



Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

ORDENANZA

VISTO:

La necesidad de ejercer un control más estricto en los establecimientos destinados a carnicerías y/o elaboración de chacinados que se comercializan dentro del ámbito municipal y los provenientes de establecimientos radicados en otras localidades y

CONSIDERANDO:

Los contemplados en la Ley 18.284 Código Alimentario Argentino que reúne tales requisitos y a ella adhirió este municipio por Ordenanza N°157/93 y su decreto reglamentario N°18/93, por ello el Honorable Concejo Deliberante Municipal reunido en Reunion Ordinaria sanciona con fuerza de:

ORDENANZA N° 163/93

Art.1: Los establecimientos de carnicerías y/o elaboración de chacinados (crudos e cocidos, secos, fiambres, etc.) además de responder a las normas de carácter general establecidas en el Código Alimentario Argentino, deberán reunir las siguientes condiciones:

a- Las paredes de la sala de desposte y local de atención al público deberán ser impermeables, altura mínima de 2 metros, revestidas con azulejos, cerámicos, baldosas enlazadas, vitres u otro material que a juicio del Departamento de Bromatología de este Municipio reúna análogas condiciones de higiene; el resto revocado y pintado con pintura lavable.

b- Los pisos deberán ser impermeables, lisos, de mosaicos, cerámicos u otro material similar, debiendo tener perfectamente tomadas las juntas de modo que se efectúe el lavado sin producir filtraciones, peseyendo además, las pendientes necesarias para que permita su fácil lavado y el agua tenga fácil salida.

c- El techo deberá ser impermeable, de cemento armado o alizado o de otro material que permita su fácil lavado o pintado y/o deberá contar con un cielo raso de materiales autorizados y de fácil higienización.

d- Los ángulos de unión entre paredes y piso deben ser redondeados.

e- Las puertas y ventanas, deberán estar protegidas con bastidores de tela metálica de tramas finas, las primeras con bastidores de cierre automático.

f- El mostrador deberá ser un mesada de mármol o acero inoxidable con soporte de hierro galvanizado. Deberá contar con un listón de madera dura, compacta, para los cortes.

g- Las heladeras y/o Cámaras frigoríficas deberán estar permanentemente en óptimas condiciones de higiene y conservación, manteniendo la temperatura adecuada.

h- Los ganchos deben ser de acero inoxidable, sostenidos por barras horizontales/ / del mismo material.

i- Los rieles deberán ser de hierro galvanizado o acero inoxidable; colocados a 0,60 metros de la pared y a una altura suficiente para asegurar que la res colgada no quede a una distancia del suelo inferior a los 0,50 metros.



Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

j-Se dispondrá de una rejilla de madera, de 0,60 metros de ancho y por el largo del mostrador, en el piso en el sector donde trabaja el operario para caminar / sobre ella.

k-Se dispondrá de un recipiente inalterable a las grasas, con tapa y manija de medio metro cúbico de capacidad como mínimo, destinados a los desperdicios, los cuales deberán ser extraídos diariamente.

l-Deberá tener instalada una pileta impermeable, con canilla y agua corriente, que deberán ser eliminadas (las aguas servidas), por medio de cañerías a pozos resumideros que deberán estar alejados del salón comercial. Queda prohibida la existencia de cámaras sépticas o de inspección de efluentes dentro del comercio e dependencias contiguas.

ll-El ingreso de carne vacuna, porcina y otras, será por puertas diferentes a / la del ingreso de los consumidores.

Art.2: Los locales de carnicerías y/o de elaboración de chacinados, no podrán estar comunicados con ninguna pieza habitación y baños.

Art.3: Queda terminantemente prohibido:

a-Depositar productos en el suelo

b-Utilizar papel impreso para envolverie de carne y chacinados

c-La venta de pescade

d-La conservación de carne y chacinados en contacto con el hielo

e-La comercialización de carne y/o chacinados provenientes de establecimientos no autorizados

f-Arregarr aguas servidas a la vía pública

g-Fumar, salivar, comer, cocinar dentro del local

h-La presencia de animales domésticos dentro del local

i-Transferir el comercio sin previa autorización Municipal

Art.4: En los locales donde no se produzca la renovación de aire en forma natural, es obligatorio en verano la instalación de extractores de aire o ventiladores.

Art.5: Los locales, deberán tener una superficie mínima de 20 m². En los locales que además se instalen otros rubres comerciales afines (verdulería, despensa, etc.) deberán disponer una superficie de 10m² como mínimo para su separación por rubre.

Art.6: Los establecimientos destinados a carnicerías y/o elaboración de chacinados (crudos, cocidos, fiambres, etc.) deberán contar con habilitación Municipal.

Art.7: Las reses, medias reses, cuartos, carnes trezadas, menudencias de ganado mayor y menor, chacinados frescos deberán ser transportados en vehículos habilitados por la Autoridad Sanitaria Competente; donde deberán llevar / en los laterales y en la parte posterior de la caja de carga, en forma /// destacada y fácilmente visible desde el exterior, la inscripción "TRANSPORTE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS" y el número otorgado para su habilitación



Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

- Art.8 : Todo vehículo que transporte carne, productos, subproductos o sus derivados deberá llevar un signo identificatorio, que consistirá/ en un círculo cuyo contorno será de color negro, de un diámetro / de 0,50 m., en cuyo interior se incluirá lo especificado en el artículo 7 de la presente Ordenanza. En los vehículos medianos y pequeños se aceptarán inscripciones de hasta un 50% menor en cuanto a su tamaño.-
El círculo identificatorio aludido precedentemente deberá colocarse en ambos costados de la caja y dentro de la franja blanca, como asimismo en la puerta trasera.-
- Art.9 : Ningún móvil podrá transportar carne, productos, subproductos y / derivados de origen animal en el piso de la caja.-
- Art.10: Todo el personal afectado, deberá usar delantal y gorro blanco, / los que deberán mantenerse permanentemente en adecuadas condiciones de higiene y conservación y deberá estar munido de la correspondiente Libreta de Salud, expedida por la Autoridad Sanitaria Autorizada de este Municipio.-
- Art.11: Deberá conservarse hasta el final de la venta, el trozo de carne/ de la medio res, que tenga el sello de inspección veterinaria, a/ los efectos de control cuando sea requerido por la Autoridad Competente.- A partir de la promulgación de la presente Ordenanza se/ realizarán inspecciones de control a diario, labrándose las actas correspondientes.-
- Art.12: Cuando se encontrase carne en mal estado de conservación, adulterada, sin inspección veterinaria, sin sellos reglamentarios o faenada en establecimientos no autorizados, se procederá al decomiso e inutilización de la misma, sin perjuicio de las sanciones correspondientes.-
- Art.13: El faenamiento de cerdos y/o ganado menor deberá realizarse en Mataderos Municipales, Frigoríficos o establecimientos habilitados/ por este Municipio, previa inspección veterinaria que certifique/ su aptitud.-
- Art.14: Cuando se expendan carne picada, la misma se deberá realizar a pedido del cliente y en presencia del mismo.-
- Art.15: Los chacinados secos, frescos, fiambres, que ingresen a esta localidad, deberán proceder de establecimientos autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente y contar con sus correspondientes rótulos o etiquetas donde conste: nombre del producto, formulación, fecha de elaboración, nombre de la firma comercial y/o industrial, n° de habilitación del establecimientos, n° de habilitación del // producto elaborado y domicilio.-
- Art.16: Los chacinados secos, frescos, fiambres, que se elaboren y expendan dentro de esta localidad, deberán contar con sus correspondientes rótulos, o etiquetas donde conste: nombre del producto, / nombre de la firma comercial, propietario y domicilio.-
- Art.17: Queda terminantemente prohibido derretir grasas, quemar basuras, / en lugares que no sean los apropiados para las mismas, y produzca humos contaminantes del AMBIENTE.-



Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

Art.18: Las infracciones a la presente Ordenanza, serán sancionadas con Multas de entre CINCUENTA pesos y TRESCIENTOS pesos, que se duplicará en caso de reincidencia, pudiendo clausurarse el comercio en forma preventiva.-En el caso de aplicarse los art.12 y13 se procederá a la intervención de la mercadería, sin perjuicio/ de las acciones legales correspondientes.-

Art.19: Los establecimientos que inician las actividades deben hacerlo/ sobre la base de los requisitos establecidos en la presente Ordenanza.-Los establecimientos que estan en funcionamiento deberán ajustarse de inmediato a las disposiciones de esta Ordenanza.-

Art.20: Se prohíbe terminantemente la venta ambulatoria de chacinados / secos, frescos, fiambres, dentro del éjido Municipal.-

Art.21: El Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental, será / el encargado de la aplicación de la presente.-

Art.22: Comuníquese, publíquese, dese al R.M. y archívese.-



MARIO ESTEBAN BAUK
Presidente

ERNESTO SEGUNDO PERALTA
Vice Presidente 2º

GERIO JOSE GIORDANO
Vocal

RICARDO WALTER ARIAS
Vice Presidente 1º

MARCISO P. BOCCONI
Vocal

JUAN CARLOS RESEF
Vocal

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE BALLESTEROS, DPTO.UNION, PROVINCIA DE CORDOBA, A LOS OCHO DIAS DEL MES DE SETIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES.-----