



MUNICIPALIDAD DE HERNANDEZ

Tel/Fax (03435) 491048 - 491060

E-mail: munhermandez@arnet.com.ar

Bvard. Sabá Z. Hernández y Belgrano

C.P. 3100 - ENTRE RÍOS

DECRETO N° 65/2.020

FECHA: 26/05/2.020

VISTO Y CONSIDERANDO:

La Ordenanza N° 839 que fuera tratada y aprobada por unanimidad de votos en Sesión Ordinaria del Honorable Concejo Deliberante el día 14/05/2.020, por la que se regula y reorganiza los comercios que están instalados y quieren instalarse en la localidad;

POR ELLO, conforme a la Ley N° 10.027 y sus modificatorias

EL PRESIDENTE DE LA MUNICIPALIDAD  
DE VILLA SABÁ Z. HERNÁNDEZ  
DECRETA

ARTÍCULO 1º.- Promúlgase la Ordenanza N° 839/20, por la que se regula y reorganiza los comercios que están instalados y quieren instalarse en la localidad

ARTÍCULO 2º.- El presente Decreto será refrendado por el Sr. Secretario de Gobierno Municipal

ARTÍCULO 3º.- Dése conocimiento a las áreas municipales competentes.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese, publíquese, regístrese y archívese.

  
FABIAN ALBERTO VILLA  
Sec. Gobierno y Obras Públicas  
HERNANDEZ



  
Luis E. Gaiotti  
INTENDENTE MUNICIPAL  
HERNANDEZ



**ORDENANZA N° 839**

**Fecha: 14/05/2020**

**VISTO:**

La necesidad de regular y reorganizar los comercios que están instalados y quieran instalarse en la localidad, Y

**CONSIDERANDO:**

Que debe efectuarse el dictado de una norma acorde a las necesidades actuales de regulación y control de los comercios que quieran instalarse en la localidad,

Que la misma norma se pueda aplicar a los comercios ya instalados y con su habilitación correspondiente,

Que dicha norma esté centrada principalmente en comercios que manipulen alimentos con el fin de mejorar la calidad alimentaria y la salud pública de la localidad,

Que es necesaria para que la actividad comercial crezca económicamente apuntando al direccionamiento de la calidad.

**POR ELLO**, conforme a la Ley N° 10.027 y su modificatoria

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE  
HERNÁNDEZ SANCIONA CON FUERZA DE**

**ORDENANZA:**

**CAPITULO I: HABILITACIONES**

**Artículo 1.-**A los efectos de la presente Ordenanza, entiéndase por:

- a) **Actividad comercial:** la destinada a negociar mediante la provisión directa a través de los locales, de productos, artículos y servicios a los consumidores o usuarios.
- b) **Bromatología:** ciencia que estudia los alimentos en diversas áreas como: la producción, almacenamiento, composición química, manipulación, valor nutricional calórico, conservación, elaboración y procesamiento, distribución, calidad, nivel toxicológico.

**Artículo 2.-** Todas las personas que quieran realizar una actividad comercial deben informar al Municipio para que éste lo regule y le entregue la habilitación correspondiente.

**Artículo 3.-** Todas las actividades comerciales que se estén realizando y que no tengan habilitación deberán regularizarse a esta normativa.

**Artículo 4.-** Las habilitaciones tendrán vigencia de dos años desde la fecha que figura en la misma. La renovación va a ir acompañada de una inspección realizada por el Área de Bromatología Municipal (de ahora en adelante B.M.), la cual va a determinar si está en condiciones técnicas de recibirla.

**Artículo 5.-** La renovación de habilitación, así como la habilitación inicial tendrán idéntico valor (visación al 100 % del costo de habilitación).

**Artículo 6.-** Si hubiese una modificación o anexo de rubro en la misma se debe informar al Municipio.

**Artículo 7.-** Para que la habilitación sea otorgada los requisitos generales a cumplir son: dos copias de inscripción en AFIP, planilla de habilitación de comercios previamente expedida por mesa de entradas municipal, dos fotocopias de D.N.I., plano de instalación eléctrica y gas certificado por personal matriculado, además de una constatación de Bomberos Voluntarios sobre riesgo de incendio y matafuegos. Luego deberá ser entregado en Mesa de entradas Municipal y se procederá a la inspección técnica que va dar lugar a la habilitación.

**Artículo 8.-** A los comerciantes que manipulen alimentos se les exigirá, además de los requisitos generales, un carnet sanitario y de manipulador de alimentos (Según Art. N°21 del C.A.A.).

**Artículo 9.-** Se exigirá a los comercios cuyos rubros presenten algún tipo de riesgo para la salud física de los operarios un botiquín de primeros auxilios cuyo contenido mínimo deben ser:

- a) Un botiquín o botiquines a razón de uno cada doscientos (200) m<sup>2</sup> y uno por planta.
- b) La distancia entre un botiquín y otro no debe ser mayor de treinta (30) metros.
- c) El botiquín debe contener como mínimo los siguientes elementos: frasco con alcohol, iodo débil FNA, agua oxigenada, vendas, gasa hidrófila esterilizada, algodón hidrófilo, tela adhesiva, guantes de cirugía de material descartable.

**Artículo 10.-** Se exige a los locales exhibir en lugar visible el Certificado de Habilitación.

**Artículo 11.-** El incumplimiento de los artículos anteriormente mencionados será notificado; en dos ocasiones, se otorgará un plazo de 30 días corridos para que puedan cumplirse, de lo contrario quedarán inhabilitados para realizar cualquier trámite municipal hasta que la situación sea revertida.

## **CAPITULO II: NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS DE LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS**

**Artículo 12.-** Con la denominación de **Fábricas de alimentos**, se entiende al establecimiento que elabora alimentos.

**Artículo 13.-** A partir de la aprobación de la Presente Ordenanza, los propietarios o responsables de las fábricas o establecimientos que elaboren alimentos en el éjido municipal solicitarán el permiso de instalación e inscripción en Bromatología Municipal.

**Artículo 14.-** La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plano por duplicado relativo a 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 divisiones técnicas correspondientes de esta Municipalidad.

**Artículo 15.-** 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.

**Artículo 16.-** Bromatología Municipal 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.

**Artículo 17.-** Los establecimientos que por la índole de su actividad, producción, deshechos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por organismos técnicos municipales y de acuerdo a la legislación vigente.

**Artículo 18.-** Como por circunstancias especiales (aumento de población, etc.), tales fábricas quedaran ubicadas dentro del núcleo de edificaciones de la ciudad/pueblo, constituyendo por su condición de establecimiento insalubre, un peligro para las condiciones sanitarias de los vecinos, el D.E.M. (Departamento Ejecutivo Municipal) podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.

**Artículo 19.-** 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.

**Artículo 20.-** Toda fábrica de alimentos comprenderá las siguientes secciones mínimas:

- a) el local o locales de elaboración.
- b) el local depósito para productos fabricados.
- c) depósito de materias primas.
- d) sala de máquinas.
- e) salón de ventas.
- f) playa de carga y descarga de mercaderías.
- g) vestuarios y baños.

**Artículo 21.-** 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 Bromatología municipal.

**Artículo 22.-** Las paredes de las fábricas serán de mampostería, revocadas y revestidas interiormente hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable de fácil higiene, el resto perfectamente pintado con colores claros, los ángulos de las paredes redondeados, sin agujeros, grietas ni hendiduras donde puedan desarrollarse plagas, los pisos de mosaicos u otro material similar, impermeables, alisados, zócalos sanitarios y declives a canaletas cubiertas o tubos colectores que conduzcan a cámaras sépticas o red cloacal. Los techos

serán de mampostería o en su defecto poseerán cielo raso de fácil limpieza y de colores claros. La ventilación deberá ser la suficiente obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con telas anti-insectos. Pudiendo ser reforzada por ventilación artificial que asegure una suficiente renovación de aire. Todas las secciones dispondrán de suficiente iluminación natural o artificial, uniforme, sin brillo, sin excesivos contrastes, sombras, evitar rincones oscuros por riesgo de establecimiento de plagas. Las lámparas y los accesorios deberán estar limpios y protegidos contra explosiones y caídas. Puertas de superficie lisa, color brillante y de fácil limpieza; ajustadas a los marcos, de materiales no absorbentes, de cierre automático y protecciones en el pie de la misma (burletes) que no permitan el paso de la luz. Los desagües sanitarios ciegos. Las entradas contarán con dispositivos anti-insectos y cierres automáticos.

**Artículo 23.-** El agua que se utilice en la elaboración de productos o para higienización, responderá a las exigencias establecidas en el C.A.A., en las zonas servidas por la red de distribución de agua corriente se utilizará obligatoriamente el agua proveniente de ésta. Donde se carezca de la misma o en los casos que resulte insuficiente, podrá recurrirse a pozos u otras fuentes autorizados por la repartición correspondiente. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 metros del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación mñido de filtro microbiano.

**Artículo 24.-** Las fábricas dispondrán la instalación de un sistema de desagües al efecto de permitir la evacuación de las aguas y líquidos residuales, que en todos los casos estará conectada a la red cloacal o a sumideros especiales. Queda prohibida la eliminación de residuos sólidos a través de la red cloacal. El municipio podrá exigir, en los casos que considere necesarios, el control de plagas a través del tratamiento de efluentes.

**Artículo 25.-** La fábrica deberá estar cercada con paredón y vallado olimpico, sus calles internas asfaltadas o compactadas y es prohibido la tenencia de animales domésticos.

**Artículo 26.-** Dispondrán de recipientes en número suficiente para la recolección de basura provistos de su tapa correspondiente.

**Artículo 27.-** Las fábricas con producción de humos, estarán provistos de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención de hollín, las que serán limpiadas periódicamente y de interceptores que eviten la salida de hollín, carbonilla, etc. al vecindario.

**Artículo 28.-** Las fábricas cuya indole lo exige, estarán provistos de campanas, a los efectos de una rápida evolución del humo y gases producidos en el proceso de elaboración.

**Artículo 29.-** Las fábricas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de aseo, estando obligadas a combatir los roedores, así como la destrucción de insectos.

#### DEL ROTULADO DE ALIMENTOS

**Artículo 30.-** Entiéndase como Rótulo de los alimentos a toda inscripción, leyenda, imagen que se haya escrito, impreso, adherido o marcado en el envase, con el fin de suministrar al

consumidor información sobre características particulares del alimento, su forma de preparación, manipulación y conservación, su contenido y propiedades nutricionales. Por lo tanto, debe ser simple y de fácil comprensión, brindando información que contribuya a mejorar la nutrición de la población en el marco de una alimentación adecuada y saludable.

**Artículo 31.-** Es obligatorio que el rotulado cuente con la siguiente información:

- a) Denominación de venta o nombre legal.
- b) Marca y logo.
- c) Contenidos netos.
- d) Identificación del origen.
- e) Nombre o razón social y dirección del elaborador o importador.
- f) Registro Nacional del Elaborador (R.N.E.) y Registro Nacional del Producto Alimenticio (R.N.P.A.)
- g) Listado de ingredientes más declaración de alérgenos.
- h) Lote y fecha de duración.
- i) Preparación e instrucciones de uso alimentario.
- j) Modo de conservación.
- k) Información Nutricional.

**Artículo 32.-** Esta información debe declararse en el idioma oficial del país de consumo con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, con un tamaño de letra de 1 mm (excepto el contenido neto).

**Artículo 33.-** Cuando la cara principal es menor a 10 cm<sup>2</sup> solo se declara el nombre legal y la marca.

**Artículo 34.-** Cuando sea un producto importado, toda la información anterior debe ser incorporada en una etiqueta complementaria.

#### DE LOS COMERCIOS DE ALIMENTOS

**Artículo 35.-** 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.

**Artículo 36.-** Las personas que deseen instalar comercios de alimentos cumplirán las exigencias dispuestas en la presente Ordenanza para la habilitación de comercios.

**Artículo 37.-** Bromatología municipal podrá considerar o someter a consideración de autoridades superiores, según corresponda, la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejen de cumplimentar las condiciones exigidas en la presente ordenanza.

**Artículo 38.-** Los propietarios de negocios deberán ajustar la indole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, bromatología podrá solicitar la adecuación a la misma del comercio en contravención.

**Artículo 39.-** Cuando se desea ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar a bromatología la inspección del nuevo ramo.

**Artículo 40.-** En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento definido en la presente Ordenanza, deberá requerirse a bromatología 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.

**Artículo 41.-** Al realizar el traslado de todo establecimiento de productos alimenticios, sus titulares deberán recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.

**Artículo 42.-** Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios con excepción de aquellos que por su indole sean objeto de una reglamentación especial.

**Artículo 43.-** Bromatología Municipal podrá ordenar la reparación o pintado de paredes, techos, aberturas cuando las exigencias sanitarias así lo demanden.

**Artículo 44.-** Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios los comedores, cocinas, locales de elaboración, expendio o depósitos de productos alimenticios. Como así también a la instalación de negocios, depósitos, etc. en comunicación directa con dormitorios, baños, retretes.

**Artículo 45.-** Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública.

**Artículo 46.-** Para la instalación de comercios y depósitos de alimentos en locales ubicados en casas de inquilinato se deberá presentar nota del propietario autorizando su instalación.

**Artículo 47.-** Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco o cuando un envase adecuado asegure una perfecta conservación. Estos deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Sus paredes y techo estarán protegidas contra la humedad.
- b) Serán de fácil y seguro acceso.
- c) Estarán bien aireados e iluminados eléctricamente o mediante otro sistema adecuado.

**Artículo 48.-** Los locales presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, dotados de aireación e iluminación suficientes.

### Establecimientos fraccionadores de alimentos en general.

**Artículo 49.-** Entiéndase por **fraccionamiento**, la división o subdivisión del contenido de envases originales en proporciones menores. Igualmente se consideran como tal, el simple trasvase.

**Artículo 50.-** Los locales de fraccionamiento además de cumplimentar las disposiciones generales de la presente Ordenanza, observarán las siguientes:

- a) Un local de fraccionamiento y envasado propiamente dicho.
- b) Depósito de materias primas.
- c) Depósito de envases vacíos.
- d) Depósito de productos envasados.

**Artículo 51.-** El local de fraccionamiento y envasado será de dimensiones adecuadas al volumen del trabajo que en él se realice, deberá estar construido íntegramente de mampostería, con piso y friso de altura no inferior a 2,20 metros, serán impermeables y las paredes y el techo pintados de colores claros. En estos locales no podrá encontrarse otra cosa que las máquinas y utensilios para el llenado y cierre de envases y los imprescindibles envases vacíos y llenos.

**Artículo 52.-** El Área de Bromatología Municipal 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.

**Artículo 53.-** Cuando se fraccionaren alimentos para consumo humano y animal como por ejemplo cereales, deberá hacerse en locales separados y con máquinas fraccionadoras distintas.

**Artículo 54.-** Es prohibido la tenencia, en el establecimiento de sustancias no permitidas o que puedan ser utilizadas para adulterar, falsificar, etc., un producto genuino.

**Artículo 55.-** 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 alimenticias.

**Artículo 56.-** Con el nombre de **Conservas alimenticias**, 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.

**Artículo 57.-** Las conservas preparadas o de origen animal, vegetal, mixtas y semi-conservas, deberán responder en cuanto a materia prima, especias, aditivos, etc., requisitos de calidad, proceso y aptitud bromatológica.



**Artículo 58.-** Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:

- a) Conservación en frío.
- b) Conservación por el calor.
- c) Desecación, deshidratación y liofilización.
- d) Salazón.
- e) Ahumado.
- f) Encurtido.
- g) Escabeche.

**Artículo 59.-** 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.

**De los establecimientos elaboradores y/o fábricas de conservas.**

**Artículo 60.-** 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.

**Artículo 61.-** Las fábricas de conservas, semi-conservas 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:

- a) Cámara frigorífica.
- b) Local para recepción de productos a elaborar.
- c) Sala para elaboración.
- d) Sala para cocimiento.
- e) Sala para envasado y cierre de envases.
- f) Local para depósito de envases.

**Artículo 62.-** Los establecimientos habilitados deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles.

**Artículo 63.-** 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.

**Artículo 64.-** Serán considerados inaptos para el consumo, las conservas alimenticias que para su expendio hayan sido:

- a) Elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas por la legislación vigente.
- b) 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.
- c) Con procedimientos que no garanticen la buena conservación del producto.
- d) Las conservas contenidas en envases no autorizados o considerados inconvenientes por

la autoridad sanitaria competente.  
e) Cuando el almacenamiento no se realice de acuerdo a las especificaciones para el producto.

*Almacenes al por mayor y depósito de alimentos.*

**Artículo 65.-** Denominase **Almacén al por mayor**, a los comercios donde se expenden mercaderías en sus envases originales y por múltiples unidades.

**Artículo 66.-** 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.

*De las condiciones:*

**Artículo 67.-** Los almacenes al por mayor y depósitos de alimentos contemplarán las disposiciones generales de comercio de alimentos de la Presente Ordenanza y las exigencias que se detallan en los artículos siguientes.

**Artículo 68.-** Las paredes serán de mampostería, revocadas, presentará un friso impermeable hasta una altura de 2,20 metros, 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.

**Artículo 69.-** Las paredes de los locales, que den a espacios libres, llevarán un friso impermeable cuya altura mínima será de 0,50 metros y que formará media caña con la vereda externa del edificio.

**Artículo 70.-** En la zona externa de los edificios, que den a espacios libres, se construirán veredas con un ancho mínimo de 0,50 metros.

**Artículo 71.-** Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin.

**Artículo 72.-** Los locales de almacenes por mayor y depósitos de alimentos, estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendio.

**Artículo 73.-** Queda terminantemente prohibida la tenencia de ácido acético en los almacenes por mayor o depósitos. Cuando se constatare su existencia se lo considerará como destinado a la falsificación y/o adulteración de los vinagres genuinos.

*Almacenes al por menor, despensas y/o comercios minoristas.*

**Artículo 74.-** Denominase **Almacenes por menor, Despensas y/o comercios minoristas de alimentos**, a los comercios de productos alimenticios en los cuales el expendio al

público, se realice principalmente por unidades de envase, peso, volumen o fracciones de dichas unidades.

**Artículo 75.-** Estos comercios podrán vender además de los artículos alimenticios, los diversos artículos y bienes propios de la economía doméstica.

**Artículo 76.-** Queda prohibido en estos comercios la venta de chacinados frescos, los que solamente podrán ser vendidos en carnicerías y fiambrieras autorizadas al efecto.

#### *De las condiciones*

**Artículo 77.-** Todo local destinado a almacén al por menor, despensas y negocios detallistas, deberán reunir los requisitos generales de comercios de alimentos de la presente Ordenanza y las exigencias que a continuación se detallan.

- a) Los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable fácilmente lavables, no debiendo presentar deterioros.
- b) Los locales serán mantenidos en buenas condiciones de higiene y convenientemente pintados.
- c) Los techos serán de yeso, bovedilla revocada y blanqueada o de otro material aprobado.

**Artículo 78.-** Bromatología Municipal podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, aberturas, muebles, cuando lo considere necesario.

**Artículo 79.-** Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 0,15 metros del suelo.

**Artículo 80.-** 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.

#### *Carnicerías*

**Artículo 81.-** Las carnicerías que soliciten habilitación, traslado, transferencia, pedidos de anexos sólo podrán ser autorizadas cuando se ajusten a las disposiciones generales de la presente ordenanza

- a) Respondan constructivamente a lo exigido para comercios de alimentos y cuenten con una superficie mínima de 30 m<sup>2</sup>.
- b) Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.
- c) Deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlosado u otro material autorizado, alimentada 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.
- d) Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfraze los colores naturales de los productos cárnicos.

**Artículo 82.-** Las carnes que se introduzcan para la venta estarán perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas por la inspección veterinaria.

**Artículo 83.-** La descarga de las carnes deberá hacerse mediante rieles, zorras, camillas o carritos de material inoxidable. Las gancheras y ganchos serán de material galvanizado, niquelado e inoxidable no pudiendo colocarse a menos de 0,50 metros de las paredes para impedir el contacto de las reses con ellas.

**Artículo 84.-** La conservación de la carne y menudencias se hará en heladeras o cámaras frigoríficas, aprobadas por la inspección sanitaria.

**Artículo 85.-** Los chacinados que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas llevarán un precinto que servirá para certificar su procedencia.

*De los accesorios, utensilios, recipientes, etc.*

**Artículo 86.-** Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar contruidos o responder a las siguientes características:

- a) Las mesadas deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.). Los soportes de las mesadas estarán contruidos en hierro o mampostería, en este último caso, totalmente revestido en azulejos.
- b) Deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin.
- c) Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.
- d) El pesaje se realizará con balanzas autorizadas y controladas por organismo competente municipal.
- e) 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.
- f) Deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa.

*De las materias primas:*

**Artículo 87.-** Los productos cármicos deberán proceder de plantas faenadoras habilitadas y provistos de su correspondiente documentación:

- a) Las reses o canales deberán estar identificadas con los sellos de inspección correspondientes.
- b) A efectos del inciso anterior toda mercadería que no cuente con los requerimientos mencionados será considerada "Mercadería Clandestina" y por ello, pasible de decomiso, sin perjuicio de las multas que pudieran corresponderle.
- c) Toda mercadería "Intervenida" y hasta la determinación oficial de su destino posterior, deberá ser mantenida en la cámara o heladera del negocio o donde bromatología disponga, quedando prohibida su venta o comercialización.
- d) Los chacinados que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.

**Artículo 88.-** Se establecen las siguientes prohibiciones para los comercios de carnicerías:

- a) Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores, este producto se preparará a la vista y ante pedido del adquirente.
- b) Depositar productos en el piso, así como, la tenencia en el local de materiales ajenos a las labores propias del establecimiento.
- c) El uso de envolturas no permitidas como, papeles impresos, hojas de periódicos, revistas, etc. Solo se autoriza para el envasado, papel o recipiente de primer uso.
- d) El uso de aserrín de madera para absorber la humedad del suelo.

**Artículo 89.-** En caso de poseer reparto a domicilio deberán contar con vehículos de transporte debidamente autorizado y habilitado por Bromatología Municipal.

**Artículo 90.-** Las carnes troceadas en los lugares de venta se conservarán en heladeras-vitrinas u otros sistemas autorizados que aseguren una temperatura no mayor de 5 °C. Prohibiéndose la acumulación de carne que no permita la correcta circulación de frío.

#### *Carnicerías complementadas (mercaditos)*

**Artículo 91.-** Se entiende como tal, a los comercios que además de carnicería explotan otros rubros como verdulerías, almacén. Dispondrán de una superficie mínima de 80 m<sup>2</sup>.

**Artículo 92.-** La instalación y funcionamiento de las carnicerías complementadas se regirá de acuerdo a lo establecido para carnicerías y separado de los demás rubros comerciales.

#### *Pollerías*

**Artículo 93.-** Se entiende como pollería a todo comercio que además de vender pollo faenado y fraccionado, elabore alimentos derivados de este.

**Artículo 94.-** Las pollerías que soliciten habilitación deberán cumplir las siguientes condiciones:

-Tener un local de venta y local de elaboración.

-Las condiciones edilicias generales deben cumplir los requisitos exigidos para comercios de alimentos en la presente ordenanza (paredes, pisos y techos en buenas condiciones, sin grietas, de colores claros y fácilmente lavables. Conexión a agua corriente o red de agua que cumpla con las condiciones de potabilidad establecidas en el C.A.A y conexión a red cloacal, aberturas en perfecto estado con prevención de insectos y plagas, como alambre mosquitero y cortinas aislantes).

-El local de elaboración debe contar además con mesada de material autorizado para la manipulación del producto, de fácil limpieza y con pileta de lavado conectada a la red de agua corriente y red cloacal.

-El local de venta debe contener una cámara frigorífica o heladera mostrador para la conservación del producto que aseguren una temperatura no mayor de 2 °C. y no menor de -2 °C., quedando prohibido el descongelado y recongelado de las aves así como el uso de luz artificial que altere las características visuales naturales de la carne.

### Mini-mercados

**Artículo 95.-** Con la denominación de **Mini-mercados**, se entiende el establecimiento con superficie para el local principal no inferior a 72 m<sup>2</sup>, separados en sectores para cada rubro. En estos establecimientos se podrá expender:

- Carnes rojas, pescados y aves.
- Fiambres frescos y secos.
- Lácteos.
- Frutas y verduras.
- Productos de panificación y pastas.
- Artículos de almacén, limpieza y bazar.
- Bebidas con o sin alcohol envasadas.
- Artículos de perfumería.

**Artículo 96.-** Estos establecimientos contarán con depósitos para mercaderías, los que responderán a las siguientes características:

- a) Estará ubicado en un local apropiado e independiente cuya superficie cubierta será de 20 m<sup>2</sup> como mínimo.
- b) Serán construidos de mampostería, revocados, alisados y pintados. Piso impermeable y en buen estado de conservación.
- c) Toda 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 metros que permita la fácil higienización y separados convenientemente de la pared.
- d) Las aberturas estarán provistos de telas anti-insectos y las puertas tendrán dispositivos de cierre automático.

### De los comercios de productos lácteos y derivados

**Artículo 97.-** Toda la leche que ingrese al municipio para su abasto, así como la que se expendan en comercios deberá provenir de establecimiento autorizado y cumplir todas las disposiciones nacionales o provinciales sobre pasteurización obligatoria de la leche para su consumo.

**Artículo 98.-** Los establecimientos que comercialicen productos lácteos, además de responder a las disposiciones del presente Reglamento observarán las siguientes condiciones:

- a) En locales independientes, ampliamente ventilados, dotados de servicios sanitarios y con suficiente provisión de agua potable.
- b) El local destinado a despacho tendrá una superficie mínima de 16 m<sup>2</sup>.
- c) Las paredes serán de mampostería o cemento y estarán recubiertas hasta una altura mínima de 2,20 metros, con azulejos, cerámicos u otro material autorizado, impermeable y

de fácil higienización. El resto, hasta el cielo raso, deberá estar perfectamente revocado y pintado de colores claros.

d) Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla, revocados u otro material autorizado, perfectamente pintados.

e) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento portland u otro material análogo de fácil higienización.

f) Estará dotado de pileta, servicios de agua corriente, los estantes, repisas y ménsulas deberán ser de mármol, azulejos u otro material inalterable autorizado.

g) Las lecherías con ventas por vasos al mostrador, dispondrán de una sección especial destinada a la higienización de la vajilla empleada.

**Artículo 99.-** La leche y sus derivados serán depositados en cámaras frigoríficas o refrigeradoras adecuadas. Estas últimas deberán estar provistas de un dispositivo de control que asegure el enfriamiento constante y cuya temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 10 °C.

**Artículo 100.-** Tanto los locales y anexos como sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

#### **Fiambrerías**

**Artículo 101.-** Con el nombre de **fiambrerías**, se designan a aquellos comercios donde se expenden chacinados, embutidos y no embutidos, secos o conservados.

**Artículo 102.-** Estos locales cumplirán las disposiciones generales de la presente ordenanza para el comercio de alimentos.

**Artículo 103.-** Toda 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**

**Artículo 104.-** Con el nombre de **verdulería y frutería**, se designan aquellos comercios en los que se realice el expendio de frutas y verduras.

**Artículo 105.-** La introducción de frutas, verduras y legumbres al municipio se realizará conforme a lo establecido en las disposiciones sobre introducción de mercaderías y toda otra norma que al respecto legisle.

#### **Supermercados**

**Artículo 106.-** La presente disposición tiene por objeto regular la localización y establecer los requisitos funcionales mínimos de los supermercados en el éjido municipal.

**Artículo 107.-** 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 mecánico-electrónicos y esté destinado a la comercialización de todos o algunos de los siguientes rubros:

- Productos alimenticios y bebidas.
- Productos frutihortícolas.
- Carnes y pescados.
- Huevos, lácteos y productos de granja.
- Artículos de limpieza.
- Artículos de perfumería y cosmética.
- Artículos y artefactos del hogar.
- Mantelería, ropa de cama y blanco en general.
- Indumentaria y calzado.
- Artículos de ferretería, electricidad y pintura.
- Librería, juguetería.
- Muebles y elementos de decoración.
- Rodados y accesorios.
- Maquinarias e instrumentos para el equipamiento de oficinas.
- Artículos de joyería, bisutería y alhajas.

**Artículo 108.-** Los depósitos de supermercados ubicados en el mismo predio o en predios adyacentes, con los cuales conforman una unidad funcional, podrán tener una superficie total máxima igual al 50% de la superficie destinada a ventas. Los depósitos que poseyeren, fuera del predio en que estén localizados, o que no conformen una unidad funcional, estarán sujetos a las disposiciones normativas que regulen la localización de depósitos.

**Artículo 109.-** Las playas de carga y descarga de mercaderías, y de estacionamiento a que aluden los artículos anteriores, deberán ser aprobadas por el órgano técnico de aplicación.

**Artículo 110.-** Los supermercados deberán tramitar ante el órgano técnico de aplicación, el certificado de Uso Conforme, especificando:

- Datos personales del o los propietarios.
- Ubicación catastral, medidas y superficie de las parcelas.
- Rubros a comercializar.
- Superficies cubiertas existentes y/o proyectadas.
- Discriminación de superficies destinadas a ventas, depósitos, estacionamiento de vehículos particulares, playa para carga y descarga.
- Se deberá acompañar planos de escala adecuada en los que se pueda verificar la capacidad de las playas de estacionamiento y de movimiento en las playas de maniobras.

**Artículo 111.-** Será el órgano técnico de aplicación de la presente Reglamentación, Obras y Servicios Públicos de la municipalidad a través de sus reparticiones específicas.



**Artículo 112.-** Las normas de la presente reglamentación no serán aplicables a los establecimientos localizados con anterioridad a su vigencia y que cuenten con autorización previa. Los que se encontraren en estas condiciones no podrán ser modificados, reconstruidos, remodelados y/o ampliados, salvo en los casos que dichos trabajos signifiquen una adecuación parcial o total a las exigencias de la presente Reglamentación, lo que será supervisado por el órgano técnico de aplicación.

#### ***De las condiciones para su instalación y funcionamiento***

**Artículo 113.-** El local de venta deberá ser construido de mampostería, revocados y terminados al fieltro, pintado de colores claros, el sector destinado a carnicería revestido con azulejos hasta una altura mínima de 2,20 metros, cuando el techo fuera de zinc, se deberá contar con cielo raso de material apropiado, los pisos serán impermeables de mosaicos u otro material de fácil higienización y con declives suficientes para permitir el desagüe de residuos líquidos. La puerta principal de acceso al local de ventas deberá no ser inferior a los 3 metros de ancho.

**Artículo 114.-** Todas las aberturas que dieran al exterior (ventanas, ventilases, claraboyas, extractores de aire) deberán estar protegidas de contramarcos de tejido o malla metálica de trazado fino que impida la entrada de insectos.

**Artículo 115.-** La iluminación y ventilación deberá ser suficiente en todo momento y de acuerdo a lo establecido en las disposiciones al respecto.

**Artículo 116.-** 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 y en óptimas condiciones de funcionamiento en todo momento.

**Artículo 117.-** Toda mercadería, materia prima o envases, deberán estar ubicados sobre tarimas y/o estantes separados del piso a una altura no menor de 0,15 metros que permita la fácil higienización del mismo.

**Artículo 118.-** 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.

**Artículo 119.-** Los depósitos de sustancias alimenticias estarán contruidos de acuerdo a lo especificado para este ítem en la presente Ordenanza.

**Artículo 120.-** Toda mercadería que se expendan en estos establecimientos deberá provenir de establecimientos autorizados para la fabricación o elaboración de sustancias alimenticias.

#### **Autoservicios de productos alimenticios**

**Artículo 121.-** Se define como **Autoservicio**, al establecimiento minorista, que reúne las siguientes características:

- a) Posea un local de ventas no inferior a los 140 m<sup>2</sup>.
- b) Tenga una superficie destinada a depósitos, cámaras frigoríficas, preparación y acondicionamiento de productos no inferior a 42 m<sup>2</sup>.
- c) Opere por el sistema de ventas de autoservicio y registre sus ventas por medios mecánicos o electrónicos.

**Artículo 122.-** Todo autoservicio observará los requerimientos exigidos para supermercados y las disposiciones generales de la presente Ordenanza.

## ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PANADERÍAS Y PASTELERÍA

### Panaderías

**Artículo 123.-** Los establecimientos de **panificación**, fábricas de pan y pastelerías que se instalen, reabran o se trasladen dentro del éjido municipal, deberán cumplir con las disposiciones generales de la presente Ordenanza y las siguientes normas particulares.

**Artículo 124.-** El sistema operativo deberá ser mecanizado desde el amasado del producto hasta la cocción inclusive, debiendo contar con las instalaciones, máquinas y elementos que se detallan a continuación:

- a) Cuadra de elaboración.
- b) Depósito de harina y materias primas.
- c) Salón de venta (si se efectúa el expendio al público).
- d) Depósito de combustible.
- e) Baños y vestuarios.

**Artículo 125.-** La cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Será construido totalmente de mampostería, debiendo ser la dimensión de los locales de una capacidad adecuada al tamaño del horno (calculándose que por m<sup>2</sup> de horno corresponden 3 m<sup>2</sup> en el salón que forma la cuadra).
- b) El local de elaboración o cuadra no podrá instalarse en sótanos o subsuelos.
- c) Sus paredes estarán revocadas, terminadas a fieltro, con un revestimiento de azulejos, cerámicos, estuque u otro material autorizado, de colores claros, inalterable con respecto a los productos utilizados en su higienización y hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.
- d) Los ángulos de las paredes serán redondeados, los techos de mampostería o en su defecto, cielo raso de material aprobado sanitariamente, los pisos de material impermeable y de fácil higienización dotados de declives reglamentarios y zócalos sanitarios. Las aberturas deberán estar provistas con bastidores de tela metálica y cierre automático.
- e) La ventilación e iluminación natural o artificial deberá ser en todo momento adecuado y suficiente con extractores de aire que procuren la eliminación del aire del ambiente de trabajo.
- f) No podrán existir dentro de las cuadras, atillos o divisiones como así tampoco depósitos de materiales ajenos a la panificación.

**Artículo 126.-** El depósito de harina y materias primas deberá reunir las condiciones necesarias para el uso al que se destina, debiendo ser higiénicos y ventilados, de capacidad suficiente, construido de mampostería, revocado y pintado con pintura lavable, piso impermeable y cielo raso 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.

**Artículo 127.-** El local de almacenamiento del producto elaborado deberá reunir las condiciones exigidas en el artículo anterior.

**Artículo 128.-** El depósito de combustible deberá instalarse prudentemente alejado de la cuadra de elaboración y depósito de materias primas prohibiéndose el paso de recipientes por la cuadra y el local de venta.

**Artículo 129.-** Los baños y vestuarios deberán ser de una capacidad adecuada al número de personas que trabajen en el establecimiento y construidos de acuerdo a las exigencias establecidas para este ítem en la presente Ordenanza.

**Artículo 130.-** Cuando el establecimiento posea local de ventas, éste deberá estar separado del local de elaboración por puertas con cierre tipo vaivén y se ajustarán a las condiciones exigidas para este rubro.

#### *De las materias primas*

**Artículo 131.-** Las harinas, levadura, grasas, condimentos, aditivos, etc. que se utilicen en la elaboración, deberán reunir las condiciones de aptitud establecidas en el C.A.A.

**Artículo 132.-** Es obligatorio el empleo de grasas, jugo animal o vegetal provenientes de establecimientos que cuenten con la aprobación y fiscalización de autoridades sanitarias competentes.

#### *De la introducción de pan y derivados al municipio*

**Artículo 133.-** Los comerciantes que introduzcan pan u otros productos de panificación al éjido municipal, deberán inscribirse como introductores en B.M., debiendo cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ordenanza para introductores de sustancias alimenticias.

#### *Locales de venta y reventa de pan, facturas, confituras, etc.*

**Artículo 134.-** Estos locales serán construidos totalmente de mampostería, revocados, estucados, pintados con pinturas lavables y de colores claros hasta 2,20 metros de altura. El resto perfectamente revocado y pintado. Las dimensiones mínimas exigidas para estos locales no podrán ser menores de 16 m<sup>2</sup> y estarán bien iluminados y ventilados. En caso de ser necesario, el cielo raso será de material que permita mantenerlo en perfectas condiciones de higiene. Los pisos de mosaico o similar, impermeables y que permitan su fácil higienización.

**Artículo 135.-** El local de venta debe ser independiente y no comunicar con dormitorios, baños u otra actividad ajena al negocio.

**Artículo 136.-** Los locales poseerán mostradores, paneras y vitrina exhibidor 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.

**Artículo 137.-** Cuando el local de venta forme parte de la fábrica, el producto deberá ser transportado en transportadores especiales con ruedas, quedando terminantemente prohibido transportarlo en canastos que se arrastren. Cuando el pan llegue a locales de reventa, los transportes deberán ser cerrados, aprobados e inscriptos en B.M.

**Artículo 138.-** 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.

**Artículo 139.-** En estos locales se permite la venta en pequeña escala de: harina, chocolates, confituras, golosinas, dulces envasados, vinos, licores y espumantes, fideos envasados, etc.

**Artículo 140.-** El pan rallado se podrá expender solamente cuando provenga envasado de origen, debiendo estar identificado de acuerdo a las normas exigidas.

#### *Productos de pastelería*

**Artículo 141.-** Cuando en los establecimientos de panificación se fabriquen productos de pastelería o afines, se exigirá una cuadra especial que deberá reunir idénticas condiciones a la cuadra de elaboración mencionada anteriormente y cuyas dimensiones serán de 16 m<sup>2</sup> como mínimo.

**Artículo 142.-** Con el nombre genérico de productos de pastelería se designan los siguientes productos de repostería:

**a) Pastelería fresca o masas frescas:** Elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, acondicionadas 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. Su expendio debe realizarse dentro de las 24 horas de elaboración.

**b) Pastelería 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.

**Artículo 143.-** Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería, materias alteradas, tóxicas y especialmente leche no pasteurizada así como cremas o huevos inaptos bromatológicamente.

**Artículo 144.-** Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no respondan a las siguientes condiciones:  
a) 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.  
b) Responder en su composición a la denominación con que se vendan y ser frescos.

#### **Fábricas de pastas alimenticias**

**Artículo 145.-** Con los nombres de fideería, fábrica de fideos, fábrica de pastas alimenticias, etc., se entiende al establecimiento donde se elaboran productos de fideería y pastas alimenticias.

**Artículo 146.-** La clasificación, condiciones y constituyentes que intervengan en la elaboración de productos de fideería o pastas alimenticias, serán las adoptadas y permitidas por el C.A.A.

**Artículo 147.-** 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.

**Artículo 148.-** Serán consideradas inaptas 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.

**Artículo 149.-** Las pastas frescas o fideos frescos no podrán contener más de un 35% de agua y deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración.

**Artículo 150.-** La materia prima que se utilice así como los rellenos empleados en la elaboración de pastas frescas (ravioles, raviolones, capelletis, torteletis y similares) deberá provenir de establecimientos fiscalizados y autorizados por organismo sanitario competente.

#### ***De las condiciones edilicias***

**Artículo 151.-** Las fábricas, además de satisfacer las condiciones generales de la presente Ordenanza, deberán contar con los siguientes locales:

- a) Cuadra de elaboración.
- b) Local de envasamiento y expedición.
- c) Depósito de materias primas.
- d) Sala de máquinas.
- e) Cámara de desecación.
- f) Depósito de mercadería elaborada.
- g) Depósito de combustible.

- h) Salón de venta (si se efectuara el expendio al público).
- i) Baños y vestuarios.

**Artículo 152.-** Cuando el tipo de producto a elaborar y a juicio de B.M., haga innecesaria alguna de las construcciones exigidas en el artículo anterior podrá autorizar su prescindencia.

**Artículo 153.-** Estas construcciones observarán los requisitos establecidos para establecimientos de panificación o fábricas de pan.

**Artículo 154.-** La elaboración se efectuará únicamente con aparatos mecánicos y el enroscamiento de fideos utilizando el mismo procedimiento.

**Artículo 155.-** Los productos elaborados serán colocados en estanterías, cajones o casilleros perfectamente limpios, separados del suelo a una distancia no menor de 0,15 metros. 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 - Maxi kioscos**

**Artículo 156.-** Se entiende por **kioscos**, aquellos comercios que expendan cigarrillos y golosinas.

**Artículo 157.-** Se entiende por **maxi 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, etc.

**Artículo 158.-** Perderán la denominación de maxi kiosco cuando el o los rubros anexados adquieran o tengan mayor importancia que el kiosco como tal, debiendo ser reinscripto bajo la denominación del rubro mayoritario más anexo kiosco.

**Artículo 159.-** Los negocios de kiosco en general, deberán cumplir con las disposiciones generales de la presente Ordenanza, debiendo observar además las siguientes exigencias:

**a)** Deberán estar contruidos de mampostería, con paredes revocadas, terminadas al fieltro y pintadas con pintura lavable y de colores claros, piso impermeable, techo de cemento o cielo raso de material aprobado, ventilación e iluminación natural o artificial suficiente.

**b)** La superficie mínima del o los locales será de:

- seis metros cuadrados (6 m<sup>2</sup>) para el kiosco.

- doce metros cuadrados (12 m<sup>2</sup>) para el maxi kiosco

**c)** Los negocios comprendidos en el artículo (anterior) deberán cumplir además con las exigencias particulares del rubro principal.

**d)** Todo producto que se comercialice deberá contar con envasamiento y rotulación de origen.

**e)** Los productos comestibles deberán estar separados del resto de los artículos y

acondicionados, conservados o colocados sobre estantes destinados a este único fin.

f) El local no podrá comunicar con dormitorios, cocinas, baños u otra actividad o dependencias ajenas al negocio que pueda dificultar su finalidad.

g) Los locales e instalaciones deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

#### *Kioscos estables y transitorios en la vía pública*

**Artículo 160.-** Deberán ser construidos de madera o material adecuado autorizado debiendo estar convenientemente pintados y armonizar con la edificación del lugar, el piso estará construido a una altura mínima de 0,15 metros del nivel del suelo, debiendo ser de material autorizado.

**Artículo 161.-** El permiso para su instalación en todos los casos es "TRANSITORIO", pudiendo la Municipalidad revocarlos en cualquier momento cuando razones técnicas o sanitarias así lo determinen.

**Artículo 162.-** Los kioscos instalados temporalmente, con motivo de conmemoraciones, días festivos, actos culturales, deportivos, etc., deberán cumplir las exigencias mínimas para los kioscos transitorios debiendo observar además las siguientes condiciones cuando se destinen a la venta de choripán, empanadas, sándwiches, etc.:

a) Poseer dispositivos adecuados para que el humo u olores no lleguen al público.

b) Los productos cárnicos empleados en la elaboración de preparados, deberán provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria.

c) Deberán poseer sistemas que aseguren la conservación adecuada de la materia prima.

d) Las mesas de elaboración deberán ser de fácil higienización.

e) El uso de utensilios, recipientes deberá mantenerse en condiciones higiénicas.

f) Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas.

**Artículo 163.-** No se permitirá la instalación de estos comercios a menos de 100 metros de otros que estén debidamente instalados y expendan el mismo tipo de mercadería.

**Artículo 164.-** Los locales, instalaciones, así como la zona que rodea a estos comercios deberán mantenerse en todo momento en condiciones higiénicas.

**Artículo 165.-** Las personas que ejerzan esta actividad deberán tener carnet sanitario Municipal vigente.

#### *Del funcionamiento en la vía pública de carritos y carros bares*

**Artículo 166.-** Entiéndase como tales los **vehículos-cocina, puesto-casilla** o local fijo tipo quinchos u otros que expendan bebidas, sándwiches, panchos, hamburguesas y especialidades similares y afines.

**Artículo 167.-** Su instalación sólo se permite en lugares públicos o privados que expresamente autoricen las reparticiones técnicas municipales.

**Artículo 168.-** El permiso en todos los casos es "transitorio o temporal".

**Artículo 169.-** No podrá concederse más de un permiso por propietario o permisionario ni tampoco transferencia, cesión y/o alquiler de la explotación o lugar a terceras personas.

**Artículo 170.-** 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 metros de las transversales.

**Artículo 171.-** La ubicación de dichos puestos de venta lo será a una distancia no menor de 100 metros de restaurantes o cualquier otro comercio similar, debidamente instalado en los que se expendan comidas elaboradas.

**Artículo 172.-** B.M. establecerá las condiciones de construcción y funcionamiento de estos comercios. Los propietarios o permisionarios deberán observar las normas generales de la presente Ordenanza y cumplirán las siguientes disposiciones particulares:

a) los carros serán tipo tráiler o casillas rodantes con las siguientes medidas interiores: largo mínimo, 3 metros, hasta un máximo de 4 metros; ancho mínimo 1,70 metros y 2 metros de alto.

b) El revestimiento interior, piso y techo será de material impermeable que permita una fácil higienización.

c) Deberán estar dotados de pileta con grifo y provisto de agua.

d) Las parrillas contarán con chimeneas con salida al exterior a una altura no menor de 1,50 metros sobre el techo del tráiler.

e) Se habilitará uno de los laterales para atención del público exclusivamente, debiendo ubicar las instalaciones en el contrario.

f) Se instalará 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 y en óptimas condiciones de funcionamiento.

g) Las mesas de preparación de productos, mostradores y todos los utensilios que se utilicen para la elaboración y expendio deberán ser de material inoxidable.

h) Cuando se utilicen platos, vasos, servilleteros éstos serán descartables y de material autorizado.

i) Se deberán instalar recipientes de residuos en número suficiente, dotados de su correspondiente tapa.

j) 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.

k) Es prohibido la instalación de mesas y sillas por parte de estos establecimientos en la zona que los circunda, a excepción de los que el municipio autorice en espacios públicos.

l) Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.

m) 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.

n) El personal deberá estar provisto de la correspondiente libreta de salud y vestimenta sanitaria.



**Establecimientos elaboradores de empanadas, pre-pizzas, pizzas, sándwiches y afines.**

**Artículo 173.-** Los establecimientos elaboradores de empanadas, pizzas, sándwiches, ingredientes para copetín y/o productos afines, independientes o anexos a otros negocios además de reunir las condiciones generales de esta Ordenanza, deberán cumplir con las siguientes disposiciones particulares:

a) 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 m<sup>2</sup> para el local de elaboración, 9 m<sup>2</sup> para el depósito de materias primas y 12 m<sup>2</sup> para el local de ventas.

b) En caso que el local de elaboración y ventas sea conjunto y a la vista del público es permitido si el salón tiene una dimensión mínima de 30 m<sup>2</sup> 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.

**Artículo 174.-** Las paredes de estos locales deberán ser de mampostería revocadas y pintadas con pintura lavable, piso de mosaicos y techo de hormigón y/o cielorraso de material autorizado.

**Artículo 175.-** La sala o sector de elaboración deberá ser azulejada o de friso impermeable de 2 m. de altura y de colores claros. Las mesadas serán de mármol, cerámicos u otro material autorizado.

**Artículo 176.-** Estos establecimientos deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente y piletas con desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.

**Artículo 177.-** La iluminación y ventilación será 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.

**Artículo 178.-** 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.

***De las materias primas:***

**Artículo 179.-** En todos los casos las materias primas empleadas en la elaboración deberá provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.

**Artículo 180.-** Cuando la legislación sanitaria nacional o provincial no estableciere el periodo de aptitud bromatológica o fecha de consumo preferente, B.M. lo establecerá.

***De los utensilios, aparatos, etc.***

**Artículo 181.-** Los utensilios, aparatos, bandejas o fuentes, recipientes u otros elementos deberán ser de material inalterable, inoxidable y aprobado para tal fin y de fácil higienización.

**Artículo 182.-** La vajilla empleada en la elaboración y venta debe estar perfectamente higienizada y libre de fisura, cascada o rotura, en cuyo caso podrá ser decomisada por el inspector actuante. Cuando se emplee vajilla descartable, en ningún caso podrá ser reutilizada.

### Restaurantes

**Artículo 183.-** 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.

**Artículo 184.-** Estos establecimientos deberán responder a las condiciones generales exigidas por la presente Ordenanza y a las siguientes normas particulares.

#### *De los comedores:*

**Artículo 185.-** 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.

**Artículo 186.-** Las paredes serán de mampostería, revocadas, pintadas de forma tal que asegure una fácil higienización. Las autoridades sanitarias podrán emplazar al titular del establecimiento para que en el término que corresponda realice tareas de pintado o reparaciones cuando la higiene esté comprometida. Los pisos serán de material impermeable, el techo de mampostería o en su defecto deberán poseer cielorraso de material autorizado.

**Artículo 187.-** 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 cachaduras.

**Artículo 188.-** Estos establecimientos deberán contar con iluminación y ventilación suficiente, cuando ésta no lo fuera, se deberán instalar inyectores, extractores o acondicionadores.

**Artículo 189.-** El ingreso de personal y proveedores al establecimiento deberá ser por entradas independientes a los locales comedores.

**Artículo 190.-** Es terminantemente prohibido en estos establecimientos la tenencia de animales domésticos.

### ***De las cocinas:***

**Artículo 191.-** Las cocinas de estos establecimientos serán construidas totalmente de mampostería, tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estarán bien revocadas, revestidas de azulejos, cerámicos, estucado u otro material autorizado hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.
- b) Los pisos serán de material impermeable y de fácil higienización. Cuando poseyeren cielorrasos estos serán de material autorizado sanitariamente.
- c) Las puertas y otras aberturas deberán estar provistos de tela metálica, o cortinas de aire que impidan la entrada de insectos.
- d) Cuando existen fogones u hornallas de material, éstos serán revestidos totalmente de azulejos, cerámicos u otro material autorizado.
- e) El local será bien ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocarán extractores de aire y ventiladores.
- f) 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.
- g) En las cocinas no podrán guardarse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de las comidas.
- h) 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.
- i) Estos locales se mantendrán en perfecto estado de higiene, convenientemente pintados, tarea que puede ser ordenada cada vez que a juicio de B.M. lo estimare conveniente.
- j) Todos los utensilios usados como cacerolas, sartenes, ollas, etc., estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioros, abolladuras o que tengan el enlosado saltado. En estos casos se procederá al decomiso de los mismos.
- k) Estos establecimientos dispondrán de equipos matafuegos, con manómetro de control visual, tipo triclase A.B.C., aprobado bajo norma IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.
- l) 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.
- m) Los postres, helados, sorbetes, flanes, etc., deberán depositarse en conservadoras exclusivas para estos alimentos.
- n) Las comidas una vez preparadas, no podrán guardarse más de 24 horas ni utilizarse para confeccionar otros platos.

### ***De los baños:***

**Artículo 192.-** Estos establecimientos contarán con baños y en número suficiente a la capacidad e importancia del establecimiento.

**Artículo 193.-** Serán construidos totalmente de mampostería y revocados, perfectamente pintados, piso de material impermeable, de fácil higienización.

**Artículo 194.-** Los lavabos dispondrán de jabón, toallas de papel descartable o secadores automáticos de aire caliente.

**Artículo 195.-** Deberán disponer de un sistema eficaz de ventilación mecánica por medio de aberturas y/o extractores que arrojen el aire viciado al exterior.

*Del personal:*

**Artículo 196.-** El personal de servicios deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo y provistos de la correspondiente libreta de salud actualizada, la que deberá exhibir en todos los casos que le fuere exigido por el inspector actuante.

#### **Establecimientos de elaboración y venta de helados**

**Artículo 197.-** Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de helados deberán responder a las normas de carácter general de la presente Ordenanza y las construcciones y obligaciones estipuladas para los establecimientos elaboradores de empanadas y pizzas contemplados anteriormente.

**Artículo 198.-** Toda 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 C.A.A.

**Artículo 199.-** El agua empleada en la elaboración debe satisfacer las exigencias de potabilidad de la empresa distribuidora de agua corriente y responder a lo estipulado por el C.A.A. La leche, crema y jugos o zumos de frutas, etc., debe provenir de establecimientos que realicen la pasteurización de sus productos y cumplir todas las exigencias del C.A.A. y de la presente Ordenanza.

#### **Bares, Pubs, Cafeterías y Confiterías**

**Artículo 200.-** Se designan con este nombre a los comercios establecidos con mesas y sillas donde se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas envasadas o al copeo 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.

**Artículo 201.-** Estos locales se construirán de mampostería u otros materiales que B.M. autorice expresamente. No comunicarán en forma directa con baños, dormitorios o dependencias que se consideren inconvenientes. Además de las condiciones generales exigidas en la presente Ordenanza, cumplirán las siguientes condiciones mínimas:  
a) Estarán revestidos hasta una altura mínima de 1,50 metros de materiales constructivos autorizados que permitan una fácil higienización. El resto, perfectamente pintado y en buenas condiciones de aseo. Cuando posean cielorraso será de yeso, cemento alisado u otro material autorizado. Los pisos serán impermeables de material que permita una perfecta

higienización.

b) Cuando dispusieran de cocina cumplirán los requisitos establecidos para los restaurantes.

**Lugares bailables con despacho de bebidas (discotecas, confiterías bailables, boliches, etc.)**

**Artículo 203.-** 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.

**Artículo 204.-** En cuanto a sus condiciones constructivas y de seguridad responderán en general a las normas establecidas para bares.

**Casas de comida sin salón comedor (empresas de restauración colectiva, institucionales o catering, etc.)**

**Artículo 205.-** Se consideran "casas de comida sin salón comedor", a las empresas de restauración colectiva o empresas de catering, o aquellos establecimientos donde se preparen comidas frías o calientes y no se consumen en los mismos, sino que se repartan en cualquier forma al exterior.

**Artículo 206.-** En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones requeridas para las cocinas de los restaurantes.

**Artículo 207.-** La distribución se realizará de acuerdo a lo establecido en la presente Ordenanza para transporte de productos alimenticios.

**Rotiserías**

**Artículo 208.-** Se consideran como **Rotiserías**, 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.

**Artículo 209.-** En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones generales de las cocinas de los restaurantes.

**Artículo 210.-** 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.

**Artículo 211.-** Las dimensiones mínimas de estos establecimientos serán de 30 m<sup>2</sup>. Las secciones que corresponden a cocinas, hornallas y espiedo estarán revestidas de azulejos. Si se instalaran asadores éstos dispondrán de campanas y extractores de aire.

**Viandas a domicilio y cocinas domiciliarias**

**Artículo 212.-** Las casas de familias o comercios que en sus domicilios particulares preparen comidas para ser retiradas por los solicitantes se considerarán casas de comida, en todos los casos deberán comunicar a B.M. de su funcionamiento para el control de las condiciones que reúna la cocina e higiene en general del lugar, quedando sujetas a las disposiciones contempladas en la presente Ordenanza.

**Elaboración de bebidas analcohólicas, gasificadas o no, jarabes para refrescos, jugos o zumos vegetales y productos afines**

**Artículo 213.-** 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.

**Artículo 214.-** 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 °C.

**Artículo 215.-** 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 en caliente, exclusivamente de las frutas u hortalizas frescas, sanas, limpias, maduras y sin cáscara.

**Artículo 216.-** Todos los productos definidos en los artículos anteriores, así como otros similares o afines, responderán a las especificaciones contenidas en el C.A.A.

**Artículo 217.-** Estos productos deberán expendirse en recipientes bromatológicamente aptos y en el rotulado deberán consignarse las especificaciones que para cada tipo de producto exige el C.A.A.

**Artículo 218.-** Todo introductor de bebidas mencionadas en los artículos precedentes, que desee comercializar sus productos en el éjido municipal, deberán solicitar ante B.M., el permiso correspondiente, el que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en la presente Ordenanza para introductores de sustancias alimenticias.

***De las condiciones generales***

**Artículo 219.-** La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que elaboren estos productos deberá ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en la presente Ordenanza.

**Artículo 220.-** Para la instalación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los siguientes datos:

- a) De la firma o razón social.
- b) Memoria descriptiva del establecimiento.
- c) Tipos y características de las máquinas a emplear.
- d) Ciclo de procesamiento del producto.

**Artículo 221.-** 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 fisico-químicos y se encuentren debidamente matriculados.

**Artículo 222.-** 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 estibado.

#### *De las condiciones edilicias*

**Artículo 223.-** Los establecimientos elaboradores deberán contar como mínimo con los siguientes requerimientos edilicios:

- a) Sala de elaboración y envasamiento.
- b) depósito de materias primas.
- c) Laboratorio.
- d) Depósito de productos terminados.
- e) Vestuarios y baños.

**Artículo 224.-** Cuando el tipo de producto a elaborar, técnica empleada o complejidad del establecimiento lo justifiquen y cuya solicitud se encuentre técnicamente avalada, B.M., podrá autorizar modificaciones de algunas de las construcciones exigidas en el artículo anterior.

**Artículo 225.-** La sala de elaboración y envasamiento deberá tener como mínimo una superficie de 40 m<sup>2</sup> y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en la presente Ordenanza para fábrica de alimentos.

**Artículo 226.-** 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 el barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.

**Artículo 227.-** 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.

**Artículo 228.-** 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 distribuidora de agua corriente. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.

**Artículo 229.-** En las zonas servidas por la red de distribución de agua corriente, 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 metros del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación provista de filtro microbiano.

**Artículo 230.-** 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.

**Artículo 231.-** Cuando el envasamiento del producto se realice en envases de vidrio transparente o plástico retornable, deberán contar con máquinas lavadoras automáticas al igual que taponadoras.

**Artículo 232.-** Los recipientes que contengan jarabes, extractos, zumos u otras materias primas serán en su interior enlozados, de acero inoxidable u otro material técnico sanitariamente autorizado.

**Artículo 233.-** 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 la presente Ordenanza.

#### *Establecimientos elaboradores de aguas gasificadas - soda*

**Artículo 234.-** 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 la presente disposición sin perjuicio de la concurrencia de otras emanadas de la autoridad nacional (C.A.A.)

**Artículo 235.-** Para la instalación y funcionamiento de fábricas de soda en sifones o en botellas se deberá solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los siguientes datos:

- a) De la firma o razón social.
- b) Memoria descriptiva del establecimiento.
- c) Tipos y características de las máquinas a emplear.
- d) Ciclo de procesamiento del producto.
- e) Tipo y características de los envases a utilizar.



**Artículo 236.-** Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades hasta tanto cuenten con el número de habilitación bromatológico.

**Artículo 237.-** 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 estibaje.

**Artículo 238.-** Prohíbese la elaboración de soda con los denominados sifones automáticos y familiares o similares a todo comercio relacionado con la alimentación (bares, restaurantes, hoteles, confiterías, etc.).

**Artículo 239.-** Las fábricas de soda instaladas como anexo a otros negocios tales como despensas, almacenes, bares, etc. cesarán como tales a partir de la fecha de promulgación de la presente Ordenanza.

**Artículo 240.-** Los vehículos utilizados para el transporte y/o reparto de soda quedarán sujetos a lo previsto en las disposiciones que en esta materia establece la presente Ordenanza.

#### *De las condiciones edilicias*

**Artículo 241.-** Los establecimientos elaboradores de soda deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos edilicios:

- a) Sala de elaboración y envasamiento.
- b) Local para depósito.
- c) Vestuarios y baños.

**Artículo 242.-** La sala de elaboración y envasamiento deberá tener como mínimo una superficie cubierta de 30 m<sup>2</sup> y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en la presente Ordenanza para fábricas de alimentos.

**Artículo 243.-** 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 el barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.

**Artículo 244.-** 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 control y válvula de seguridad.

**Artículo 245.-** Las máquinas, motores, etc. utilizados en la elaboración tendrán una distancia mínima de 1 metro de las paredes linderas debiendo estar asentadas sobre bases firmes a fin de evitar trepidaciones.

**Artículo 246.-** Deberán contar con máquinas lavadoras y filtro de gas o gasómetro, los que estarán colocados entre el tubo con anhídrido carbónico y la máquina saturadora.

**Artículo 247.-** 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 distribuidora de agua corriente. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.

**Artículo 248.-** 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 la presente Ordenanza.

#### *Del agua*

**Artículo 249.-** El agua que se emplee en la elaboración de aguas gasificadas deberá ser potable, entendiéndose como tal, la que es apta para la alimentación y usos domésticos y satisface todas las exigencias establecidas por el C.A.A.

**Artículo 250.-** En las zonas servidas por la red de distribución de agua corriente, 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 metros del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación provista de filtro microbiano.

**Artículo 251.-** 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 y canto rodado, cuyas capacidades estén de acuerdo con la demanda de agua requerida para la elaboración del producto. El sistema de filtro deberá ser sometido a tratamiento de limpieza periódica de acuerdo a normas de autoridad sanitaria competente.

**Artículo 252.-** Los elementos utilizados para la fabricación así como los productos elaborados estarán sometidos al análisis físico-químico y bacteriológico en forma periódica o en cualquier momento cuando así lo disponga la autoridad sanitaria competente.

#### *De los gases empleados en la elaboración de bebidas gasificadas y como propelente:*

**Artículo 253.-** 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.

#### *De los envases:*

**Artículo 254.-** 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 y que nunca podrán ser menor a 2.000 (dos mil) unidades.

**Artículo 255.-** Los envases serán de vidrio u otros materiales autorizados, atóxicos, incoloros, transparentes y de superficie interna y externa lisas. 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.

**Artículo 256.-** 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.

**Artículo 257.-** Los sifones deberán llevar un rótulo en su cabeza y en la garrafa, grabado con esmalte vitrificado o arena, el que deberá ser perfectamente legible, consignando el nombre del fabricante, domicilio, marca registrada, así como las demás especificaciones exigidas en el C.A.A. y la leyenda "Este envase no puede venderse" o "Envase no negociable".

**Artículo 258.-** Prohibase a los industriales poseer o utilizar envases de otras fábricas o durante el reparto dependiente del mismo. Exceptuase aquellos envases que previa autorización municipal hayan sido transferidos por otras fábricas. La comprobación de esta anomalía hace pasible al industrial a la clausura del establecimiento hasta un periodo de 30 (treinta) días.

**Artículo 259.-** Prohibase a los comerciantes recibir sifones o botellas que no sean propiedad del industrial que los abastece, debiendo éste entregarle una lista que contenga las marcas de que es titular o cuyo uso haya sido legalmente acordado.

**Artículo 260.-** Todo introductor de aguas gaseosas (sodas) que deseen comercializar sus productos en el ámbito de aplicación de la presente, deberán solicitar ante B.M., el permiso correspondiente, el que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en las disposiciones vigentes de la Ordenanza.

**Artículo 261.-** Todo el personal afectado a la elaboración y distribución del producto deberá contar con Libreta de Salud actualizada y vestimenta sanitaria.

*Disposiciones transitorias:*

**Artículo 262.-** Las fábricas a instalarse deberán cumplir estrictamente las disposiciones contenidas en la presente Ordenanza. Para los establecimientos elaboradores ya instalados y que estén habilitados por la Municipalidad local, se fijan los siguientes plazos:

a) Para la adaptación de la sala de elaboración, envasamiento y en general para las reformas edilicias que sean necesarias; 12 (doce) meses.

b) Para la incorporación del tratamiento del agua 90 días.

### Fábricas de hielo

**Artículo 263.-** 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 las condiciones de tal.

**Artículo 264.-** Las fábricas de hielo responderán ediliciamente a las condiciones exigidas en la presente Ordenanza para las fábricas de alimentos.

**Artículo 265.-** Ninguna clase de hielo puede ser designado con la denominación de "**hielo químicamente puro**". El hielo que se encuentre en circulación o para venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada será decomisado.

**Artículo 266.-** El reparto de hielo debe realizarse en vehículos apropiados expresamente autorizados para tal fin por B.M., los que deberán ser herméticamente cerrados, de uso exclusivo para productos alimenticios.

**Artículo 267.-** El fabricante deberá comunicar a B.M., así como hacer constar en facturas y propagandas, el procedimiento de fabricación y el tipo de hielo fabricado.

**Artículo 268.-** El Departamento de calderas, motores y compresores así como los depósitos de amoniaco, gas sulfuroso, cañerías por donde circulan los agentes de enfriamiento deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconsejen las técnicas afines.

**Artículo 269.-** El material de los moldes de congelación, sistemas de filtros, estanques y depósitos así como los métodos de elaboración estarán sujetos a la aprobación de B.M.

### Fábricas de cerveza

**Artículo 270.-** Las fábricas de cervezas, también llamadas **cervecerías**, además de responder a las normas de carácter general de la presente Ordenanza, deberán satisfacerlas siguientes:

- a) La conservación de las materias primas, las operaciones de malteado y otras deben realizarse en locales apropiados y libres de toda contaminación exterior.
- b) Las bodegas, cámaras o sótanos donde se realice la fermentación, maduración o conservación de la cerveza deberán estar aislados del medio exterior y poseer dispositivos adecuados para la continua renovación del aire y temperatura adecuadas, las paredes y pisos deberán ser de material impermeables y fácilmente lavables.
- c) Las cubas, tanques, canalizaciones, filtros y demás implementos destinados a la preparación del mosto, braceado, clasificación, filtración, fermentación y demás operaciones, deberán estar contruidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.

**Artículo 271.-** Estos establecimientos contarán con un laboratorio para realizar el control de las materias primas y productos elaborados, instalados con la aparatología analítica que a

tal efecto recomienda el instituto u organismo competente, debiendo contar con el concurso de un profesional competente.

**Artículo 272.-** El agua usada en la elaboración y limpieza deberá ser potable y responder a las exigencias de la presente Ordenanza.

**Artículo 273.-** Las fábricas o depósitos de cerveza no podrán expender cerveza sin pasteurizar, en toneles, a los negocios que carezcan de instalaciones que aseguren su conservación a baja temperatura o dispositivos adecuados para su expendio.

### Fábricas de vinagre

**Artículo 274.-** Las fábricas de **vinagre** y establecimientos destinados a la elaboración y depósitos de los mismos, deberán reunir las condiciones de construcción, ventilación, e iluminación exigidas por la presente Ordenanza a las fábricas de alimento en general.

**Artículo 275.-** Dentro de estos locales sólo podrán introducirse, guardarse o manipularse lo siguiente:

- a) Los aparatos y enseres propios del proceso de elaboración y acondicionamientos de productos para la venta.
- b) Envases.
- c) Las materias primas, aptas para su uso permitido para la elaboración de vinagres naturales y sus diluciones.
- d) Las sustancias clarificantes admitidas para los vinos

**Artículo 276.-** Las fábricas de vinagres sólo podrán instalarse en locales materialmente separados e incomunicados con el local donde se elaboraren o depositen vinos, cervezas, sidras u otra clase de bebidas fermentadas o donde se fraccione, manipule o fabrique alcoholes o bebidas alcohólicas. Igual prohibición rige para los locales en que se desnaturalice alcohol, salvo que la desnaturalización se efectúe para su transformación en vinagre.

**Artículo 277.-** Prohibase terminantemente la tenencia de ácido acético en las dependencias de la fábrica de vinagre. Cuando se le encontrare en la misma se considerará destinado a la elaboración o alteración de los vinagres genuinos.

**Artículo 278.-** Las fábricas de vinagre están obligadas a contar con una báscula de tamaño apropiado, en buenas condiciones de funcionamiento, un acetímetro y un juego de alcoholímetros controlados con sus correspondientes tablas.

### Bodegas

**Artículo 279.-** Los establecimientos **vinícolas o bodegas**, además de responder a las normas de carácter general de la presente Ordenanza y a las normativas específicas de la legislación nacionales, cumplirán las siguientes:

- a) Dispondrán de una plataforma o tolva de recepción de uva en el local de obtención de

zumo. El local de fermentación dispondrá de ventilación adecuada, el transporte del mosto y de la uva prensada se hará por medios mecánicos hasta el local de fermentación. El local de crianza, conservación o estacionamiento estará provisto de un sistema adecuado de ventilación o de refrigeración.

b) Los recipientes de fermentación y conservación de los vinos serán de material autorizado.

c) La elaboración de jugos de uva, concentración de mostos, chicha de uva, champaña y sus productos deben realizarse en locales e instalaciones independientes.

d) Los camiones-tanques y vagones-tanques, utilizados para el transporte de vinos, estarán oficialmente cubcados e identificados por numeración y se mantendrán en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.

#### *De las plantas fraccionadoras de vinos:*

**Artículo 280.-** Se entiende por **planta fraccionadora** o establecimientos de fraccionamiento de vino, el destinado al envasamiento del vino en recipientes menores para su venta al público.

**Artículo 281.-** Estos establecimientos responderán a lo establecido en la presente Ordenanza para locales de fraccionamiento de alimentos.

**Artículo 282.-** Esta actividad queda sujeta a las condiciones, requerimientos y disposiciones legales establecidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura u otro Organismo que sobre el particular legisle.

#### *Extracción, fraccionamiento y venta de miel*

**Artículo 283.-** La **miel de abejas**, miel virgen o simplemente miel para ser librada al público consumidor, debe responder a todas las características físico-químicas y de calidad exigidas por el C.A.A.

**Artículo 284.-** Los locales destinados a la extracción, purificación y fraccionamiento de la miel, además de cumplimentar las condiciones generales del presente reglamento, deberán reunir los siguientes requisitos:

a) En los locales de extracción, purificación y fraccionamiento sólo se permitirá la manipulación de miel, cera de abejas y propóleos y las maquinarias, tanques y demás utensilios serán utilizados para estos productos exclusivamente.

b) Las maquinarias utilizadas para la extracción, como también los recipientes y tanques destinados a contener la miel y en general todos los utensilios deberán ser construidos con materiales inoxidables u otro material autorizado por B.M.

c) En los locales mencionados anteriormente, a fin de evitar la atracción de las abejas por los productos que allí se procesan, se deberán arbitrar los medios necesarios para enmascarar el olor natural de la miel y/o cera (cortinas impregnadas con sustancias repelentes).

d) Prohibase la manipulación en un mismo establecimiento de sustancias alimenticias y productos tóxicos.

**Artículo 285.-** En los depósitos de miel, sólo se permitirá la reserva del producto en condiciones de almacenamiento reglamentarias, a saber:

a) Envases o recipientes reglamentarios en cuanto a los materiales con que están contruidos.

b) Cierre hermético de los mismos.

c) Rotulación adecuada en donde conste: calidad de la miel contenida, peso bruto, peso neto, número de análisis bromatológico, procedencia y fecha de envaramiento.

**Artículo 286.-** Autorízase el expendio de miel al menudeo en comercios de alimentos autorizados por la autoridad competente, siempre que:

a) El producto proceda de envase original con marca identificable, de acuerdo a las disposiciones en vigencia. Con tapa inviolable y canilla de salida a guillotina u otro sistema aprobado por B.M., en caso de tratarse de mieles en estado sólido o en franco proceso de solidificación.

b) El fraccionamiento se efectúe en presencia del cliente.

c) El envase, si lo provee el comerciante, sea de tipo unitario y de primer uso.

d) En el local donde se fraccione no se encuentren productos que por su naturaleza se adapten para cometer adulteración.

### Molinos harineros

**Artículo 287.-** Los molinos harineros, además de satisfacer las normas de carácter general de la presente Ordenanza, deberán cumplir las siguientes:

**Artículo 288.-** Los locales para depósito de materia prima, productos elaborados, para molienda, envasamiento, etc. responderán a las condiciones constructivas de la presente Ordenanza.

**Artículo 289.-** Queda prohibida la circulación, depósito y expendio de harinas, almidones y féculas alimenticias en las siguientes condiciones:

a) Obtenidas de materias primas (semillas, frutos, tubérculos, etc.) húmedas o variadas, alteradas, mezcladas con productos extraños, falsificadas, contaminadas, etc. o que hayan sufrido procesos de fermentación.

b) Mezcladas con productos llamados blanqueadores, bonificadores o mejoradores, con sustancias minerales o adulteradas por la adición de productos extraños, salvo los expresamente autorizados por el C.A.A.

c) Alteradas por fermentación, acidificación, enranciamiento o por la acción de parásitos animales o vegetales.

**Artículo 290.-** Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos destinados a mejorar, blanquear, madurar o corregir harinas alimenticias no autorizadas como aditivos por el C.A.A.

### Ferias francas

**Artículo 291.-** Las ferias francas municipales, se instalarán en predios, calle o lugares provistos de pavimento y dispondrán de 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 funciones la feria franca.

**Artículo 292.-** El lugar donde funcione la feria deberá estar provisto 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.

**Artículo 293.-** Queda prohibido desde el acto de apertura de la feria, el tránsito 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.

**Artículo 294.-** Todos los productos cármicos, lácteos deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente. La tenencia y conservación se realizará de acuerdo con las normas bromatológicas establecidas.

**Artículo 295.-** 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.

**Artículo 296.-** Las personas que intervengan en las ventas deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar provistos de la Libreta Sanitaria correspondiente.

**Artículo 297.-** Es obligación de los puesteros o permisionarios dejar el lugar circundante al puesto en buenas condiciones de higiene luego de finalizada la feria.

#### **Establecimientos o fabricas de chacinados**

**Artículo 298.-** La denominación y composición de cada producto chacinado, embutidos o no embutidos para este reglamento, así como, las materias primas, aditivos, colorantes y cualquier otra sustancia utilizada en la elaboración o fabricación deberán proceder de plantas habilitadas por autoridad sanitaria competente.

**Artículo 299.-** Todo producto que se elabore deberá ir provisto de una etiqueta, rótulo, faja, etc., donde se consignará el nombre y domicilio del elaborador, denominación del producto, materia prima con que esté elaborado y su composición centesimal, en las siguientes condiciones:

- a) Chorizos frescos, etc., llevarán un rótulo por cada docena.
- b) Salchichas, codeguines, longanizas, etc., un rótulo por cada atado.
- c) Salames, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, pancetas, tocinos y en general cualquier unidad, un rótulo por cada pieza.

**Artículo 300.-** Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones como "extra", "especial" o alguna similar.



**Artículo 301.-** Cuando la grasa excedente se procese para uso alimenticio, los establecimientos deberán contar con un local especial para este objeto y responder a las condiciones exigidas para graserías.

***De las condiciones edilicias:***

**Artículo 302-** Para la instalación de estos establecimientos se deberá presentar un plano realizado por profesional técnico, donde consten las distintas dependencias que integrarán la fábrica, debidamente aprobados por la Obras Públicas y Bromatología Municipal.

**Artículo 303.-** 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.

**Artículo 304.-** Las condiciones constructivas exigidas para la instalación de estos establecimientos serán las dispuestas para fábricas de alimentos y las siguientes condiciones particulares:

a) Sala de elaboración: independiente de toda otra sala y con una dimensión mínima de 30 m<sup>2</sup>.

b) Sala de despostado: la dimensión mínima de esta sala será de 20 m<sup>2</sup>.

c) Cuando se elaboren embutidos secos o cocidos deberán contar con salas anexas adecuadas a tal fin y elementos para su realización técnicamente aprobados.

d) Las cámaras frigoríficas o sistemas de frío deberán satisfacer las condiciones establecidas en la presente Ordenanza.

e) Local de ventas: cuando el establecimiento expendia en el mismo lugar sus productos deberá poseer un local de ventas de 16 m<sup>2</sup> como mínimo y con los elementos y características exigidas para el rubro carnicería.

**Artículo 305.-** En las carnicerías se permitirá únicamente la elaboración de facturas frescas para la venta diaria. Su elaboración deberá ser efectuada en lugar independiente del lugar de venta o cuando se efectúe su elaboración a la vista del público separado convenientemente y de acuerdo con las prescripciones establecidas en esta Ordenanza.

**Artículo 306.-** Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar provistos de la correspondiente Libreta de Salud.

**Pescaderías**

**Artículo 307.-** 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 la presente Ordenanza y tendrán una superficie mínima de 25 m<sup>2</sup>.

**Artículo 308.-** Estos establecimientos deberán contar con piletas de material autorizado con servicio de provisión de agua y conexión a la red cloacal para mantener los productos de la

pesca con hielo a razón de 1 Kg. de hielo por cada 2 Kg. de pescado. Poseer cámara frigorífica o heladera mostrador para la conservación del producto. Los mostradores deben ser de mármol, granito, acero inoxidable o laminado plástico.

### Comercio y Venta de huevos

**Artículo 309.-** Se entiende por **huevo**, el óvulo completamente evolucionado, fecundado o no de gallinas. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá aclararse de la especie que proviene.

**Artículo 310.-** Los establecimientos destinados al acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos deberán contar con sala de recepción, clasificación y embalaje y sala de depósito y expedición o venta las que deberán cumplir las condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en la presente Ordenanza.

**Artículo 311.-** El embalaje y rotulado del huevo para consumo se hará en cajones de madera de 30 docenas, separados por un divisorio intermedio. Los huevos se mantendrán depositados en los denominados "maples" de 2 docenas cada uno, éstos podrán ser de plástico o de cartón prensado quedando permitido el embalaje en cantidades menores de media y una docena en maples con su correspondiente tapa. B.M., podrá autorizar nuevos sistemas de acondicionamiento y embalaje cuando la tecnología lo exija.

**Artículo 312.-** Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos, con olor sulfídrico o aliacio, sanguíneo, ampollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.

**Artículo 313.-** Las partidas de huevos en las que la proporción de los inaptos para el consumo llegue o pase del 20% serán inutilizadas en su totalidad.

**Artículo 314.-** La inspección de huevos de cualquier origen, incluidos los huevos provenientes y/o denominados de campo, se realizará en los puestos de concentración que fije B.M.

**Artículo 315.-** Aquellos huevos provenientes de establecimientos habilitados para tal fin, ya sea en el orden nacional, provincial o municipal que introduzcan sus productos debidamente clasificados y sellados, quedará a criterio de B.M., su re inspección, pero en todos los casos deberán presentar la correspondiente documentación a la repartición, quedando terminantemente prohibida la tenencia y venta de huevos no inspeccionados librados al público consumidor.

**Artículo 316.-** El personal, así como el transporte de estos productos observará los requisitos establecidos en la presente Ordenanza para el desempeño de sus actividades.

### Matadero-Peladero de aves

**Artículo 317.-** Se entiende por **matadero-peladero de aves**, los establecimientos o fracción de establecimientos dedicados a la faena de animales comercialmente designados como tales.

**Artículo 318.-** La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en la presente Ordenanza sin perjuicio de otras disposiciones emanadas de la autoridad nacional o provincial.

**Artículo 319.-** A partir de la entrada en vigencia de esta Ordenanza sólo se permitirá su localización en lugares debidamente autorizadas por Obras Públicas y B.M., guardando una distancia no menor de 500 metros, de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.

**Artículo 320.-** 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.

**Artículo 321.-** Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como mínimo:

- |                         |   |               |
|-------------------------|---|---------------|
| a) Playa                | de  | descarga.     |
| b) Playa de sacrificio, | la que deberá estar dividida en tres zonas: |               |
| 1.                      | Zona  | sucia.        |
| 2.                      | Zona  | intermedia.   |
| 3.                      | Zona  | limpia.       |
| c) Cámaras              |   | frigoríficas. |
| d) Vestuarios           | y   | baños.        |
| e) Local de ventas.     |   |               |

**Artículo 322.-** La playa de descarga deberá estar provista de piso impermeable y techo, con una altura adecuada para posibilitar que la descarga de las aves, se realice dentro de la playa.

**Artículo 328.-** En la denominada zona sucia se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas construida a niveles inferiores y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.

**Artículo 323.-** 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 puertas provistos de cierre automático. El escaldado se realizará con agua caliente potable y a una temperatura que oscilará entre los 50 y 60 °C. con renovación continua.

**Artículo 324.-** En la denominada zona limpia se realizará la evisceración, acondicionamiento, embalaje, etc., pudiendo estar en este sector la cámara frigorífica.

**Artículo 325.-** 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 B.M.

**Artículo 326.-** 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 facilite su higienización.

**Artículo 327.-** La conservación de las aves se hará por cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura no mayor de 2 °C. y no menor de -2 °C., quedando prohibido el descongelado y recongelado de las aves.

**Artículo 328.-** Toda ave que se destine a sacrificios deberá ser previamente sometida a inspección veterinaria.

**Artículo 329.-** El personal, así como el transporte de estos productos, observará los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

#### Transporte de productos alimenticios

**Artículo 330.-** Todo vehículo destinado al **transporte de productos alimenticios**, deberá estar inscripto en B.M., organismo que a tal efecto, habilitará un registro de introductores y/o repartidores en el que se consignarán los siguientes datos:

- a) Nombre de la firma transportadora y/o repartidora.
- b) Tipo de mercadería a transportar.
- c) Datos del vehículo.
- d) Número de inscripción otorgado.

**Artículo 331.-** Los vehículos que transporten productos alimenticios y que cuenten con habilitación nacional o provincial quedan eximidos de la exigencia del artículo anterior, sin perjuicio de cumplir los requerimientos técnicos sanitarios exigidos en la presente Ordenanza.

**Artículo 332.-** Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda "**Transporte de sustancias alimenticias**" y su correspondiente número de habilitación.

**Artículo 333.-** Los vehículos destinados al transporte de productos comestibles carentes de continente, deberán ser cerrados y cuando poseyeren orificios de ventilación, éstos deberán estar protegidos por telas anti-insectos y hallarse cubiertos interiormente. No podrán transportarse simultáneamente productos comestibles y/o sustancias o elementos considerados inconvenientes. El personal afectado a la tarea de transporte deberá estar provisto de la Libreta Sanitaria/Carnet de Manipulador de Alimentos y provisto de vestimenta sanitaria.

*De los vehículos en particular:*

**Artículo 334.-** Los vehículos para el transporte de productos cármicos observarán las condiciones particulares siguientes:

- a) Serán totalmente cerrados en su interior forrado de material inoxidable u otro material impermeable autorizado, con zócalo sanitario, piso antideslizante, sin solución de continuidad, gancheras de hierro galvanizado o inoxidable, Rampa de efluentes a tacho recolector y serán de una altura suficiente para evitar que las reses una vez colgadas no toquen el piso. Se deberán mantener en perfectas condiciones de higiene.
- b) Cuando se transporten vísceras, menudencias, carnes troceadas o ganado porcino, caprino, ovino o aves y se realice o utilicen bandejas, cajones o recipientes, éstos deberán ser de material autorizado sanitariamente.
- c) Para el transporte de productos de la pesca se deberá contar con equipo 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 0,5 Kg. por cada kilo de producto.

**Artículo 335.-** Para el transporte de productos lácteos en general, podrán utilizarse estanterías adecuadas para su acondicionamiento y recipientes autorizados para contener los productos.

**Artículo 336.-** Para el transporte de productos de panadería y farináceos en general, los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, contruidos de material inalterable y el producto transportado en canastos o estanterías evitando su contacto con el piso.

**Artículo 337.-** El transporte de embutidos frescos y secos deberá realizarse en iguales condiciones a lo estipulado en el artículo anterior.

**Artículo 338.-** Para el transporte de frutas, verduras, hortalizas y bebidas podrán utilizarse vehículos que posean toldo, perfectamente pintados en buenas condiciones de higiene y la mercadería deberá estar acondicionada en canastos o cajones.

**Artículo 339.-** El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observará los requerimientos anteriores y particulares que al efecto determine B.M.

### **CAPITULO III: NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS EN GENERAL.**

**Artículo 340.-**Las condiciones para la habilitación de estos tipos de comercios serán:

- Condiciones edilicias: paredes, pisos y techos en buen estado, sin grietas, de colores claros y de fácil lavado. Aberturas en buen estado (puertas y ventanas). Instalación eléctrica (disyuntor y llave térmica) adecuada con plano aprobado por un electricista matriculado. Instalación de gas natural aprobada por gasista matriculado.
- Condiciones de Seguridad: correcta señalización y luces de emergencias en caso de ser necesarias, instalación de matafuegos aprobados y en vigencia. Botiquín de primeros auxilios.

**Artículo 341.-** Estas condiciones son generales para todos los rubros detallados a continuación, quedará a criterio de las Autoridades competentes el pedido de otros requisitos específicos si así fuera necesario según las actividades correspondientes, como exigencias para la correcta habilitación.

**Establecimientos que brindan alojamiento en general (hoteles, moteles, hosterías, residenciales, pensiones, etc.)**

**Artículo 342.-** Los establecimientos que brindan alojamiento en general, como: Hoteles, hosterías, moteles, residenciales u hospedajes, según las comodidades y servicios que presten y que se encuentren inscriptos ante los organismos públicos de turismo de la provincia, quedan sujetos a esas disposiciones u otras que en el futuro se dictaren.

**Artículo 343.-** Cualquier establecimiento que realice igual o similar actividad que las comprendidas en el artículo anterior y que no cuente con la habilitación antes mencionada, para ejercer esta actividad en el ámbito municipal, deberán contar como mínimo con las siguientes comodidades y servicios:

- a) Las habitaciones tendrán numeración en forma correlativa. El número de habitación será colocado en la parte anterior de la puerta de acceso a la misma.
- b) El mobiliario mínimo obligatorio por cada habitación es el siguiente: una cama, una mesa de luz, un velador, una silla por persona, un ropero o placard con perchas y una mesa.
- c) Cuando las habitaciones no contaren con baños privados anexos, los baños comunes afectados al uso de los huéspedes deberán existir en una proporción mínima de 1 (uno) por cada 10 (diez) plazas y no podrán ser utilizados por el personal del establecimiento.
- d) Los baños privados y generales deberán contar como mínimo con los siguientes artefactos: inodoro, bidé, lavabo, ducha, botiquín o repisa con espejo, toallero y tomacorriente, debiendo estar provistos además de agua fría y caliente.
- e) Podrán tener según el servicio y tipo de establecimiento, comedor, servicio de bar o cantina.

**Artículo 344.-** Las condiciones de construcción de cualquiera de estos establecimientos serán los establecidos o que se establezcan por la repartición de Obras y Servicios Públicos de la municipalidad.

**Artículo 345.-** Los responsables de todo establecimiento que se hallen comprendidos en los artículos anteriores, incluidas las casas de familia que brinden alojamiento a terceros, a partir de la aprobación de la presente Ordenanza, deberán inscribirlos en un registro oficial habilitado a tal efecto en B.M., en un plazo no mayor de 60 (sesenta) días.

**Artículo 346.-** Cuando estos establecimientos brinden servicios de restaurante, comedor, bar o cafetería cumplirán todas las exigencias establecidas en la presente Ordenanza para estos rubros.

*Inspección y vigilancia sanitaria de estos establecimientos*

**Artículo 347.-** 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.

**Artículo 348.-** Los dormitorios, pasillos y toda otra dependencia deberán hallarse en todo momento perfectamente pintado, libre de humedad, su mobiliario en buenas condiciones y observarán permanentemente perfectas condiciones de higiene.

**Artículo 349.-** Las ropas de cama y de toilette, además de ser cambiadas con la frecuencia habitual, lo serán cada vez que deban ser usadas por personas distintas y en todos los casos deberán ser lavadas y desinfectadas previamente.

**Artículo 350.-** Cuando, previa inspección e informes por acta de un Inspector Municipal, resulte que alguna de las casas a que se refieren los artículos anteriores hubiere sido denunciada como insalubre en parte o en todo, B.M., luego de recabar los informes que correspondan podrá inhabilitar provisoriamente la habitación del lugar hasta tanto sea puesto en las condiciones higiénicas que se prescribe.

**Artículo 351.-** La prohibición absoluta de ocupar este tipo de establecimiento que se halle en malas condiciones de higiene o seguridad será pronunciada por el Ejecutivo Municipal, previo los requisitos que habla el artículo anterior, dejando los interesados su recurso a salvo ante quien corresponda.

**Artículo 352.-** Establécese como obligatorio para todos estos establecimientos realizar la desinfección y desinsectación semestral la que deberá realizarse preferentemente en horas de menor afluencia de pasajeros.

#### *Del personal:*

**Artículo 353.-** 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, están obligados los encargados de cocina y comedor a vestir el uniforme sanitario, el que deberán mantener en todo momento en perfectas condiciones de aseo.

#### *Farmacia. Herboristería.*

**Artículo 354.-** Farmacia: Es el local de venta minorista de fármacos, drogas y especialidades medicinales, accesorios y elementos compatibles para uso humano.

Herboristería: Es el local de venta minorista de hierbas y productos naturales o desecados para usos medicinales, productos alimentarios de carácter dietético los cuales pueden comercializarse, en forma fraccionada y al peso y productos de cosmética en base a hierbas y otros productos naturales sin componentes químicos. Cuando se comercialicen los géneros de productos alimentarios y medicinales, deben contar con un profesional técnico

Bioquímico o Farmacéutico. Están exentos de tal requisito si sólo comercializan productos alimentarios y cosméticos.

**Artículo 355.-**Las farmacias deben contar con

a) Medicamentos de urgencia, materiales de curación y elementos que se detallan en la normativa vigente en materia de salud.

b) Una (1) heladera de capacidad adecuada y en funcionamiento continuo, a los efectos de mantener una temperatura entre dos y ocho grados centígrados (2-8° C) para la correcta conservación de las drogas y medicamentos que lo requieren.

**Estación de expendio de combustibles líquidos y de gas natural comprimido (G.N.C.)**

**Artículo 356.-**Se entiende por "Estación de expendio de combustibles líquidos y de gas natural comprimido (G.N.C.)" al establecimiento destinado a la venta de combustibles, lubricantes y afines y al lavado, engrase y reparaciones ligeras de vehículos automotores

**Artículo 357.-**Debe además presentarse ante la Autoridad de Aplicación la siguiente documentación:

a) Informe Técnico firmado por profesional idóneo que certifique la hermeticidad del sistema de almacenamiento subterráneo de combustibles líquidos y asegure la preservación y sanidad del suelo, de las subcuencas hídricas, los acuíferos y el medio ambiente. En el caso de prever el emplazamiento de bocas de expendio de gas natural comprimido (G.N.C.) para automotores, se debe incorporar en el expediente la acreditación de la aprobación previa del organismo oficial competente, con el plano visado por dicho ente. En los casos de ampliaciones y/o reformas y de reinicio de la actividad sobre predios cuyo uso inmediatamente anterior haya sido Estación de Servicio habilitada, se debe agregar al expediente un estudio del suelo previamente controlado y visado por la Dirección de Control Provincial y el comprobante de habilitación otorgado con anterioridad.

b) Plano conforme a obra de las siguientes instalaciones:

I. Inflamables.

II. Prevención contra incendios.

III. Sanitarias.

IV. Eléctricas.

V. Gas, cuando corresponda.

VI. Mecánicas y/o electromecánicas de los surtidores y compresores de corresponder.

VII. Compresores.

c) Plano Conforme a Obra del edificio y sus instalaciones.

d) Certificado de Aptitud Ambiental.

e) Plan y plano de Evacuación.

**Artículo 358.-**El establecimiento debe cumplir con los siguientes requisitos:



- a) Tener un desarrollo mínimo sobre la Línea Oficial de Edificación de treinta (30) metros en parcelas de esquina y cuarenta (40) metros en parcelas intermedias, que debe estar librado al acceso vehicular.
- b) Si preexisten actividades o instalaciones móviles, la localización debe quedar subordinada a su desplazamiento por fuera del acceso vehicular, con la condición de que, a juicio de la Autoridad de Aplicación, se garanticen las medidas de seguridad necesarias para la Estación expendedora.
- c) La superficie cubierta total para el desarrollo de las actividades complementarias y admitidas, excluido el Taller de reparación de automóviles, no puede superar el veinte por ciento (20 %) de la superficie de la parcela, ni una superficie máxima de ciento veinte (120) m<sup>2</sup>, conformando un único local de venta. La superficie del taller no puede exceder los cincuenta (50) m<sup>2</sup>, debiendo conformar un local independiente, localizado en cualquier sitio del predio.
- d) Contar con personal capacitado y experimentado en seguridad.

**Artículo 359.**-Se admiten las siguientes actividades complementarias:

- a) Venta de lubricantes y aditivos envasados.
- b) Taller de reparación de automóviles, excluyendo chapa - pintura y rectificación de motores, que integre la unidad de uso.
- c) Venta minorista por sistema de autoservicio de bebidas y productos alimenticios envasados y artículos de limpieza, tocador y quiosco, éstos últimos en góndolas separadas.
- d) Servicio de bar y café y restaurant.
- e) Venta de hielo, leña y carbón envasado.
- f) Hasta dos (2) cabinas telefónicas y cajeros automáticos de entidades bancarias.

**Lavadero de automóviles automático y/o manual.**

**Artículo 360.**-Se entiende por "Lavadero de automóviles automático y/o manual" al local donde se realiza el lavado integral de automotores, camionetas, motocicletas y motos, con las siguientes modalidades, conjuntas o no:

- a) Lavado manual: Cuando la limpieza del vehículo se realiza con máquina o elementos de limpieza, operada en forma manual por personal de la empresa. Incluye el lavado de chasis, carrocería interior, motor y la aplicación de lustre.
- b) Lavado automático: Cuando la limpieza del vehículo se realiza con máquinas automáticas sin la intervención de personal de la empresa.

**Artículo 361.**-Los establecimientos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) El local, sus instalaciones y dependencias deben encontrarse permanentemente en condiciones de higiene y seguridad.
- b) El agua que se derrame no debe llegar a la vía pública por lo que deben contar con desagües internos (canaletas con rejillas) los cuales terminarán en una fosa de decantación (la cual deberá recibir la limpieza correspondiente de materiales sólidos) antes de llegar a la red cloacal.
- c) El ingreso y el egreso de los vehículos debe ser en marcha hacia adelante.
- d) Contar con una superficie mínima que garantice un área de vehículos en espera y vehículos en secado de ciento cincuenta (150) m<sup>2</sup>, excluido el área de lavado.

e) Contar con máquinas de aspirado.

f) Se permite el funcionamiento de la actividad Café Bar, para el desarrollo de ésta actividad se debe delimitar sector independiente y cumplir con los requisitos propios en materia de emplazamiento, edificación y habilitación.

**Artículo 362.**-Está prohibido el lavado, secado y espera en la vía pública. Se prohíbe la venta y consumo de bebidas alcohólicas dentro del establecimiento. Debe cumplirse con la Ley antitabaco.

### Salón de belleza – peluquería.

**Artículo 363.**-Se considera “Salón de Belleza y Peluquería” al establecimiento que presta servicios de corte, lavado y peinado del cabello, rasurado de barba, manicuría, aplicaciones de fomentos y masajes faciales, pedicura, ondulación, decoloración y/o teñido del cabello, depilación y servicio de cosmetología a personas de ambos sexos.

**Artículo 364.**-Los establecimientos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Reservar un área equivalente a un tercio de la superficie del local principal para la permanencia, espera y atención general del público. Los establecimientos que cuenten con varios locales, deben cumplir con este requisito en uno de los locales.
- b) Contar con un método de esterilización, destinado al tratamiento de tijeras, navajas y demás implementos utilizados para el corte o rasurado, autorizado por autoridad competente.

### Servicios fúnebres.

**Artículo 365.**-Se entiende por “Servicios Fúnebres” a la actividad que comprende el retiro y transporte de cadáveres o restos humanos, la realización de velatorios en domicilios particulares o en locales para velatorios públicos, el traslado de los cadáveres a los cementerios y la tramitación de todo lo relativo a la inhumación y/o cremación de los restos.

**Artículo 366.**-Contempla las siguientes modalidades, debiendo declararse cada una de ellas como un Rubro en la pertinente solicitud de habilitación:

- a) Oficina de Servicios Fúnebres.
- b) Servicios Fúnebres con Exposición y Venta de féretros y enseres no visualizables desde la vía pública.
- c) Servicios Fúnebres con depósito y garaje.
- d) Exposición y Venta de ataúdes.
- e) Velatorio.

### Tienda de Indumentaria.

**Artículo 367.**-Se entiende por tienda de indumentaria a aquellos locales que comercialicen vestimenta en general al por menor.

**Artículo 368.**-Se exigirá un probador de dimensiones adecuadas con percheros.

### Venta de Artículos de limpieza.

**Artículo 369.**-Se entiende por venta de artículos de limpieza a todo comercio donde se vendan sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfectación, para su utilización en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados.

### Consultorios

**Artículo 370.**-Se entiende por consultorio al establecimiento donde se puede pedir consulta u opinión sobre una determinada materia.

**Artículo 371.**-Además de cumplir con las normas edilicias y de seguridad generales detalladas al comienzo del capítulo III, cada consultorio se registrará de acuerdo a las normas de su colegio profesional correspondiente.

### Transporte de pasajeros-Remises

**Artículo 372.**-Se entiende por transporte de pasajeros a aquellos vehículos manejados por chofer habilitado utilizados para transportar personas a cambio del pago de una tarifa previamente establecida.

**Artículo 373.**-Se exigirá para su habilitación, copias de carnet de conducir vigente con la categoría correspondiente, psicofísico vigente, verificación técnica vehicular, último recibo pago del seguro acorde a la actividad a realizar.

### Taller Mecánico

**Artículo 374.**-Se considera "Taller de mantenimiento y reparación de vehículos, automotores y motocicletas, camiones acoplados, semiacoplados, tractores, ómnibus, micrómnibus, camionetas, y demás vehículos análogos" al local donde se reparan o cambian partes mecánicas, electrónicas o accesorios de camiones, colectivos, máquinas viales o de gran porte con ingreso de vehículo.

**Artículo 375.**-Comprende los siguientes servicios:

- a) Mantenimiento y reparación del motor y de mecánica integral.
- b) Reparación y ajuste del carburador, de la suspensión, de la transmisión y los servicios de instalación.
- c) Reparación de equipos de GNC-gas natural comprimido.

### Casas de Repuestos

**Artículo 376.**-Se considera casas de repuesto al lugar donde se comercializan repuestos en general para la reparación de vehículos.

### Vivero

**Artículo 377.**-Se considera vivero al lugar donde se comercializan y cultivan árboles pequeños, plantas y otras especies vegetales.

### Estudio Jurídico o Contable

**Artículo 378.-** Se entiende por estudio jurídico y/o contable al lugar donde prestan servicios profesionales abogados y/o contadores públicos.

### CAPITULO IV: VENDEDORES AMBULANTES

**Artículo 379.-** A los fines del presente, se define como Vendedor Ambulante a toda persona que ejerza en forma habitual o esporádica el comercio en la vía pública, ofreciendo su mercadería puerta a puerta en forma pedestre o utilizando un vehículo de cualquier tipo y/o en paradas individuales transitorias.

**Artículo 380.-** Queda prohibida la venta ambulante de alimentos y bebidas en general a excepción de golosinas, manies, galletitas, helados u otros productos expresamente autorizados por B.M. y siempre que se expenda en pequeña escala y bajo envoltura de fábrica autorizada y fiscalizada. Se permite también la venta de bebidas analcohólicas y café en refrigeradoras o termos, servidos en vasos descartables parafinados o similares de primer uso.

**Artículo 381.-** Los interesados en ejercer el comercio ambulante deberán dirigirse al municipio de lunes a viernes en horario de atención al público (06 a 12 hs), para recibir el permiso correspondiente para su circulación y venta y abonar la sisa correspondiente por la actividad. Para los vendedores ambulantes de alimentos elaborados y refrigerados/congelados además de lo mencionado con anterioridad deberán cumplir con la inspección técnica bromatológica correspondiente.

**Artículo 382.-** Se prohíbe la venta de productos alimenticios elaborados, refrigerados/congelados los días sábados, domingos y feriados. Salvo que el Ejecutivo otorgue el permiso especial con anterioridad.

**Artículo 383.-** La prioridad en la obtención de registros para venta ambulante la tendrán los discapacitados motrices, ciegos, ambliopes y discapacitados mentales, quienes deberán acompañar sus solicitudes con una certificación del Centro de Salud u organismo médico oficial que corresponda acerca del grado de incapacidad.

**Artículo 384.-** El control en la vía pública, en lo que respecta a su instalación y desplazamiento estará a cargo de inspectores municipales.

**Artículo 385.-** Cuando la actividad comercial ambulante se lleve a cabo en paradas transitorias o temporales, deberá cumplirse con las siguientes condiciones:

- No entorpecer el tránsito de peatones ni obstaculizar la visión vehicular.
- No turbar el uso y goce del propietario del inmueble frente al cual se instale.
- No formar aglomeraciones de personas, prohibiéndose hacer demostraciones de cualquier tipo.
- Ubicarse a más de 150 mts. de un negocio del mismo ramo ya establecido, contando dicha distancia desde la puerta de éste último más cercana a la parada.

-No instalarse frente al acceso de reparticiones públicas, entidades bancarias, educativas, hospitales, sanatorios, garajes, templos, etc.

-Mantener la limpieza y el orden antes, durante y después del estacionamiento.

**Artículo 386.**-Dispóngase que toda persona interesada en ejercer la venta y o la compra ambulante deberá abonar, previamente, el derecho de sisa fijado en:

Vendedores a pie: florista, productos alimenticios y art. varios (10 litros de nafta súper).

Vendedores con vehículo: frutas y verduras, pescado, art. de limpieza (25 litros de nafta súper)

Compradores con vehículos: chatarras y a fines (25 litros de nafta súper)

**Artículo 387.**- Esta prohibida la venta de helados que no provengan de establecimientos autorizados y no sean su vez expendidos en condiciones higiénicas y conservadas en frío adecuado.

**Artículo 388.**- 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.

#### CAPITULO V: CARNET SANITARIO Y DE MANIPULADOR

**Artículo 389.**-Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un carnet sanitario expendido por el Área de Bromatología Municipal y un carnet de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.

**Artículo 390.**-Para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos se dictará un curso que contará con una evaluación que se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador. El CARNET tendrá vigencia por el plazo de 3 años. Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos.

**Artículo 391.**-Para la realización del carnet sanitario se deberá completar en el municipio el carnet con los datos personales más una foto 4x4 para luego dirigirse al Centro de Salud "Martín Fierro", donde se completará la parte médica dando el apto a partir de los resultados de un Hemograma, V.D.R.L, radiografía de Tórax, análisis de orina, Hepatitis "A" y vacuna antitetánica vigente. Luego de esto desde el Área de Bromatología Municipal se aprobará exigiendo lo anteriormente mencionado y cuestiones técnicas bromatológicas, de ser necesario.

**Artículo 392.**-El carnet sanitario tendrá una vigencia de dos años, siendo éste visado semestralmente hasta su vencimiento. Para su visación es necesario nuevamente el apto médico (sin exigencia de análisis salvo que el médico lo crea necesario) y bromatológico.

**Artículo 393.-**El incumplimiento de los artículos anteriormente mencionados será notificado; se otorgará un plazo de 30 días para que puedan cumplirse, de lo contrario quedarán inhabilitados para realizar cualquier trámite municipal hasta que la situación sea revertida.

#### CAPÍTULO VI: CALIBRACIÓN DE BÁSCULAS Y BALANZAS

**Artículo 394.-** Se entiende como calibración de básculas y balanzas a la comparación cuantitativa de las mismas con un peso de referencia, para comprobar su funcionalidad y precisión.

**Artículo 395.-**La calibración será realizada semestralmente a cargo de un inspector municipal.

#### CAPÍTULO VII: DISPOSICIONES VARIAS.

**Artículo 396.-** Deróguese toda norma de igual o menor jerarquía que se oponga a la presente.

**Artículo 397.-** Autorícese al poder ejecutivo Municipal a realizar las acciones necesarias para producir las recaudaciones que sean menester a los fines de la presente ordenanza.

**Artículo 398.-** La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir de su promulgación y publicación.

**Artículo 399.-** Elévese a los efectos que correspondan, publíquese y cumplido archívese.

**Artículo 400.-** De forma. -

Sala de sesiones Hernández 14 de Mayo de 2020.-

Aprobado por Unanimidad

  
CLAUDIA FLORENCIA MORALES  
SECRETARÍA  
Honorable Concejo Deliberante  
Hernández - Entre Ríos



  
Jorgelina V. Bermúdez  
PRESIDENTA  
Honorable Concejo Deliberante  
Hernández - Entre Ríos

MUNICIPALIDAD DE HERNANDEZ	
MESA DE ENTRADAS	
ORDEN N° 40	F° N° 03
ENTRO	SALIO
DÍA 19	DÍA
MES 05	MES
AÑO 20	AÑO

Municipalidad de Hernández	
Honorable Concejo Deliberante	
Entradas y Salidas	
ORDEN N° 12	F° N° 12
ENTRO	SALIO
DÍA	DÍA 18
MES	MES 05
AÑO	AÑO 2020
	HORA 11:30