



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

## ORDENANZA N° 1325

### VISTO:

La amplitud de los términos contenidos en el articulado de la Ley 7315 y Ley 7229 y sus Decretos Reglamentarios; Código Alimentario Argentino (Ley 18284 y su Decreto reglamentario); Ley Federal de Carnes (Ley 18811 y su Decreto Reglamentario 4238/68); Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal) de aplicación en todo el ámbito de la Provincia de Buenos Aires;

La específicas características que se dan en cada situación en el distrito de Adolfo Gonzales Chaves por su realidad política, económica, demográfica y social; y

La necesidad de puntualizar en la jurisdicción indicada, en forma concreta, las normas que determinen las condiciones a reunir en casa caso de habilitación de comercios o industrias, por locales y personal afectado a esa actividad y su consecuente nivel de mantenimiento o evolución comercial; y

### CONSIDERANDO:

Que las normas en vigencia contenidas en Ordenanza n° 715, resultan desactualizadas e insuficientes ante la problemática actual;

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE, en uso de las facultades que le son propias, sanciona la siguiente:

### ORDENANZA

#### ARTÍCULO 1°.- CAPITULO I.

INSCRIPCION DE LOS DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACION Y EXPENDIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PROCEDIMEINTOS DE INSPECCION, INTERVENCION, MULTAS, CLAUSURAS Y EMPLAZAMIENTOS.

ARTÍCULO 1°: Toda persona, firma comercial o Establecimiento que elabore, fracciones, conserve, transporten expenda o manipule alimentos debe dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en la presente Ordenanza.- La misma deroga toda disposición anterior que pueda oponerse a su cumplimiento.-

ARTÍCULO 2°.- A partir de la aprobación de la presente Ordenanza, toda persona que quiera dedicarse al comercio de alimentos en general, deberá constituirse en la Oficina de Bromatología de esta Municipalidad, donde será asesorado sobre las normas de carácter General y Particular.

ARTÍCULO 3°.- El presente régimen se aplicara en el ámbito urbano de Adolfo Goznales Chaves, De la Garma, Juan E. Barra y Vásquez.- En el caso de establecimientos habilitados o a habilitarse en zonas rurales, la Municipalidad de Adolfo Gonzales Chaves por medio de sus dependencias específicas queda facultada a fijar en cada caso los requisitos mínimos de seguridad, salubridad e higiene adecuados a las posibilidades de dichas zonas.-

### HABILITACION

ARTÍCULO 4°.- Los establecimientos comerciales dedicados al expendio de productos alimenticios habilitados con anterioridad, deberán adecuar sus instalaciones y funcionamiento a lo dispuesto en este régimen de habilitación para comercios



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**

expendedores de productos alimenticios, otorgándose para ello un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días a partir de la fecha de sanción de la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO 5º.-** La habilitación sanitaria de los comercios y fábricas de productos alimenticios deberá realizarse conforme a los requisitos exigidos en la Ley 7315 y la Ley 7229 respectivamente y cuando por el tipo de establecimiento así lo permita pro lo establecido por la Ley 18811 y el Decreto Reglamentario 4238/68 y en concordancia con la Ley 18284.-

**ARTÍCULO 6º.-** El trámite de habilitación sanitaria será iniciado ante la autoridad municipal presentando la siguiente documentación: a) Nota suscripta por el propietario o mandatario debidamente autorizada en la que consigne su nombre y apellido, domicilio real, ubicación detallada del establecimiento y actividad a desarrollar solicitando el certificado de habilitación sanitaria.- b) Dos planos dibujados de acuerdo a las normas I.R.A.M. (Instituto Argentino de Racionalización de Materiales) N° 4503, 4505, 4506, 4507, 4508, 4509, 4513, 4515, 4517, 4519, 4520, 4522, 4523, 4524, 4534, del establecimiento y sus instalaciones, firmado por el propietario y el profesional actuante aprobado por la autoridad municipal, en los que se consignar todos los datos, características ambientales y funcionales del establecimiento.- c) Autorización del propietario del edificio para su adecuación a las condiciones reglamentarias vigentes si esto fuera necesario.

**ARTÍCULO 7º.-** Los establecimientos que por la índole de su trabajo, fabricación, subproducto, almacenamiento, desechos, etc. Se consideren insalubres, solo podrán ubicarse en zona fuera del ejido urbano.

**INSPECCION**

**ARTÍCULO 8º.-** Todos los locales donde se elaboren, manipulen, depositen o expendan productos alimenticios, estarán sujetos a las inspecciones periódicas que realice el personal de Bromatología.- Tendrá libre acceso y en cualquier momento.

**DECOMISOS**

**ARTÍCULO 9º.-** Cuando la inspección compruebe alimentos inaptos (alterados, anónimos, contaminados, mal conservados, etc.) no ajustado a ala reglamentaciones nacionales, provinciales y a la presente Ordenanza, se procederá al decomiso e inutilización de las mismas.

**INTERVENCION**

**ARTÍCULO 10º.-** De no haber conformidad por parte del comerciante sobre un decomiso se procederá a la intervención del producto, labrando acta por duplicado del procedimiento, dejando un ejemplar del mismo.- En este caso éste hará un descargo en la oficina de Bromatología antes de las 24 horas.- Pasado ese tiempo se procederá al retiro de la mercadería intervenida. En los casos de productos cárneos u otras sustancias, que entran fácilmente en descomposición el retiro de la mercadería se efectuará en el menor tiempo posible.-

**ARTÍCULO 11º.-** La mercadería intervenida quedará depositada en el comercio con las especificaciones propias labradas en actas.- El propietaria del negocio se procederá al retiro de la mercadería intervenida. En los casos de productos cárneos u otras



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

sustancias, que entran fácilmente en descomposición el retiro de la mercadería se efectuará en el menor tiempo posible.-

**ARTÍCULO 11º.-** La mercadería intervenida quedará depositada en el comercio con las especificaciones propias labradas en actas.- El propietario del negocio se responsabilizará del mismo como depositario.-

**ARTÍCULO 12º.-** Queda facultada Bromatología e Inspección Veterinaria a efectuar los análisis sobre el producto que se estime conveniente.-

**ARTÍCULO 13º.-** Las multas serán aplicada en los siguientes casos: a) Cuando el comerciante impida en cualquier forma que se realicen los procedimientos de inspección, b) Cuando se compruebe infracciones a cualquiera de las disposiciones enumeradas en esta Ordenanza y las no especificadas en la misma.

**CLAUSURAS**

**ARTÍCULO 14º.-** Dará lugar a la clausura de locales donde se fabriquen, depositen, manipulen o expendan alimentos en los siguientes casos: a) Que funciones en forma clandestina sin la habilitación otorgada por la Oficina de Industria y Comercio; b) Donde se compruebe reincidencias de infracciones consideradas graves o donde las condiciones del establecimiento constituyan un peligro para la salud pública; y c) Cuando sus propietarios o encargados hagan resistencia reiteradas y debidamente probadas a cumplimentar las disposiciones de esta Ordenanza.

**CAPITULO II**  
**NORMAS DE CARACTERÍSTICAS GENERAL**

**ARTÍCULO 15º.-** Los locales destinados al expendio de productos alimenticios, para su habilitación deben cumplir con las siguientes normas de característica general.

**ARTÍCULO 16º.-** Los locales en todo momento deben ser mantenidos en óptimas condiciones de higiene, no siendo permitido su utilización con ningún otro destino, con las únicas excepciones que determina el presente régimen.

**ARTÍCULO 17º.-** En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios y materias primas envasadas o no y se comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, animales, etc.

**ARTÍCULO 18º.-** En los locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco, chicle, etc.

**ARTÍCULO 19º.-** Los productos elaborados con las materias primas y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibar, estas serán hechas sobre tarimas o encatras, convenientemente separadas del piso a una altura no menor de 15 cm.

**ARTÍCULO 20º.-** Los locales destinados al expendio de productos alimenticios, en cuanto a su construcción deberán dar cumplimiento a lo exigido en la Ley 7315 y su Decreto Reglamentario en vigencia y las sustancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

**ARTÍCULO 21º.-** Las firmas comerciales propietarias de usinas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despacho de productos alimenticios están obligados a combatir la presencia de roedores o insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos, perros, gatos, u otros animales domésticos.- Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados y manejarse por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implica.

**ARTÍCULO 22º.-** Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despacho de productos alimenticios dispondrán de agua potable en cantidad suficiente, piletas y desagües necesarios para el lavado de recipientes y pisos, dotados de desagües conectados a la red cloacal (cuando el servicios lo permita) o pozos sumideros reglamentario.- Deben mantenerse en todo momento: en buen estado de conservación, aseo, y poseerán pisos construidos con materiales impermeables.- La autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, cuando así lo considere conveniente, como así también la colocación de friso impermeable de 1,80 o 2 mts. de altura, donde corresponda.- Del mismo modo las máquinas, útiles y demás materiales existentes, deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.

**ARTÍCULO 23º.-** Los ambientes de los establecimientos comprendidos en el presente régimen deben reunir las siguientes condiciones generales mínimas en cuanto a su construcción: a) Las paredes de todos los ambientes serán de mampostería o cualquier otro material incombustible que haya sido aprobado por Secretaría Técnica Municipal, de acuerdo a las normas vigentes y tendrán una altura mínima de 2,70 mts.; b) Los cielorrasos de todos los ambientes que componen el establecimiento, deberán estar exentos de molduras anfractuosidades y serán de: yeso de bovedilla, cemento alisado y/o revocado, material metálico liso u otro material combustible adecuado, que haya sido aprobado por Secretaría Técnica Municipal de acuerdo a las normas vigentes, debiendo estar permanentemente en condiciones de conservación e higiene; c) Las puertas y ventanas de todos los ambientes del establecimiento deberán asegurar una aireación natural suficiente. Podrán ampliarse las condiciones medias prescriptas mediante la instalación de equipos mecánicos; d) Las puertas de los ambientes destinados a alojar transitoriamente determina cantidad de público como ser: comedores, etc.; deberán ser de vaivén o con apertura hacia fuera. e) La superficie total de las aberturas puertas ventanas no podrán ser inferior a la octava parte de la superficie de pisos en locales de hasta 100 mts.2 y a la décima parte en los de superficie mayores; f) Durante las horas de trabajo, el aire deberá renovarse tres veces por hora por lo menos (por el procedimiento que elija el propietario).- La necesidad mínima en los locales donde trabajen dependientes durante toda la jornada de labor, no podrá ser inferior a diez metros cúbicos por persona que allí trabaje; g) La iluminación de los ambientes en los ambientes en las jornadas diurnas, deberá ser natural. En las jornadas nocturnas o cuando sea necesario utilizar luz artificial, esta será adecuada al trabajo que se realice a las dimensiones del local.

Para la intensidad mínima de iluminación requerida para cada tipo de local se seguirán los valores que corresponda, establecido por el Instituto Argentino de Racionalización de Materiales (I.R.A.M.) en su norma A.A.D.L.J. N°2055 sobre iluminación artificial de interiores.-

**ARTÍCULO 24º.-** Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuados para conservarlo.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

**ARTÍCULO 25°.-** Los productos alimenticios se envolverán únicamente con papel o polietileno de primer uso, prohibiéndose hacerlo con papeles impresos de diarios y revistas o de segundo uso.

**ARTÍCULO 26°.-** El transporte de alimentos se deberá realizar en camiones, camionetas o vehículos carrozados, cerrados, forrados con materiales adecuados, destinados exclusivamente a ese objeto, por lo que en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y salubridad.

**ARTÍCULO 27°.-** Los propietarios, directores y los gerentes o encargados son directa y solidariamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento, lo que no libera de responsabilidad a los operarios culpables o cómplices.

**ARTÍCULO 28°.-** Los obreros y 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.

**ARTÍCULO 29°.-** El personal de fábrica y comercio de alimentos, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos debe estar provisto de libreta sanitaria expedida por autoridad competente, debiendo ser la misma renovada de acuerdo a lo establecido en la Ley 7315.- esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos cualquiera fuera la actividad que desarrollen dentro de los mismos.-

**ARTÍCULO 30°.-** Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, despensas, fiambrerías, mantequerías, despacho de bebidas, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de pastas frescas, churros, empanadas y sándwiches, lecherías, pescaderías y heladerías, etc. Debe vestir uniformes (blusa, saco o guardapolvo) y gorros color claro, lavables y renovables.- en las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc.) es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos.- En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales oscuros o de overoles, gris, azul y kaki.- Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones y aseo.

**CAPITULO III**  
**NORMAS DE CARÁCTER PARTICULAR**

**A - TIPOS DE COMERCIOS EXPENDEDORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL POR MENOR SEGÚN SU SUPERFICIE CUBIERTA**

**ARTÍCULO 31°.-** A los efectos de la habilitación y la incorporación de distintos rubros dentro de los productos alimenticios, los comercios minoristas se tipifican de la siguiente manera: a) Establecimientos CLASE A son aquellos establecimientos minoristas con polirrubros, pertenecientes a un solo propietario o empresa que vendan por el sistema de autoservicio como rubros principales; productos de alimentos perecederos y no perecederos, artículos de limpieza, de higiene personal y del hogar, bazaar, menaje, indumentaria, etc., en un local de venta superior a los 450 mts<sup>2</sup>, más una superficie destinada a depósito, acondicionamiento de mercaderías e instalaciones de frío superior a 250 mts<sup>2</sup>. Cubiertos (según Ley 73671). b) Sistema de venta de autoservicio, estos establecimientos podrán expender alimentos envasados, los locales donde se autorizara la venta por el sistema autoservicio, deberán contar, además con los requisitos de tipo general, con una superficie cubierta y destinada a ese sistema no



## HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

inferior a los 50 mts<sup>2</sup>.- De los cuales el 50 % (cincuenta por ciento) estará destinado al desplazamiento del público. Los productos alimenticios serán exhibidos en góndolas las que serán construidas preferentemente en material metálico.- en dichas góndolas, podrán colocarse únicamente productos afines. En ningún caso se permite la coexistencia de una misma góndola, de productos comestibles y/o incomedibles.- El sistema de venta por autoservicio podrá estar integrada a establecimientos mayores, los que de acuerdo al presente régimen podrán incorporar la venta de otros artículos alimenticios no envasados, contando las instalaciones y personal propio de cada rubro. c) Establecimientos CLASE B (denominados mercados) con superficie mayor a 10 mts<sup>2</sup>. Cubiertos, pueden habilitarse todos los rubros con sus anexos afines o compatibles con idénticos requisitos que los establecimientos CLASE "C".- d) Establecimientos CLASE "C" (denominados mercaditos) podrán habilitarse para el expendio de productos alimenticios, poseen medidas de 21 a 100 mts<sup>2</sup> de superficie cubierta y en su interior deben separarse los rubros con sus anexos afines y los mismos tendrán instalaciones individuales como: mostrador, balanza, heladera, etc. Y serán atendidos por personal propio.- En este tipo de establecimientos podrán habilitarse hasta tres rubros en sus anexos afines, o aquellos que las reglamentaciones permitan.

e) Establecimientos CLASE "D" son los que poseen medidas inferiores a los 20 mts<sup>2</sup> superficie cubierta, podrán habilitarse para el expendio de productos alimenticios permitiéndose únicamente el anexo de los rubros afines con la actividad comercial principal que desarrollen, o aquellas que las reglamentaciones permitan.

### **B - CLASIFICACION DE LOS COMERCIOS EXPENDEDORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL POR MENOR SEGÚN SUS RUBROS HABILITADOS.**

**ARTÍCULO 32º.- PANADERIAS:** Comercios habilitados para la elaboración y venta de productos de panificación.- En el local de venta solo podrán expendir estos productos y anexos permitidos. Además de responder a las normas de Carácter General (Art. 110 de la Ley 18284) cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería se exigirá una cuadra especial para la elaboración de las mismas.- La venta y transporte de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones:

a) Los productos que no lleven envoltura deberán tenerse en los negocios dedicados exclusivamente a su venta en estanterías defendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico o tules de género adecuados en perfecto estado de limpieza.- (Art. 111 Ley 18284 - Código Alimentario Argentino).

b) La reventa de productos de panadería se hará en los locales dedicados al expendio de dichos artículos.- En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen (envasado en panadería) sellado y rotulado y siempre que se los tenga en sitios adecuados.- (Inc. 5, Art. 110 - Ley 18284 - Código Alimentario Argentino).- El fraccionamiento del producto se realizará de acuerdo a los requerimientos del mercado, en las panaderías.

c) El transporte de productos de panadería solo podrán efectuarse en vehículos habilitados a tal fin y serán cerrados y preservados de toda contaminación.- Las panaderías y sucursales de panadería sólo pueden anexar los rubros confitería y servicio de lunch.- Por lo que se prohíbe el anexo de rubros tales como: artículo alimenticios envasados, productos lácteos, leche, huevos, artículos de limpieza, fiambres, bebidas, etc.-

**ARTÍCULO 33º.- CONFITERIAS:** Se denomina así al comercio donde se fabrican y/o expenden masas, postres, bombones, caramelos.- Suelen formar parte de otros, como se panaderías y pastelerías o tener como anexo servicio de lunch.- Se permite el anexo únicamente de bebidas finas existiendo las mismas normas y limitaciones detalladas en el artículo anterior sobre panaderías.-



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

**ARTÍCULO 34°.- RESTAURANTES, PARRILLAS Y COMEDORES:** Son locales donde se preparan y sirven comidas.- estos comercios además de dar cumplimiento a las normas de Carácter General deberán contar con un local destinado a la preparación de comidas. La cocina deberá reunir las condiciones exigidas en el artículo 138 de la Ley 18284 (Código Alimentario Argentino) y los salones comedores reunirán además de las normas de carácter general, lo establecido en el artículo 141, 142 y 143 del mismo instrumento legal.

En las confiterías, bares, hoteles, restaurantes, casas de comidas, hosterías, despachos de bebidas, etc, no se permite el uso de vajilla, platos, vasos y copas que presenten rajaduras o borde rotos, debiéndose proceder a su inutilización cuando se encuentran fuera de condiciones, ni el empleo de platos, jarras y tazas de madera.

**ARTÍCULO 35°.- VIANDAS A DOMICILIO:** En estos comercios se preparan comidas que son distribuidas a domicilio. Estos comercios deberán poseer un local o cocina habilitada de acuerdo a las exigencias del artículo 34° de la presente Ordenanza y la preparación de las comidas debe hacerse en estrictas condiciones de higiene empleando productos alimenticios aptos para el consumo, personal provistos de certificado sanitario y los aparatos técnicos o porta-viandas que se transporte, deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

Las personas que transportan la comida deberán hacerlo en condiciones higiénicas y deberán cumplir con las exigencias presentes en esta Ordenanza en cuanto a su vestimenta y Certificado Sanitario y serán responsables ante las autoridades de las deficiencias que esta compruebe al respecto.

**ARTÍCULO 36°.- DESPENSA O ALMACEN:** Se entiende el comercio destinado al expendio de productos alimenticios envasados, correspondientes a la CLASE "D" se permite el anexo de venta de leche, productos lácteos envasados, productos de panificación envasados y artículos de limpieza, lo que se colocarán en estanterías separadas y para su habilitación deberán dar cumplimiento a las normas de Carácter General.

**ARTÍCULO 37°.- FIAMBRERIAS:** Se entiende el comercio dedicado a la venta de fiambres fraccionado en presencia del consumidor.- Además de responder a las normas de Carácter General.- Para su habilitación deben poseer: heladera vitrina, máquina eléctrica o manual para el fraccionamiento de fiambres y deben dar cumplimiento a lo exigido para la habilitación de carnicerías.- Las fiambrerías instaladas en los comercios CLASE "B" además del rubro rotisería solo pueden anexar la venta de los siguientes productos: comestibles envasados, productos lácteos y productos de panificación envasados. No se permite el anexo de artículos de limpieza y otros no comestibles.-.

**ARTÍCULO 38°.- ROTISERIAS:** Se entiende el establecimiento comercial dedicado a la preparación y ventas de fiambres y rotizados en general. Pueden habilitarse como tales aquellos comercios que además de los requisitos de carácter general posean cocinas habilitadas para la preparación de comidas las que reunirán las condiciones exigidas para restaurantes, parrillas y comedores.

**ARTÍCULO 39°.- FRUTERÍAS Y VERDULERIAS:** Es el comercio dedicado a la venta de frutas y verduras frescas. Pueden ser habilitados en comercios CLASE "D" o formar parte de otros mayores, siempre que posean personal e instalaciones (mostrador, balanza, etc.) propios y exclusivos para la atención al público.

Para su habilitación deberán dar cumplimiento a las normas de carácter general.- los productos que se vendan deberán agruparse de acuerdo con su naturaleza y disponerse sobre tarimas o estrados de madera o metal, mantenidos en buenas condiciones de



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

conservación e higiene quedando terminantemente prohibido tenerlos a nivle del suelo, de la vereda o calles y expuestos al sol y a las moscas. Los envases utilizados deben ser condicionados convenientemente. Podrá anexar la venta de productos alimenticios envasados. Es prohibición al anexo y venta de productos tóxicos o incomedibles, tales como artículos de limpieza. No se autoriza el anexo de venta de leche, productos de panificación envasados y/o productos lácteos.

**ARTÍCULO 40°.- CARNICERIAS Y PUESTOS PARA LA VENTA DE CARNES:**

Corresponde al comercio destinado al expendio de carne bovina, ovina, cerdo y caprina, provenientes de establecimientos habilitados e inspeccionados; para su habilitación deberán dar cumplimiento además de las normas generales de los siguientes requisitos:

- a) Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas deben poseer sistema contra insectos.
- b) Las ventanas y otras aberturas estarán protegidas con mallas contra insectos.
- c) Poseerán mesada de mármol; acero inoxidable de color claro, tabla de madera para el serruchado de las carnes, gancheras de metal inoxidable para colgar las reses, las que deberán quedar a no menos de 0,70 m. de las paredes; recipientes metálicos con tapas para depositar los desperdicios y balanzas con platillo de material inalterable.
- d) Deben poseer friso de azulejo de 2 mts. de altura.
- e) Deben contar con pileta de material impermeable y perfectamente higienizables. No se permite dentro de los radios urbanos el faneamiento y comercialización de carnes de la especie equina ante la carencia de establecimientos habilitados.

No podrán anexar en el mismo local: venta de artículos de limpieza, venta de fiambres, frutas y verduras cuando las medidas del local sean inferiores a 60 mts<sup>2</sup>. de superficie cubierta.

En el caso del anexo de productos envasados y en instalaciones propias a estos rubros podrá expender productos de panificación envasados, leche y productos lácteos.

**ARTÍCULO 41°.- FABRICA DE CHACINADOS:** Debe responder a la exigencia del Reglamento de Inspección de Productos, Supproductos y Derivados de Origen Animal, Decreto N° 4238/68.-

**ARTÍCULO 42°.- PESCADERIAS Y PUESTOS PARA LA VENTA DE PESCADOS Y MARISCOS:** Funcionarán en locales aislados anexados o no a otros negocios. Además de las normas de Carácter General cumplimentarán los siguientes requisitos:

- a) Poseerán mesas de mármol, acero inoxidable o materia impermeable color claro.
- b) Las piletas revestidas con azulejos u otros materiales apropiados para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos y también cámaras frigoríficas, heladeras o sistemas de refrigeración apropiados.
- c) Todas las aberturas estarán defendidas con sistema contra insectos.
- d) Poseerá friso de azulejos hasta 2 mts. de altura.

Las pescaderías y ventas de mariscos no podrán anexar otros rubros y cuando pertenezcan a establecimientos **CLASE "C"** o superiores, contarán con personal e instalaciones propias. No podrán realizar el manipuleo y cobranza simultáneo por una misma persona sin tratamiento previo higiénico de las manos.

**ARTÍCULO 43°.- MATADEROS Y EXPENDIO DE AVES:** Además de las normas de Carácter General cumplimentarán los siguientes requisitos:

- a) La mercadería ingresada de otros peladeros, deberá contar con la inspección sanitaria pertinente.
- b) Deberán disponer de un sector para las operaciones de la zona sucia (sacrificio, sangrado, escaldado y desplume) convenientemente separado de otros sector o zona limpia donde se realizará la evisceración y embalaje.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

- c) Tendrá abastecimiento de agua potable en cantidad suficiente, y agua caliente.- El agua del escaldado se renovará continuamente y las piletas se vaciarán una vez por día.
- d) Los desperdicios y comisos de la faena diaria deberán ser retirados antes de su descomposición.
- e) Dispondrán de la refrigeración necesaria para el mantenimiento de la mercadería.-
- f) Dispondrán de mesas de hierro o material con tapa de mármol reconstituido o cemento alisado, se instalarán piletas en números suficientes revestido en cemento o azulejo.-

**ARTÍCULO 44°.- INTRODUCCION DE CARNES FORANEAS:** Los frigoríficos y comerciantes de carnes provenientes de otros distritos, estarán obligados a reinspección y pesado por parte de las autoridades municipales antes de descargar en depósitos y carnicerías, estos productos. Además de las correspondientes habilitaciones, precintado, etc., y la prosecución de los trámites que origina.

**ARTÍCULO 45°.- KIOSCOS:** Se prohíbe en los comercios denominados kioscos, el expendio de productos alimenticios a excepción de golosinas, chocolates, bizcochos y galletitas envasadas en origen. En los kioscos puede autorizarse el expendio de helados cuando los mismos se presenten en su envase de origen y posean un sistema de refrigeración (congeladora apropiada para el mantenimiento de dicho producto).

**ARTÍCULO 46°.- LECHERIAS Y DERIVADOS:** Corresponde al comercio destinado al expendio de leches en sus distintas formas y sus derivados: yogurt, manteca, queso, ricota, etc., provenientes de establecimientos habilitados e inspeccionados, para su habilitación deberán dar cumplimiento además de las normas generales a los siguientes requisitos:

- a) Deberá disponer de la refrigeración necesaria para el mantenimiento y conservación del producto, artículo 161 del Código Alimentario Nacional.
- b) Los vehículos empleados para la introducción de la leche y demás deberán responder al artículo 103 del Código Alimentario Argentino.
- c) La introducción de mercaderías proveniente de otros distritos deberán someterse a la reinspección por parte de las autoridades sanitarias y continuación del trámite que origina.
- d) En cuanto a conservación, características de elaboración y mantenimiento deberán responder al Código Alimentario Nacional.

**ARTICULO 2°.-** Deróguese toda disposición que se oponga a la presente.

**ARTICULO 3°.-** Comuníquese al Departamento Ejecutivo, a los fines de su competencia.-

DADA en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de Adolfo Gonzáles Chaves, a los once días del mes de Agosto de mil novecientos ochenta y ocho.-

Stella M. de García  
SECRETARIA H.C.D.

Alberto Gustavo Jaury  
PRESIDENTE H.C.D.