



Municipalidad de Junín de los Andes

PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
**Concejo Deliberante**

ORDENANZA N° 2521/15.-

## **ORDENANZA N° 2521/2015**

**VISTO:** Las facultades que la Ley Nacional 18284/69, según Artículo 19, en el cual confiere a los Ente Contralores Alimenticios, solicitar Direcciones Técnicas en los casos que se estime necesario y siendo de suma necesidad, que nuestra Ciudad cuente con una reglamentación local para las funciones que deben cumplir los Directores Técnicos Alimenticios, para así fortalecer la citada Ley, y;

### **CONSIDERANDO:**

Que, la Ley 18284/69 estipula que cada localidad puede confeccionar sus propias legislaciones, siempre que estas no contradigan sino mejoren a la citada Ley.-

Que con la presente reglamentación se esta contribuyendo a responsabilizar a los Propietarios y/o gerentes de establecimientos elaboradores de productos que ameriten especial cuidado, siendo estos de alto riesgo epidemiológico y que necesitan una supervisión Técnica Profesional.-

Que, nuestra localidad ha pasado por un importante brote parasitario producido por Trichinella Spiralis, de público conocimiento y de gran magnitud, producido por una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), de la cual nuestra Municipalidad se ve perjudicada judicialmente.-

Que, es menester de esta Municipalidad y en este caso, desde la Subsecretaria de Bromatología, brindar nuevas herramientas para minimizar lo riesgos de contaminación y posibilidades de que la población contraiga ETA.-

Que, el presente favorecerá a la unificación de criterios entre los establecimientos y el ente contralor, evitando así cualquier duda y/o disconformidad al momento de llevar a cabo los procedimientos de inspección.-

Que, con la implementación del presente se brinda una salida laboral a los alumnos con titulo de Técnicos en Ciencias de la Alimentación.-

**POR ELLO Y USO DE LAS FACULTADES QUE LE CONFIERA LA CARTA ORGANICA MUNICIPAL EN SUS ARTICULOS 56 Y 57 Inc. a), EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE JUNIN DE LOS ANDES, REUNIDO EN SESION ORDINARIA SANCIONA CON FUERZA DE;**

## **ORDENANZA**

**ARTICULO 1°:** **APRUÉBASE:** el Manual de Procedimientos para Directores Técnicos Alimenticios de Establecimientos distribuidores y elaboradores de productos cárneos y sus derivados dentro del Ejido Municipal, el que forma parte de la presente como Anexo I.-

**GUSTAVO EDGARDO CAÑICUL**  
SECRETARIO LEGISLATIVO  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**ROSANA MARISA MORALES**  
VICEPRESIDENTE A/C  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



*Municipalidad de Junín de los Andes*

PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
**Concejo Deliberante**

ORDENANZA N° 2521/15.-

**ARTICULO 2°: APRUÉBASE:**

- a) el modelo de planilla de Monitoreo e informe de plagas confeccionado en forma conjunta entre la Subsecretaria de Bromatología con el INTI, el cual será considerado de uso oficial obligatorio por los Directores Técnicos, como Anexo II.
- b) el modelo de lista de recomendaciones el cual consta como Anexo III de la presente.-

**ARTÍCULO 3°: FACÚLTASE:** a la Subsecretaria de Bromatología o la que en el futuro la reemplace a exigir Dirección Técnica Profesional en los casos que esta lo crea necesario.-

**ARTÍCULO 4°: ESTABLÉCESE:** en la presente que no existen licencias comerciales provisorias bajo ningún tipo de circunstancias sin haber cumplido con las normas vigentes al momento de su tramitación a excepción de lo estipulado en Ordenanza N° 507/96.-

**ARTICULO 5°: DETERMÍNASE:** que cada Director Técnico Profesional podrá verificar hasta un máximo de 4 (cuatro) establecimientos elaboradores de productos alimenticios, a excepción de aquel que tenga dedicación exclusiva a dicha dirección técnica, según las características y complejidad del establecimiento y los alimentos, y autorizado por el ente contralor municipal.-

**ARTICULO 6°: SANCIÓNASE:** las infracciones previstas en la presente Ordenanza, referente a la elaboración de productos alimenticios y Direcciones Técnicas, harán responsables tanto a su propietario del comercio y/o establecimiento que consintiera la elaboración y venta, como el profesional actuante, pudiendo ser inhabilitado por 60 (sesenta) días o hasta tanto corrija la infracción. Así mismo en caso de reincidencia se aplicara el doble de condena o inhabilitación inicial. Es facultad del tribunal imponer la clausura hasta 60 (sesenta) días o sin término según determine a su criterio la gravedad de la falta.-

**ARTICULO 7°:** Remítase la presente al Departamento Ejecutivo Municipal, para su Promulgación y difusión por los medios orales y escritos de la Localidad, Comisiones Vecinales, a todos los estamentos de la Secretaria Municipales, al Juzgado de Faltas Municipal y a los propietarios y/o responsables de los locales comerciales de Junín de los Andes.-

**ARTICULO 8°:** Comuníquese. Publíquese. Cumplido. Archívese.-

**DADA EN LA SALA DE SESIONES GENERAL JOSE SAN MARTIN DEL CONCEJO DELIBERANTE DE JUNIN DE LOS ANDES, PROVINCIA DEL NEUQUEN, A LOS UN DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL QUINCE, SEGÚN CONSTA EN ACTA N° 1813/15 – EXPTE. C.D. N° 8030/15.-**

GUSTAVO EDGARDO CAÑICUL  
SECRETARIO LEGISLATIVO  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

ROSANA MARISA MORALES  
VICEPRESIDENTE A/C  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



Municipalidad de Junín de los Andes

PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
**Concejo Deliberante**

ORDENANZA N° 2521/15.-

### ANEXO I – ORDENANZA N° 2521/2015

#### MANUAL DE DIRECCION TECNICA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNEOS Y ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EPIDEMIOLOGICO

1º) El Director Técnico, deberá confeccionar un registro de BPM que deberán cumplir los intervinientes en la manipulación en el establecimiento de acuerdo a las características del mismo, como así también la implementación de POES (Procedimientos Estandarizados de Saneamiento) y MIP (Manejo Integral de Plagas).-

2º) Deberá confeccionar un flujograma del proceso de elaboración, indicar el recorrido de la MP hasta Producto Final.- Indicar circulación de personal.

Se deberá anexar una planilla con los días y horas en los cuales se realizara la elaboración

3º) Deberá confeccionar una memoria descriptiva de los productos a elaborar, declarando los ingredientes utilizados, aditivos y/o conservantes permitidos.-

4º) Deberá certificar la aptitud de las materias primas a utilizar (características organolépticas), in situ, como así también auspicar de auditor al momento de la elaboración, **cuando las características del producto así lo requieran según criterio del ente contralor.**

5º) De acuerdo a su criterio Ético y Profesional, según los parámetros de periodos de aptitud contemplados en la legislación vigente para productos frescos crudos **(Artículo 305 del CAA) el cual establece un periodo de 1 a 6 días para embutidos frescos,** deberá dar a cada producto el periodo que estime correspondan haciéndose responsable si el periodo es mas extenso al solicitado, el cual será evaluado por la Subsecretaria de Bromatología o la que en su futuro la reemplace.-

6º) Deberá, rotular los productos con la información obligatoria según Res. GMC N° 026/03 (fecha de elaboración y vencimiento, N° de lote, nombre del establecimiento y N° de habilitación).-

7º) Deberá confeccionar un registro de producción en el cual quede especificado el Producto, fecha elaboración y período de aptitud, N° de Lote, cantidad de producción (Kg o Unidades), este estará a disposición de la Subsecretaria de Bromatología o la que en un futuro la reemplace, cuando así se requiera.

GUSTAVO EDGARDO CAÑICUL  
SECRETARIO LEGISLATIVO  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

ROSANA MARISA MORALES  
VICEPRESIDENTE A/C  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



*Municipalidad de Junín de los Andes*

ORDENANZA N° 2521/15.-

PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
**Concejo Deliberante**

8º) Los productos fraccionados y posteriormente modificados (supremas, milanesas, arrollados, etc.) nunca podrán superar el periodo de aptitud declarado en los envases de origen de los mismos y/o en los permisos de tránsito/re despachos/etc., como así tampoco superaran los periodos específicos para cada producto elaborado.

9º) El Técnico deberá implementar el modelo de planilla de Monitoreo e informe de plagas según Anexo II.-

10) Los Directores Técnicos podrán ser asistidos por Auxiliares Técnicos que posean título en orientación alimenticia y que podrán oficiar de auditores en los procesos de elaboración, estos no podrán emitir certificación alguna, las mismas deberán ser firmadas por los profesionales en la materia.-

11) El profesional responsable de la Dirección Técnica no podrá desempeñar actividad oficial (Nacional, Provincial ni Municipal) relacionada con Bromatología, a excepción de la Docencia.-

12) El Director Técnico, en conjunto con la Subsecretaría de Bromatología o la que en un futuro la reemplace, deberá disponer la extracción y envío de muestra a laboratorios oficiales para análisis de productos elaborados, como así también de sus correspondientes envases y envolturas y del agua utilizada en los procesos de elaboración.-

13) El Director Técnico deberá prestar colaboración técnica al comercio, asesorando sobre todo en aquellos procedimientos y adelantos tecnológicos que tiendan a una mejor y más eficiente producción de alimentos.-

14) Deberá contar en el establecimiento con un libro de Acta foliado en el cual dejara sentado los procesos de elaboración realizados que serán corroborados en inspecciones de rutina por el ente contralor. Enviar, cuando sea requerido por la autoridad sanitaria local, las certificaciones e informes correspondientes. Mantener actualizado los archivos de la documentación sanitaria del establecimiento a su cargo.-

15) Los Directores Técnicos que lleven a cabo los MIP, deberán encontrarse amparados con una acreditación o similar que disponga el Colegio Médico Veterinario según la Ley Provincial N° 1686/87.-

16) Los Directores Técnicos deberán presentar una declaración jurada en la Subsecretaría de Bromatología, o la que en su futuro la reemplace, en la cual quedaran sentados los datos del profesional y del titular del establecimiento que dirigirá (**según Licencia comercial**), con la firma de ambos. Esta declaración jurada podrá ser individual o, de contar el profesional con Licencia Comercial, inscribir el establecimiento técnico y de esta manera la Dirección podrá llevarse a cabo por todo profesional que conforme el equipo de trabajo del titular de la Licencia Comercial.-

**GUSTAVO EDGARDO CAÑICUL**  
SECRETARIO LEGISLATIVO  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**ROSANA MARISA MORALES**  
VICEPRESIDENTE A/C  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



Municipalidad de Junín de los Andes

PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
Concejo Deliberante

ORDENANZA N° 2521/15.-

ANEXO II  
REGISTRO DE MONITOREO DE PLAGAS

Emprendimiento:

Domicilio:

Empresa de monitoreo:

Datos de contacto:

Monitoreo

| Fecha | Plagas detectadas y/o indicios | Lugar / equipos | Medidas correctivas | Firma |
|-------|--------------------------------|-----------------|---------------------|-------|
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |
|       |                                |                 |                     |       |

Responsable del monitoreo:

Firma:

GUSTAVO EDGARDO CAÑICUL  
SECRETARIO LEGISLATIVO  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

ROSANA MARISA MORALES  
VICEPRESIDENTE A/C  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



Municipalidad de Junín de los Andes

ORDENANZA N° 2521/15.-

PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
Concejo Deliberante

Anexo: PLANO ESQUEMATICO DEL ESTABLECIMIENTO

- Indicar:
- 1- Fecha:
  - 2- Lugar donde se encontró la plaga. Referencia por cada plaga: Ej.: marco con una “x” los lugares con cucarachas, con un “o” los roedores, con una “m” las moscas, etc.
  - 3- Lugar donde se realizó el control. Referencia: Ej.: si pulverizaron marcar la zona con resaltador,
  - 4- Lugar donde se colocaron trampas/cebos. Referencia: Ej.: indicar con rectángulos las trampas, etc.

GUSTAVO EDGARDO CAÑICUL  
SECRETARIO LEGISLATIVO  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

ROSANA MARISA MORALES  
VICEPRESIDENTE A/C  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



**REGISTRO DE MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL MANEJO DE PLAGAS**

Emprendimiento:

Domicilio:

Empresa de monitoreo:

Datos de contacto:

| Fecha | Plaga | Lugar / equipos | Nombre comercial del producto | Presentación | Principio activo y concentración | Dosis | Otras acciones realizadas (ej.: cambio de cintas pegajosas, cebos, etc) |
|-------|-------|-----------------|-------------------------------|--------------|----------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------|
|       |       |                 |                               |              |                                  |       |                                                                         |
|       |       |                 |                               |              |                                  |       |                                                                         |
|       |       |                 |                               |              |                                  |       |                                                                         |
|       |       |                 |                               |              |                                  |       |                                                                         |
|       |       |                 |                               |              |                                  |       |                                                                         |

Anexar HOJA DE SEGURIDAD del producto.

Anexar LISTA DE RECOMENDACIONES al propietario y personal del establecimiento, relativas a la seguridad, higiene y prevención posterior a la aplicación.



ANEXO III: LISTA DE RECOMENDACIONES

Fecha:

Recomendaciones a tener en cuenta:

En cuanto a la seguridad del personal, se recomienda:

- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...

Medidas de higiene y otras medidas preventivas a tomar:

- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...
- ☐ ...

| Responsable del monitoreo: | Firma: |
|----------------------------|--------|
|                            |        |

**GUSTAVO EDGARDO CAÑICUL**  
SECRETARIO LEGISLATIVO  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**ROSANA MARISA MORALES**  
VICEPRESIDENTE A/C  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA