



ORDENANZA N° 2880/2018

VISTO: La necesidad de actualizar la Ordenanza N° 170/86 que trata las condiciones generales y especiales que deben cumplir los comercios de nuestra localidad de acuerdo a cada rubro, y;

CONSIDERANDO:

Que, es la Ley 18284/69 Código Alimentario Argentino y su reglamentación anexos I y II la principal normativa con la que actualmente nos regimos, siendo esta la base de la ordenanza en cuestión.-Que de acuerdo a lo establecido por el Decreto N° 815/99 los Municipios serán los responsables de aplicar el Código Alimentario Argentino en sus respectivas jurisdicciones, así también faculta a las Municipalidades a dictar Ordenanzas e implementar normas y reglamentaciones con el fin de completar las normas del C.A.A. o establecer otras disposiciones que no hayan sido contempladas.-

Que, es el Código Alimentario Argentino, el que día a día es actualizado mediante incorporaciones a los articulados o en una sección anexa al final del mismo, en la que se transcriben Resoluciones Grupo Mercado Común en materia alimentaria; mientras que la ordenanza 170/86 se mantiene sin actualizaciones.-

Que, debido a su antigüedad y al constante avance de la tecnología alimentaria para prevenir y minimizar las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), resulta necesaria su actualización.-

Que, es necesario fortalecer las disposiciones actuales para impedir que el accionar bromatológico se encuentre impotente ante situaciones complejas y así respaldar a los funcionarios actuantes.-Que en la actualidad surgen diversas dificultades en inspecciones bromatológicas y estas merecen su reglamentación para mejorar el accionar del contralor.-

Que, es responsabilidad del ente contralor velar por el cumplimiento de las Leyes alimenticias salvaguardando la salud de la población.-

Que, fortaleciendo el Código Alimentario Argentino mediante nuestras Ordenanzas Municipales es una manera de proteger la salud de la población.-

POR ELLO Y EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE CONFIERE LA CARTA ORGÁNICA MUNICIPAL, ARTÍCULO 56° y ARTÍCULO 57, INCISO a), CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE JUNÍN DE LOS ANDES, REUNIDO EN SESIÓN ORDINARIA, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

LUCIANO CASAJUS
SECRETARÍO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

LAURA ESTER RIFFO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



Municipalidad de Junín de los Andes
PROVINCIA DEL NEUQUÉN
Concejo Deliberante

ORDENANZA N° 2880/2018.-

ARTÍCULO 1°: APRUÉBASE: el cuerpo normativo adjunto a la presente ordenanza, de la cual es parte y que reglamenta las habilitaciones comerciales.-

ARTÍCULO 2°: La presente ordenanza tendrá vigencia a partir de su promulgación y ninguna persona física y/o jurídica, encuadrada en las disposiciones o en una de ellas del reglamento, podrá alegar ignorancia de la misma.-

ARTÍCULO 3°: DERÓGASE: toda ordenanza y/o disposición que se anteponga a la presente.

ARTÍCULO 4°: REMÍTASE: la presente al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación; y posteriormente por su intermedio comuníquese a la opinión pública en general y a los comercios en particular.-

ARTÍCULO 5°: Comuníquese. Publíquese. Cumplido. Archívese.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES “GENERAL JOSÉ DE SAN MARTÍN” DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE JUNÍN DE LOS ANDES, PROVINCIA DEL NEUQUÉN, A LOS DOCE DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO, SEGÚN CONSTA EN ACTA N° 1992/18 – EXPTE. C.D. N° 9891/18.-

LUCIANO CASAJUS
SECRETARÍO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

LAURA ESTER RIFFO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



Artículo 1°: NORMAS DE CARÁCTER GENERAL PARA LOS COMERCIOS DE JUNÍN DE LOS ANDES:

- A) Cada rubro responderá a las exigencias de carácter especial sin excepción alguna.
- B) Deberán mantenerse en todo momento bien aseado, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.
- C) En los locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco, chicle o comer.
- D) La iluminación se hará por luz solar siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la luz natural, y poseer cobertores o cazatrampas.
- E) En los locales donde se manipulen o se almacenen productos alimenticios envasado o no y que comunique o no con el exterior, las aberturas estarán provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.
- F) Los productos elaborados, como las primeras materias y los envases deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, estas serán hechas sobre tarimas o mostrador convenientemente separado del piso a una altura no menor de 0,15 cm.
- G) Los comercios no podrán tener comunicación directa con viviendas, caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, considerados como inconvenientes.
- H) Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, pisos y techos poseerán aislación hidráulica.
- I) Las sustancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones para ese destino.
- J) Las firmas comerciales están obligadas a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos adecuados y autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otro animal doméstico.
- K) Todos los rodenticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implica.
- L) Los comercios que realicen elaboración de productos alimenticios, deberán presentar en la Dirección General de Bromatología, cada 06 (seis) meses y cuando la autoridad de aplicación lo exija, un certificado de saneamiento extendido por un profesional matriculado con domicilio en la localidad, así mismo deberá presentar análisis (físicoquímico, bacteriológico) del agua del/los tanques de agua. O cada vez que el ente contralor lo considere necesario.
- M) Los locales dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes y utensilios.
- N) Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.
- O) El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio, directamente del envase original y a la vista del comprador, o deberán poseer un sector de fraccionamiento, éste deberá cumplir con las exigencias del C.A.A.
- P) Los empleados de los comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de aquellos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios.
- Q) El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponer de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole.



- R) El personal de los comercios de alimentos, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Certificado de Sanidad expendido por medico o instituciones privadas reconocidas por la autoridad sanitaria competente, esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos, cualquiera fuera la actividad que desarrolla dentro de los mismos. La renovación de las Libretas Sanitarias se ajustara a lo establecido en el C.A.A.
- Los Certificados de Sanidad deberán tenerse en depósito en administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando estas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabaje fuera de los establecimientos, quienes deberán llevarlos consigo. El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (Eje: diarrea) no deberá trabajar en ningún comercio de alimentos cuando exista la posibilidad de que pueda contaminar los alimentos con organismos patógenos o las superficies que hayan de estar en contacto con los mismos.
- S) Todos los Locales comerciales deberán Poseer sanitarios para el personal y en casos específicos para el público, estos deberán reunir las condiciones establecidas en la presente Ordenanza y las del C.A.A. en su Artículo N° 20.
- T) La venta de bebidas alcohólica queda sujeta a lo establecido en la ordenanza Municipal N° 652/98.
- U) Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, mantequerías, despacho de bebidas, bares confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fabricas de churros, empanadas y sándwiches, lecherías y heladerías, etc., deberán vestir uniformes de trabajo reglamentario (blusa, saco o guardapolvo) y gorras de color blanco o crema, lavables o renovables.
- En las confiterías, verdulerías, fruterías y mercados es obligatorio el uso de delantales o guardapolvo y gorros blancos.
- En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales oscuros o de overoles gris, azul o kakis. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación e higiene.
- V) Todas las fábricas industriales de productos alimenticios deberán demarcar todo su perímetro cerrándolo con alambre tejido olímpico.

Artículo 2°: Los propietarios de los comercios de productos alimenticios al solicitar ante la Municipalidad de Junín de los Andes, habilitación de los mismos, se ajustaran a la clasificación que establece la presente ordenanza, que integrará el futuro Código Municipal de Habilitaciones Comerciales.

Todo trámite para habilitación comercial deberá, indefectiblemente, culminar con la correspondiente aprobación de la Dirección General de Bromatología antes de otorgarse la LICENCIA COMERCIAL.

Artículo 3°: Una vez acordados los permisos de habilitación, los propietarios limitaran sus funciones a las que por el presente se establecen y los locales en que sean instalados se adjuntaran a las disposiciones del mismo.

Artículo 4°: Cuando el permiso de habilitación se hiciera para varios rubros, compatibles entre sí, los locales de los comercios reunirán el conjunto de exigencias establecidas, según el CAA y esta reglamentación, para cada rubro.



Artículo 5°: HIPERMERCADOS: Se considera a los locales de venta con una superficie mayor a los 2.400 m² más depósitos e instalaciones de frío superiores a los 250 m² cubiertos, con una superficie mínima total de 2.650 m². Se podrá realizar en él, las siguientes actividades: autoservicio, fraccionamiento y envase de productos autorizados, venta de productos alimenticios (perecederos o no perecederos), carnicería, frutería, verdulería, fiambrería, panadería, rotisería, productos lácteos envasados, artículos de limpieza, de tocador, perfumería, de higiene, de bazar, de menaje, venta de indumentaria, del hogar.

En el caso de que se anexe local de comidas rápidas, deberán poseer baños para el público, de características similares a las exigidas para los baños del salón comedor.

ANEXOS INCOMPATIBLES: kerosén, carbón suelto, venta de gas envasado.

Artículo 6°: SUPERMERCADOS: Se considera a los locales de venta con una superficie superior a los 200 m², incluido depósitos e instalaciones de frío. Se podrá realizar en él las siguientes actividades: autoservicio, fraccionamientos autorizados, carnicería, rotisería, frutería, verdulería, fiambrería, pan envasado, productos lácteos, artículos de limpieza, de tocador, de higiene, de bazar, de menajes, de perfumería, del hogar.

ANEXOS INCOMPATIBLES: kerosén, carbón suelto, venta de indumentaria, venta de gas envasado.

Artículo 7°: AUTOSERVICIO: Se considera los locales de venta con una superficie no inferior a los 100 m², éstos no deberán tener conexión directa alguna, con viviendas/domicilios particulares de propietarios/arrendatarios del comercio u otro.

Se podrán realizar en él las siguientes actividades: venta de productos alimenticios (perecederos o no perecederos), carnicería, frutería, verdulería, fiambrería, pan envasado en origen, productos lácteos, artículos de limpieza, de tocador, de higiene, de menaje y de perfumería.

ANEXOS INCOMPATIBLES: productos de panificación sueltos, kerosén, carbón suelto, artículos del hogar, fraccionamiento y envase, venta de indumentaria, venta de gas envasado.

Artículo 8°: ALMACEN AL POR MAYOR: denominese almacén al por mayor los comercios cuya superficie sea no inferior a los 80 m² donde se expendan productos en sus envases originales y por múltiples unidades.

Artículo 9°: ALMACEN: Se considera los locales de venta, con una superficie no inferior a los 20 m², lado mínimo 03 mts. Estos locales no deberán tener conexión alguna, con viviendas/domicilios particulares de propietarios/arrendatarios del comercio u otros. Se podrá realizar las siguientes actividades: venta de productos alimenticios envasados en origen, bebidas con o sin alcohol, lácteos, artículos de limpieza, de higiene y de tocador.

ANEXOS COMPATIBLES: Bazar, de menaje, perfumería, cigarrillos y golosinas, artículos de panificación envasados en origen. En caso de anexar los rubros carnicería y/o fiambrería, éstos deberán reunir y cumplir con las exigencias correspondientes para cada uno.

ANEXOS INCOMPATIBLES: kerosén, carbón suelto, artículos del hogar, fraccionamiento y envase de productos no autorizados, comidas preparadas, venta de indumentaria, y librería, venta de gas envasado.

Artículo 10°: DESPENSAS: en estos comercios se realizara única y exclusivamente la venta de productos alimenticios, principalmente por unidades de envase, peso y volumen o fracciones de las mismas destinadas a ser consumidas fuera del local. Poseerán una superficie mínima de 16 m². Estos locales no deberán tener conexión alguna, con viviendas/domicilios particulares de propietarios/arrendatarios del comercio u otros.



ANEXOS COMPATIBLES: pan envasado en origen, bebidas alcohólicas y analcohólicas, lácteos envasados en origen, fiambres que no necesiten su fraccionamiento.

ANEXOS INCOMPATIBLES: kerosén, carbón suelto, artículos del hogar, fraccionamiento y envase de productos no autorizados, comidas preparadas, venta de indumentaria, y librería, venta de gas envasado, productos cárneos, artículos de limpieza, higiene y tocador.

Artículo 11°: RUBRO DEPÓSITO: Con el nombre de depósito se designan los locales de almacenamiento de productos alimenticios en los cuales no se practique ninguna forma de venta directa al público. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de venta serán llevados a los locales de venta para su posterior comercialización, los productos deberán acondicionarse según sus características y necesidades. Estos locales deberán contar con sanitarios para el personal.

Artículo 12°: RUBRO FIAMBRERIA: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 20 m², lado mínimo 3 mts. Estos locales no podrán tener conexión alguna, con viviendas/domicilios particulares de propietarios/arrendatarios del comercio u otros. Se podrá realizar en el las siguientes actividades: ventas de fiambres (fraccionado al momento de su venta) y embutidos, conservas, bebidas sin o con alcohol, artículos alimenticios envasados.

ANEXOS COMPATIBLES: Pan envasado en origen, productos lácteos envasados.

ANEXOS INCOMPATIBLES: carnicería, frutería, verdulería, fraccionamiento y envase de productos bazar, menaje, venta de gas envasado, elaboración de comidas (frías/calientes).

Artículo 13°: RUBRO ROTISERIA O CASA DE COMIDAS: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 20 m², lado mínimo 3 mts. Estos locales no podrán tener conexión alguna con: viviendas/domicilios de propietarios/arrendatarios u otros. Se podrán realizar en él las O siguientes actividades: venta de comidas frías y calientes para llevar.

ANEXOS COMPATIBLES: Fiambrería, venta de pastas frescas, leche envasada, pan envasado en origen, bebidas alcohólicas y analcohólicas.

ANEXOS INCOMPATIBLES: Artículos de limpieza, de tocador, de higiene, consumo del público dentro del local, carnicería, frutería, verdulería, kerosén, carbón suelto, mercería, venta de indumentaria, librería, bazar, menaje, venta de gas envasado.

Artículo 14°: RUBRO CARNICERIA: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 20 m² lado mínimo 3 mts. Se podrán realizar en él las siguientes actividades: Venta de carne bovina, ovina, porcina y caprina, como así también sus facturas frescas, achuras y menudencias, carnes de caza permitida con certificación de procedencia y venta de productos envasados afines y de aves faenadas con certificación de procedencia.

ANEXOS COMPATIBLES (sectores bien diferenciados): fiambrera, artículos alimenticios afines, lácteos envasados, pescadería (con separación física y atención al público exclusiva), pan envasado en origen y carbón envasado.

ANEXOS INCOMPATIBLES: venta de pan suelto, rotisería, frutería, verdulería, venta de carbón suelto y kerosén, venta de gas envasado, venta de indumentaria y animales vivos.

Artículo 15°: FRIGORÍFICO: Se considera a los locales que poseen cámaras frigoríficas, con una superficie no inferior a los 40 m², lado mínimo 4 mts. Se podrán realizar en el, las siguientes actividades: conservación de frutos del mar, carnes, frutas y verduras, huevos, productos lácteos (siempre en depósitos independientes).

ANEXOS COMPATIBLES: Fabrica de hielo, desollar y almacenar productos de caza en sectores bien diferenciados (previa certificación profesional).

ANEXOS INCOMPATIBLES: Todos los otros rubros.



Artículo 16°: VENTA DE PRODUCTOS DE GRANJA: Se consideran a los locales de venta con una superficie no inferior a los 20 m² lado mínimo 3 mts. Se podrán realizar las siguientes actividades: venta de aves faenadas (de establecimientos habilitados), huevos, miel y otros alimentos que por su fácil alterabilidad exigen un control bromatológico permanente. De más esta aclarar que deberán poseer toda la documentación (certificación profesional, etc.) de las materias primas y productos elaborados y el rotulado legal.

ANEXOS COMPATIBLES: Procesamiento de aves sin cocción, queso y dulces.

Artículo 17°: PESCADERIA: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 30 m², lado mínimo 3 mts. Se podrán realizar en el las siguientes actividades: venta de frutos del mar, de piscifactoría, respaldados por su certificación nacional, provincial o municipal correspondiente.

ANEXOS COMPATIBLES: Venta de conservas y semiconservas.

ANEXOS INCOMPATIBLES: Despensa, fiambrería, rotisería, almacén, heladería panadería.

Artículo 18°: FRUTERÍA Y/O VERDULERÍA: Se consideran los locales de venta con una superficie mínima 15 m², lado mínimo 3 mts. Se podrán realizar en él las siguientes actividades: venta de frutas y verduras, deberán contar con personal exclusivo para el expendio al público. Estos locales no podrán exhibir los productos en la vía pública por ninguna razón o circunstancia.

ANEXOS COMPATIBLES: Productos alimenticios afines, envasados en vidrio u hojalata, venta de carbón envasado.

ANEXOS INCOMPATIBLES: Venta de lácteos envasados, pan y productos de panificación, artículos de limpieza, venta de flores, comidas preparadas o semipreparadas, rotisería, despensa, almacén, venta de gas envasado, venta de productos cárneos, animales vivos en general.

Artículo 19°: DESPACHO DE BEBIDAS: Con el nombre de despacho de bebidas se designan a comercios que expenden bebidas alcohólicas y analcohólicas y demás productos propios de tales comercios, ajustándose a las normas del CAA y esta reglamentación según corresponda.

Artículo 20°: CAFES, SALONES DE TÉ, BAR Y CONFITERÍA: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 30 m², lado mínimo 3 mts. Se podrán realizar en él las siguientes actividades: elaboración y venta de repostería, masas frescas, postres, sándwich, café, té, chocolate, helados envasados en origen, postres, y alimentos afines, bebidas con o sin alcohol, consumición dentro y, abonando el canon correspondiente, fuera del local.

ANEXOS COMPATIBLES: Propagación de música dentro del local, siempre dentro de los decibeles permitidos.

ANEXOS INCOMPATIBLES: Todos los demás rubros, elaboración de comidas que demanden preparados gastronómicos complejos.

Artículo 21°: HELADERÍA: Se consideran los locales de venta, con una superficie no inferior a los 20 m², lado mínimo 3 mts, cuando se incluye elaboración, la superficie mínima será de 30 m². Se podrán realizar en él, las siguientes actividades: elaboración y venta de helados, consumo dentro y, abonando el canon correspondiente, fuera del local. ANEXOS COMPATIBLES: venta de cremas frías, golosinas, bebidas sin alcohol, dulces envasados.

ANEXOS INCOMPATIBLES: venta de leche suelta, fiambrería, despensa, rotisería, carnicería, verdulería, venta de bebidas alcohólicas.



Artículo 22°: PANADERÍA: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 50 m², lado mínimo 5 mts. Se podrán realizar en él, las siguientes actividades: elaboración y venta de pan, y productos de panificación sueltos y/o envasados.

ANEXOS COMPATIBLES: casa de Te

ANEXOS INCOMPATIBLES: venta de leche, artículos alimenticios no afines, artículos de limpieza, carnicería, frutería, verdulería, venta de gas envasado, comidas preelaboradas.

Artículo 23°: DESPACHO DE PAN: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 20 m² lado mínimo 3 mts, cuando se incluye elaboración la superficie mínima será de 50 m². Se podrán realizar en él, las siguientes actividades: venta de pan y productos de panificación sueltos o envasados.

ANEXOS COMPATIBLES: ninguno

ANEXOS INCOMPATIBLES: todo otro tipo de rubro.

Artículo 24°: FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS: Se consideran a los locales de venta con una superficie no inferior a los 30 m², lado mínimo 3 mts. Se podrán realizar en el, las siguientes actividades: elaboración y venta de pastas frescas.

ANEXOS COMPATIBLES: venta de bebidas, artículos alimenticios y afines al rubro.

ANEXOS INCOMPATIBLES: todos los otros.

Artículo 25°: RESTAURANTE: Se considera a los locales de venta con una superficie no inferior a los 50 m², lado mínimo 5 mts. Se podrán realizar en él, las siguientes actividades: elaboración, cocción y consumo dentro del local de productos alimenticios, minutas, bebidas con o sin alcohol. ANEXOS COMPATIBLES: pizzería, parrilla, comidas para llevar (frías y calientes).

ANEXOS INCOMPATIBLES: todos los otros rubros.

Artículo 26°: PIZZERÍA: Se considera a los locales de venta con una superficie no inferior a los 30 m², lado mínimo 3 mts. Se podrán realizar en él, las siguientes actividades: elaboración, cocción, consumo interno y, abonando el canon correspondiente, externo, de pizzas, empanadas, venta de bebidas con o sin alcohol.

ANEXOS COMPATIBLES: minutas, rotisería.

ANEXOS INCOMPATIBLES: todos los demás rubros.

Artículo 27°: KIOSCO: Se considera a los locales de venta con una superficie no inferior a los 3 m². Se podrán realizar en él, las siguientes actividades: venta de libros, diarios y revistas, golosinas, cigarrillos y tabaco. Cuando se expendan cigarrillos, estos deberán ocupar un espacio independiente de los productos comestibles.

ANEXOS COMPATIBLES: artículos de juguetería, artículos de fotografía, postales, sobres y papel de carta, útiles escolares, helados envasados en origen.

ANEXOS INCOMPATIBLES: venta de bebidas alcohólicas, venta de helados sueltos, venta de pan y artículos de almacén en general.

Artículo 28°: SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO: Se considera al realizarlo en automotores, efectuando el transporte y entrega a domicilio de productos comestibles. Se podrán transportar simultáneamente con otros artículos (bebidas analcohólicas) productos alimenticios, los que deberán ubicarse dentro de contenedores cerrados y estancos y de material que permita su perfecta higienización.

ANEXOS INCOMPATIBLES: Productos tóxicos, insecticidas, plaguicidas, artículos de limpieza e higiene, etc.



Artículo 29°: VINERIAS Y/O LICORERIAS: con este nombre se designan los comercios dedicados al expendio exclusivo de bebidas alcohólicas al por mayor y/o menor, envasada y proveniente de firmas debidamente autorizadas (en envase cerrado).

Artículo 30°: FÁBRICAS DE AGUAS GASEOSAS Y MINERALIZADAS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL: Se denominan de esta manera los locales destinados a la gasificación y/o elaboración con métodos diferentes y aprobados de estos productos, su comercialización se efectuara en forma independiente de esos locales.

Artículo 31°: FÁBRICA O PLANTAS ELABORADORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: Todos los interesados en obtener licencia comercial, cuyos rubros no se encuentran especificados en la presente reglamentación, serán motivo de un tratamiento especial y de acuerdo al informe previo de las aéreas técnicas correspondientes.

- 1) Todo lo que motive este tratamiento y una vez especificada su reglamentación y condiciones, pasaran a formar parte del presente código.

Artículo 32°: INSTALACIÓN Y DISPOSICIONES GENERALES DE LOCALES COMERCIALES: Las presentes disposiciones regirán a partir de la vigencia de la presente ordenanza y para todos los comercios y depósitos, con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.

Artículo 33°: Los locales comerciales, depósitos, serán de mampostería o de cemento armado y sus interiores estarán convenientemente pintados o revestidos de azulejos, según las características del rubro y cuando la Dirección de Bromatología lo estime conveniente.

Artículo 34°: La Dirección de Bromatología podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción, cuando circunstancias especiales así lo aconsejen, siempre que aquellos satisfagan las exigencias del orden sanitario.

Artículo 35°: Queda prohibido utilizar como dormitorios, comedores o cocinas familiares los locales donde se elaboren, expendan o depositen productos alimenticios.

Artículo 36°: La Dirección de Bromatología podrá ordenar el blanqueo de paredes, cielorrasos y la colocación de telas antiinsectos en aberturas, al igual que la separación de sectores para rubros compatibles.

Artículo 37°: Se prohíbe la instalación de comercios o depósitos de productos comestibles en locales que se encuentren en comunicación directa con viviendas, dormitorios y cocinas familiares.-

Artículo 38°: Los locales donde funcionen comercios de productos alimenticios, tendrán acceso directo de la vía pública y/o circulación, en caso de galerías.

Artículo 39°: Los locales de depósito y venta de productos alimenticios presentaran una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, así como una ventilación y buena iluminación natural.

Artículo 40°: Los locales estarán contruidos a prueba de roedores. Los propietarios de negocios y depósitos, que constataron la presencia de roedores en sus establecimientos, quedan obligados a combatirlos y a practicar la correspondiente denuncia a la Dirección de Bromatología o de Medio Ambiente, los propietarios de los locales que expendan o elaboren



productos alimenticios, procederán en todos los casos a la eliminación de insectos y alimañas que en ellos pudiera haber, como así también tomar medidas y recursos tendientes a evitar aparición y propagación. La Dirección de Bromatología le exigirá una certificación de control de plagas urbana extendida por una empresa habilitada.

Artículo 41°: Queda prohibida la tenencia o circulación de animales domésticos en los locales de venta, depósitos, sectores de carga/descarga y circuito de productos alimenticios y/o elaboración de productos alimenticios como así también en los vehículos de reparto y/o traslado de alimentos.

Artículo 42°: Cuando de los locales de comercios se desprenden emanaciones o cuando los productos elaborados y/o en elaboración o depósitos para su mejor conservación así lo exijan, será obligatorio la instalación de cambiadores de aire, previa aprobación de la Dirección de Bromatología y/o Saneamiento Ambiental.

Artículo 43°: Los locales de venta de productos alimenticios tendrán una superficie mínima acorde al rubro, sus paredes una altura mínima de 3 mts y poseerán cielorraso de material aprobado, salvo excepciones que autorice la Dirección de Bromatología.

Artículo 44°: Todos los locales comerciales, que por la índole del rubro, realicen reparto de sus productos, deberán habilitar dicho transporte en esta Dirección de Bromatología, quien evaluará si el mismo reúne las exigencias para dicho transporte.

NORMAS DE CARÁCTER ESPECIAL:

Artículo 45°: MERCADOS: Los mercados son locales donde coexisten diferentes comercios alimenticios llamados "puestos de venta", actualmente en nuestra localidad existen otorgamientos de licencias comerciales con este rubro, que de acuerdo a la definición y a las características constructivas y de operatividad que establece el CAA no corresponderían. Estos locales reunirán las exigencias establecidas en la presente para cada rubro.

ANEXOS COMPATIBLES: Únicamente productos comestibles, estos envasados en origen, fraccionamiento (al momento del expendio) de productos autorizados, venta de productos de limpieza.

ANEXOS INCOMPATIBLES: Venta de productos no comestibles en general (perfumería, bazar, gas, etc.), venta de pan o panificados a granel, elaboración y cocción de comestibles, etc.

Artículo 46°: VENTA AMBULANTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: Se entiende por vendedores ambulantes aquellos que se dedican al expendio ambulante de distintos alimentos. Estos podrán expendir los siguientes productos: golosinas, frutas secas, bebidas sin alcohol, galletitas y bizcochos, productos farináceos considerados de bajo riesgo, caramelos, chocolates y helados, siempre y cuando se expendan bajo envoltura de fábrica, sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos habilitados.

Artículo 47°: HIPERMERCADO, SUPERMERCADO, AUTOSERVICIO, ALMACENES AL POR MAYOR Y DEPÓSITOS: Los almacenes al por mayor y depósitos, contemplarán las disposiciones generales contenidas en la presente y las exigencias que se expresan en los artículos subsiguientes.

1) Los pisos serán de mosaico calcáreo u otro material impermeable equivalente, aprobado y de fácil limpieza.



- 2) Las paredes de los depósitos presentarán un friso revocado fino y serán impermeables hasta 1,50 mts. de altura y formarán media caña con el piso.
- 3) En la zona externa de los edificios que den a espacios libres, se construirán veredas de 70 cm de ancho como mínimo y si dan a la vía pública, las que establezcan la Dirección de Obras Públicas.
- 4) Los locales en donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas destinadas exclusivamente para tal fin y en caso de depositarse productos no comestibles, los mismos deben hallarse convenientemente separados por mamparas de mampostería.
- 5) Los locales de comercio de productos alimenticios estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendio o dispositivos de lucha contra incendios.
- 6) Queda terminantemente prohibido tener ácido acético en comercios de venta de productos alimenticios, cuando fuera hallado en dichos locales se considerará como destinado a la elaboración y/o adulteración de los vinagres genuinos.
- 7) Las mercaderías, envases de productos alimenticios deberán estar separados del piso por una tarima de una altura no menor de 14 cm. como así también de las paredes.
- 8) Estos locales deberán poseer la sección administrativa separada físicamente y deberán contar con baños, los mismos se adecuarán a las siguientes características:
 - a) Hasta (5) personas 01 baño.
 - b) Mas de (5) personas, deberá contar con 02 baños con diferenciación de sexo, el número de artefacto en cada baño será de un equipo (inodoro, mingitorio y lavabo) por cada 20 personas.
 - c) Los baños deberán estar azulejados en todo su perímetro hasta el techo, debiendo contar con agua fría y caliente.
 - d) Los baños estarán contruidos con mampostería, sus pisos serán de mosaico, debiendo contar con ventilación e iluminación adecuada.
 - e) En caso de que estos comercios cuenten con más de (05) empleados, deberá poseer vestuarios, anexos a los baños con sus respectivos roperos o armarios y bancos.
- 9) Toda la mercadería deberá estar en perfecto orden y no estar en contacto con elementos extraños o incompatibles o que pudieran causar contaminación.
- 10) Los techos deberán estar en perfecto estado de conservación e higiene, los mismos serán pintados y no presentarán deterioro de ningún tipo.
- 11) Las partidas de productos alimenticios deberán estar ubicadas de tal manera que facilite su identificación y demás especificaciones previas de fábrica.
- 12) Los patios o playas de acceso deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y de orden en caso de tratarse de productos perecederos: los mismos serán asfaltados.
- 13) En todos los casos deberá poseer desagües apropiados para una eficiente y rápida evacuación de las precipitaciones pluviales.
- 14) Todo el personal estará uniformado, debiendo contar con guardapolvo y/o saco, y gorro en aquellos casos que se manipulen alimentos perecederos o se elaboren productos comestibles.
- 15) Se prohíbe tener productos perecederos para devolución y deberán justificar la finalidad de productos con características diferentes que se encuentren para devolución, Ej.: (rotulación deteriorada, fechas de periodo de aptitud ilegible, etc.). Estos deberán hallarse convenientemente apartados del resto y con un cartel que especifique tal condición, se aclara que la permanencia de estos dentro del local comercial no podrá exceder las 48 hs de vencido el periodo de aptitud o de la descarga y detección del deterioro.
- 16) Deberán poseer recipientes para residuos de material impermeable, inalterable, fácil de higienizar y con tapa permanentemente colocada.



- 17) Estos comercios estarán divididos en secciones y cada una de estas deberán cumplir con las exigencias de carácter general y especial del rubro en cuestión.

Artículo 48°: ALMACÉN: Contemplaran las disposiciones generales y reglamentarias para los negocios y depósitos de artículos alimenticios y especialmente se sujetaran a las condiciones que a continuación se detallan:

- 1) Los productos alimenticios y artículos de la economía doméstica deberán acondicionarse en estanterías, cuya repisa inferior esté por encima de 30 cm. del piso.
- 2) Las paredes de los locales deberán ser de mampostería con revoque fino y pintadas de color claro.
- 3) Los pisos deberán ser material liso, impermeable de fácil higienización.
- 4) Los cielorrasos deberán estar a una altura mínima de 3 mts. Y ser contruidos de yeso, bovedilla revocada, cemento armado, alisado u otro autorizado y aprobado por la autoridad competente.
- 5) Estos locales deberán poseer ventilación e iluminación natural y ser contemplada con luz artificial.
- 6) Deberá poseer un (01) baño azulejado y/o pintado hasta el techo, debiendo contar con un (01) lavabo e inodoro, tendrán agua caliente y fría.
- 7) Para el caso de lácteos y chacinados frescos deberá contar con heladera de características comerciales.
- 8) Deberán contar, estos comercios, con un depósito que se ajustara a lo establecido para depósitos y almacenes al por mayor.
- 9) Los recipientes de residuos deberán ser de materiales de fácil limpieza, impermeables, inalterables y con tapa permanentemente colocada.
- 10) En ningún caso podrán vender productos de limpieza y enseres de la economía doméstica sin separar los rubros.
- 11) Deberá poseer heladera o refrigerador de los denominados comerciales.
- 12) Las bebidas alcohólicas solo podrán expendirse en envases cerrados, quedando prohibido su fraccionamiento y consumo en el local.
- 13) Poseerán pileta con provisión de agua potable caliente y fría, desagües conectados a la red cloacal.

Artículo 49°: DESPENSAS: Se ajustaran a las disposiciones generales y además a las siguientes:

- 1) Deberán contar con las siguientes dependencias:
 - a) Salón de venta.
 - b) Local para depósito de mercaderías y productos comestibles.
 - c) Servicio sanitario para el personal.
- 2) Las paredes serán contruidas en mampostería revocada y blanqueada.
- 3) Pisos impermeables, lavables e higiénicos, con rejilla conectada a la red cloacal.
- 4) Cielorraso de mampostería revocada, cemento alisado u otro material autorizado por la autoridad competente.
- 5) Deberá poseer acceso directo desde la vía pública, independiente
- 6) los sanitarios cumplirán con los requisitos establecidos para almacén por mayor.
- 7) El depósito reunirá las condiciones exigidas para los depósitos y será utilizado únicamente para éste fin.
- 8) deberá poseer artefactos de refrigeración para los productos que así lo requieran.
- 9) El personal deberá poseer libreta sanitaria en todo momento que se la requieran y contar con la vestimenta adecuada de trabajo.



- 10) El establecimiento deberá permanecer en todo momento en perfectas condiciones de higiene y seguridad. Todos los productos alimenticios que se hallen para expendio estarán convenientemente acondicionados y en buen estado de conservación. El fraccionamiento permitido deberá realizarse al momento del expendio, frente al comprador.

Artículo 50°: DESPACHO DE BEBIDAS: Los Despachos de Bebidas se ajustarán a las condiciones establecidas para almacén por menor y despensas y en forma especial cumplimentarán las disposiciones que a continuación se detallan:

- 1) Todo comercio que expida bebidas en vasos, copas, etc. deberá contar con pileta y dispondrán de agua fría y caliente para el lavado de vajillas.
- 2) Los mostradores tendrán cubierta de material impermeable y de fácil lavado.
- 3) El sector de lavado de vajillas, deberá estar revestido de azulejos hasta 02 (dos) metros de altura y deberá contar con una mesada de material impermeable con caída hacia la pileta para el escurrimiento.
- 4) Las copas, vasos, etc., una vez limpios, deberán acondicionarse boca abajo y en estantes de material impermeables.
- 5) Estos locales deberán contar con 02 (dos) baños con discriminación de sexo y su cantidad estará determinada por el número máximo de concurrentes, calculado en base a la cantidad de mesas y taburetes existentes en el local, siendo la proporción de 01 (uno) artefacto por 25 (veinticinco) personas.
- 6) Los baños deberán reunir las exigencias establecidas en el C.A.A.
- 7) Los baños contarán con dispositivos para la higiene personas (papel higiénico, toallas de papel, jabón líquido).-
- 8) Es de carácter obligatorio la desinfección de los lavabos, inodoros y mingitorios mediante dispositivos que incorporen en cada descarga de agua, cantidad suficiente de desinfectante.
- 9) Los recipientes de residuos deberán ser de material de fácil limpieza, impermeable, inalterable y con tapa permanentemente colocada.
- 10) Cuando estos locales expendan jugos de frutas, será obligatorio el uso de exprimidores mecánicos.
- 11) Las bombillas descartables deberán mantenerse preservadas en sus envolturas originales para su correcta protección.
- 12) Queda prohibido el expendio de bebidas en vajillas que presenten deterioros en sus rebordes o estén crizadas.

Artículo 51°: CAFÉS, BARES Y CONFITERÍA: Estos comercios se ajustarán a lo establecido en las disposiciones generales y de despacho de bebidas y en forma particular cumplimentarán las condiciones que a continuación se detalla:

- 1) Cuando en estos comercios se realice preparación de sándwich, masas, tortas o minutas, las secciones del establecimiento donde se elaboran estos alimentos contemplarán las exigencias dispuestas para las cocinas de hoteles y restaurantes.
- 2) Los mostradores tendrán cubiertas de material impermeable, inalterable y de fácil lavado.
- 3) Los paños que utilicen para el secado de vajillas deben estar siempre limpios.
- 4) Estos comercios dispondrán, en caso de que su importancia así lo determine, de un local independiente para la higiene, limpieza y depósito de vajilla empleada.
- 5) El pan utilizado para la elaboración de sándwich, al igual que los elementos utilizados para su expendio se guardarán en vitrinas, en caso de que no requieran refrigeración y estos serán de los denominados frescos, del día.



- 6) Los productos que requieran refrigeración deberán conservarse de tal manera mediante heladera o similar.
- 7) La altura de los locales no podrá ser inferior a los 02 (dos) metros.
- 8) Todos los locales, sin excepción, deberán tener 01 (uno) baño exclusivo para el personal y 02 (dos) para los usuarios, estos discriminados por sexo.
- 9) Los baños serán revestidos desde el suelo hasta una altura mínima de 2,60 metros con azulejos o similar.
- 10) Los pisos, en general, deberán ser de material liso, impermeable y fácil de lavar.
- 11) Los baños para el personal se ajustarán a las exigencias de C.A.A.
- 12) Los baños para el público reunirán las siguientes exigencias:
 - HOMBRES: 01 (uno) inodoro, 01 (uno) mingitorio y 01 (uno) lavabo por cada 50 (cincuenta) usuarios o fracción mayor de 10 (diez).
 - MUJERES: 01 (uno) inodoro y 01 (uno) lavabo por cada 50 (cincuenta) usuarias o fracción mayor de 10 (diez). Todo baño tendrá desagüe y cumplirá las exigencias de la presente y de Obras Públicas.
- 13) En horarios de trabajo, el aire de los locales debe renovarse por lo menos 2 veces por hora.
- 14) La iluminación será con luz solar siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial ésta debe ser similar a la natural.
- 15) Los locales deben ser diariamente higienizados y cumplir con todas las normas del C.A.A.
- 16) La cocina de estos locales debe encontrarse separada de la parte de servicio al público, con mampara de ladrillo, mostrador u otro que no permita el paso de olores y fluidos, debe estar totalmente revestida en azulejos lisos o similares desde el suelo hasta una altura mínima de 1,80 mts.
- 17) La ventilación se hará por circulación natural de aire, las aberturas serán graduables por mecanismos fácilmente accesibles. Los locales con profundidad mayor de 6 ms. y hasta 10 ms. deberán tener ventilación complementaria mediante aberturas ubicadas en la zona opuesta a la principal.
- 18) La ventilación de los baños será directa al exterior por ventiluz o conductos con una sección transversal mínima de 0,03 m² realizado en tubería prefabricada de caras internas lisas. El conducto será vertical o inclinado no más de 45° y solo podrá servir a un local.
- 19) En los espacios para cocinar deberá contarse en cualquier caso sobre el artefacto "cocina", una campana o pantalla deflectora que orientara los fluidos (gases de combustión, vapores, etc.) hacia la entrada de un conducto que servirá a un solo local. El conducto tendrá una sección transversal mínima de 0,01 m². El conducto podrá ser vertical o inclinado de no más de 45° respecto de esta dirección u horizontal de una longitud no mayor de 1,50 m².
- 20) Las puertas de entrada y salida serán de un mínimo de 0,90 mts. de ancho en los locales con capacidad para 50 personas y 0,15 mts. adicionales por cada 50 personas de acceso o fracción mayor de 20, estas aberturas deberán abrir hacia el exterior y en caso que la Secretaría de Seguridad e higiene así lo disponga, deberán contar con salidas de emergencia con cerradura anti-pánico reglamentaria.
- 21) Todos los comercios existentes y habilitados a la fecha tendrán un plazo de 90 días para adecuarse a estas disposiciones-
- 22) Estos locales deberán ser independientes, ampliamente ventilados y dotados de servicios sanitarios de acuerdo a lo previsto.
- 23) Las paredes serán de mampostería y/o cemento armado y estarán revestidas de azulejos hasta su unión con el techo/cielorraso.



- 24) Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla y/o losa de hormigón perfectamente revocada y pintada a la cal.
- 25) Los pisos serán de mosaico y/o de otro material aprobado por el ente contralor.
- 26) Deberán estar provistos de agua potable fría y caliente y desagües conectados a la red cloacal con cierre sinfónico reglamentario.
- 27) Los estantes y repisas deberán ser de material impermeable, inalterables y de fácil limpieza (mármol, acero inoxidable, granítica, etc.).
- 28) Los productos que por sus características deban conservarse refrigerados deberán permanecer de esta manera en todo momento.
- 29) Los mostradores será de mármol, acero inoxidable, graníticos u otro aprobado por la autoridad sanitaria contralor.
- 30) Deberán contar con recipiente para residuos de material inalterable, impermeable y fácil de higienizar, este con tapa permanente.
- 31) Tanto los locales y anexos, sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse en perfecto estado de higiene y conservación.
- 32) Todas las personas que cumplan funciones en estos locales deberán contar con uniforme de acuerdo a lo estipulado precedentemente y con libreta sanitaria vigente.

Artículo 52°: HELADERÍAS: Los locales destinados a la venta de helados, tendrán instalaciones y recipientes adecuados para la conservación normal de sus productos.

- 1) Deberá disponer de piletas apropiadas, de agua fría y caliente (potable).
- 2) Tendrán servicios sanitarios para el personal, responderá a las exigencias del C.A.A.
- 3) En caso que el consumo se realice en mesas y sillas colocadas fuera del local, además de pagar el canon correspondiente, deberá poseer sanitarios para el público, uno para cada sexo y reunirá las exigencias del C.A.A.
- 4) Sus pisos serán de material impermeable, inalterable y fácil de higienizar, poseerá declive hacia desagüe, éste mediante rejilla o pileta de patio sifonada, conectada a la red cloacal.
- 5) Las paredes serán de mampostería de ladrillo revocado y con friso impermeable hasta el cielorraso.
- 6) El cielorraso será de material impermeable, inalterable y fácil de higienizar, aprobado por el ente contralor.
- 7) Los mostradores deberán ser de material inalterable, impermeables y de fácil limpieza (mármol, acero inoxidable, graníticos u otros similares).
- 8) Deberán contar con conservadoras mecánicas y automáticas que garanticen la perfecta conservación de los helados.
- 9) Queda prohibido en estos locales expender otros productos alimenticios que no sean los debidamente autorizados.
- 10) Toda persona que esté relacionada con estos locales deberá poseer uniforme adecuado y libreta sanitaria.
- 11) Todos los utensilios y vajillas, como así también las instalaciones, deberán estar en perfecto estado de conservación e higiene.
- 12) En estos locales queda prohibido la tenencia de tinajas, mesadas, estantes y repisas de madera como así también utensilios o vajillas de este material.
- 13) Los recipientes para residuos deberán ser de material impermeable, fácil de lavar y desinfectar y resistente a estas operaciones, deberán poseer tapa en todo momento.
- 14) En estos locales, si se expenden productos industrializados, estos deberán reunir las exigencias del C.A.A en lo que refiere a rotulación.



Artículo 53°: PANADERIA: Con el nombre de panaderías, panificación o panificadora, se entiende al establecimiento donde se elabora pan, galletas y derivados, con el nombre de pastelería o fábrica de masas o pasteles el que prepara estos productos o similares y con el de fábrica de galletitas el que produce estos géneros alimenticios. A demás de responder a las normas de carácter general, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

- 1)**Materias Primas y productos elaborados en fase o producto final):** estos deberán estar acondicionados correctamente según los requerimientos que exija cada producto, en estanterías, entarimados, refrigerados, evitando todo tipo de contaminación (física, biológica y química).
- 2)**Características constructivas:** Las cuadras de elaboración serán de mampostería o cemento armado, de una superficie mínima de 50 m² y de una altura de 2,60 m. y 3 m. respectivamente.
- 3)**Iluminación y ventilación:** Sera por abertura a la vía pública, patio y ajustado a lo determinado por el C.A.A.
- 4)**Aberturas:** Estarán protegidas con bastidores fijos de tela metálica de malla fina. En las puertas también se colocaran esos bastidores, salvo en que las mismas en vez de vidrio instalen telares de mallas finas.
- 5)**Revestimiento:** Las paredes serán revocadas y blanqueadas y tendrán un friso impermeable de azulejo, preferentemente de color blanco, de una altura de 1, 80 m. o hasta el cielo raso.
- 6)**Cielorraso:** deberá ser plano y liso, no deberá estar cruzado por cañerías a la vista u otros elementos que ofrezcan posibilidad de acumulación de suciedad. Los cielorrasos podrán ser de yeso o de revoque a la cal fina, al fieltro y deberá estar pintado con pintura lavable, quedando excluidas al aceite o en general no absorbente.
- 7)**Instalaciones:**
 - a) **Horno de cocción:** Se construirán a una distancia mínima de 0,50 cm. De la pared divisoria y su cielorraso a 0,50 cm del muro divisorio y contando con el dispositivo para captar el hollín (considerar los hornos automáticos rotativos de características especiales).
 - b) **Mesa de trabajo:** Sera de mármol, teflón, acero inoxidable u otro material autorizadas por el ente contralor, de superficie perfectamente pulida y con patas de hierro fundido, totalmente rectas, pintadas de esmalte sintético blanco o de mampostería revestida en azulejos.
 - c) **Piletas:** Contaran con piletas en números necesario para el lavado de los utensilios de trabajo. Las mismas como mínimo a razón de 01 (una) por cada sector de cuadra, cuando estos sectores existan. Las piletas podrán estar realizadas de acero inoxidable, hierro fundido, enlosado. Estarán divididas en 2 (dos) bachas y sus medidas no inferiores a un metro por cuarenta centímetros por dieciocho centímetros (1 x 40 x 18), con dispositivos para dotarlos de agua fría y caliente y desagüe directo a la red cloacal con cierre sifonado reglamentario. Si existieran unión entre piletas y mesadas, éstas estarán convenientemente selladas.
 - d) **Elaboración de masas, pasteles y similares:** Para estas actividades se habilitarán como excepción de los productos comúnmente llamados “factures”, un sector de elaboración dependiente de la anterior y que reúna las mismas condiciones.-
 - e) **Elaboración de pan rallado o molido:** Este debe efectuarse exclusivamente en las fábricas de pan o establecimientos habilitados para tal fin, quedando prohibida la tenencia del producto a granel en cantidades superior a 5 kg, podrá excederse el kilaje cuando el producto se halla fraccionado y/o envasado en el lugar de origen.-



- f) **Depósito de harinas:** Su construcción será de mampostería o de cemento armado, sus paredes estarán revocadas o blanqueadas. Tendrán una altura mínima de 2,40 mts. siempre que la superficie no exceda de 16 m², en cuyo caso la altura será de 3 mts. poseerán un friso impermeable de 2m. de altura y este será de azulejos o material similar perfectamente adosado, quedando excluido al cemento adosado. El cielorraso será de yeso, mampostería o bovedilla revocada. El piso será de material impermeable, de superficie completamente lisa y de fácil limpieza, quedando excluido el cemento, la madera y las baldosas calcáreas, podrá ser de mosaico u otro material que a juicio de la autoridad sanitaria ofrezca análogas condiciones de higiene, deberá tener una pendiente no inferior al 1% hacia los desagües (piletas de patio o rejillas atornilladas). Las aberturas estarán provistas de bastidores de tela metálica de malla fina y las puertas dotadas de dispositivos para su cierre automático. El producto será depositado sobre plataformas móviles (tarimas), que no podrán tener una altura menor de 20 cm. Del suelo, permitiéndose que la construcción de las mismas sean de madera dura inodora. El depósito deberá mantenerse en perfecto estado de higiene y estará defendido convenientemente de animales dañinos (roedores, insectos, etc.).
- g) **Comunicaciones y medio de ingreso:** Las cuadras de elaboración, depósitos de harinas y/o salones de venta no tendrán comunicación con dormitorios, servicios sanitarios o establecimientos considerados incómodos, peligrosos o insalubres. El medio de ingreso deberá ser independiente, cuando en edificios donde se instalen, incluya ocupaciones o destinos diferentes; salvo que entre estos no exista incompatibilidad a juicio de la autoridad sanitaria competente. El acceso a estos servicios será por patios abiertos. Los patios zaguanes o pasillos tendrán piso de material impermeable con inclinación para su fácil limpieza y desagüe a sumidero.
- Las cuadras de elaboración, salones de venta, depósitos de materias primas, maquinarias y elementos empleados, deberán mantenerse en perfectas condiciones de conservación, funcionamiento e higiene.
- h) Se prohíbe la utilización de utensilios y/o elementos de vidrio en la salas de elaboración, de detectarse, éstos serán decomisados sin contemplación alguna.
- i) Cuando las dimensiones del local sean inferiores a lo estipulado, la venta no se podrá realizar en el local de elaboración, pudiendo solo realizarse en un vehículo autorizado.

Artículo 54°: LOCALES DE VENTA DE PAN: Los locales destinados al despacho de pan, estarán contruidos de mampostería y serán de una superficie mínima de 20 m² y una altura mínima de 2,60 mts. respectivamente. Los pisos serán de cerámico u otro material análogo aprobado por la autoridad sanitaria.

Artículo 55°: ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PRODUCTOS DE PASTERERÍA Y FÁBRICA DE GALLETITAS: deberán cumplir las normas de carácter general, para panaderías y satisfacer las siguientes:

- 1) Cuando en el establecimiento de panificación, se elaboren masas u otros productos de pastelería, se incluirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos.
- 2) Los postres que contengan huevo o manteca se trabajaran sobre mesa de mármol y no deberán ponerse en contacto con recipientes de cobre, salvo que estos estén estañados interiormente.



- 3) En caso de que sea necesario mejorar la superficie de los productos de panadería, esta operación se hará utilizando un pulverizador.
- 4) En caso de que se compruebe una alteración en pan, galletitas, facturas y demás productos de panadería y pastelería, debido a microorganismos, se exigirá la esterilización del local y los lugares de trabajo siendo esto causal de decomiso de las mercaderías elaboradas.
- 5) Las panaderías, pastelerías y fábricas de galletitas no se podrán instalar en los locales inadecuados.
- 6) Queda terminantemente prohibido en estos locales expender productos alimenticios elaborados en el local y/o que provengan de restaurantes, casas de comida y otras, siendo la venta de estos productos privativos de las rotiserías.
- 7) La venta y transporte de productos de panadería industrial queda sujeta a las siguientes condiciones:
 - a) Los productos que no lleven envoltorios deberán tenerse en los negocios, dedicados y habilitados para su venta, en estantes o vitrinas protegidas con vidrio, telas metálicas finas, material plástico o hules de género adecuados, en perfecto estado de limpieza. El transporte de productos de panadería solo podrá hacerse en vehículos cerrados y preservados de toda contaminación.
 - b) Los productos de panaderías, pastelerías y fábricas de galletitas podrán expenderse en comercios con rubros como por ejemplo "mercados" siempre que estos se encuentren fraccionados y envasados en origen, con la rotulación obligatoria para este tipo de productos.

Artículo 56°: VENTA DE PASTAS FRESCAS: Los establecimientos destinados a la elaboración y venta inmediata de pastas frescas rellenas o no (tallarines, raviolos, ñoquis, cappellettis, tortellettis, agnolottis, panzottis, etc.) deberán contar con las secciones que a continuación se detallan:

- 1) Cuadra de elaboración.
- 2) Depósito de materias primas.
- 3) Salón de venta.

1. Cuadra de elaboración: La cuadra de elaboración deberá estar construida de mampostería de cemento armado y su superficie afectada a cada local será adecuada a su importancia y no podrá ser inferior a los 30 m².-

- 1) La altura mínima de cada local no podrá ser inferior a los 3 mtrs.
- 2) La ventilación será por medio de aberturas que representaran como mínimo una sexta parte de la superficie. Se exigirán medios mecánicos en los casos que así lo determine la autoridad de aplicación.
- 3) Los pisos deberán estar revestidos con cerámicos o similares, poseerán declive hacia una pileta de patio, las paredes poseerán un friso impermeable de azulejos o cerámico hasta la unión con el cielorraso.
- 4) Los techos y cielorrasos deberán ser de yeso, bovedillas o losa perfectamente revocados y blanqueados.
- 5) Deberán poseer pileta, o las necesarias cuando la importancia de la elaboración así lo exija o será determinado por la autoridad de aplicación, deberá contar con agua fría y caliente y sus condiciones de potabilidad deberá ser de acuerdo a lo estipulado anteriormente.
- 6) Las mesadas de trabajo deberán ser de material impermeable, inalterable y de fácil limpieza. Y estas no deberán transmitir olores y/o sabores no deseados a los alimentos.
- 7) Los estantes y repisas deberán estar colocados por encima de los 0,30 cm. Del piso y cumplirán las exigencias del artículo anterior.



- 8) La elaboración de productos, pastas, se hará por medios mecánicos adecuados y aprobados por el ente contralor.
 - 9) Las poleas, correas y transmisiones de las maquinarias estarán protegidas de acuerdo a lo que aconseja la técnica moderna para evitar accidentes y contaminación de la producción.
 - 10) Estas instalaciones se hallaran separadas de los muros de las construcciones linderas a una distancia de 0,50 cm.
 - 11) Las pastas elaboradas se depositarán en estanterías de material impermeable e inalterable y serán cubiertas con tela blanca lavable, que se mantendrá en perfecto estado de higiene.
 - 12) Prohíbese la elaboración de estos productos y/u otros productos alimenticios en sótanos, subsuelos y otros locales comerciales que no sean específicamente para ellos.
- 2. Depósito:** Los depósitos de materias primas deberán reunir los siguientes requisitos o condiciones:
- a) Reunirán las condiciones generales para depósitos.
 - b) Deberán estar contruidos de mampostería o cemento armado.
 - c) Su altura mínima será de 3,50 mts
 - d) Los cielorrasos deberán tener condiciones análogas exigidas para las cuadras de elaboración.
 - e) Los pisos serán de acuerdo a lo establecido anteriormente.
 - f) Tendrán suficiente ventilación.
- 13) Los vestuarios y baños cumplimentaran lo exigido por el C.A.A.
 - 14) Los locales de venta deberán reunir las exigencias determinadas para fiambrerías.
 - 15) Las materias primas, que así lo necesiten, se conservarán dentro de heladeras y/o refrigeradores del tipo industrial.
 - 16) Se podrá anexar venta de bebidas alcohólicas y analcohólicas en sus respectivos envases de origen para ser consumidas fuera del local o instalaciones habilitadas.

Artículo 57°: VERDULERÍAS Y FRUTERÍAS: Los locales de verdulería y fruterías contemplarán las disposiciones generales establecidas en la presente Ordenanza, además de las que a continuación se detallan:

- 1) Los pisos serán de mosaicos con declive hacia piletas de patio.
- 2) Las paredes de estos locales tendrán un friso impermeable de azulejo, cerámico u otro material autorizado por la autoridad contralor, hasta el techo.
- 3) Los mostradores y estanterías serán de material inalterable de fácil limpieza e impermeable.
- 4) Las estanterías para la colocación de hortalizas y frutas frescas, serán de tela metálica inoxidable, plásticos o de cinc estañado.
- 5) En estos locales podrán expendirse frutas y verduras frescas, pudiendo anexar productos derivados envasados, y frutas secas y desecadas, siempre que los mismos provengan de establecimientos habilitados y deberán estar envasados en origen respondiendo a las exigencias con respecto al rotulado.
- 6) Las mercaderías deberán estar a 0,30 cm. del piso.
- 7) La altura mínima del cielorraso será de 3 mts., el mismo será de losa revocada, yeso, bovedilla, pintado a la cal.
- 8) Deberá contar con pileta y tener agua fría y caliente.
- 9) Deberá contar con recipiente para residuos y este responderá a las exigencias establecidas.



- 10) Los depósitos de estos comercios deberán reunir las siguientes condiciones:
- a) Reunir las exigencias de depósitos para almacenes por mayor.
 - b) Los pisos deberán ser de material impermeable, fácil de limpiar e inalterable debiendo contar con canaletas de desagües, convenientemente cubiertas con un enrejado metálico. Los pisos deberán tener declive hacia la canaleta de desagüe.
 - c) Deberá contar con pileta para la limpieza de las frutas y verduras, contando ésta con agua fría y caliente para una correcta higienización.
- 11) Contaran con baños para el personal de acuerdo a lo estipulado en la presente Ordenanza, cuando el número de personal supere las 05 (cinco) personas, se adecuara a lo establecido para almacenes por mayor.
- 12) Los techos y/o cielorrasos de los depósitos podrán ser de chapa y su interior deberá pintarse a la cal.

Artículo 58°: CARNICERÍAS: Estos locales deberán contemplar las disposiciones generales y las que se especifican a continuación:

- 1) Tendrán una superficie mínima de 20 m². Y su lado mínimo no podrá ser inferior a los 3 mts.
- 2) Las mesas, mesadas y mostradores para cortes deberán ser de mármol, acero inoxidable, teflón u otro material similar inalterable, perfectamente lavable y resistente a las operaciones de trabajo.
- 3) Las gancheras y ganchos deberán ser de material inalterable y ser estañados, las gancheras no podrán colocarse a menos de 0,75 cm. de distancia a las paredes, reses y en ningún caso al alcance del público consumidor.
- 4) Los mostradores y/o heladeras exhibidoras deberán contar con una protección que no permita la fuga rápida de la refrigeración ni el contacto directo o manoseo por parte del público consumidor.
- 5) Estos comercios deberán contar con un servicio de cajero.
- 6) Estos locales deberán poseer un friso impermeable de azulejo o cerámico hasta el techo en todo su perímetro.
- 7) Los cielorrasos serán de hormigón, yeso bovedilla revocada y pintada a la cal.
- 8) Deberá contar con baño, este estar instalado de acuerdo a lo dispuesto en la presente Ordenanza, para almacenes por mayor.
- 9) Los productos que se expendan en estos comercios serán despachados en bolsas de polietileno, prohibiéndose el uso de otro material que sea absorbente.
- 10) Los contenedores de residuos responderán a lo establecido en la presente Ordenanza.
- 11) Deberá contar con cámara frigorífica, heladera y/o refrigeradores de los denominados comerciales en perfectas condiciones de funcionamiento e higiene, para la conservación de los productos.
- 12) Las carnes que se expendan deberán poseer obligatoriamente el sello de la inspección veterinaria del lugar de origen de la misma, caso contrario se consideraran de faena clandestina procediendo al decomiso de la misma.
- 13) Las aberturas de estos comercios estarán provistas de dispositivos con tela antiinsectos.
- 14) Estos locales se higienizaran como mínimo 02 (dos) veces por día y las veces que lo solicite el ente contralor.
- 15) Todos los embutidos frescos llevaran su rotulo identificadorio que certificara la procedencia del producto.



- 16) Podrán anexar el rubro elaboración de embutidos frescos siempre y cuando cumplan con las normas de carácter general y especial para este tipo de actividad.
- 17) Además de las especificaciones determinadas, será el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal Decreto 4238/68 la base de aplicación en los comercios que así lo requieran.
- 18) Contaran con sanitarios, los que responderán a las exigencias establecidas en la presente ordenanza para almacenes por mayor.

Artículo 59°: SALA DE ELABORACIÓN DE CHACINADOS — EMBUTIDOS: Las salas de elaboración de embutidos, chacinados y afines cumplirán con las normas generales establecidas en la presente Ordenanza para las carnicerías, además de las siguientes:

- 1) Poseerán cámaras frigoríficas en condiciones reglamentarias.
- 2) Si se elabora para uso alimenticio la grasa excedente, deberá contarse con un local especial para este objeto que responda a las exigencias para graserías establecidas en el C.A.A.
- 3) Los Chacinados serán preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.
- 4) Si éstas se encuentran instaladas en una carnicería, deberán ubicarse en un sector independiente que responda a las disposiciones generales y las de salas de elaboración para su correspondiente habilitación.
- 5) Declarar una dirección técnica de un profesional mediante declaración jurada, el que deberá presentar toda la documentación exigida por la presente Ordenanza para este rubro.
- 6) Adhesión al Decreto Provincial N° 1215.
- 7) Deberá presentar plano o croquis del establecimiento.
- 8) Memoria descriptiva: donde se detallen las condiciones edilicias y de equipamiento.
- 9) Memoria operativa: flujograma del o de los procesos para establecimientos elaboradores/fraccionadores.
- 10) Memoria descriptiva del circuito de las materias primas hasta el producto elaborado y del personal operario.
- 11) Monografía de cada producto a elaborar, declarando en la misma los porcentajes de todos los ingredientes y aditivos utilizados.
- 12) Estos productos deberán estar correctamente rotulados con la información exigida en cada uno de estos. (fecha de elaboración y periodo de aptitud, N° de lote, ingredientes, etc.)
- 13) Los sanitarios responderán a lo establecido para sanitarios de almacenes por mayor, con la obligatoriedad de poseer vestuario y antebañó.
- 14) El personal deberá estar provisto de la ropa reglamentaria y accesorios para la elaboración (barbijo, cofias, guantes).

Artículo 60°: PESCADERÍAS: Todos estos locales deberán contemplar las disposiciones generales, lo dispuesto para carnicerías y en particular lo que se especifica a continuación:

- 1) El pescado que se encuentre para venta al público, deberá permanecer constantemente refrigerado por medios mecánicos o cubierto de hielo picado, en recipiente de acero inoxidable, vidrio u otro material inalterable autorizado por el ente contralor.



- 2) Estos comercios deberán contar con heladeras y/o conservadores o cámaras frigoríficas que aseguren la conservación del producto.
- 3) Estos locales serán independientes de cualquier otro local comercial.
- 4) Deberán contar con ventilación adecuada y en ningún caso podrá ser inferior a la sexta parte de su superficie, y en aquellos casos que el ente contralor lo determine, se colocarán medios mecánicos de ventilación.
- 5) Estos locales deberán contar con canaletas que recepcionen el agua producida por descongelamiento y por las operaciones de higienización, teniendo derivación a una pileta de patio sifonada que estará conectada a la red cloaca'.
- 6) En ningún caso se permitirán productos fuera de heladeras, conservadoras y/o cámaras frigoríficas, en cualquier horario.
- 7) Los productos que se expendan en estos locales deberán conservarse y despacharse en las condiciones en que estos son recepcionados (congelados, supercongelados, refrigerados).
- 8) Además de las especificaciones dadas, será de aplicación en aquellos casos que así lo requieran, el Reglamento de Inspección de Productos, subproductos y Derivados de Origen Animal Decreto N° 4238/68.

Artículo 61°: BOMBONERÍAS- CARAMELEARÍAS- CHOCOLATERÍAS: Se consideran los locales de venta con una superficie no inferior a los 40 m²., lado mínimo 4 mts. Se podrán realizar en él, las siguientes actividades: elaboración y venta de confituras y golosinas.

- 1) Estos locales cumplirán con las normas de carácter general y con las especiales para heladerías.
- 2) Declarar una dirección técnica de un profesional mediante declaración jurada, el que deberá presentar toda la documentación exigida por la presente Ordenanza para este rubro.
- 3) Deberá presentar plano o croquis del establecimiento.
- 4) Memoria descriptiva: donde se detallen las condiciones edilicias y de equipamiento.
- 5) Memoria operativa: flujograma del o de los procesos para establecimientos elaboradores/fraccionadores.
- 6) Memoria descriptiva del circuito de las materias primas hasta el producto elaborado y del personal operario.
- 7) Monografía de cada producto a elaborar, declarando en la misma los porcentajes de todos los ingredientes y aditivos utilizados.
- 8) Estos productos deberán estar correctamente rotulados con la información exigida en cada uno de estos. (Fecha de elaboración y periodo de aptitud, N° de lote, ingredientes, etc.).
- 9) Opción de adherir al Decreto Provincial N° 1215.
- 10) ANEXOS COMPATIBLES: regalos, adornos y bebidas finas artesanales o no, provenientes de establecimientos habilitados y ubicados en sectores que no comprometan las tareas de elaboración.
- 11) ANEXOS INCOMPATIBLES: todos los otros rubros.

Artículo 62°: RESTAURANTES: Se entiende por restaurantes a los efectos de la presente Ordenanza, a todo local donde se preparen comidas calientes para ser consumidas en el mismo y se sirven a mas de 5 (cinco) personas extrañas al mismo (comensales).



Los restaurantes deberán funcionar en locales que reúnan las condiciones de higiene de la alimentación y las especiales que al efecto se determinan a continuación:

- 1) En estos locales deberá existir una entrada de servicio por donde ingresará la mercadería, la que se almacenará según su naturaleza, en locales destinados a tal fin, los que reunirán las exigencias establecidas para cada uno de estos:

- Deposito de frutas y verduras.
- Deposito de productos secos.
- Cámaras frigoríficas.

2) En estos locales queda prohibido:

- a) Tener comunicación con viviendas particulares, casas de inquilinos u otros locales y/o dependencias que el ente contralor considere peligrosos, insalubres e incómodos.
- b) Tener lugares de los denominados reservados.
- c) Lavar ropas, manteles, servilletas, etc., en los lavabos, debiendo hacerlo únicamente en locales independientes con piletas a tal efecto.

3) Comedores

- a) Los locales destinados a comedores, deberán reunir las condiciones establecidas en las disposiciones generales.
- b) Las paredes deberán ser revocadas y blanqueadas. Se permitirá el uso de otros, pinturas y/o revestimientos que permitan su fácil limpieza. Cuando por razones de decoración las mismas tengan ladrillos a la vista, deberán protegerse con material impermeable. En todos los casos deberán estar aseguradas las condiciones de higiene.
- c) Los cielorrasos deberán estar contruidos de yeso o revocados blanqueados o pintados y alisados. Podrán autorizarse madera u otro tipo de material, previa autorización del ente contralor.
- d) Deberán tener guardarropas y/o perchas en cantidad suficiente distribuidas racionalmente.
- e) Podrán autorizarse comedores al aire libre, siempre que los establecimientos cuenten con comedores internos reglamentarios y no se vean afectadas las condiciones de higiene general. En tal caso quedan eximidos de aumentar los servicios sanitarios exigidos, siempre que la capacidad de ocupación no supere las 40 personas.

4) Cocinas:

- a) Deberán poseer una superficie mínima de 9 m².
- b) Interiormente poseerán friso impermeable de azulejo o cerámico de una altura mínima de 1,80 mts. en todo su perímetro, estos deberán ser de color blanco y pintado de color blanco hasta el techo.
- c) Los cielorrasos deberán ser revocados o enduidos en yeso, con gargareras lisas y sin soldaduras, debiendo ser blanqueados o pintados de color blanco y lavables.
- d) Los pisos serán de material impermeable, mosaico o cerámico o cualquier otro material aprobado por el ente contralor, debiendo poseer un declive hacia la zona donde se ubiquen los resumidores de agua para facilitar su limpieza.
- e) Las puertas y ventanas deberán estar provistas de mecanismos de cierre automático y hermético y las que den al exterior además deberán poseer una puerta de malla fina de tela antiinsectos para impedir la entrada de los mismos.



- f) Tendrán piletas en números necesarios para el lavado de los utensilios de trabajo, con agua fría y caliente. Los desagües deberán ser sifonados con conexión a la red cloacal. Cuando el local estuviere fuera del radio de obras sanitarias, los desagües deberán evacuarse a pozos semisurgentes o fosas sépticas.
- g) Las mesas de trabajo serán de mármol, teflón, acero inoxidable u otro material impermeable que permita su fácil aseo. No se permite el uso de piezas de madera para cortar la carne, estas deberán ser de teflón u otro material autorizado. Los muebles instalados serán de material lavable y resistente a las operaciones de higienización.
- h) Deberán instalar una campana que asegure la eliminación de humo, gases o vapores, estas campanas deberán cumplimentarse, cuando existan fogones u hornallas, serán de material, revestidas totalmente de azulejo o cerámico con excepción de su parte superior (llamada plancha), que podrá ser de acero o de baldosa colorada.
- i) Las chimeneas, hornos y hogares, deberán ser instalados y funcionar de acuerdo a las disposiciones que rigen sobre la materia.
- j) En las horas de preparación de comidas, ni en ningún otro momento, se permitirá la existencia de aserrín en los pisos de la cocina.
- k) En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otras cosas más que los utensilios de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas de la fecha, dispuestas de tal manera que se garantice su higiene.
- l) Las cocinas de hoteles y restaurantes clasificados como de primer categoría deben tener:
 - l.1 Una cámara y antecámara frigorífica en las condiciones establecidas en la presente.
 - l.2 Locales separados y en las condiciones reglamentarias destinados a la limpieza de verduras, pastelería, heladería y cafetería.
- l1) Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos, admitiéndose como excepción, las que se encuentran en esas condiciones al entrar en vigencia la presente Ordenanza y por el tiempo que esta reglamentación no estipula para ponerla en condiciones.
- m) Cuando las cocinas se constituyan en planta baja del edificio, no podrán tener aberturas que comuniquen con las calles. Se permitirá únicamente la existencia con fines de iluminación, ventanales fijos.
- n) Los patios, pasillos y demás dependencias afectadas directamente a las actividades de comercios, deberán tener piso de mosaico, baldosas o material similar.
- o) Los comedores y vestíbulos deberán poseer piso impermeable, inalterable y fácil de higienizar.
- p) Los desagües, sanitarios, vestíbulos, antebaños, corredores, pasillos, patios, escaleras, etc., no podrán existir objetos que impidan una fácil circulación, uso y limpieza.

5) Parrillas, cocinas para espiedo:

- a) Deberán ser instalados en sitios convenientes, separados del público por barandas o mostradores, dejando entre estos y el aparato y en todos los casos, un espacio libre dotado de piso impermeable de 1 m de ancho como mínimo para la circulación del personal.



- b) Queda prohibido colocar el aparato de asar a menos de 2 mts. de puertas o vidrieras. Cuando dichas instalaciones se apoyen sobre paredes o estuvieran a menos distancia de 2 mts., estos deberán estar revestidos de azulejos blancos hasta 1,80 mts. de altura como mínimo a los costados de los respectivos aparatos.
- c) Existirán piletas en números necesarios a juicio del ente contralor y en condiciones establecidas anteriormente.
- d) Los servicios de sanitarios para el personal, se ajustaran a lo establecido en la presente Ordenanza para almacenes por mayor "Artículo N° 47 inciso 8", serán totalmente independientes entre si y de los del público, reuniendo las exigencias del C.A.A.
- e) Poseerán sanitarios para el público, los que deberán reunir las siguientes condiciones:
 - e.1) Los retretes estarán separados por tabiques impermeabilizados hasta una altura de 1,80 mts.
 - e.2) Los sanitarios poseerán antebañó para evitar que esté en comunicación directa con el salón comedor.
 - e.3) estarán ubicados de tal manera que el público concurrente no circule por zonas o circuitos de elaboración.

Artículo 63°: ROTISERÍA: Estos locales se ajustarán a las normas de carácter general y a las siguientes especificaciones:

- 1) Deberá contar con 3 dependencias bien definidas:
 - a) local de elaboración el que reunirá las exigencias de carácter general y especial establecidas para cocinas de restaurantes.
 - b) local de venta, en estos locales prima la decoración, las paredes estarán pintadas con colores claros; los pisos podrán ser de cerámica, parquet, mosaicos; los cielorrasos podrán ser no impermeables (por ejemplo de yeso); las puertas y ventanas estarán protegidas de la polución externa, insectos y roedores por medio de tela mosquitera, cortinas sanitarias y/o puertas de cierre automático.
 - c) Depósito para materia prima.-
- 2) Se deberá contar en estos locales con refrigeradores, conservadoras y heladeras de las denominadas comerciales.
- 3) Se podrá brindar servicio de viandas para consumo fuera del local.
- 4) Deberán contar con exhibidores que garanticen la preservación de los alimentos como así también el contacto con el público consumidor.
- 5) Cuando el ente contralor lo considere necesario, exigirá medios mecánicos de ventilación.
- 6) El/los sanitarios responderán a lo estipulado para restaurantes, en lo que refiere a sanitarios para el personal.
- 7) Las comidas elaboradas permanecerán a la espera de su comprador en las condiciones que lo exige el C.A.A. y se expendrán protegidas con envases de un solo uso y aprobados por el ente contralor.
- 8) La elaboración y venta será del día, no pudiendo poseer en el local (heladera, depósito, etc.) productos elaborados del día anterior, siendo estos causal de decomiso.-
- 9) Queda terminantemente prohíbo que el público consuma dentro del local comercial como así también poseer mesas y sillas dentro y fuera de estos con ésta finalidad.



- 10) En caso de distribuir los alimentos preparados para su expendio en otros comercios, el reparto se hará de acuerdo a las condiciones que establece la Ordenanza N° 784. -

Artículo 64°: PIZZERÍA/ELABORACIÓN DE EMPANADAS: Estos locales cumplirán con las normas generales y las correspondientes al rubro rotisería y fiambrería.

- a) Deberán contar con los sectores bien definidos: sala de elaboración, depósito y salón de venta o salón comedor, los que reunirán lo establecido para cada uno en el rubro de cocinas y comedores.
- b) Deberán contar con sanitarios para el personal, el que reunirá las normas establecidas para almacenes por mayor, como así también con sanitarios para el público consumidor, cumpliendo con los requisitos establecidos para sanitarios de uso exclusivo del público.

Artículo 65°: KIOSCOS: Estos locales cumplimentaran las normas de carácter general y las siguientes:

- 1) Podrán realizar la atención al público por ventanillas y/o puertas con acceso al mismo.
- 2) Queda terminantemente prohibida la venta de bebidas alcohólicas en estos locales.
- 3) En estos se podrán expender productos de confitería, masitería, bombonería (envasados en origen) y bebidas analcohólicas.
- 4) Podrán anexar artículos de perfumería, billetes de lotería y quiniela oficial, cigarrillos, tabaco, artículos regionales (dulces artesanales u otros envasados comestibles de elaboración artesanal, previamente habilitados para su circulación, indumentaria de turismo local), convenientemente bien acondicionados.
- 5) Podrán anexar la venta de diarios y revistas como así también de artículos de librería y juguetería.

Artículo 66°: VINOTECAS: estos locales se ajustaran a lo establecido para almacenes al por mayor y a las siguientes:

- 1) Podrán anexar la venta de bebidas analcohólicas carbonatadas o no, concentradas o no
- 2) Queda terminantemente prohibido el fraccionamiento y venta de los productos, no se permitirá degustación alguna.
- 3) Estos locales contarán con sanitarios de acuerdo a lo exigido para almacenes al por mayor.
- 4) Las paredes deberán contar con revestimientos de alisados hasta el techo en todo su perímetro.
- 5) Los pisos deberán ser impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
- 6) Las mercaderías deberán estar entarimadas a no menos de 15 cm. del piso.
- 7) Los mostradores deberán ser de material impermeable y de fácil limpieza.
- 8) Si la importancia de mercaderías almacenadas lo requiere, deberán implementar un sistema de manejo integral de plagas para evitar la invasión, crecimiento y proliferación de alimañas (roedores).

Artículo 67°: FÁBRICAS: Generales: Los establecimientos industriales que por la índole de sus manipulaciones, subproductos, desechos, emanaciones, etc., se consideraran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas fuera del radio urbano, que determine el plan regulador.

- 1) Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación con dependencias familiares.



- 2) Toda fábrica deberá presentar un espacio adecuado a la importancia de la misma y en relación con el número de pensiones ocupadas y en condiciones de aireación suficiente. A tal efecto las alturas de sus paredes estará en concordancia con las dimensiones totales de las mismas y en especial manera con la índole de la elaboración que se realice.
- 3) Los pisos serán de mosaico, sin deterioros y fácilmente lavables formando media caña con las paredes. Todo edificio será de cemento armado, mampostería u otro material aprobado por el ente contralor y revestido interiormente con un friso impermeable de azulejos o cerámica hasta el techo; el ente contralor autorizara el empleo de otro material análogo que cumpla el determinado fin.
- 4) Toda fábrica deberá tener bien definidas las siguientes dependencias:
 - a) Local o locales de elaboración, manufactura o fraccionamiento.
 - b) Local depósito para producto final.
 - c) Local depósito para materias primas.
 - d) Local depósito para envases primarios y/o secundarios.
 - e) Local de envasado y empaquetamiento.
 - f) Salón de ventas.
 - g) Sala de maquinas.
 - h) Sector para carga y descarga (rampa).
 - i) Dependencias para el personal (sanitarios, vestuario y si lo hubiere, comedor y cocina).
- 5) Los servicios sanitarios contarán con duchas y serán independientes.
- 6) Las fábricas no tendrán comunicación con caballerizas, criaderos o similares.
- 7) En el local de las fábricas se distribuirán recipientes de residuos de material impermeable, inalterable y de fácil limpieza y con tapa.
- 8) Estas fábricas deberán tener implementado sistemas de POES y MIP, los que deberán estar documentados.
- 9) Las paredes de los sectores en que no se les exija friso impermeable de azulejos o cerámica, deberán estar pintadas de colores adecuados y los ciellorrasos a la cal.
- 10) Las fábricas de producción de humo estarán provistas de chimeneas y filtros que serán limpiados con la frecuencia necesaria o cada vez que el ente contralor lo determine.
- 11) Estas fábricas deberán poseer la dirección Técnica de un profesional matriculado en la Provincia, este se ajustara a lo dispuesto en el C.A.A. en lo que refiere al tema.
- 12) Las fábricas no reglamentadas en forma expresa por la presente Ordenanza, se ajustarán a las disposiciones generales y a las que para cada una de ellas dicte el poder Ejecutivo Municipal, propuesto por el ente contralor.

Artículo 68°: FÁBRICAS DE AGUAS, GASEOSAS, MINERALIZADAS, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS, JARABES Y AFINES:

- 1) Los locales destinados a la fabricación de aguas, gaseosas mineralizadas, bebidas analcohólicas, jarabes y productos afines, deberán ser construidos en mampostería, con revoques lisos y blanqueados. Los pisos serán impermeables, de mosaico, cerámica u otro autorizado por el ente contralor, poseerán una pendiente hacia los desagües sifonados con conexión a la red cloacal. Las paredes deberán tener friso impermeable de azulejos o cerámica a una altura no menor de 1,80 mts. los techos serán de bovedilla revocada, yeso u hormigón revocado y blanqueado.



- 2) Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras, enjuagadoras a presión y taponadora de las llamadas automáticas para el lavado y taponamiento mecánico.
- 3) En el local destinado a la elaboración, se colocarán cañerías de distribución de agua fría y caliente (potable) y las griferías que sean necesarias para efectuar su lavado con mayor frecuencia a fin de que se hallen en óptimas condiciones de higiene.
- 4) Las bombas y cañerías, deben estar instaladas y dispuestas de tal manera que, puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, prohibiéndose el uso de codos fijos.
- 5) Los filtros serán sistemas aprobados por los organismos técnicos competentes y su capacidad será suficiente para llenar las necesidades máximas de la fábrica, debiendo ser limpiados diariamente, su uso será obligatorio en todos los casos.
- 6) Los recipientes para la elaboración de jarabes deberán ser esmaltados, enlozados, estañados u otro material aprobado por el ente contralor.
- 7) El lavado mecánico de envases se efectuará con agua caliente a 60°C, soda caustica al 4%, enjuagado con abundante agua fría y reenjuagados con agua a presión.

Artículo 69°: FÁBRICA DE HELADOS:

- 1) Toda persona o firma que tramite la habilitación de "fábrica de Helados", deberá presentar una nomina de los distintos helados a preparar, con sus respectivas fórmulas.
- 2) Los recipientes para la elaboración de helados, serán de loza, porcelana, cerámica, material esmaltado, acero inoxidable u otro material aprobado por el ente contralor.
- 3) Estas fábricas tendrán un sistema que provea de agua fría y caliente (potable) a todos los sectores.
- 4) La sala de elaboración, se ajustará a las normas generales descriptas para "salas de elaboración", o lo propuesto por el ente contralor.

Artículo 70°: FÁBRICA DE MIEL: estos cumplirán con las normas generales para fábricas y con las siguientes:

- 1) La miel es una solución concentrada de azúcares con predominación de glucosa y fructuosa. Contiene además una mezcla compleja de otros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos, cera y granos de polen. Su color será variable desde casi incolora hasta pardo oscuro, pero siendo uniforme en todo el volumen del envase que lo contenga. Su sabor y aroma deberán ser característicos y estar libres de sabores y aromas objetables.
- 2) El fraccionamiento de este producto se realizará en un local independiente y únicamente para este fin.
- 3) Denominación de venta: el producto se designará miel, pudiéndose agregar su clasificación según indicaciones.
- 4) Deberá cumplir con su correspondiente clasificación establecida en el C.A.A.:
 - a) Por su origen: Miel de flores (uniflorales, multiflorales), miel de mielada.
 - b) Según el procedimiento de obtención: (miel escurrida, miel prensada, miel centrifugada o miel filtrada).
 - c) Según su presentación: (miel líquida, miel en paneles o miel en secciones, miel con trozos de panal, miel cristalizada o granulada o miel cremosa).
 - d) Según su destino: (miel para consumo directo, miel para utilización en la industria).



- 5) Las mieles podrán presentarse a granel (tambores de 300 kg.) o fraccionadas. Deberán acondicionarse en envases bromatológicamente aptos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.
- 6) La miel en panales y la miel con trozos de panales solo estará acondicionada en envases destinados al consumidor final.
- 7) La miel deberá estar exenta de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición tales como insectos, larvas, granos de arena y no exceder los máximos niveles tolerables para contaminaciones microbiológicas o residuos tóxicos.
- 8) La vida útil del producto será tal que se garantice el cumplimiento de los factores esenciales de calidad e higiene establecidos en esta norma.
- 9) Se prohíbe terminantemente la utilización de cualquier tipo de aditivo.
- 10) El material de los moldes de congelación, sistemas de filtración, estanques y depósitos y los métodos de elaboración, estarán sujetos a la aprobación del ente contralor.

Artículo 71°: MERCADOS: Los mercados, además de satisfacer las normas de carácter general de la presente deberán cumplir con las siguientes:

- 1) Tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes.
- 2) Contar con instalaciones reglamentarias para los diferentes puestos de venta, poseer depósitos aislados para los desperdicios y servicio de agua potable y desagües en los puestos, todo mantenido permanentemente en buen estado de conservación, pintura y aseo.
- 3) Las calles internas tendrán piso impermeable, lo mismo que las veredas interiores y exteriores.
- 4) Queda prohibido la elaboración en el interior de los mercados de productos que requieran fritura o cocción en hornos.
- 5) Queda prohibido utilizar los locales del mercado para habitación, dormitorio o vivienda.
- 6) Cada puesto reunirá los requisitos exigidos al rubro correspondiente.
- 7) Los baños para el personal deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Artículo 20 del CAA.

Artículo 72°: FERIAS FRANCA: Las actividades responderán a las estipuladas en la Ordenanza N° 2214/2013 para los fines que fueron creadas.

Artículo 73°: ELABORACIONES EVENTUALES de Alimentos Autorizados, con Fines Solidarios.

- 1) Los solicitantes deberán estar domiciliados en la localidad y justificar los fines de la solicitud mediante documentación fehaciente.
- 2) Estos alimentos a elaborar deberán ser los considerados, por el ente contralor, de bajo riesgo, a saber:
 - a) Platos dulces que no requieran refrigeración, empanadas, locro.
- 3) Las personas manipuladoras cumplirán con las exigencias establecidas para elaboradores de alimentos.
- 4) Se autorizará la elaboración y venta siempre y cuando las tareas culinarias se realicen en cocinas institucionales que cumplan con las exigencias establecidas para cocinas y comedores (poseer autorización por escrito del responsable).
- 5) Los solicitantes autorizados deberán cumplir con las siguientes pautas, a saber:



- a) Ser mayores de edad, no permitiendo la presencia de menores ni mascotas durante las tareas de elaboración y venta.
- b) Poseer la documentación de los productos alimenticios utilizados, los que deberán ser de origen y/o adquiridos en locales comerciales habilitados de la localidad (cárneos, frutihortícolas) acreditando su origen mediante la presentación de tiquet o boleta de compra.
- c) Los productos que así lo requieran deberán permanecer acondicionados en todo momento (refrigerados).

Artículo 74°: Todo otro rubro que no haya sido especificado en la presente, quedará sujeto a las normativas establecidas en la Ley 18.284 Código Alimentario Argentino; se exigirán también, los articulados de la presente cuando; a criterio del ente contralor sea necesario aplicar, o por las características de las actividades que se desarrollen se encuadrará por analogía en rubros ya especificados. Los rubros no especificados se podrán incorporar a la presente reglamentación después de su tratamiento por personal idóneo en la materia, para determinar los puntos críticos y confeccionar las exigencias para minimizar cualquier tipo de riesgos.

LUCIANO CASAJUS
SECRETARÍO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

LAURA ESTER RIFFO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA