



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
Municipalidad de San Marcos Sierras
Libertad 833 – 5282 – San Marcos Sierras
Tel 03549 – 496007 – hcdsms@velocoop.com.ar



El Honorable Concejo Deliberante de San Marcos Sierras, sanciona con fuerza de:

ORDENANZA N° 606/10

Artículo 1°: Agréguese el siguiente, Anexo como parte integrante del Código Alimentario vigente, Ordenanza 092/1995, el que quedará redactado de la siguiente manera:

VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

- Queda prohibida la Venta Ambulante en la Vía Pública, sin el Permiso Municipal correspondiente.
- Requisito para adquirir este Permiso: tener la Habilitación Bromatológica, que se entrega luego de inspeccionar el lugar, donde se elaboran los productos, los que deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y las materias primas que se utilicen en calidad y conservación óptima.
- Los vendedores ambulantes, deberán portar una credencial, que acredite la Habilitación del Municipio y en caso de estar realizando la venta ambulante de alimentos sin el permiso Municipal correspondiente, los inspectores encargados de vigilar el cumplimiento de la presente Ordenanza, tendrán la facultad de proceder al decomiso y desnaturalización de los productos en cuestión, ya que son elaborados, sin ningún control, y su consumo, pone en riesgo la salud de las personas.

COMEDORES

Requisitos que deberán cumplimentar los Locales Habilitados, para la venta de comidas en el momento de inspección:

- El lugar debe estar en perfectas condiciones de higiene.
- Los empleados deben tener Libreta de Salud al día (no deben estar vencidas) y cuidar en todo momento su higiene personal.
- Bajo ninguna excusa y/o pretexto se justifica, la existencia de alimentos en estado de descomposición o putrefacción y en su presencia en el momento de inspección, será razón suficiente para el cierre temporario del comedor.
- No se podrán almacenar frutas, verduras u otros comestibles directamente en el suelo, deben estar sobre tarimas, estantes o algún otro soporte adecuado a este fin.
- Es obligatorio el uso de delantal y cofia para los cocineros.

-
- Las heladeras deben estar en funcionamiento y el almacenamiento en su interior debe ser el correcto: Alimentos guardados en recipientes cerrados y en su defecto envuelto o en bolsas; los líquidos que se almacenan, van en la parte inferior, para evitar que se derramen sobre otras comidas.
 - Cualquier falta a estos requerimientos o alguna otra observación quedará registrada en el libro de inspección y los encargados tendrán un plazo de siete (7) días para corregirlas.
 - Si las irregularidades son muchas y graves el Área de Bromatología, podrá pedir el cierre del comedor, por no darse las condiciones que aseguren una buena calidad en los alimentos que se ofrecen y su consumo ponga en riesgo, la salud de las personas.

DISPOSICIONES GENERALES

- Los establecimientos de elaboración y ventas de productos alimenticios, deben mantener siempre las condiciones determinadas en la habilitación y muy buenas condiciones de higiene.
- Esta prohibido la presencia de animales domésticos, en los lugares de elaboración, almacenamiento y venta de alimentos.
- El titular del comercio, es el encargado y responsable de los procedimientos de Lucha contra plagas (cucarachas, ratas, etc).
- El Área de Bromatología, podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura del lugar, cuando así lo considere conveniente.

ROTULO Y/O ETIQUETAS DE PRODUCTOS.

- Todo producto elaborado y puesto a la venta bajo Habilitación Municipal deberá contener un Rótulo o Etiqueta que contenga la siguiente información:
 - NOMBRE DEL PRODUCTO.
 - RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN
 - INGREDIENTES.
 - FORMA DE CONSERVACIÓN.
 - FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE VENCIMIENTO.
 - NUMERO DE HABILITACION BROMATOLOGICA MUNICIPAL.

CARNICERIAS.

- Se considera como carne fresca, la proveniente del faenamamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.
- La carne de ganado que se expenda después de veinticuatro (24) horas de haber sido sacrificada la res, debe **mantener una temperatura** de 5° C, en cámaras frigoríficas.
- Las carnes, estarán limpias, exentas de piel y vísceras; selladas por la inspección sanitaria.

-
- **Es obligatorio reservar las partes selladas, de las reses, que tengan el sello de la inspección sanitaria, que certifique su buena aptitud, para el consumo humano, a los efectos de presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores;** la no observancia de esta regla, hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expenda o exponga se hará responsable de las penalidades correspondientes.
 - Se considera carne abombada, a la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de carne fresca.
 - Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carne de animales enfermos; de carnes abombadas, o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, las que presenten mas de 30 mg de Nitrógeno por 100 g : (Nitrito de Sodio o Nitrito de Potasio, menor a 0.015 g % y Nitrato de Sodio o Nitrato de Potasio menor a 0.03 g).
 - Las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. **Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.**
 - El transporte de carne fresca de consumo deberá hacerse en: vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este fin, los que en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad con temperaturas menores a 5° C.

Artículo 2°:Comuníquese, Publíquese, Dése al Registro Municipal y Archívese.-

San Marcos Sierras, 23 de Junio del 2010.

María del C. Barrera
Secretaria del HCD

Mauricio G. Gutiérrez
Presidente del HCD

Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de San Marcos Sierras, en Sesión Ordinaria de fecha 23/06/10 y Aprobada por Unanimidad.