintados. El piso será construido a una altura mínima de 0,10 mts. sobre el nivel de la vereda, debiendo formar parte del kiosco. No se autoriza la ejecución de plataformas de material sobre el nivel de la vereda. Deberán ser totalmente desmontables.
248. El lugar para su emplazamiento debe ser previamente autorizado por las reparticiones técnicas municipales debiendo contar además con la autorización expresa del propietario frentista y los inmuebles colindantes ante los cuales serán instalados cuando esta instalación, pueda causar molestias y/o competencia desleal a los mismos.
249. El permiso para su instalación en todos los casos es TRANSITORIO y PERSONAL, no transferible la autorización de uso de la vereda, pudiendo la municipalidad revocarlos en cualquier momento cuando razones técnicas o sanitarias así lo determinen.
250. El permiso de habilitación municipal deberá ser visado anualmente ante el D.B.M.
251. Los Kioscos instalados temporalmente, con motivo de conmemoraciones, días festivos, actos culturales, deportivos, etc., deberán cumplir las exigencias mínimas para kioscos transitorios debiendo observar además las siguientes condiciones:
- 251.1. Cuando se destinen a la venta de choripán, empanadas, sándwiches, etc. deberán:
 - 251.1.1. Los productos cármicos empleados en la elaboración provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria.
 - 251.1.2. Poseer sistemas que aseguren la conservación adecuada de la materia prima.
 - 251.1.3. Las mesas de elaboración deberán ser de fácil higienización.
 - 251.1.4. El uso de utensilios, recipientes deberá mantenerse en condiciones higiénicas.
 - 251.1.5. Queda prohibida en ellos la venta de bebidas alcohólicas.
252. No se permitirá la instalación de kioscos en la vía pública a menos de 100 mts. de otros que estén debidamente instalados y expendan el mismo tipo de mercaderías.



253. Los locales, instalaciones, así como la zona que rodea a estos comercios deberá mantenerse en todo momento en condiciones higiénicas.
254. Las personas que ejerzan esta actividad deberán estar munidos del uniforme sanitario y libreta de salud exigida en este Código.

Kioscos Instalados dentro de otros Comercios

255. Los kioscos instalados o a instalar dentro de otros comercios (bares, confiterías, restaurantes, cines, etc.) sólo podrán expender cigarrillos, golosinas, bebidas gaseosas y café.
256. Su autorización será evaluada en cada caso particular por el D.B.M. pudiendo ser autorizado como anexo al rubro principal o como negocio independiente a nombre del titular.

Puestos Fijos de Alimentos en la Vía Pública

257. Prohíbese la instalación de puestos fijos de alimentos en la vía pública en todo el ámbito de jurisdicción de esta comuna, incluyéndose en esta medida los que pretendan instalarse bajo características de puestos o paradas fijas, en terrenos de propiedad privada con libre acceso al público, salvo las excepciones contempladas en las ordenanzas vigentes y en el presente Código.

Funcionamiento en la Vía Pública de Carritos, Carros Bares, Carritos Pancheros y Choripaneros.

258. Entiéndase como tales los vehículos-cocina, puesto-casilla o local fijo tipo quinchos u otros que expendan bebidas, sándwiches, panchos, hamburguesas, choripanes y especialidades similares y afines.
259. Su instalación solo se permitirá en lugares públicos o privados que expresamente autoricen las reparticiones técnicas municipales.
260. El permiso en todos los casos es transitorio o temporal, debiendo ser visado anualmente por el D.B.M.
261. No podrán concederse más de un permiso por propietario o permisionario ni tampoco transferencias, cesión y/o alquiler de la explotación o lugar a terceras personas, debiendo ser atendido por sus dueños.
262. La instalación solo se permitirá en lugares donde las veredas o aceras posean como mínimo un ancho de 3,50 mts. debiendo dejarse como mínimo 1,50 mts. absolutamente libres para la circulación peatonal. Se deberá contar además con la autorización previa por escrito de los propietarios u ocupantes del inmueble frentista y los inmuebles colindantes ante los cuales serán instalados. Los carros bares que se instalen en calzadas o lugares públicos (espacios verdes) no podrán obstruir el normal tránsito vehicular y deberán estar ubicados a una distancia no menor de 15 mts. de las calles transversales.
263. La ubicación de dichos puestos de venta lo será a una distancia no menor de 100 mts. de restaurantes o cualquier otro comercio similar, debidamente instalado en los que se expendan comidas elaboradas.
- 263.1. El D.B.M., establecerá las condiciones de construcción y funcionamiento de estos comercios. Los propietarios o permisionarios deberán observar las normas generales del presente Código y cumplirán las siguientes disposiciones particulares:
- 263.2. El revestimiento interior, piso y techo será de material impermeable que permita una fácil higienización.
- 263.3. Deberán estar dotados de pileta con grifo y provisto de agua contenida en un tanque de reserva con una capacidad no menor de 20 litros, que deberá clorarse y analizarse en forma permanente.
- 263.4. Las parrillas contarán con chimeneas con salida al exterior a una altura no menor de 1,50 mts. sobre el techo del trailer.
- 263.5. De cada extremo del local se tomarán 0,70 mts. de largo por el ancho total del mismo, para ser usado como guardarropa y el otro como depósito de envases vacíos, utensilios, etc. Deberán contar con puertas de cierre automático.
- 263.6. Se habilitará uno de los laterales para atención del público exclusivamente, debiendo ubicar las instalaciones en el contrario.
- 263.7. Se instalara en el interior, colgado sobre una de las paredes un matafuego con manómetro de control visual tipo triclase A.B.C., aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.
- 263.8. Las mesas de preparación de productos, mostradores y todos los utensilios que se utilicen para la elaboración y expendio deberán ser de material inoxidable.
- 263.9. Cuando se utilicen platos, vasos, servilleteros éstos serán descartables y de material autorizado.
- 263.10. Se deberán instalar recipientes de residuos en número suficiente, dotados de su correspondiente tapa.



- 263.11. Los carros serán tipo trailer o casillas rodantes con las siguientes medidas interiores: largo mínimo, 3 mts., hasta un máximo de 4 mts.; ancho mínimo 1,70 mts. y 2,00 mts. de alto.
- 263.12. Es obligación del personal encargado de la atención del puesto, el mantenimiento higiénico del lugar que rodea al puesto en un radio mínimo de 5 metros.
- 263.13. Es prohibida la instalación de mesas y sillas por parte de estos establecimientos en la zona que los circunda, a excepción de los que la Comuna autorice en espacios públicos.
- 263.14. Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.
- 263.15. El personal de estos comercios no podrá utilizar para pregonar sus productos, elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos que superen los niveles de potencia establecidos.
- 263.16. El personal deberá contar con la correspondiente libreta de salud y vestimenta sanitaria adecuada.
- 263.17. Es obligación del personal encargado de la atención del puesto, el mantenimiento higiénico del lugar que rodea al puesto en un radio mínimo de 10 metros.

Vendedores Ambulantes

- 264. Queda prohibida la venta ambulante de alimentos y bebidas en general a excepción de golosinas, maníes, galletitas, chipas, helados u otros productos expresamente autorizados por el D.B.M. y siempre que se expendan en pequeña escala y bajo envoltura de fábrica autorizada y fiscalizada. Se permite también la venta de bebidas envasadas sin alcohol y café en termos, servidos en vasos parafinados o similares de primer uso.
- 265. La prioridad en la obtención de registros para venta ambulante las tendrán los discapacitados motrices, ciegos, y discapacitados mentales, quienes deberán acompañar sus solicitudes con una certificación del Hospital o Centro de Salud u organismo médico oficial que corresponda acerca del grado de incapacidad.
- 266. Para ejercer esta actividad, el solicitante deberá petitionar ante el D.B.M. su inscripción, la que llevará un registro al efecto.
- 267. En la solicitud de autorización se indicará:
 - 267.1. Certificado de domicilio expedido por autoridad policial.
 - 267.2. Presentar libreta de salud.
 - 267.3. El establecimiento proveedor y asimismo especificar el producto a comercializar.
- 268. Aprobada la solicitud respectiva por el D.B.M., serán inscriptos en el registro municipal respectivo, abonando la tasa municipal correspondiente.
- 269. El permiso será de carácter personal e intransferible para el titular de la habilitación.
- 270. Los vendedores ambulantes se estacionarán el menor tiempo posible, debiendo guardar distancia de aquellos comercios que expenden artículos o productos similares en sus ramos principales.
- 271. Queda expresamente prohibido el expendio ambulante de todo producto que a juicio del D.B.M. se considere sanitariamente inconveniente.
- 272. Es prohibida la venta de helados que no provengan de establecimientos autorizados y no sean a su vez expendidos en envase de origen y en condiciones higiénicas y conservados en frío adecuado.
- 273. Los vendedores no podrán utilizar para pregonar sus productos elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos que superen los niveles de potencia establecidos.

Establecimientos Elaboradores de Empanadas, Churros, Meriendas

- 274. Los establecimientos elaboradores de empanadas, churros, pizzas, sándwiches, meriendas, miniaturas o ingredientes para copetín y/o productos afines, independientes o anexos a otros negocios además de reunir las condiciones generales del presente Código, deberán cumplir con las siguientes disposiciones particulares:
 - 274.1. Deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de materias primas y un local de ventas. Las dimensiones mínimas exigidas son las siguientes: 12 m² para el local de elaboración, 9 m² para el depósito de materias primas y 12 m² para el local de ventas.
 - 274.2. En caso que el local de elaboración y venta, sea conjunto y a la vista del público es permitido si el salón tiene una dimensión mínima de 30 m² y siempre que el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no provoquen molestias al público, ni se comprometa la seguridad del establecimiento y el personal.



275. Las condiciones edilicias del local de ventas, serán las establecidas para comercios de alimentos.
276. La sala o sector de elaboración deberá ser revestido con material liso, impermeable e inalterable hasta una altura mínima de 2,20 mts. y de colores claros. Las mesadas serán de mármol, cerámicos u otro material impermeable e inalterable autorizado.
277. Estos establecimientos deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente y piletas con desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.
278. La iluminación y ventilación será la adecuada a las dimensiones del local y número de personas que permanezcan en el mismo. Las aberturas deberán estar dotadas de dispositivos con mallas metálicas anti-insectos.
279. En ningún caso los establecimientos podrán comunicar directamente con baños, dormitorios u otras salas o dependencias ajenas a su fin y que puedan perjudicar la higiene del establecimiento.

Materia Prima

280. En todos los casos las materias primas empleadas en la elaboración deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.
281. Cuando la legislación sanitaria nacional o provincial no estableciere el período de aptitud bromatológica o fecha de consumo preferente, del D.B.M. lo establecerá, la que deberá constar en los continentes.
282. Deberán disponer de heladeras y/o sistemas de conservación por frío adecuados para la conservación de materias primas y productos elaborados que lo requieran.

Utensilios, Aparatos, etc.

283. Los utensilios, aparatos, bandejas o fuentes, recipientes u otros elementos deberán ser de materiales inalterables, inoxidables aprobados para tal fin y de fácil higienización.
284. La vajilla empleada en la elaboración y venta debe estar perfectamente higienizada y libre de fisura, cascada o roturas, en cuyo caso podrán ser decomisadas. Cuando se emplee vajilla descartable, en ningún caso podrá ser reutilizada.

Establecimientos de Elaboración y Venta de Helados.

285. Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de helados deberán responder a las normas de carácter general del presente Reglamento y a las referidas a construcciones y otras obligaciones estipuladas para los establecimientos elaboradores de empanadas, churros, pizzas, pizzas, sándwiches y afines contemplados anteriormente.
286. Toda la materia prima que se emplee en la elaboración de helados, sorbetes y productos afines debe provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria correspondiente y sus condiciones de aptitud bromatológica deberán satisfacer las exigencias del presente Código.
287. El agua empleada en la elaboración debe satisfacer las exigencias de potabilidad. La leche, crema y jugos o zumos de frutas, etc., debe provenir de establecimientos que realicen la pasteurización de sus productos.

Restaurantes y Comedores

288. Se considera restaurante al local donde se preparan comidas calientes y frías para ser consumidas en el mismo y que cuenten con acceso desde la vía pública, pudiendo o no estar anexado a hoteles, bares, etc.
289. Estos establecimientos deberán responder a las condiciones generales exigidas por el presente Código y a las siguientes normas particulares.
- 289.1. Las dependencias destinadas a comedores, tendrán la amplitud necesaria según la importancia del establecimiento y no comunicarán en forma directa con baños ni dormitorios u otra dependencia considerada inconveniente
- 289.2. Las condiciones edilicias responderán a lo establecido para comercio de alimentos.
- 289.3. Las puertas de ingreso deberán contar con dispositivos que aseguren su cierre automático. El mobiliario deberá hallarse en buen estado, la mantelería, vajilla, cubiertería y cristalería deberá estar perfectamente limpia y libre de roturas y astilladuras.



- 289.4. Estos establecimientos deberán contar con iluminación y ventilación suficiente, conforme a las normas establecidas en el Código de Edificación, en caso contrario, se deberán instalar inyectores, extractores o acondicionadores.
- 289.5. El ingreso de personal de servicio y proveedores al establecimiento deberá ser por entradas independientes a los locales comedores.
- 289.6. Es terminantemente prohibido en estos establecimientos la tenencia de animales domésticos.

Cocinas

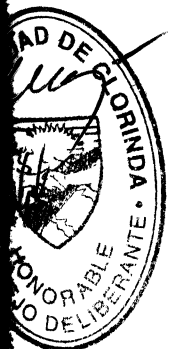
- 290. Los muros de las cocinas deberán ser construidos en idénticas condiciones que las establecidas para comedores, tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia de los establecimientos y deberán cumplir con los siguientes requisitos:
 - 290.1. Estarán bien revocadas, revestidas de azulejos u otro material impermeable e inalterable autorizado hasta una altura mínima de 2,20 mts., el resto perfectamente pintado.
 - 290.2. Los pisos serán de material impermeable y de fácil higienización. Cuando poseyeren cielorrasos estos serán de material autorizado sanitariamente.
 - 290.3. Las puertas y otras aberturas deberán estar provistas de tela metálica, o cortinas de aire que impidan la entrada de insectos.
 - 290.4. Cuando existan fogones u hornallas de material, éstos serán revestidos totalmente de cerámicos u otro material impermeable e inalterable autorizado, a excepción de la parte superior (llamada plancha) que será de acero.
 - 290.5. El local será bien ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocarán extractores de aire y ventiladores.
 - 290.6. Deberán contar con pileta de agua en número necesario para el lavado de los materiales de trabajo y vajilla usada en la preparación de comidas, los desagües serán conectados a la red cloacal o cámara séptica. Deberán contar con servicios de agua corriente fría y caliente.
 - 290.7. En las cocinas no podrán guardarse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de las comidas diarias.
 - 290.8. En las cocinas no permanecerán personas ajenas a la misma. La entrega de platos o fuentes se hará por ventanilla que dará a la antecocina o salón comedor.
 - 290.9. Estos locales se mantendrán en perfecto estado de higiene, convenientemente pintados, tarea que puede ser ordenada cada vez que a juicio del D.B.M. lo estimare conveniente.
 - 290.10. Todos los utensilios usados como cacerolas, sartenes, ollas, etc., estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioros, abolladuras o que tengan el enlozado saltado. En estos casos se procederá al decomiso de los mismos.
 - 290.11. Estos establecimientos dispondrán de equipos matafuegos, con manómetro de control visual, tipo triclasa A.B.C., aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.
 - 290.12. Las materias primas deberán ser depositadas en estantes adecuados y los productos que lo requieran conservados en heladeras, cámaras frigoríficas o sistemas de frío autorizados. Todos estos productos procederán de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria y el titular del establecimiento deberá contar con la documentación que asegura la procedencia.
 - 290.13. Los postres, helados, sorbetes, flanes, etc., deberán depositarse en conservadoras exclusivas para estos alimentos.
 - 290.14. Las comidas una vez preparadas, no podrán guardarse más de 24 horas ni utilizarse para confeccionar otros platos.

Baños

- 291. Estos establecimientos contarán con baños independientes por sexo y en número suficiente a la capacidad e importancia del establecimiento.
- 292. Serán construidos según las condiciones establecidas en el Título específico de este Código.
- 293. Los lavabos dispondrán de jabón, toallas de papel descartable o secadores automáticos de aire caliente.
- 294. Deberán disponer de un sistema eficaz de ventilación mecánica por medio de aberturas y/o extractores que arrojen el aire viciado al exterior.
- 295. La autoridad sanitaria podrá exigir una mayor cantidad de lavabos, mingitorios etc, cuando por diferentes razones se estime conveniente.

Personal

- 296. El personal de servicios deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo y munidos de la correspondiente libreta de salud actualizada, la que deberá exhibir en todos los casos que le fuere exigido por el inspector actuante.



Bares, Pubs, Cafeterías y Confiterías

297. Se designan con este nombre a los comercios establecidos con mesas y sillas donde se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas envasadas o al coqueo y a la preparación de sus combinaciones (tragos), las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos tales como baterías sándwiches y similares para ser consumidos en el mismo local.
298. Estos locales se construirán de acuerdo a lo exigido para comercios de alimentos. Cuando por razones de arquitectura o decoración sea necesario, podrán autorizarse variaciones a estas exigencias siempre que no se comprometa la higiene y la salubridad. Cuando dispusieran de cocina cumplirán los requisitos establecidos para restaurantes.

Café y Copetín al paso

299. Estos locales funcionarán con la carencia absoluta de mesas y sillas, tanto en el interior como en el exterior del negocio y se ajustarán constructivamente a las condiciones requeridas para bares.

Boliches, Discos, Confiterías Bailables.

300. Se entienden como tales, los establecimientos en los cuales se despachan bebidas, se realizan bailes entre el público y se desarrollan números musicales y artísticos.
301. En cuanto a sus condiciones constructivas y de seguridad, responderán en general a las normas establecidas para bares, observando además las disposiciones en cuanto a:
- 301.1. Aislación acústica no pudiendo en el exterior superarse los 80 Db (ochenta decibeles)
 - 301.2. Sistemas contra incendios adecuando la construcción a lo que fija el Código de Edificación vigente y/o demás normas de seguridad que el D.B.M considere conveniente.

Casas de Comida

(Comedores, Churrasquerías, Parrilladas, Pizzerías, etc.)

302. Se consideran casas de comida a los establecimientos donde se preparan comidas frías o calientes para consumo en los mismos.
303. Los comedores y cocinas de estos establecimientos se ajustarán a las disposiciones generales del presente Código y particulares enumeradas para los restaurantes. Las cocinas no podrán instalarse en subsuelos.

Casas de Comida sin Salón Comedor

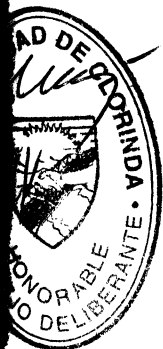
304. Se consideran casas de comida sin salón comedor y empresas de catering a aquellos establecimientos donde se preparen comidas frías o calientes y no se consuman en las mismas, sino que se repartan en cualquier forma al exterior.
305. En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones requeridas para cocinas de los restaurantes.
306. La distribución se realizara de acuerdo a lo establecido en el presente Código para transporte de productos alimenticios

Rostiserías

307. Se consideran como tales a los establecimientos donde se expendan productos cárnicos cocinados al horno, parrilla o en escabeches así como comidas preparadas o elaboradas para ser vendidas al público y que no se consuman en el mismo.
308. En locales deberán observar las condiciones edilicias establecidas para los comercios de alimentos. Las cocinas por su parte responderán constructivamente a lo exigido para las cocinas de los restaurantes.
309. En estos establecimientos, además se podrán expender conservas de origen vegetal y animal envasadas, lácteos, fiambres, pastas frescas y envasadas, frutas desecadas y dulces, productos de panificación en envases de origen y bebidas en general.
310. Las dimensiones mínimas de estos establecimientos serán de 30 m². Las secciones que correspondan a cocinas, hornallas y spiedo estarán revestidas de azulejos. Si se instalaren asadores estos dispondrán de campanas y extractores de aire.

Agua Potable

311. Con la denominación de agua potable se entiende la que es apta para la alimentación y usos domésticos. No deberá contener sustancias o cuerpos extraños de orígenes biológicos, orgánicos,



inorgánicos o radioactivos en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente. Para su calificación se tendrá en cuenta el agua normal de la zona, cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas establecidas en el C.A.A., tampoco contendrá gérmenes patógenos y/o tóxicos génicos.

Gases empleados en la Elaboración de Bebidas Gasificadas y como Propelentes

312. El anhídrido carbónico o gas carbónico o bióxido de carbono que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente deberá satisfacer las condiciones exigidas por el C.A.A.

Elaboración de Bebidas Analcohólicas, Gasificada o no, Jarabes para Refrescos, Jugos o Zumos Vegetales y Productos Afines

313. Con la denominación de bebidas analcohólicas o bebidas sin alcohol, no gasificadas o gasificadas con anhídrido carbónico, se entiende las soluciones acuosas de jugos, extractos o esencias de plantas o sus partes, leche o suero de leche y sustancias aromáticas de uso permitido.
314. Con la denominación de jarabe de o para refresco se entiende la disolución en agua potable o destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos comestibles, cítrico, tartárico, láctico, glucónico, fosfórico, etc.) y una cantidad conveniente de azúcares, sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1.30 a 15° centígrados.
315. Con la denominación general de jugos vegetales, zumos de frutas u hortalizas) se entiende el producto homogeneizado o no obtenido de la primera expresión en frío o caliente, exclusivamente de las frutas u hortalizas frescas, sanas, limpias, maduras y sin cáscara.
316. Estos productos deberán expendirse en recipientes bromatológicamente aptos.
317. Todo introductor de bebidas mencionadas en los artículos precedentes, que deseen comercializar sus productos en el ejido municipal, deberán solicitar ante el D.B.M. el permiso correspondiente, el que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en el presente Código para introductores de sustancias alimenticias.

Condiciones Generales

318. La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que fabriquen estos productos deberá ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Código.
319. Para la instalación y funcionamiento de estas fábricas, deberán solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los siguientes datos:
- 319.1. De la firma o razón social.
 - 319.2. Planos de obra firmados por profesional habilitado y registrado en la Municipalidad.
 - 319.3. Memoria descriptiva del establecimiento, firmada por profesional habilitado.
 - 319.4. Ciclo de procesamiento del producto, con toda la documentación pertinente, firmado por profesional responsable.
 - 319.5. Cuando en virtud de las dimensiones de la fábrica sea necesario eximir al interesado de alguna presentación, el municipio, a través de sus organismos correspondientes podrá hacerlo.
320. Todos los establecimientos contarán con el asesoramiento de un director técnico que será un profesional universitario graduado en las carreras que lo habiliten para efectuar controles bacteriológicos y físico-químicos y se encuentren debidamente matriculados.
321. Los establecimientos que soliciten habilitación deberán responder a las características de un proceso industrial sistematizado en sus diversas etapas, abastecimiento, acondicionamiento sanitario del agua, elaboración del producto, envasado y estibaje.

Condiciones Edilicias

322. Los establecimientos elaboradores deberán contar como mínimo con los siguientes requerimientos edilicios:
- 322.1. Sala de elaboración y envasamiento.
 - 322.2. Depósito de materias primas.
 - 322.3. Laboratorio.
 - 322.4. Depósito de productos terminados.
 - 322.5. Vestuarios y baños.
323. Cuando el tipo de producto a elaborar, técnica empleada o complejidad del establecimiento lo justifiquen y cuya solicitud se encuentre técnicamente avalada, el D.B.M. podrá autorizar



modificaciones que determinen el funcionamiento del establecimiento que no hagan necesarios algunas de las construcciones exigidas en el artículo anterior o por el contrario que determinen la obligatoriedad de nuevas salas o locales.

324. La sala de elaboración y envasamiento deberá tener como mínimo una superficie de 40 m² y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en el presente Código para fábricas de alimentos.
325. Las entradas y playas para vehículos de carga y descarga así como los patios de las fábricas deberán estar pavimentadas a fin de evitar el levantamiento de polvo y barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.
326. Las máquinas, tuberías, equipos, utensilios y aparatos que estén en contacto con el producto a elaborar deberán ser inalterables, no corrosibles, atóxicos y de fácil higienización en toda su extensión.
327. Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento, o acero inoxidable con pulido sanitario, debiendo observar los requisitos exigidos por la empresa sanitaria proveedora. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.
328. En las zonas servidas por la red de distribución de agua potable, se utilizará obligadamente el agua provista por esta empresa. Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos u otras fuentes de provisión de agua que estén autorizadas por organismos competentes. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 mts. del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.
329. La planta industrial deberá emplear en la primera etapa del tratamiento del agua un proceso de filtrado primario, consistente en filtro rápido de arena y grava, canto rodado de granulometría adecuada y filtro purificador de carbón activado el que será sometido a tratamiento de limpieza periódica u otro sistema técnicamente aprobado.
330. Cuando el envasamiento del producto se realice en envases de vidrio transparente, deberán contar con maquinas lavadoras automáticas al igual que las taponadoras.
331. Los recipientes que contengan jarabes, extractos, zumo u otras materias primas serán en su interior enlozados, de acero inoxidable u otro material técnicamente autorizado.
332. Todo establecimiento dispondrá de vestuarios y baños. Responderán en este aspecto a lo establecido en el Título específico del presente Código.

Establecimientos elaboradores de Aguas Gasificadas - Sodas

333. La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que fabriquen aguas gasificadas (soda en sifones o en botellas) deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Código.
334. Para la instalación y funcionamiento de fábricas de soda en sifones o en botellas se deberá solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los mismos datos y en las mismas condiciones que se establece para fábricas de bebidas analcohólicas, gasificadas o no, jarabes para refrescos, jugos o zumos vegetales y productos afines.
335. Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades hasta tanto cuenten con la habilitación bromatológica.
336. Los establecimientos que soliciten habilitación deben responder a las características de un proceso industrial sistematizado en sus diversas etapas: abastecimiento, acondicionamiento sanitario de agua, elaboración del producto, higienización de envases, envasado y estibado.

Condiciones Edilicias

337. Los establecimientos elaboradores de soda deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos edilicios:
 - 337.1. Sala de elaboración y envasamiento.
 - 337.2. Local para depósito.
 - 337.3. Vestuarios y baños.
338. La sala de elaboración y envasamiento deberá tener como mínimo una superficie cubierta de 30 m² y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en el presente Reglamento para fábricas de alimentos.
339. Las entradas y playas para vehículos de carga y descarga así como los patios de las fábricas deberán estar pavimentadas a fin de evitar el levantamiento de polvo y barro. La comunicación de



los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.

340. Las máquinas, tuberías, equipos, utensilios y aparatos que estén en contacto con el agua deberán ser inalterables, no corrosibles, atóxicos y de fácil higienización en toda su extensión. Las tuberías no deben presentar codos fijos y las máquinas empleadas para la saturación con gas carbónico poseerán dispositivos de contralor y válvula de seguridad.
341. Las máquinas, motores, etc. utilizados en la elaboración tendrán una distancia mínima de 0,80 mts. de las paredes linderas debiendo estar asentadas sobre bases firmes a fin de evitar trepidaciones.
342. Deberán contar con máquinas lavadoras y filtro de gas o gasómetro, los que estarán colocados entre el tubo de anhídrido carbónico y la máquina saturadora.
343. Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable con pulido sanitario, debiendo observar los requisitos exigidos por la empresa sanitaria proveedora de agua potable. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.
344. Todo establecimiento dispondrá de vestuarios y baños en cantidad proporcional al número de empleados y obreros que trabajen en él. Las características constructivas responderán a las exigencias que en esta materia establece el presente Código.
345. En las zonas servidas por la red de distribución de agua se utilizará obligadamente el agua provista por la empresa sanitaria. Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos u otras fuentes de provisión de agua que estén autorizadas por organismos competentes y controlados mediante análisis en forma mensual. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 mts. del pozo negro debiendo este estar ligado con una Cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.
346. Sólo por expresa autorización de la autoridad sanitaria, podrá funcionar este tipo de comercio, en lugares donde el suministro de agua no lo haga la empresa sanitaria local. En estos casos, será obligatorio realizar todos los tratamientos previos del agua, que el D.B.M. estipule.
347. Los elementos utilizados para la fabricación así como los productos elaborados estarán sometidos al análisis fisicoquímico y bacteriológico en forma periódica o en cualquier momento cuando así lo disponga la autoridad sanitaria competente.

Envases

348. Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades sin la previa declaración jurada de la existencia de envases de su marca registrada como propia con que iniciarán sus actividades.
349. Los envases serán de vidrio, plástico u otros materiales autorizados, atóxicos, incoloros, transparentes y de superficie interna y externa lisa. Cuando posea cobertura protectora, ésta no debe exceder el 60% (sesenta por ciento) de la superficie lateral del sifón y dejando al descubierto la marca grabada en el envase.
350. El cabezal del sifón debe ser de material plástico o de cualquier otra sustancia atóxica autorizada, no porosa, lisa e impermeable, quedando expresamente prohibidas las cabezas de plomo estañado
351. Los sifones deberán llevar un rótulo en su cabeza y en la garrafa, grabado, el que deberá ser perfectamente legible, consignando el nombre del fabricante, domicilio, marca registrada, así como las demás especificaciones exigidas en el presente Código.
352. Todo introductor de aguas gaseosas (sodas) que deseen comercializar sus productos dentro del ejido municipal, deberán solicitar ante el D.B.M. el permiso correspondiente, el que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en las disposiciones vigentes del Código.
353. Todo el personal afectado a la elaboración y distribución del producto deberá contar con Libreta de Salud actualizada y vestimenta sanitaria tal cual lo exige el presente Código.

Fábricas de Hielo

354. Con la denominación de hielo se entiende el agua solidificada por un descenso suficiente de temperatura. Todo tipo de hielo destinado al uso bromatológico debe ser preparado con agua química y bacteriológicamente potable, debiendo el agua de fusión reunir también las condiciones de tal.

355. Las fábricas de hielo responderán ediliciamente a las condiciones exigidas en el presente Código para fábricas de alimentos. En cuanto a las aguas deberán responder en todo a las exigencias planteadas para fábricas de sodas.
356. Ninguna clase de hielo puede ser designada con la denominación impropia de "hielo químicamente puro". El hielo que se encuentre en circulación o para venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada será decomisado.
357. El reparto de hielo debe realizarse en vehículos apropiados expresamente autorizados para tal fin por el D.B.M., los que deberán ser herméticamente cerrados, de uso exclusivo para productos alimenticios
358. El fabricante deberá comunicar al D.B.M., así como hacer constar en las facturas, propagandas el nombre que le corresponde según el procedimiento de fabricación y el tipo de hielo fabricado.
359. Las secciones de calderas, motoras y compresoras así como los depósitos de amoníaco, gas sulfuroso, cañerías por donde circulan los agentes de enfriamiento deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconsejen las técnicas afines.
360. El material de los moldes de congelación, sistemas de filtros, estanques y depósitos así como los métodos de elaboración estarán sujetos a la aprobación del D.B.M.

Ferias Francas

361. La instalación de ferias francas municipales (transitorias o permanentes), se regirán para su fraccionamiento por lo establecido en las ordenanzas respectivas y las siguientes disposiciones complementarias.
362. La calle o lugar donde funcionare la feria franca municipal, deberá estar provista de pavimento y disponer del servicio de barrido y limpieza, asimismo las calles que colindan con el lugar de realización de la feria, en caso de no ser pavimentadas, deberán regarse permanentemente mientras funcione la feria franca.
363. El lugar donde funcione la feria deberá estar provista de agua corriente y potable, en caso de no contar con este servicio, una cisterna municipal proveerá dicho elemento a los puestos durante la feria.
364. Queda prohibido desde el acto de apertura de la feria el transito de vehículos no expresamente autorizados en el lugar de funcionamiento de la misma, así como la tenencia o permanencia de animales domésticos no autorizados para su venta.
365. Toda la mercadería que ingrese a la feria para su venta será sometida a control bromatológico municipal. Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos para la venta no autorizados, falsificados, adulterados, vencidos o alterados procederán a su intervención o comiso según corresponda así como extraer muestras destinadas al contraste por el Laboratorio Bromatológico Municipal.
366. Todos los productos cárnicos, lácteos deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por el D.B.M. La tenencia y conservación se realizará de acuerdo con las normas bromatológicas establecidas.
367. Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, aparatos y accesorios que deban ser utilizados o se hallen en contacto con los alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene.
368. Las personas que intervengan en las ventas deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la Libreta Sanitaria correspondiente.
369. Es obligación de los puesteros o permisionarios dejar el lugar circundante al puesto en buenas condiciones de higiene luego de finalizada la feria.

Carnicerías

370. Las carnicerías que soliciten habilitación, traslado, transferencia, pedidos de anexos sólo podrán ser autorizados cuando se ajusten a las disposiciones generales del presente CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL y a las siguientes normas particulares :
- 370.1. Deberán responder constructivamente a lo establecido en las disposiciones generales para comercios de alimentos, y cuenten con una superficie que no comprometa la condición higiénica sanitaria, no siendo en ningún caso inferior a 25 mts. cuadrados. Las paredes del sector en que se trabaja, deberán poseer revestimiento impermeable, liso y lavable, hasta una altura mínima de 2,20 mts. de altura.
- 370.2. Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.



- 370.3. Deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlozado u otro material autorizado alimentadas con agua potable, desagües a la red cloacal o en caso de no contar con este servicio, descargarán a cámaras sépticas y éstas a pozos, debiendo en este caso dotarlos de sifones reglamentarios.
- 370.4. Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfrace los colores naturales de los productos cárnicos.

Accesorios, Utensilios, Recipientes, etc.

371. Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar contruidos o responder a las siguientes características:
- 371.1. Las mesadas deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc). Cuando los mismos dispongan tablas para serruchado manual, estas deberán ser de madera dura. Los soportes de las mesadas estarán contruidos en hierro o mampostería; en este último caso, totalmente revestidos de azulejos.
- 371.2. Deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin.
- 371.3. Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.
- 371.4. El pesaje se realizará con balanzas autorizadas y controladas por organismo competente municipal.
- 371.5. Los rieles, gancheras, ganchos deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm. y al piso de 30 cm.
- 371.6. Deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa.

Materias Primas

372. Los productos cárnicos deberán proceder de plantas faenadoras habilitadas y/o mataderos municipales y contar con la inspección del D.B.M.
373. Las reses deberán estar identificadas con los sellos de inspección correspondientes.
374. A los efectos de la aplicación del presente artículo, se considera como introducción clandestina toda carne, producto, subproducto y derivados de origen animal para ser destinado al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales, provinciales o municipales, según corresponda a cada jurisdicción y a la competencia de cada una de las autoridades.
375. Todo producto cárnico, subproducto o derivado de origen animal que se encuentre en comercios para su venta y no cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario se considerará clandestina procediéndose al comiso de la mercadería, sin perjuicio de las multas o clausuras del comercio que pudiere corresponder.
376. Toda mercadería intervenida y hasta la determinación oficial de su destino posterior deberá ser mantenida en la cámara o heladera del negocio, quedando prohibida su venta o comercialización.
377. Los chacinados, embutidos que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.
378. En caso de poseer reparto a domicilio deberán contar con vehículos de transporte debidamente autorizados y habilitados por el D.B.M., el personal afectado a esta tarea deberá observar las normas de vestimenta sanitaria establecidas en el presente Código y estar munido de Libreta de Salud.

Venta de Carnes Troceadas

379. Autorízase la comercialización de carne troceada y envasada, de distintos cortes y de ganado bovino, ovino, caprino, aves, etc.
380. Cuando la comercialización se efectúe en supermercados, autoservicios, carnicerías, etc., los locales responderán a las exigencias para ese establecimiento. Cuando se habiliten como rubro anexo de almacenes minoristas, despensas, rosticerías, fiambrerías, etc., estos locales dispondrán de un área de acceso directo al público para surtirse sin intermediación de operario alguno. Cuando se habiliten locales expresamente para este fin, responderán a las características constructivas establecidas para carnicerías, pero con una dimensión mínima de 16 m2.
381. Todos los productos cárnicos mencionados anteriormente deberán provenir de establecimientos habilitados por autoridad sanitaria competente. En caso de habilitación municipal los trozaderos deberán contar con Inspección Veterinaria con los mismos requisitos exigidos para las fábricas de embutidos. El transporte de la carne troceada y envasada entre el establecimiento procesador y el comercio minorista se realizará en vehículos habilitados de acuerdo con las exigencias requeridas en la legislación respectiva.



382. El envasado deberá realizarse con materiales bromatológicamente aptos, debiendo constar en forma clara y legible en los envases:
- 382.1. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o procesador
 - 382.2. Número de habilitación
 - 382.3. Peso neto
 - 382.4. Corte ofrecido
 - 382.5. Fecha de envasado y vencimiento
 - 382.6. Precio de venta
383. Su conservación en los lugares de venta se hará en heladeras vitrinas u otros sistemas autorizados que aseguren su temperatura de conservación. Estas heladeras serán destinadas exclusivamente para mantener carne troceada y envasada, estarán ubicadas en el sector de acceso al público y alejadas de mercaderías que puedan generar contaminación.

Carnicerías Complementadas (mercaditos)

384. Se entiende por Carnicerías Complementadas (mercaditos), a aquellos comercios que además de la venta de carnes en todas sus formas, anexas los productos alimenticios que a continuación se detallan:
- 384.1. Lácteos en todas sus formas.
 - 384.2. Fiambres.
 - 384.3. Dulces naturales o envasados.
 - 384.4. Frutas y verduras.
 - 384.5. Huevos.
 - 384.6. Conservas en todos sus tipos.
 - 384.7. Productos de venta en despensa (farináceos, cereales, bebidas, etc.).
385. Las carnicerías complementadas, deberán tener una dimensión que no comprometa las condiciones higiénico-sanitarias, no siendo en ningún caso inferior a 40 metros cuadrados de superficie.
386. Las condiciones constructivas del sector de carnicería como así también la provisión de elementos y otras exigencias particulares responderán a lo establecido específicamente para este rubro en el presente Código.
387. La balanza que se utiliza para el pesaje de carne, no podrá ser utilizada para pesar otros productos.
388. Queda prohibido para la persona que atienda la venta de carnes, realizar la atención de las ventas de otras mercaderías.
389. Cuando se pretenda incorporar la venta de pescados y mariscos, deberán además de observarse las adecuaciones constructivas y la independencia en el uso de elemento (balanzas, heladeras etc.) con otros productos, adecuarse a las exigencias de acondicionamiento del producto que se establece en el título específico del presente Código.
390. Para la comercialización de productos de despensa, deberán observarse las exigencias de equipamiento y acondicionamiento establecidas al respecto en el título específico del presente Código.
391. Para la comercialización de frutas y verduras, se dispondrá de un sector cuya dimensión y disposición no comprometa la higiene del negocio, observándose las exigencias específicas que al respecto se establecen en la el presente Código.

Establecimientos que elaboran Chacinados o Embutidos.

392. La denominación y composición de cada producto embutido y/o chacinado para el D.B.M. así como las materias primas, aditivos, colorantes y cualquier otra sustancia utilizada en la elaboración o fabricación son los adoptados por el R.I.P. y en todos los casos deberán proceder de plantas habilitadas por autoridad sanitaria competente.
393. Todo producto que se elabore deberá ir munido de una etiqueta, rótulo, faja, etc. donde se consignará el nombre y domicilio del elaborador, denominación del producto, materia prima con que esta elaborado y su composición centesimal, fecha de elaboración y firma del profesional si lo hubiere, en las siguientes condiciones:
- 393.1. Chorizos frescos y morcillas llevarán un rótulo cada 5 kg.
 - 393.2. Salchichas, codeguines, longanizas, etc. un rótulo por cada 3 kg.
 - 393.3. Salames, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, pancetas, tocinos y en general cualquier unidad, un rótulo por cada pieza.

Condiciones Edilicias

394. Estos establecimientos deberán hallarse aislados de toda otra industria que elabore productos no comestibles y cuya actividad pueda resultar inconveniente a los productos que allí se elaboran.



395. Las condiciones constructivas exigidas para la instalación de estos establecimientos serán las dispuestas para fábricas de alimentos y las siguientes condiciones particulares:
- 395.1. Sala de elaboración: independiente de toda otra sala y con una dimensión mínima de 15 m².
 - 395.2. Sala de despostado: la dimensión mínima de esta sala será de 20 m²
 - 395.3. Cuando elaboren embutidos secos o cocidos deberán contar con salas anexas adecuadas a tal fin y elementos para su realización técnicamente aprobados.
 - 395.4. Las cámaras frigoríficas o sistemas de frío deberán satisfacer las condiciones establecidas en el presente Código.
 - 395.5. Local de ventas: cuando el establecimiento expendiera en el mismo lugar sus productos deberá poseer un local de 16 m² como mínimo y con los elementos y características exigidas para el rubro carnicerías.
 - 395.6. Cuando el D.B.M. lo considere factible, atento al volumen de trabajo, podrá autorizar el despostado y la elaboración dentro de la misma sala.
 - 395.7. Los vestuarios y baños deberán ser independientes para cada sexo cuando la importancia y características del establecimiento lo exijan y serán construidos de acuerdo a lo exigido por este Código.
 - 395.8. Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la correspondiente Libreta de Salud.

Utensilios

396. Deberán observarse las condiciones establecidas para carnicerías.

Productos de la Pesca

397. Establécese la obligatoriedad a someter a reinspección sanitaria a los productos de la pesca
398. En lo referente a definición y nomenclatura de los productos de la pesca conservados por el frío, salados, desecados, preparados varios, semi-conservas, conservas así como cualquier denominación referida a peces, se adopta lo establecido por el R.I.P.

Pescaderías

399. Las pescaderías y puestos para la venta de productos de la pesca, funcionarán en locales aislados (anexados o no a otros negocios) habilitados por autoridad municipal competente, debiendo cumplir las condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en el presente Código y tendrán una superficie mínima de 20 m².
400. Estos establecimientos deberán tener sus paredes con revestimiento impermeable autorizado hasta 2,20 metros, pileta de material autorizado para mantener los productos de la pesca con hielo a razón de 500 gr, por cada kilogramo de pescado. Sistemas de frío adecuados al volumen de venta del establecimiento y que aseguren una buena conservación de los productos.
401. Queda prohibida la venta de pescado crudo en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras, con cabeza, ojos y agallas. El troceado sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador. Como excepción se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando se lo expendiera congelado, bajo envoltura de fábrica y proceda de establecimientos autorizados sanitariamente.
402. Los introductores de productos de pesquería para consumo dentro del ejido municipal, además de dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente Código para introductores de sustancias alimenticias, solicitarán su inscripción en un registro a crearse de "Introducción y Comercialización de Productos de Pescadería Frescos", procedente de río y/o mar, a fin de garantizar el más estricto control higiénico-sanitario.
403. Los productos de pesquería de procedencia nacional o extranjera serán presentados con el certificado sanitario expedido por autoridad sanitaria de origen, con especificación de fecha de elaboración y de aptitud para el consumo, sin perjuicio de la inspección veterinaria a la que pueda ser sometido por personal del D.B.M.

Comercio y Venta de Huevos

Definición

404. Se entiende por huevo, sin aclaración alguna, el óvulo de la gallina completamente evolucionado, fecundado o no con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá aclararse de cual proviene.

Establecimientos de Acopio

405. Los establecimientos de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos deberán contar con las siguientes dependencias:



- 405.1. Local de recepción.
 - 405.2. Local de clasificación, inspección sanitaria y embalaje.
 - 405.3. Local de depósito y expedición.
 - 405.4. Cámara frigorífica.
 - 405.5. Vestuarios.
 - 405.6. Servicios sanitarios.
406. El embalaje y rotulado del huevo para consumo se hará en cajones de madera o de cartón de 30 docenas, separados por un divisorio intermedio. Los huevos se mantendrán depositados en los denominados maples de dos docenas y media cada una, éstos podrán ser de plástico o cartón prensado quedando permitido el embalaje en cantidades menores de media y una docena en maples con su correspondiente tapa. El D.B.M. podrá autorizar nuevos sistemas de acondicionamiento y embalaje cuando la tecnología lo exija.
407. La clasificación, tipo y calidad de los huevos, ya se trate de huevos frescos, conservados, líquidos o deshidratados en sus caracteres físico-químicos y bacteriológicos son para este Código los contenidos en las disposiciones del R.I.P.
408. Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos, con olor sulfhídrico o aliáceo, sanguíneo, empollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.
409. Las partidas de huevos en las que la proporción de los ineptos para el consumo llegue o pase del 20% serán inutilizadas en su totalidad.
410. Todo acopiador y/o distribuidor de huevos, deberá estar inscripto en esta Municipalidad, de la misma manera que deberá acreditar la procedencia de la mercadería y la someterá a los controles sanitarios que se estimen convenientes, en sus lugares de acopio, así como en los puestos de inspección que la autoridad sanitaria establezca.
411. El D.B.M. queda facultada, a los efectos de una eficiente fiscalización, a disponer las exigencias en cuanto a identificación de mercadería, tal como puede ser la aplicación de sellos u otros métodos con idéntico objetivo.
412. Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios deberán ser desnaturalizados con sustancias de olor penetrante (aceite alcanforado, esencia de trementina) u otro sistema que indique el Laboratorio Bromatológico Municipal.
413. El personal, así como el transporte de estos productos observarán los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

Animales

414. Se entiende por animal, para este Código, la unidad viva de especies zoológicas de faena permitida en establecimientos habilitados a tal efecto.

Animales de Faena Permitida

415. Se consideran animales cuya faena para el consumo humano está permitida, a los indicados a continuación:
- 415.1. Vacunos, Porcinos, Ovinos, Caprinos.
 - 415.2. Pollos, pollas, gallos y gallinas (género Gallus).
 - 415.3. Pavitos, pavitas, pavos y pavas (género Meleagris).
 - 415.4. Patos y gansos domésticos.
 - 415.5. Codornices.
416. Los animales mencionados, serán faenados en establecimientos que cumplan con los requisitos de este Código para cada especie en él expresamente mencionada, y en su defecto, en aquellos en los que las instalaciones se adaptan para tal fin.

Animales Silvestres de Caza

417. Se consideran animales silvestres de caza, aptos para consumo humano, a los mamíferos terrestres, a las aves, a los reptiles y batracios, cuyas carnes se obtienen luego de cazarlos por métodos autorizados, ajustándose a las regulaciones de protección de la fauna que correspondan a cada jurisdicción.
- 417.1. Se consideran animales de caza mayor, a los mamíferos terrestres silvestres del orden de los ungulados.
 - 417.2. Se consideran animales de caza menor, a los mamíferos terrestres silvestres no considerados en el inciso anterior, a las aves, reptiles y batracios silvestres.

Animales Silvestres Criados en Cautividad

418. Se consideran animales silvestres criados en cautividad, a los indicados en el artículo anterior, nacidos, criados y sacrificados en cautiverio, como animales domésticos.



Faena

419. Se entiende por faena al trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses, o cuartos. Por extensión se incluyen en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.

Res

420. Se entiende por res (carcasa o canal), para este Código, el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y tarso, cola y mamas y eviscerado. Se exceptúa el porcino en lo que respecta a desollado y extirpado de la cabeza y patas.

Media Res

421. Se entiende por media res, cada una de las 2 partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

Carne

422. Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano.

Productos Cárneos

423. Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.

Productos de Origen Animal

424. Los productos de origen animal se denominarán, según su procedencia:
- 424.1. **Productos ganaderos:** cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este código, las especies domésticas o silvestres (carne).
 - 424.2. **Productos avícolas:** cuando procedan de las aves (carne, huevos).
 - 424.3. **Productos de la pesca:** son los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especie comestible de agua dulce o salada destinados a la alimentación humana.

Subproductos de Origen Animal

425. Se entiende por subproducto de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente.

División de Subproductos de Origen Animal

426. Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harina de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda pluma, hígado).
427. Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del artículo anterior se dividen en: Comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) e Incomestibles para la especie humana (sebo, cuero —a excepción del cuero de cerdo—, pluma alimento para consumo de los animales, hueso).

Corte

428. Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.

Trozo, Pedazo o Recorte

429. Se entiende por trozo, pedazo o recorte, la parte de la res que no conforma a la definición de corte.

Vísceras

430. Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.



Achuras

431. Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.

Menudos

432. Se entiende por menudos, el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos y por menudos de aves, al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de la mucosa.

Elaboración

433. Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados.

Establecimiento

434. Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por el Departamento de Bromatología Municipal.

Frigorífico

435. Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.

Mataderos - Frigoríficos

436. Se entiende por matadero-frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.

Matadero - Frigorífico A

437. Se entiende por matadero-frigorífico tipo "A" a la planta industrial definida en el artículo 438 del presente código. Su habilitación corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Animal y a la Municipalidad de la Ciudad de Clorinda, e incluye el tráfico federal y exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas.

Matadero - Frigorífico B

438. Se entiende por matadero.-frigorífico de tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ciento cincuenta (150) bovinos, cien (100) porcinos y trescientos (300) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia en la que están establecidos.

Matadero-Frigorífico C

439. Se entiende por matadero-frigorífico de tipo "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta (80) bovinos, cincuenta (50) porcinos y ciento sesenta (160) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en éstos establecimientos deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están establecidos.

440. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos estarán autorizadas por el D.B.M. a expendirse y consumirse, dentro del ejido municipal.

441. Serán usuarios de los mataderos y mataderos-frigoríficos que funcionen dentro del ejido municipal, los abastecedores, consignatarios, matarifes y carniceros que se encuentren habilitados por la Municipalidad, según la siguiente descripción:

441.1. **Matarife abastecedor:** Se entenderá por tal a quien faene hacienda de su propiedad para el abastecimiento propio y/o de terceros, con destino al consumo local pudiendo además adquirir carnes, productos y subproductos con el mismo fin.

441.2. **Abastecedor - Consignatario:** Se denomina así a quien reciba ganados de los productores para su faena y posterior venta de las carnes, productos y subproductos resultantes, por cuenta y orden del remitente, en el mercado local.

441.3. **Matarife carnicero:** Se entiende por tal a quien faene hacienda propia, para el exclusivo abastecimiento de carnicerías y/o locales industrializadores de carnes de su propiedad.

442. Los usuarios definidos en el punto anterior, deberán a efectos de recibir el servicio de faena, presentar toda documentación que establezcan las normas vigentes, sean estas nacionales o provinciales, que acrediten la propiedad del ganado en pie a ser sacrificado (Certificados de Venta, Guías de Campaña) y el estado sanitario del mismo (D.T.A).

443. El D.B.M. habilitará un registro donde los usuarios mencionados en el punto anterior, se inscribirán en la categoría que corresponda.



444. El servicio de faena tendrá el carácter de obligatorio para todos los permisionarios de mataderos y/o mataderos – frigoríficos y por el se percibirá una Tasa de Faena en concepto de contraprestación por dicho servicio.
445. El servicio de faena comprenderá las siguientes actividades:
- 445.1. Recepción y vigilancia del ganado destinado a la faena desde 24 horas antes del horario de la misma.
- 445.2. Conducción del mismo dentro de las instalaciones hasta su sacrificio.
- 445.3. Faena según se define en el presente Código.
446. La Tasa de Faena a fijar por los permisionarios como único concepto por la explotación del servicio de faena será fijada por el D.E.M y producto del estudio técnico contable que determine el valor de la tarifa.
447. En ningún caso, la Tasa de Faena a fijarse por los permisionarios por la explotación del servicio de faena, podrá superar el 3 % del valor del ganado en pie a faenar.
448. A fin de establecer el valor máximo del ganado a faenar, periódicamente se tendrán en cuenta los precios del mercado libre de Liniers para cada categoría, menos el treinta y cinco por ciento (35 %), valor que representará el valor del mercado local, tal como se establece en el cuadro siguiente.

MERCADO DE LINIERS

Tipo y categoría	Valor en Liniers en \$ (100 %)	Valor Local en \$ (65 %)	Tasa de Faena en \$ (3%)
Novillos entre 401/420 Kg	768,00	499,20	14,98
Novillos entre 421/440 Kg	800,00	520,00	15,60
Novillos entre 441/460 Kg	830,00	539,50	16,19
Novillos entre 461/480	850,00	552,50	16,58
Novillos más de 480Kg	880,00	572,00	17,16
Novillitos de 350 Kg	725,00	471,25	14,14
Vaquillonas de 350 Kg	725,00	471,25	14,14
Terneros hasta 230 Kg	475,00	308,75	9,26
Vacas	760,00	494,00	14,82
Toros	720,00	468,00	14,04

449. La Tasa de Faena vigente será publicada en el Boletín Oficial Municipal cada vez que la misma sufra modificaciones.
450. La Tasa de Inspección Bromatológica establecida en el Código Tarifario vigente, será abonada por los usuarios de los mataderos y/o mataderos-frigoríficos.

Recupero

451. Definiese a los fines de este Código, como recupero, a la diferencia económica que exista entre el valor de mercado del cuero del ganado vacuno faenado y el de la Tasa de Faena.
452. El valor del recupero será determinado y fijado libremente por los permisionarios de los mataderos y/o mataderos-frigoríficos.
453. Si el usuario del servicio que prestan los mataderos acepta el recupero ofrecido, quedará a favor del permisionario del mismo, el cuero del ganado faenado, por el que se deberá extender comprobante de venta y recibo de pago según corresponda.
454. Los permisionarios de los mataderos y mataderos frigoríficos, declararán ante el D.B.M. la cantidad de cueros adquiridos mediante el sistema de recupero.
455. Los permisionarios de los mataderos y mataderos-frigoríficos, extenderán el comprobante por el servicio de faena realizado, a fin de que junto al certificado de inspección bromatológica, acompañe al producto hasta su destino final.
456. La totalidad de la carne, achuras y menudos propiedad de los usuarios, será retirada por estos desde la boca de expendio habilitada a tal fin, en los transportes habilitados por el D.B.M y simultáneamente con la carne.

Ubicación y Funcionamiento

457. La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Código.



458. A partir de la entrada en vigencia del presente CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL solo se permitirá su localización y habilitación por medio de ordenanzas específicas.
459. El sitio de ubicación dispondrá de abastecimiento de abundante agua potable fría y caliente con una reserva en tanques para cuatro horas de labor, calculadas sobre la base de 100 litros de agua por res sacrificada, con facilidad para la instalación de los sistemas de efluentes debiendo estar el establecimiento alejado de cualquier industria que pueda provocar contaminación.
460. Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como:
- 460.1. Corral de encierro: dotados de rampas de descarga, completamente cercados, pisos antideslizantes y con declive a bocas de desagüe. Sus dimensiones acordes a la faena del establecimiento.
 - 460.2. Dependencia para inspección veterinaria.
 - 460.3. Sala de faena pudiéndose agrupar las tres zonas, siempre que no se altere la faz higiénica-sanitaria del proceso:
 - 460.3.1. Sucia (De sensibilización y sangrado).
 - 460.3.2. Intermedia (cuereado, escaldado y eviscerado).
 - 460.3.3. Limpia.
 - 460.3.4. Sala de desperdicios y decomisos: dotados de autoclave o horno crematorio.
 - 460.3.5. En caso de realizar troceo para su venta, estos establecimientos deberán adicionar una sala que deberá presentar las mismas exigencias que en las fábricas de embutidos.

Matadero de Aves

461. Se entiende por "matadero de aves" a los establecimientos dedicados a la faena de aves obtenidas por crianza y destinadas para consumo humano y que pertenecen a las siguientes especies: Gallus (pollos, gallinas y gallos), pavos, patos, gansos, faisanes, codornices y cualquier otra especie aviar obtenida por crianza y que cumpla con la finalidad precitada.
462. La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Código, sin perjuicio de otras disposiciones emanadas de la autoridad nacional o provincial competente.
463. A partir de la entrada en vigencia del presente CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL solo se permitirá su localización y habilitación por medio de ordenanzas específicas.
464. El sitio de ubicación dispondrá de abastecimiento de abundante agua potable fría y caliente con una reserva en tanques para cuatro horas de labor, calculadas sobre la base de 20 litros de agua por ave sacrificada, con facilidad para la instalación de los sistemas de efluentes debiendo estar el establecimiento alejado de cualquier industria que pueda provocar contaminación.
465. Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias:
- 465.1. Playa de descarga.
 - 465.2. Playa de sacrificio, la que deberá estar dividida en tres zonas:
 - 465.2.1. Zona Sucia.
 - 465.2.2. Zona intermedia.
 - 465.2.3. Zona Limpia.
 - 465.3. Vestuarios y baños.
 - 465.4. Local de ventas.
 - 465.5. Cámara frigorífica.
466. Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo a lo establecido por el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal.-
467. La playa de descarga deberá estar provista de techo y piso impermeable y a una altura adecuada que posibilite la descarga de las aves de los vehículos.
468. En la denominada zona sucia se efectuará la insensibilización, el degüello y el sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves.
469. En la denominada zona intermedia se realizará el escaldado y desplume. Esta zona deberá estar separada de la zona sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de la abertura destinada al pasaje de las aves. El escaldado se realizará con agua caliente potable y a una temperatura que oscilará entre los 50 y 60 grados centígrados con renovación continua.
470. En la denominada zona limpia se realizará la evisceración, acondicionamiento, embalaje, etc. pudiendo estar en este sector la cámara frigorífica.
471. La tarea de empaque de las aves terminadas para su venta deberá hacerse en una envoltura individual o en cajones de primer uso recubierto interiormente con papel impermeable de material



autorizado. Los establecimientos consignarán en sus empaques, la dirección de la firma faenadora y el número de registro otorgado por el D.B.M.

472. Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de faenamiento, procesamiento, conservación y embalaje de las aves serán de material y construcción tal que faciliten su higienización.
473. La conservación de las aves se hará por cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura no mayor de 2° centígrados y no menor de 2° centígrados bajo cero, quedando prohibido la descongelación y recongelado de las aves.
474. Toda ave que se destine a sacrificios deberá ser previamente sometida a inspección sanitaria veterinaria.
475. El personal así como el transporte de estos productos observarán los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

Mataderos de Cabritos y Lechones

476. Se entiende por matadero de lechones y/o cabritos los establecimientos o fracción de establecimientos dedicados a la faena de animales comercialmente designados como tales, cuyo peso no exceda de los 12 kg. para lechones y de 8 kg. para cabritos en la res desollada. En ambos casos el peso se considerará con la res eviscerada.
477. La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse a las normas que se establecen en el presente Código sin perjuicio de otras disposiciones emanadas de la autoridad nacional provincial o municipal.
478. A partir de la entrada en vigencia del presente CODIGO BROMATOLOGICO MUNICIPAL solo se permitirá su localización y habilitación por medio de ordenanzas específicas.
479. El sitio de ubicación dispondrá de abastecimiento de abundante agua potable fría y caliente con una reserva en tanques para cuatro horas de labor, calculadas sobre la base de 30 litros de agua por animal sacrificado, con facilidad para la instalación de los sistemas de efluentes debiendo estar el establecimiento alejado de cualquier industria que pueda provocar contaminaciones.
480. Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como mínimo, siempre que no se altere la faz higiénica-sanitaria del proceso:
- 480.1. Corral de encierro: dotados de rampas de descarga, completamente cercados, pisos antideslizantes y con declive a bocas de desagüe. Sus dimensiones acordes a la faena del establecimiento.
 - 480.2. Dependencia para inspección veterinaria.
 - 480.3. Planta de faena: La planta de faena propiamente dicha reunirá en general todas las exigencias establecidas en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal.
 - 480.4. Sucia (De sensibilización y sangrado).
 - 480.5. Intermedia (cuereado, escaldado y pelado, eviscerado).
 - 480.6. Limpia.
 - 480.7. Sala de desperdicios y decomisos: dotados de autoclave o horno crematorio.
481. En caso de realizar troceo para su venta, estos establecimientos deberán adicionar una sala que deberá presentar las mismas exigencias que en las fábricas de embutidos.
482. Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo con lo establecido para las Fábricas de alimentos. Estas actividades se podrán realizar en otros mataderos autorizados por el D.B.M. para faena de bovinos y cerdos.

483. Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de faenamiento, procesamiento, conservación y embalaje deberán ser antioxidantes y no atacables por los ácidos orgánicos, debiendo ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene.
484. El personal así como el transporte de estos productos observarán los requisitos establecidos en el presente Código para el desempeño de sus actividades.

Cámaras Frigoríficas

485. Se entiende por cámara frigorífica el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

Paredes de las Cámaras

486. Las paredes de las cámaras frigoríficas no pre-ensambladas, deberán estar construidas de mampostería y material aislante de acuerdo a las normas técnicas. Su interior, revocado con



cemento alisado de color blanco o natural o revestidos de azulejos, cerámicos u otro material impermeable de fácil lavado. El exterior también deberá estar revocado a fin de evitar el paso de la humedad.

Techo

487. El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielorraso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil higienización.

Piso

488. El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos, los ángulos de encuentro con las paredes y columnas serán redondeados.

Puertas

489. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico y deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

Antecámaras

490. Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.

Almacenaje. Rejillas de Madera

491. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobrerrejillas de madera que faciliten la aireación.

Estanterías

492. Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil higienización al igual que las bandejas o contenedores. Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.

Rieles. Separación para Reses Vacunas

493. Los rieles destinados a reses de especie vacuna estarán a una distancia mínima entre sí de 80 cm y se hallarán a no menos de 60 cm de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de 30 cm del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de 30 cm del suelo.

Prohibición de volver a Congelar

494. Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Prohibición de volver a Refrigerar

495. Las carnes, los productos de la caza y de la pesca y los huevos refrigerados expuestos a temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad de transporte.

496. La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito será evaluada por el D.B.M.

497. La temperatura interior de las cámaras por ningún motivo podrá ser superior a la que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserva (enfriado, congelado o ultra congelado).

498. Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros, libres de olores indeseables y ser desinfectadas tantas veces como sea necesario o determine la inspección veterinaria debiendo realizarse esta tarea con la cámara vacía.

Lavado y Desinfección de Vajillas y demás Elementos destinados a contener Alimentos

499. La vajilla (cubiertos, platos, vasos, tazas, copas, pocillos) y demás utensilios utilizados en la venta de alimentos o bebidas en los establecimientos que los expendan para consumo directo (bares, hoteles, restaurantes, cafés, etc.), además del correspondiente lavado con soluciones detergentes, deben ser sometidos a desinfección mediante inmersión en soluciones cuya concentración y naturaleza lo establezca la autoridad sanitaria competente. Esta desinfección podrá ser sustituida mediante esterilización u otros procedimientos que en el futuro se recomienden y que autorice la D.B.M.



500. A los efectos del cumplimiento del artículo anterior los propietarios podrán utilizar para ese fin agua hirviendo y/o vapor de agua durante dos minutos, o una solución que contenga 60 partes por millón de cloro libre, en la cual los utensilios quedaran sumergidos durante 20 segundos como mínimo.
501. Cuando no se esterilicen o desinfecten los vasos, copas, tazas, etc. será obligatorio el empleo de vajilla descartable de papeles parafinados o similares los que deberán ser conservados en tubos sanitarios y destruidos luego de su utilización. Se prohíbe el uso o tenencia de vajilla que se encuentre deteriorada o cascada, lo que dará lugar al decomiso inmediato.
502. El secado de la vajilla se realizará por escurrimiento o por la acción del calor, no pudiendo efectuarse mediante el empleo de lienzo o similar, los que tampoco podrán ser utilizados para el repasado de aquellos. La mantelería y servilletas deberán ser convenientemente higienizados después de cada uso y presentarán buen estado de conservación.

Transporte de Productos Alimenticios

Disposiciones Generales

503. Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios deberá estar inscripto en el D.B.M. y presentarse trimestralmente ante la misma a fin de someterse a la reinspección obligatoria. Los vehículos que transporten productos alimenticios y que cuenten con habilitación nacional o provincial quedan eximidos de esta exigencia, sin perjuicio de cumplir con los requerimientos técnico sanitarios previstos en el presente Código. A tal fin se habilitará un registro de introductores y/o repartidores en el que se consignarán los siguientes datos:
- 503.1. Nombre y apellido del propietario.
 - 503.2. Domicilio real y domicilio constituido en la Ciudad.
 - 503.3. En caso de personas jurídicas, nombres, apellidos y documentación de su representante o apoderado y documentos que lo acrediten como tal.
 - 503.4. Número de habilitación.
 - 503.5. Clase de sustancias alimenticias que transportan.
 - 503.6. Datos completos del vehículo.
 - 503.7. Descripción de la caja.
504. El certificado habilitante tendrá validez por un año, el titular del mismo será el responsable directo de las condiciones del vehículo y del personal (uniforme, libreta de salud, etc.). Queda facultado el D.B.M. para suspender la habilitación en caso de incumplimiento de las condiciones para la que fue otorgada la misma.
505. El certificado habilitante es intransferible, debiéndose comunicar cualquier situación de este tipo dentro de los cinco días hábiles posteriores, caducando automáticamente la habilitación luego de este plazo. El mismo plazo se otorga para comunicar cambio de vehículo o de la caja del mismo.
506. Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda "Transporte de Sustancias Alimenticias" y su correspondiente número de habilitación. Queda prohibido el transporte de sustancias, elementos o mercaderías ajenas al destino para el que fueron habilitados, así como el transporte de sustancias alimenticias con productos no alimenticios.
507. En caso de que las sustancias a transportar lo requieran, los vehículos deberán constar con equipos de refrigeración adecuados.

Vehículos en Particular

Transportes de Carnes

508. Los vehículos para el transporte de productos cármicos observarán además, las siguientes condiciones particulares:
- 508.1. Serán totalmente cerrados en su interior, forrado en material inoxidable u otro material impermeable autorizado, con zócalo sanitario, piso antideslizante, sin solución de continuidad, ganchera de hierro galvanizado o inoxidable. Rampa de efluentes a tacho recolector y serán de una altura suficiente para evitar que los cuartos una vez colgados toquen el piso. Se deberá mantener en perfecto estado de higiene.
 - 508.2. Cuando se transporte vísceras, menudencias, carnes troceadas, ganado porcino, caprino, ovino o aves y se realice o utilicen banderas, cajones o recipientes, estos deberán ser de material autorizado sanitariamente. El transporte de carnes o menudencias se deberá realizar asegurando la completa separación entre los diferentes productos dentro del vehículo.
 - 508.3. Para el transporte de productos de la pesca se deberá contar con equipos de refrigeración o en su defecto, recipientes que contengan hielo en cantidad suficiente. Acondicionados en envases aprobados para ese fin y cuando se hallen congelados, acondicionados con hielo en una proporción no menor de 500 gramos por cada kilogramo de producto.



- 508.4. Quedan comprendidos en el presente artículo los transportes de: reses, medias reses, cuartos, carnes troceadas, menudencias de ganado mayor y menor, embutidos frescos, chacinados, aves evisceradas y productos de la pesca.

Transporte de Productos Lácteos

509. Los vehículos empleados para la distribución de leche deben tener caja de cierres herméticos contruidos con materiales aislantes y revestidos interiormente con material impermeable. Deberán poseer equipo de refrigeración para mantener en la leche transportada una temperatura no superior a 8 grados centígrados. Cuando se transporte leche congelada o solidificada, la temperatura será la adecuada para mantenerla en ese estado.

Transporte de Productos Farináceos

510. Para el transporte de productos de panadería y farináceos, en general, los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, contruidos en material inalterable y el producto transportado en canastas o estanterías evitando su contacto con el piso. Los productos de fideería deberán ser transportados envasados y refrigerados cuando la autoridad sanitaria lo estime conveniente.

Transporte de Huevos, Verduras y Bebidas

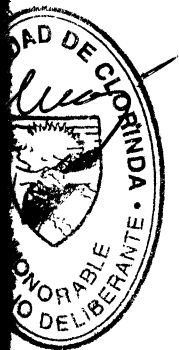
511. Para el transporte de frutas, verduras, hortalizas, huevos y bebidas podrán utilizarse vehículos que posean toldos perfectamente pintados en buenas condiciones de higiene y la mercadería deberá estar acondicionada en canastos o cajones.

Otros Transportes

512. El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observara los requerimientos anteriores y los particulares que al efecto determine el D.B.M.
513. Se permitirá el transporte simultáneo de diferentes sustancias alimenticias, siempre que se independicen adecuadamente, se aseguren las condiciones de higiene y se cumplan los requisitos establecidos para cada uno de los rubros. El transporte de productos lácteos, de pesca, de caza menor, de aves faenadas y evisceradas, que no se encuentren envasadas por unidad al vacío o en envases de cierre hermético, solo podrá realizarse en forma exclusiva.

Baños, Lavabos, Vestuarios

514. Según la actividad de los comercios, fábricas e industrias, estos deberán contar con servicios sanitarios y acorde a las necesidades de cada uno de ellos o de su importancia. Deberán estar contruidos con paredes de mampostería o revocados, revestidos hasta una altura de 2,20 mts, con material impermeable autorizado, el resto de los muros perfectamente pintados, el piso de baldosas, cerámicos o cemento alisado con su correspondiente declive a rejillas colectoras, deberán poseer una buena ventilación e iluminación y provistos de agua fría y caliente.
515. Los artefactos sanitarios, cañerías, descargas de agua, canillas y resumideros, se presentarán en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento. Se instalarán mingitorios u orinales en número necesario según la actividad del comercio y número de personas estimado que concurren al mismo. Los mismos tendrán descarga de agua en forma continua.
516. Los comercios que por su naturaleza, recepcionen y tengan permanencia de público, tales como restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, discotecas, etc. deberán contar para su habilitación con baños separados y para ambos sexos.
517. Todos estos locales contarán con un antebañõ provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y secamanos automático.
518. Todos los muebles, enseres y utensilios, deberán hallarse en funcionamiento y en buenas condiciones de higiene, desinfectados y desodorizados convenientemente.
519. Estas construcciones no podrán instalarse en comunicación directa con cocinas, local de elaboración de alimentos, comedores y en general todo local donde se guarde, deposite o expendan, aunque sea transitoriamente, productos alimenticios.
520. Estarán eximidos de poseer baños propios los comercios situados en las denominadas galerías, pasajes o paseos comerciales. Los baños generales de estos establecimientos deberán instalarse de acuerdo a la presente disposición.
521. Los vestuarios serán de mampostería, revocados y pintados, piso impermeable, con buena aireación e iluminación, dispondrán de perchas o roperos y se mantendrán en buen estado de aseo y conservación.



Barracas, Curtiembres, Fábricas de Jabón y Establecimientos Análogos.

522. Los establecimientos denominados barracas, sean de cueros, lanas, cerdas, astas, etc., curtiembre, fábricas de jabón y/o establecimientos análogos, deberán cumplir con las exigencias generales del presente reglamento para depósitos o fábricas.
523. Sólo se permite la localización de estos establecimientos en las zonas debidamente autorizadas por Obras Públicas y el D.B.M., y a una distancia no menor de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comerciales, o lugares residenciales habilitados previamente.
524. El pedido de habilitación deberá estar acompañado de un plano del establecimiento supervisado por autoridad municipal competente y memoria descriptiva de las operaciones a realizar, técnica operativa, procedimiento de elaboración y conservación de sus productos.
525. Las piletas y lugares donde se proceda a tratar, conservar, o manipular pieles, cueros, etc., serán de material impermeable y de fácil higienización.
526. En estos establecimientos no se almacenarán materias en descomposición o que emanen olores desagradables, debiendo efectuarse los productos a manipular en el interior de los establecimientos.
527. Se instalarán baños y vestuarios de acuerdo a las condiciones exigidas en este reglamento y deberán estar provistos de sustancias antisépticas para el lavado de manos y calzado, el que será obligatorio para todo el personal antes de abandonar el establecimiento.
528. Queda expresamente prohibido comer o dormir en el interior de estos establecimientos. Los comedores y/o dormitorios deberán ser construidos en locales adecuados, anexos o separados, y sin comunicación directa con la sala de elaboración o procesamiento.
529. Todo el personal estará provisto de uniforme sanitario reglamentario.
530. Los establecimientos deberán pintarse anualmente o cada vez que la inspección determine la necesidad de realizar esta tarea. La higiene general permanentemente deberá ser óptima, siendo exigible el lavado general con sustancias desinfectantes cada vez que sea necesario.

Remate de Alimentos o Trueque.

531. La venta en almoneda o pública subasta de productos alimenticios de cualquier tipo y origen queda sujeta, respecto de las cuestiones bromatológicas, a las disposiciones de los artículos siguientes, sin perjuicio de las condiciones que se establezcan por la legislación correspondiente para el ejercicio de este tipo de actividad.
532. Los martilleros que quieran ejercer la subasta de productos alimenticios, deberán acreditar ante el D.B.M. su condición de tal y estar inscriptos en el colegio respectivo, cuando correspondiere.
533. No podrá anunciarse la venta en subasta pública de ningún producto alimenticio sin previa autorización del D.B.M. A tal efecto se requerirá nómina de productos, especificando: marca, cantidad, procedencia y lugar donde se encuentren depositados estos productos. Este permiso se tramitará con cinco (5) días de anticipación a la fecha del remate.
534. El martillero deberá constituir el domicilio legal en la localidad donde se realice el remate, el que se reputará subsistente para todos los efectos legales mientras no se denuncie otro.
535. Solicitada la autorización, el D.B.M. ordenará se practique una prolija inspección de los alimentos a rematarse, tomando muestras de aquellos que juzgue convenientes, las que serán remitidas al laboratorio para su análisis. La toma de muestras observará los procedimientos de estilo.
536. Las mercaderías que del análisis resultaren clasificadas como adulteradas, alteradas o no reglamentarias serán decomisadas por el D.B.M. Los análisis del laboratorio podrán ser observados hasta el tercer día, contados desde la fecha de notificación al interesado, pudiendo éste hacer uso de los derechos estipulados en la reglamentación correspondiente a las pericias ordinarias. Vencido el plazo sin que se haya formulado el reclamo, los productos decomisados serán inutilizados en la forma que indique el D.B.M. para cada caso.
537. Los productos a remate responderán en cada caso a las disposiciones vigentes de C.A.A. y/o R.I.P., tanto en lo que respecta a su calidad intrínseca como en lo que se refiere a envasado y rotulación.
538. No se acordará la autorización para la venta en pública subasta de productos perecederos o pronta descomposición como ser: carnes, lácteos, pescados, pan, huevos, productos, etc.
539. La autorización de subasta concedida por el D.B.M. será válida por el término de cinco (5) días dentro de los cuales los martilleros deberán llevar a cabo su cometido. Cumplido dicho plazo el martillero estará obligado a requerir nueva autorización.



540. Los martilleros a quienes se les hubiera otorgado autorización estarán obligados a comunicar al D.B.M. con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación la fecha fijada para la subasta con las indicaciones del lugar y hora y deberán mantener en lugar visible durante el tiempo del remate la lista de productos autorizados a subastar y el certificado de que dicha mercadería es apta para el consumo.
541. Los locales en que se efectúen remates de productos alimenticios serán mantenidos en adecuadas condiciones higiénicas y no se permitirá el fraccionamiento o trasvasamiento de los productos sometidos a remate.

Establecimientos que brindan Alojamiento en General.

542. Los establecimientos que brindan alojamiento en general: hoteles, hosterías, moteles, residenciales u hospedajes, cuando brinden servicios de restaurantes, comedores, bar o cafetería, cumplirán todas las exigencias establecidas en el presente reglamento para estos rubros.
543. Todos los establecimientos que realicen actividades iguales, similares, y/o afines a los comprendidos en este ítem quedan sujetos a inspecciones por parte de la Municipalidad, a través de sus organismos competentes.
544. Establecese como obligatorio realizar la desinfección y desinsectación semestral (o la frecuencia que oportunamente se establezca) para todos estos establecimientos, la que deberá realizarse preferentemente en horas de menor afluencia de pasajeros.
545. La obligación a la que se refiere el artículo anterior podrá ser realizada por la Municipalidad con costos fijados por la O.T.A., o por empresas particulares siempre que se encuentren debidamente habilitadas por la Municipalidad. En este caso, los responsables de los establecimientos deberán comunicar previamente al D.B.M. en un plazo no mayor de cinco (5) días, la fecha y hora de realización de dicha tarea.
546. Todo el personal, a excepción del personal de recepción, conserjería y administración que exclusivamente realice estas tareas, deberá contar con libreta de salud y los uniformes correspondientes. Los encargados de cocina y comedor estarán obligados a vestir el uniforme sanitario, el que deberán mantener en todo momento en perfectas condiciones de aseo.
547. Según la actividad de los comercios, fábricas e industrias, deberán contar con servicios sanitarios acordes a las necesidades de cada uno de ellos o su importancia. Deberán estar contruidos con paredes de mampostería y revocados, revestidos hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable autorizado, el resto de los muros perfectamente pintados, el piso de baldosas, cerámicos o cemento alisado con su correspondiente declive a rejillas colectoras, y deberán poseer una buena ventilación e iluminación y provistos de agua fría y caliente.
548. Los artefactos sanitarios, cañerías, descargas de agua, canillas y resumidores se presentarán en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento.
549. Se instalarán mingitorios u orinales en número necesario según la actividad del comercio y número estimativo de personas que concurren al mismo, los que tendrán descarga de agua en forma continua y el número tomado como base mínima será el siguiente:
- a) Un inodoro y un lavatorio cada cinco (5) mujeres.
 - b) Un lavatorio y un mingitorio cada cinco (5) hombres y un inodoro cada diez (10) hombres.
550. Los comercios que por su naturaleza, recepción y permanencia de público, tales como restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, discotecas, etc., deberán contar para su habilitación con baños separados y para ambos sexos.
551. Los locales enunciados precedentemente deberán contar con un antebaño provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y secamanos automáticos.
552. Todos los muebles, enseres y utensilios deberán encontrarse en funcionamiento y en buenas condiciones de higiene, desinfección y desodorizados convenientemente.
553. Estas construcciones no podrán instalarse en comunicación directa con cocinas, locales de elaboración de alimentos, comedores y en general todo local donde se guarde, deposite o expendan, aunque sea transitoriamente, productos alimenticios.
554. Estarán eximidos de poseer baños propios los comercios situados en las denominadas galerías, pasajes o paseos comerciales. Los baños generales de estos establecimientos deberán instalarse de acuerdo a la presente disposición.



555. Los vestuarios serán de mampostería, revocados y pintados, piso impermeable, con buena aireación e iluminación, y dispondrán de perchas o roperos y se mantendrán en buen estado de aseo y conservación.

CAPITULO III

Normas de Higiene y Salubridad Ambiental

Control de Higiene y Salubridad en Comercios No Alimenticios.

556. El D.B.M. tendrá a su cargo la regularización y el control de las normas de higiene y salubridad ambiental de toda actividad comercial o industrial no alimenticia, a través de sus áreas técnicas pertinentes.

557. Las inspecciones que se realicen en los comercios citados en el artículo anterior se efectuarán de acuerdo a las siguientes formas:

- a) **De Oficio:** Son las practicadas por inspectores en forma rutinaria en los establecimientos o por la detección de infracciones a las normas de salubridad e higiene.
- b) **Por Denuncias:** Interpuestas en forma verbal o escrita por personas que se sientan directa o indirectamente perjudicadas.

De las Exigencias y Controles:

558. Los inspectores verificarán el cumplimiento de las siguientes disposiciones, entre otras:

- a) Documentación que acredite la habilitación municipal del establecimiento y sus respectivos permisos de localización.
- b) El estado sanitario y de seguridad de los locales y máquinas.
- c) Verificación de las Libretas de Salud del personal en los casos que corresponda.
- d) Se comprobará la ubicación de las máquinas, guardando los retiros pertinentes entre máquinas y entre éstas y las propiedades colindantes.
- e) Se comprobará la distribución y funcionamiento de los elementos de seguridad contra incendios.
- f) Se verificará el pintado de la zona de seguridad.
- g) Control de los elementos de seguridad de los obreros: cascos, protectores auditivos, guantes, zapatos de seguridad, etc., como así también los protectores de poleas en las máquinas.
- h) Se verificará la sala de primeros auxilios y/o botiquines, según corresponda.
- i) Inspección de baños y vestuarios, comprobándose la provisión de agua caliente y fría y el número de casilleros individuales de acuerdo a la cantidad de operarios.
- j) Inspección de cocina y comedor en los establecimientos que la posean o que sean precedentes.
- k) Se verificarán, en donde corresponda, los ruidos y vibraciones que puedan transmitirse al entorno de la fábrica, desagües, ventilación, iluminación, eliminación de radiaciones y contaminantes, pisos, paredes, techos, etc.

Tipos de Actividades Objeto de Control:

559. Los locales, establecimientos o actividades comerciales e industriales que se transcriben taxativamente a continuación deberán regirse, en cuanto a normas generales de higiene y salubridad, por el presente reglamento, sin perjuicio del cumplimiento de normas o disposiciones específicas vigentes o que se dictaren en el futuro:

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| Talleres metalúrgicos | Tiendas |
| Fábricas de muebles | Joyerías |
| Talleres mecánicos | Boutiques |
| Fábricas de automóviles | Relojerías |
| Fábricas de auto partes | Florerías |
| Talleres de chapa y pintura | Ópticas |
| Peluquerías y barberías | Librerías |
| Venta de automóviles | Farmacias |
| Estaciones de servicio | Hoteles |
| Venta de electrodomésticos | Hospedajes |
| Venta de instrumental médico | Ortopedia |
| Fábrica de calzados | Ferretería |
| Venta de materiales de construcción | Zapaterías |
| Fábrica de acumuladores | Bicicleterías |
| Venta de artefactos eléctricos | Jugueterías |
| Talleres de reparación de calzados | Pinturerías |
| Empresas de transporte y carga | Cines |
| Agencia de lotería, juego y quiniela | Teatros |
| Agencias de cambios | Clínicas |
| Agencias de viajes | Veterinarias |
| Compra venta de oro | Sanatorios |
| Geriátricos | Guarderías |



Centros médicos	Gomerías
Fábrica, venta de gas, carbón y leña	Fundiciones
Fábricas de aislantes, caños, bloques	Cigarrerías
Fábricas de lanchas y botes	Cerrajerías
Fábricas de escapes	Vidrierías
Fábricas de máquinas viales	Mueblerías
Fábricas de carrocerías	Academias
Depósitos de mercaderías en tránsito	
Toda actividad comercial lucrativa o no lucrativa	

Aire y Medio Ambiente

560. Para el presente Código se consideran válidos los valores recomendados en el artículo 23 C.A.A para contaminantes del aire y medio ambiente que cumplen la condición de no provocar efectos adversos a exposiciones diarias y repetidas:

TIPO DE SUSTANCIA		NIVEL MÁXIMO (partes por millón)	
Anhídrido carbónico	Máximo	5.000	p.p.m.
Oxido de carbono	máximo	50	p.p.m.
Ácido clorhídrico	máximo	5	p.p.m.
Amoníaco	máximo	50	p.p.m.
Anhídrido sulfuroso	Máximo	5	p.p.m.
Ácido sulfhídrico	máximo	10	p.p.m.
Cloro	máximo	1	p.p.m.
Bromo	máximo	0,1	p.p.m.
Fluor	máximo	0,1	p.p.m.
Sulfuro de carbono	máximo	20	p.p.m.
Ácido acético	máximo	10	p.p.m.
Acetona	máximo	1.000	p.p.m.
Benceno	máximo	25	p.p.m.
Cloroformo	máximo	50	p.p.m.
Diclorodifluormetano	máximo	1.000	p.p.m.
Acetato de etilo	máximo	400	p.p.m.
Formaldehído	máximo	5	p.p.m.
Hexano	máximo	500	p.p.m.
Metanol	máximo	200	p.p.m.
Bromuro de metilo	máximo	20	p.p.m.
Nafta	máximo	200	p.p.m.
Ácido nítrico	máximo	2	p.p.m.
Nitrobenceno	máximo	1	p.p.m.
Dióxido de nitrógeno	máximo	5	p.p.m.
Ozono	máximo	0,1	p.p.m.
Fenol	máximo	5	p.p.m.
Trecloroetileno	máximo	100	p.p.m.
Xilol	máximo	100	p.p.m.

NOTA: Estas cifras deben utilizarse como guía en el control de los peligros para la salud y no deben tomarse como límites definidos entre las concentraciones inocuas y las peligrosas. Asimismo para este Código se considerarán válidas las cifras máximas recomendadas o recomendaciones futuras que las autoridades técnicas nacionales, provinciales o municipales determinen.

Empresas dedicadas al Control de Plagas y Saneamiento del Medio

561. Establecese las siguientes normas para toda empresa privada que desarrolle actividades de fumigación, desinsectaciones, desinfecciones, desratizaciones y en general toda actividad relacionada con el control de plagas e insectos en el ámbito del ejido municipal.
562. Exclúyase de los alcances de las presentes disposiciones las actividades relacionadas con la sanidad vegetal de competencia nacional o provincial.
563. Entiéndase por empresa privada dedicada al control de plagas y saneamiento del medio a aquellas que realicen las tareas comprendidas en los artículos precedentes y que desarrollen actividades en terrenos, edificios, locales, viviendas, vehículos públicos o privados, a solicitud de las autoridades, propietarios y/o ocupantes en relación o no al cumplimiento de leyes sanitarias vigentes.



De los Requisitos

564. Para la habilitación y funcionamiento de estas empresas, además de los requisitos generales contemplados en el presente Código toda solicitud deberá venir acompañada de la siguiente documentación:
- a) Nombre del propietario o razón social de la empresa.
 - b) Domicilio legal de la firma.
 - c) Número de inscripción en el Registro Público de Comercio.
 - d) Apellido y nombre del o los apoderados de la firma, si los hubiera, sus domicilios y documentos de identidad.
 - e) Copia del título y número de matrícula habilitante del profesional que se desempeña como director Técnico o Asesor Profesional.

Del Registro de Directores o Asesores Técnicos:

565. El D.B.M. habilitará al efecto un Registro de actividades en las que se inscribirán las empresas dedicadas a esta actividad y que se autoricen y en el que se consignará el nombre del Director Técnico o Asesor Profesional de la empresa, quien deberá satisfacer los siguientes requisitos: Ser médico (orientación toxicológica o higienista) o médico veterinario o ingeniero agrónomo o químico o bioquímico u otra profesión de carrera terciaria sujeta a su particular aprobación y cuya orientación profesional lo autorice.
566. Serán funciones y responsabilidades de los Directores Técnicos y Asesores Profesionales:
- a) Seleccionar los medios y métodos más adecuados para cada actividad.
 - b) Instruir, adiestrar y supervisar a la empresa y personal afectado a las tareas de la misma.
 - c) Controlar y asesorar sobre los medios de higiene, seguridad y prevención para el personal.
 - d) Realizar u ordenar el examen médico periódico del personal y de laboratorio que corresponda.
 - e) Controlar la higiene y seguridad de los locales en uso para la empresa.
 - f) Redactará y firmará toda información técnica destinada a los usuarios de la empresa.
 - g) Denunciará ante el D.B.M. toda circunstancia sospechosa o cierta de riesgo sanitario
 - h) Inscribir a la empresa ante la Cámara de empresas de control de plagas y saneamiento del medio.
567. Junto al pedido de habilitación para desarrollar actividades las empresas acompañarán: memoria descriptiva de la metodología empleada en cada tipo de actividad que la empresa realice; aparatos a utilizar; enumeración y descripción de los productos en uso por la empresa, fórmula y origen, debiendo estar aprobados por Salud Pública de la Nación y/o Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación.
568. Las Empresas llevarán un archivo de los servicios que realicen incluyendo información descriptiva del lugar, motivos de la intervención y todo dato que pueda ser de utilidad sanitaria, estando obligados a dar aviso al D.B.M. en caso de comprobarse condiciones peligrosas para la salud pública.
569. Todos los medios publicitarios, avisos, tarjetas, folletos, boletas, etc., cualquiera sean sus características, deberán ser incluidos en los registros de actividades, estando prohibido asegurar la eficiencia total, absoluta y/o definitiva de los resultados. Todo medio informativo o documentación destinada al usuario debe contener en forma clara la posibilidad de efectuar quejas, denuncias, sugerencias, etc., ante el D.B.M.
570. Toda empresa foránea o establecida en cualquier otro lugar que no sea de jurisdicción de esta Municipalidad, deberá registrar su inscripción en el registro de Actividades y ser reconocida por la Cámara de Empresas de Control de Plagas y Saneamiento del Medio acompañando las documentaciones pertinentes cuando pretendan ejercer su actividad en el ejido municipal.
571. El D.B.M. supervisará, cuando lo considere necesario, la labor en servicio de las empresas y la toma de muestra de los productos empleados.
572. Las empresas privadas deberán remitir a D.B.M., en forma trimestral, la información estadística de sus actividades. Estas empresas, ante una emergencia sanitaria grave, están obligadas a prestar la colaboración que la Municipalidad les requiera.

Lucha Contra el Roedor

573. Declárase obligatoria en todo el radio municipal la lucha contra el roedor.
574. Todo propietario, inquilino u ocupante de inmueble (casa, habitación, locales, depósitos, etc.) urbano y/o rural, dentro del ejido municipal, está obligado a proceder al exterminio de ratas u otros roedores y adoptar las medidas necesarias para evitar su reproducción, impidiendo la acumulación de basuras, desperdicios, proliferación de malezas y todo aquello que a criterio de la autoridad sanitaria se considere foco de infección o de principio para la multiplicación de roedores.



575. Todo vecino está obligado a denunciar la existencia de roedores y solicitar la intervención de la autoridad competente. En caso de oposición del afectado se solicitará la orden de allanamiento correspondiente y el apoyo de la fuerza pública.
576. Comprobada la presencia de roedores en un inmueble, el propietario, inquilino y/o responsable será intimado a proceder a su exterminio dentro de las 72 (setenta y dos) horas o solicitar la participación del organismo competente.
577. Queda prohibido el almacenaje o depósito de mercaderías, cereales, residuos, etc., al aire libre en lugares que no estén debidamente protegidos contra roedores. Es obligatoria la utilización de rejillas de mallas finas, y vallados perimetrales en los lugares que por el tipo de mercaderías constituyen foco de atracción de roedores.
578. El D.B.M. queda facultado para intervenir en todos aquellos casos que lo creyere conveniente, a cuyo efecto queda autorizada a solicitar la cooperación de los organismos
579. El D.B.M. queda facultado para intervenir en todos aquellos casos que lo creyere conveniente, a cuyo efecto queda autorizado a solicitar la cooperación de los organismos provinciales o nacionales correspondientes.

Desinfección

580. Establecese la obligatoriedad de desinfectar los locales en que se han producido casos de enfermedades infectocontagiosas, la que se practicará toda vez que los organismos sanitarios lo indiquen. Asimismo, es obligatoria la desinfección de todo local o establecimiento, enseres o muebles que por su actividad los organismos sanitarios lo estimen convenientes.
581. Las bibliotecas, museos, asilos, hospitales, etc., serán desinfectados mensualmente o toda vez que sus directores lo requieran. Los establecimientos educativos, de jurisdicción nacional, provincial, municipal, y/o privados, están obligados a realizar desinfecciones bimestrales o toda vez que la autoridad sanitaria lo estime necesario. Dichos servicios serán realizados sin costo alguno para establecimientos oficiales o de beneficencia, mientras que los privados abonarán por el servicio lo que establezcan las Ordenanzas Tarifarias o Tributarias.
582. Los vehículos dedicados al transporte de pasajeros, ómnibus, taxis, transportes escolares, de personal, de mudanzas, móviles policiales, vehículos oficiales, ambulancias, etc., deberán ser desinfectados mensualmente o con la periodicidad que se indique; y exhibir en lugar visible la planilla de desinfección que el organismo competente entregará. La obligatoriedad o eximición de la tasa correspondiente es análoga a lo indicado en el artículo anterior.
583. Es obligatoria la desinfección de negocios e instituciones que a continuación se detallan: cines, salones de espectáculos públicos, confiterías, bares, boites, clubes, casas mortuorias, comercios de compra y venta, terminales de transporte, circos, hoteles, hosterías, moteles, residenciales, casas amuebladas, casas de inquilinato, pensiones, etc., en el tiempo y forma que indique el D.B.M.

Control de Moscas y Vectores

584. Declarase obligatorio combatir y exterminar las moscas y vectores en todos los locales, establecimientos y actividades que por disposiciones legales vigentes se encuentren sujetos a contralor o inspección de sanidad e higiene.
- La obligación que impone esta disposición incluye las siguientes medidas:
- a) Destrucción de larvas, huevos, ninfas.
 - b) Exterminio directo de moscas.
 - c) Protección contra insectos.
 - d) Máximo de higiene y aseo.
- Para la efectividad de estas medidas se seguirán las normas de instrucción de este Reglamento o las recomendadas por los organismos nacionales o provinciales competentes.
585. Las tareas de limpieza e higienización de locales deben hacerse tantas veces como sea necesario, de acuerdo con la naturaleza de la actividad desarrollada y la finalidad profiláctica y preventiva de esta disposición.
586. Las caballerizas, criaderos de animales y establecimientos similares deberán contar con recipientes de material compacto y cierre hermético para depositar el estiércol, basuras y demás materias residuales, las que deberán ser eliminadas diariamente. En estos lugares, una vez practicada la limpieza o aseo general, deberán volcarse en los recipientes aludidos soluciones acuosas de cloruro de cal al 1% (100 gramos en 10 litros de agua) u otros desinfectantes autorizados y los mismos deberán hacerse sobre las paredes y pisos de locales correspondientes
587. El empleo de nuevas sustancias, productos y métodos combativos, deben ser sometidos previamente al estudio y aprobación por parte del D.B.M.



588. En los recintos donde se elaboren o depositen comestibles o materia prima, y donde se expendan productos comestibles como ser carnicerías, mercaditos, fábricas de alimentos, fiambrerías, granjas, pescaderías, etc., deberán extremarse las medidas de control como vitrinas, cubre fuentes, dispositivos anti-insectos en puertas y ventanas. Toda vez que se utilice insecticidas, los mismos deberán ser aprobados por la Secretaría de Estado de Salud Pública y/o Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente.

Tenencia de Animales y Aves sin fines Comerciales en Casas de Familia

589. La tenencia de animales y aves sin fines comerciales en casas de familias (aves, perros, gatos, mascotas en general) salvo aquellos cuya tenencia contravenga disposiciones de organismos nacionales, provinciales y/o municipales, es permitida en pequeños números o cantidades, siempre que no ocasionen molestias u olores que pudieren significar algún grado de molestia para los vecinos. Los propietarios están obligados a mantener estos lugares limpios y desinfectados de acuerdo a las pautas establecidas en el presente reglamento.

Guarderías y/o Pensionados Caninos

590. Todo establecimiento que con fines comerciales se dedique a la tenencia, temporaria o permanente, de caninos, felinos u otros animales domésticos dentro del ejido municipal, deberá cumplir las exigencias generales del presente Código para su habilitación y las siguientes disposiciones particulares:
- 590.1. Sólo se permitirá la localización de estos establecimientos en zonas expresamente autorizadas por el D.B.M. y a una distancia de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.
 - 590.2. Estos establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral de alambre de malla adecuada que impida la salida de animales del ámbito habilitado.
 - 590.3. Los caniles serán de mampostería u otro material autorizado y en número adecuado a la cantidad de animales en tenencia. En los lugares con servicio de agua provista por empresa proveedora del fluido potable, se utilizará ésta; cuando no cuenten con este servicio deberán poseer pozos y depósitos con una capacidad mínima que asegure treinta (30) litros por animal y por día.
 - 590.4. Los establecimientos deberán poseer espacios verdes convenientemente forestados en el sector de estacas o agarraderas para tenencia al aire libre de los animales en horas del día. Durante la noche deberán ser albergados en sus respectivos caniles, librándose de esta obligación únicamente el número razonable de animales que puedan quedar sueltos dentro del establecimiento como guardianes.
 - 590.5. Los establecimientos deberán mantenerse en perfecto estado higiénico en todo momento. Establecese la obligatoriedad de realizar desinfecciones bimestrales tal cual lo establece el presente Código.
 - 590.6. Los establecimientos deberán poseer, en los cuatro costados del establecimiento y en la entrada, carteles claramente legibles y visibles con la leyenda: "CUIDADO CON EL PERRO".
 - 590.7. Todos los animales en tenencia, que bajo cualquier condición se alberguen en estos establecimientos, deberán contar con certificado oficial de vacunación antirrábica obligatoria otorgado por Médico veterinario de la actividad privada o profesional veterinario municipal.

Escuelas de Adiestramiento Canino

591. Se entiende como tal a los establecimientos privados y/o oficiales que se dediquen al adiestramiento de canes con fines de guardias, compañías, lazarillos y demás tipos de enseñanza.
592. Todos estos establecimientos requerirán para su habilitación las condiciones exigidas para guarderías y/o pensionados caninos.
593. Los establecimientos de este tipo que se dediquen exclusivamente al adiestramiento de perros y lazarillos para compañía de ciegos estarán expresamente eximidos de toda obligación tributaria.

Limpieza de Terrenos Baldíos

594. Declarase obligatorio dentro del ejido municipal el mantenimiento de los terrenos baldíos limpios y libres de malezas, de basuras, residuos y todo tipo de elementos que signifiquen un riesgo para la salud pública. Asimismo, prohíbese la introducción en ellos de materiales, instalaciones y otros objetos que afecten la estética, dificulten el paso de vehículos o personas y/o constituyan un posible foco infeccioso.
595. Son responsables solidarios del cumplimiento de esta disposición, los propietarios de los terrenos y los que por cualquier causa lo detenten, exploten o tengan a su cuidado, siendo facultad del D.B.M., a través de sus organismos técnicos pertinentes, dirigir las actuaciones contra uno o varios responsables, conjunta o sucesivamente, de acuerdo a las circunstancias del caso.



596. Comprobada la infracción, se intimará al responsable para que realice la ejecución de los trabajos o remociones que correspondan, dentro de un plazo no superior a los 15 (quince) días y se procederá conforme a los artículos siguientes.
597. Vencido el plazo de intimación sin que haya dado cumplimiento a lo ordenado, se aplicarán las multas de acuerdo a lo establecido por el Código Tarifario Municipal vigente, y se podrá disponer la ejecución de los trabajos por la Municipalidad, quien cobrará por los gastos que su ejecución demande. En caso de reincidencia se duplicará la multa prevista en el Código Tarifario Municipal.
598. En caso de notoria urgencia por riesgos infecciosos se prescindirá de la intimación previa y se dispondrá la ejecución de los trabajos por la Municipalidad, quien cobrará al responsable los gastos que ello demande.

Higiene Urbana

599. Queda prohibido dentro del Ejido Urbano:
- Depositar en calzadas y/o aceras cualquier objeto que moleste el tránsito u obstruya la visual o perjudiquen la estética del lugar.
 - Obstruir cordón cuneta o desagües cloacales.
 - Arrojar o canalizar a la vía pública aguas servidas y/o descargar a las aceras o calles el agua de las edificaciones.
 - Arrojar a la vía pública y/o baldío, basuras o residuos de cualquier naturaleza.
 - Depositar en casas, patios, terrenos, basuras, desperdicios, estiércol, aguas contaminadas o cualquier otro material o elemento que a juicio de las autoridades municipales constituyan un peligro para la salud pública.

Limpieza y Mantenimiento de los Frentes, Veredas y Parterres

600. Es obligación y responsabilidad de los propietarios y/o responsables de los locales donde funcione cualquier tipo de comercio, mantener sus frentes aseados y sus veredas y parterres en condiciones higiénicas.
601. Las veredas de los locales deberán permanecer limpias, sin polvos, papeles, envases usados, bolsas de polietileno, restos de alimentos, etc., durante toda la jornada de trabajo.
602. El producto del barrido y limpieza de las veredas y parterres, deberá guardarse en bolsas de residuos, no permitiéndose que este producto, sea derivado a la calzada bajo ningún concepto.
603. El residuo o basura producto de la manipulación de la carga y descarga de cualquier tipo de producto, quede en veredas, parterres y/o calzada, deberá ser retirado inmediatamente después de que concluyan las tareas que le dieron origen.

CAPITULO IV

Laboratorio Bromatológico Municipal

604. Serán funciones del Laboratorio Bromatológico Municipal las siguientes:
- Efectuar los análisis bromatológicos de todos los productos alimenticios que se elaboren en la ciudad o se expendan en ella.
 - Centralizar todos los productos intervenidos que requieran de análisis y sobre la base de los resultados, comunicarlo al D.B.M. para que actúe en consecuencia.
 - Efectuar inspecciones eminentemente técnicas en los establecimientos de elaboración de productos alimenticios.
 - Asesorar técnicamente a las distintas reparticiones municipales.
 - Colaborar con organismos Nacionales o Provinciales en el control de los alimentos de tráfico federal o provincial.
 - Asesorar técnicamente a los fabricantes o comerciantes particulares que lo solicitaren, desde el punto de vista estricto de sus funciones específicas.
 - Analizar todos aquellos productos nominados o contenidos en el C.A.A y el R.I.P.
 - Efectuar análisis de agua solicitados por particulares carecientes, así como por reparticiones oficiales Nacionales, Provinciales o Municipales.
 - Análisis varios.
605. Los análisis bromatológicos se dividen en oficiales y particulares:
- Oficiales:** Aquellos que se practican con el objeto de garantizar al público consumidor la buena calidad e inocuidad de las sustancias que consumen y cuyas muestras han sido recogidas por el personal de inspecciones y todas aquellas solicitadas por autoridad superior. También se considera dentro de este punto a los productos que se presenten para su inscripción en el Registro correspondiente, por los que deberá previamente abonarse el arancel establecido.
 - Particulares:** Aquellos que se practican a solicitud de los interesados, a efectos de saber si el producto es apto o no para el consumo, previo pago del arancel establecido. Cuando




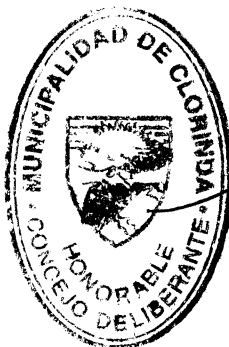
se trate de análisis solicitados por ciudadanos carenciados, el mismo se realizará sin cargo, debiendo el interesado acreditar su condición de no pudiente.

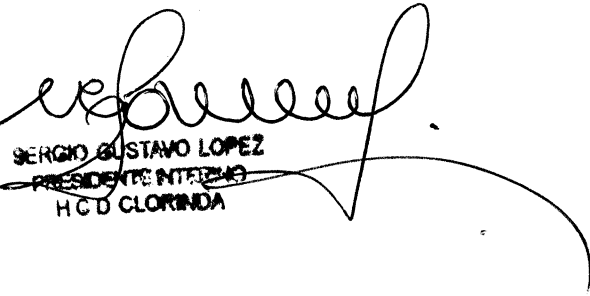
606. La expedición de certificados de análisis practicados sobre productos alimenticios deberá referirse únicamente a la muestra presentada para ese fin.
607. Cuando el Laboratorio Bromatológico Municipal (L.B.M.) compruebe por el análisis respectivo que las muestras de los productos alimenticios extraídos de un local de elaboración, procesamiento, depósito o venta como también la de materia prima empleada en la elaboración de los mismos se halle adulterada o alterada o en contravención con las prescripciones en el C.A.A., R.I.P., CÓDIGO BROMATOLÓGICO MUNICIPAL y sin perjuicio de las penalidades que correspondiere se procederá de la siguiente manera:
- 607.1. Se procederá al Comiso o Decomiso del producto, cuando se trate de sustancias adulteradas o en mal estado de conservación y sean nocivas para la salud del consumidor.
 - 607.2. Se procederá a la intervención de productos cuando los rótulos, marbetes o sellos de sus continentes no respondan en su clase, calidad y cantidad a su nomenclatura o al producto en sí.
 - 607.3. Se procederá 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.
 - 607.4. El Laboratorio Bromatológico Municipal podrá indicar la suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de los productos en infracción.
608. Cuando personal del Laboratorio efectuara la toma de muestras para el contralor de productos alimenticios, deberá proceder también a una minuciosa inspección del local, de donde son extraídas, al sólo efecto de comprobar las condiciones en que se efectúa la elaboración, almacenamiento o expendio de estos productos, debiendo en cuanto sea posible limitar la extracción de esas muestras a los productos sindicados como sospechosos, a fin de evitar la venta de todo alimento que pudiera hallarse en contravención a las normas vigentes.
609. Si al practicarse la inspección a que se refiere el artículo anterior se hallaren productos alimenticios en mal estado de conservación, elaboración, etc., se procederá a su inutilización siempre que exista la conformidad expresa del interesado o persona debidamente autorizada. En caso de disconformidad se extraerán muestras por triplicado y se intervendrá toda la partida correspondiente. En todos los casos se labrará el acta respectiva.
610. En la toma de muestras se procederá de la siguiente manera:
- a) Se extraerán tres muestras iguales:
 - 1.-Original, para el análisis en primera instancia.
 - 2.-Duplicado, se reservará para una eventual pericia de control.
 - 3.-Triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contra verificación por el interesado.
 - b) Las muestras deberán ser lacradas y selladas por el inspector y en presencia del interesado y/o dos testigos y llevar adherida una tarjeta de identificación o rótulo para contralor del producto de referencia, fecha de extracción, firma del interesado e inspector actuante.
 - c) En el acta se individualizará el o los productos muestreados, detalle de su rotulación y atestaciones adheridas al envase, contenido, peso y/o volumen de la unidad, número de partida y serie de fabricación, fecha de envasamiento y/o vencimiento, condiciones en que estaba conservado, todo ello para establecer la autenticidad de las muestras.
611. Los análisis referentes a partidas de productos intervenidos se efectuarán dentro de los cinco días hábiles de la extracción de la muestra en caso que analíticamente requieran mayor tiempo a lo aquí establecido deberán ser notificados por el Laboratorio al D.B.M., debiéndose dentro de las 48 horas hábiles inmediatas a dicho plazo notificar al interesado del resultado del mismo. Si se tratase de productos de fácil y pronta alteración la intervención será por el término de 24 a 48 horas.
612. Las notificaciones de resultados de análisis serán redactadas en dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto quedando uno en poder del interesado y el otro en el archivo del Laboratorio. La cédula de notificación deberá llevar las siguientes referencias:
- 612.1. Número de orden.
 - 612.2. Datos de la firma y sus responsables.
 - 612.3. Naturaleza del producto sometido a análisis.
 - 612.4. Fecha de la toma de muestra.
 - 612.5. Resultado del análisis respectivo.
 - 612.6. Firma del agente que efectúa la notificación y del notificado.
 - 612.7. Fecha y hora de notificación
613. El interesado dentro de un plazo de 72 horas de notificado, podrá solicitar las pericias de control que correspondan. Los resultados de los análisis se tendrán por válidos y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado si en el término establecido no solicitare pericia de control.



614. La aplicación de las normas sobre rotulación de productos alimenticios será de competencia exclusiva de la autoridad sanitaria que autorice la producción, elaboración, fraccionamiento, importación y exportación de dichos productos. Una vez autorizado un rótulo determinado cualquier modificación requerirá de nueva autorización.
615. Las técnicas analíticas a utilizar por el L.B.M. serán las recomendadas por organismos oficiales sanitarios competentes, municipales, provinciales, nacionales o internacionales
616. Los datos que deberán llevar los rótulos, marbetes o sellos de identificación comercial para productos alimenticios elaborados por establecimientos locales, serán los siguientes:
- 616.1. Designación del producto y su composición.
 - 616.2. Peso y/o volumen neto de cada unidad en venta al público, o de venta al peso cuando corresponda.
 - 616.3. Nombre y domicilio del productor, fraccionador, elaborador o fabricante.
 - 616.4. La expresión "industria argentina" en lugar bien visible.
 - 616.5. Fecha de elaboración y consumo preferente o consumir antes de, cuando corresponda.
 - 616.6. Requisitos de conservación si correspondiere.
 - 616.7. Se consignará: prod. reg. en D.B.M.
 - 616.8. Certificado N° Establecimiento N°
617. La documentación que deberá acompañar toda solicitud de inscripción bromatológica para productos alimenticios, será la siguiente:
- 617.1. Monografía: al solicitar la correspondiente autorización para elaboración o fabricación de productos alimenticios.
 - 617.2. Técnicas y métodos de elaboración.
 - 617.3. Ensayos efectuados para establecer su estabilidad.
 - 617.4. Materias primas y porcentajes de las mismas.
 - 617.5. Características y tipo del envase o continente.
 - 617.6. Modelos de rótulos y/o etiquetas por duplicado.
 - 617.7. Habilitación municipal del establecimiento.
618. Las cantidades, unidades y/o volúmenes que deben extraerse en concepto de muestras para productos alimenticios serán las que establecen las prácticas analíticas de rutina.


 NICOLAS ANGEL CABRAL
 SECRETARIO LEGISLATIVO
 Honorable Concejo Deliberante




 SERGIO GUSTAVO LOPEZ
 PRESIDENTE INTERINO
 H.C.D. CLORINDA