



# 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 la elaboración y comercialización de pan y productos similares (confituras, galletitas, etc.) constituidos dentro del ejido Municipal y los provenientes de la localidad de Ramón J. Cárcano 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 Sesión Ordinaria sanciona con fuerza de:

### . ORDENANZA N° 164/93

Art.1: Los establecimientos de panificación, productos de pastelería y fábricas de galletitas, además de responder a las normas de carácter general establecidas en el Código Alimentario Argentino, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Los depósitos de harina y primeras materias, serán limpios y ventilados/ y estarán protegidos contra animales dañinos, roedores, insectos, etc.-
- b) Las cuadras de elaboración de productos de panaderías y pastelerías serán, amplias y ventiladas.-

Art.2: Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 metros/ de la pared o/ paredes divisorias y su chimenea deberá estar también a 0,50 metros del muro o/ muros y contarán con el dispositivo necesario captar de/ hollín.-

Las paredes deberán estar impermeabilizadas hasta una altura mínima de 2 metros, la impermeabilización será de mármol, azulejos, vitres, cerámicas, baldosas enlazadas, estuque, pintura al aceite, u otro material que a juicio del Departamento de Bromatología reúna análogas condiciones de higiene, sin/ que se altere la impermeabilización.-

Los pisos deberán ser impermeables, lisos de baldosas, cerámicas, mosaicos/ u otros materiales similares. El lavado en todos los casos no permitirá filtraciones, poseyendo además las pendientes necesarias para que permita su fácil lavado y el agua tenga fácil salida.-

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.-

El local de elaboración no deberá tener ninguna comunicación directa con/ dormitorios o baños.-

Art.3: La elaboración de productos de panadería, fidecería, fábricas de masas en general y pastas hechas con harinas se harán todos los casos con sistema mecánico.-

Art.4: No se podrán utilizar para calefacción de hornos de panaderías o pastelerías, maderas provenientes de demoliciones o que hayan sufrido cualquier // preparación química.-



## Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

- Art.5: No se permitirá la tenencia de animales o caballerizas y depósitos de ferrajes en los edificios destinados a la elaboración de pan (panaderías), fábricas de masas o cualquier producto de pastas alimenticias.-
- Art.6: Tanto el salón de fábrica como el depósito de productos elaborados, tendrán sus ventanas y puertas protegidas con mallas de tela metálica.-
- Art.7: Las harinas que se empleen para la elaboración de los productos no deberán contener sustancias minerales ó semillas extrañas, atacadas de enfermedades esoptogenéticas ó en estado de fermentación.-
- Art.8: Las harinas de trigo que se empleen en la fabricación de pan, no deberá contener más del 14,75% de agua, no dar más de 2% de cenizas, ni menos del 20% de gluten húmedo, una novena de azoe per cien gramos de sustancia seca.-
- Art.9: Los productos de pastelerías, bizcocherías, fideerías, etc. serán fabricadas con mezclas de harinas o féculas asociadas, leche fresca o desecada, mantecas grasas animales o vegetales, azúcares, miel, huevos frescos y desecados en general.-
- Art.10: Sólo será autorizado el uso de colorantes y escencias habilitadas por la Secretaria de Salud Pública de la Nación y/o Institute Bromatológico Nacional correspondiente.-
- Art.11: Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármel granito, acere inoxidable y no estarán en contacte con recipientes de cobre salvo que éstos estén estañados interiormente. En caso que sea necesario mejorar la superficie de los productos de panadería, ésta operación se hará utilizando un pulverizador.-
- Art.12: La pureza de la levadura que se emplee para el amasijo, será cuidada de manera especial y estará sujeta a inspección y control sanitario bromatológico correspondiente.-
- Art.13: Las personas que intervengan en el proceso de elaboración, condicionamiento, expendio de pan y artículos similares, deberán munirse de un certificado de Salud (Libreta Sanitaria) otorgada por el Departamento de Salud Pública Municipal.-
- Art.14: Los dueños de establecimientos vigilarán que le personal de su dependencia cuide la higiene individual, incluido el lavado antes de empezar el trabajo, a cuyo efecto proveerá de baños instalados con duchas y con los correspondientes elementos para higienizarse.-
- Art.15: No se permitirá que persona alguna, duerma en el local destinado a la elaboración.-
- Art.16: El personal encargado de la elaboración, manipulación, transporte y venta de pan, usará durante las horas de trabajo el uniforme reglamentario (blusa blanca cerrada, delantal blanco, y gorro blanco y/o cofia).-



## Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

Art.17: Los locales de venta y reventa de productos de panadería, deberán reunir / las siguientes condiciones:

- a) Pises de mosaicos.
- b) Paredes estucadas, pintadas al aceite, ó con azulejos hasta una altura / mínima de 2 metros.
- c) No tendrán comunicación directa con dormitorios y baños.
- d) Las paneras poseerán tapas de vidrios o telas metálicas.
- e) El mostrador deberá tener una plancha de mármol blanco, vidrio, acero / inoxidable o férmica de color blanco o claro.
- f) El pan expendido al público en los despachos, será envuelto en papel blan / ce, o bolsas de papel del mismo color sin uso, bolsas de polietileno, en / case de no traer envase el comprador o consumidor.
- g) El local deberá poseer una balanza y el pan deberá expenderse por kilo / gramo a excepción de los panes de grasa que se venderán por pieza o kile / gramo.

Art.18: No se permitirá la venta de productos de panadería en locales inadecuados por expendio de artículos incompatibles (combustibles u otros elementos, / que puedan alterarlo o contaminarlo).-

Art.19: La venta y transporte de productos de panadería, queda sujeta a las siguien / tes condiciones:

- a) Los productos que no lleven envoltura de origen deberán tenerse en los / negocios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas de / fendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico, o tules de / género adecuado, en perfecto estado de higiene.
- b) La venta de productos de panadería se hará en los locales exclusivamen / tededicados al expendio de dichos artículos.

Art.20: En despensas, mercaditos, supermecados y otros comercios habilitados a tal / fin, podrán venderse exclusivamente y sin excepción bajo envoltura de ori / gen (envasado en panadería) y siempre que se los tenga en sitios adecua / dos ó bien sectorizados y conforme a lo establecido en el artículo 17.-

Art.21: El transporte de productos de panadería a los despachos de venta o reven / ta, se efectuará en las siguientes condiciones:

- a) Los vehículos de transporte de pan, factura o afines deben ser de trac / ción mecánica, poseer carrocerías metálicas totalmente cerradas y preser / vadas de toda contaminación. No se podrá transportar el pan o similares / en canastos, tipas, bolsas, etc., colocados en los asientos de los vehícu / les, siendo el único lugar permitido para ello en el interior de la ca / rretería, la que debe estar en perfectas condiciones de higiene y buen / estado de conservación y pintura.
- b) Para el traslado de pan, etc. desde el lugar de elaboración hasta el / lugar donde se encuentre instalado el local de reventa o negocio, deberán / utilizarse canastos cubiertos con papel blanco no maculado de primer uso / ó bien servilletas o lienzos de color blanco en perfecto estado de conser / vación y aseo. Dichos canastos no podrán bajo ningún concepto ser desta / pados en el suelo, evitando de tal modo la humedad y posibles contamina / ciones de los productos.
- c) Prohíbese llevar cualquier tipo de animales, como así también elementos / de cargas que puedan contaminar los vehículos que transportan los produc / tos de panadería.



## Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

Art.22:Es obligatorio de cada despacho de pan, fábricas de las comprendidas en esta Ordenanza, colocar a la vista del público/ una copia de la presente como así también la lista de pre-// cios especificados por kilogramo.-

Art.23:No se permitirá bajo ningún concepto la venta de productos / de panadería, provenientes de otras localidades, que no se / encuentren comprendidas dentro del éjido Municipal, excepto/ aquellos establecimientos con dicha elaboración, que se en- / cuentren en óptimas condiciones de higiene y conservación.-A simismo, deberán estar inscripyos los establecimientos a Ni vel Provincial, como así también presentar n° de análisis de los productos que elabore y comercialice en otra localidad, / debiendo expendirse bajo envoltura de origen (envasado en pa nadería ).-

Con excepción de los panes tipo lactal, de centeno y demás / panes dietéticos, se permitirá su comercialización cuando no haya en la localidad, fábrica de este tipo de producto.-

### Art.24:SANCCIONES:

- a)Introducción de pan de otras localidades, que no presenten la documentación correspondiente y no realicen las ventas/ de los productos, como lo establece el artículo 23 de la / presente Ordenanza.-  
Primera infracción multa de CINCUENTA PESOS (\$50,-)y decomiso de la mercadería.-En caso de reincidencia se duplica/ el importe de la primera infracción.-
- b)Falta de higiene en los vehículos de transporte:  
Primera infracción se aplicará una multa de SETENTA PESOS ( \$ 70,-) y decomiso de la mercadería.-En caso de reinciden- cia, se duplicará el importe de la primera infracción.-
- c)Falta de Higiene de los locales de venta y de elaboración:  
Multa de OCHENTA Y CINCO PESOS (\$ 85,00) y clausura del es tablecimiento por 10 días, en caso de reincidencia, la /// clausura será de 30 días, pudiendo llegar a la clausura de de finitiva por infracciones más graves.-
- d)No permitir la entrada de inspectores:  
Clausura del establecimiento.-

Art.25:Para el caso de los actuales locales, establecimientos o /// vehículos que no reúnan los requisitos expresados en la pre- sente Ordenanza, se fija un plazo de 30 días a partir de la/ fecha de promulgación de esta Ordenanza, para que se encua- / dren en la misma, vencido el mismo se aplicarán las sancio- / nes mencionadas en el artículo anterior.-

Art.26:La elaboración y venta de pan casero deberá ajustarse a las/ disposiciones de la present e Ordenanza.-

### OTRAS DISPOSICIONES

Art.27:Serán de aplicación supletoria las disposiciones del Código/ Alimentario Argentino Ley Nacional 18.284 y Ley 19.587 de Se guridad e Higiene en el Trabajo y su Decreto Reglamentario / N° 351/79, en todo aquello que no estuviere contemplado en / la presente Ordenanza y en cuanto no se oponga a la misma.-



# Municipalidad de Ballesteros

República Argentina 15

2572 BALLESTEROS - Tel. y Fax 0535-93223

(Departamento Unión - Provincia Córdoba)

Art.2º: Comuníquese, publíquese, dese al R.M. y archívese.-



*Mario Esteban Bauk*  
MARIO ESTEBAN BAUK  
Presidente

*Ernesto Segundo Peralta*  
ERNESTO SEGUNDO PERALTA  
Vice Presidente 2º

*Clerio Jose Giordano*  
CLERIO JOSE GIORDANO  
Vocal

*Ricardo Walter Arias*  
RICARDO WALTER ARIAS  
Vice Presidente 1º

*Narciso P. Boccioni*  
NARCISO P. BOCCIONI  
Vocal

*Juan Carlos Asef*  
JUAN CARLOS ASEF  
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 YTRES.