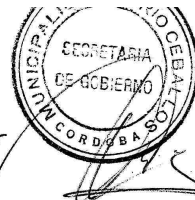




SECRETARIA DE GOBIERNO

Recibido... 20... 12.5... 1.88... Hs. 12.45



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

Ciudad de Río Ceballos

Avda. Remedios de Escalada Nº 57

Ciudad de Río Ceballos

Dpto. Colón

Provincia de Córdoba

ORDENANZA Nº 303/88

VISTO: El Proyecto de Ordenanza elevado por el Señor Concejal Don Pedro D. García, del bloque de la Unión Cívica Radical, mediante el cual se regulan los establecimientos procesadores y/o expendedores de alimentos en la Ciudad de Río Ceballos,

Y CONSIDERANDO: Que dicho proyecto fuera analizado exhaustivamente por la comisión de Salud Pública, Acción Social e Higiene de este H.C.D.;
Que del despacho de la comisión mencionada (Se Adjunta copia) se desprende que el proyecto en cuestión es un instrumento idóneo para el control de los alimentos, su elaboración y distribución; por ello:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RIO CEBALLOS

SANCIONA CON FUERZA DE

O R D E N A N Z A

Art. 1º- CAPITULO I: DE LAS HABILITACIONES MUNICIPALES:

Para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación en el ámbito de la Ciudad de Río Ceballos, deberá solicitarse habilitación municipal.-

Art. 2º- La Habilitación será expedida por la Oficina de Inspección, previo informe del Departamento Bromatológico, quien extenderá, una vez cumplimentados todos los requisitos previstos en la presente Ordenanza, su reglamentación y demás normas municipales un documento público denominado "Certificado Habilitante".-

Art. 3º- Cuando en esta Ordenanza se refiere a la "Dirección" deberá entenderse el organismo municipal competente en la materia que hace referencia al art. 2º.

Art. 4º- Las actividades sujetas a habilitación municipal se ajustarán a las siguientes normas:

- a) La presente Ordenanza y toda aquella otra referida a alimentos, sus substitutivas y modificatorias.
- b) Código de edificación Municipal.
- c) Ordenanzas vigentes referidas a Uso Industrial del suelo
- d) Ordenanza Tarifaria Municipal
- e) Leyes Nacionales y Provinciales (Código alimentario Nacional, Ley federal de carnes, Ley de Higiene y seguridad en el trabajo, etc.)

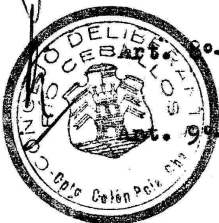
Art. 5º- El local destinado a la actividad para la que se solicita habilitación se considerará como domicilio constituido por el titular a los efectos de las notificaciones.-

Art. 6º- Para iniciar el trámite de habilitación de actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación, el interesado deberá presentar la solicitud correspondiente ante esta Municipalidad. Por vía reglamentaria se establecerán los trámites administrativos internos tendientes al otorgamiento de la habilitación.-

Art. 7º- La habilitación obtenida tendrá una validez de (5) cinco años, debiendo el certificado habilitante ser renovado anualmente conforme a la Ordenanza Tarifaria Municipal.-

Art. 8º- El certificado habilitante deberá estar a disposición en el local habilitado y ser exhibido cuando lo requiera la autoridad competente.-

Art. 9º- Cuando un negocio, actividad, instalación, industria o local relaciona-





HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

Ciudad de Río Ceballos

Avda. Remedios de Escalada Nº 57

Ciudad de Río Ceballos

Dpto. Colón

Pcia. de Córdoba

//////////.....

Art. 9º- (continuación) de con la alimentación y con certificado habilitante, cambios:

- a) De propietario: el nuevo titular deberá iniciar el trámite de transferencia a su favor, dentro de un plazo de 30 (treinta) días.-
- b) De domicilio: deberá iniciar trámite de habilitación del nuevo local perdiendo vigencia el certificado habilitante anterior dentro del plazo de treinta (30) días.-
- c) o anexa rubros: deberá comunicarlo dentro de las setenta y dos (72) horas para iniciar trámite de habilitación de nuevas autoridades.-

Art. 10º- La habilitación podrá ser revocada por la Dirección, previo emplazamiento, cuando a través de inspecciones realizadas se comprobara que el local, industria o actividad no reúne las condiciones para la que aquella fue otorgada.-

CAPITULO II: DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 11º- Todo producto alimenticio que se elabore, fracciones, conserve, transporte, expendia dentro el ejido de la Ciudad de Río Ceballos, deberá quedar registrado en la Dirección, ya sea en su composición como en su rotulación y envasado. Exceptuarse de lo anterior aquellos autorizados por el Departamento de bromatología de la Provincia y los que están inscriptos en el Registro Nacional de Productos alimenticios, a cuyo efecto se deberá presentar la documentación correspondientes.-

Art. 12º- Para obtener dicha autorización se presentará una solicitud, cumpliendo los requisitos que establece el Código Alimentario Argentino y/u ordenanzas vigentes.-

Art. 13º- Toda fábrica o fraccionadora de productos alimenticios, deberá tener un Director Técnico responsable, con título habilitante universitario, cuando:

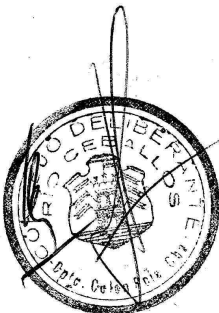
- a) El código alimentario así lo establezca.-
- b) La Dirección lo considere necesario por la complejidad del proceso de elaboración y/o la utilización de aditivos alimentarios.-

CAPITULO III: DE LOS PROCEDIMIENTOS

Art. 14º- Toda verificación de transgresiones a disposiciones contenidas en la presente Ordenanza, dará lugar a la confección de un acta de comprobación de infracción y demás medidas que adopte la Administración comunal como consecuencia de las constataciones efectuadas y en resguardo de la salud de la población.-

Art. 15º- Si el titular o responsable de un local se negase a facilitar el acceso a un Inspector en funciones, o dificultase la tarea de inspección, el actuante labrará un acta de comprobación de infracción sin perjuicio de requerir el auxilio de la fuerza pública para cumplir con su cometido.-

Art. 16º- Cuando un local o instalación requiera mejoras o requisitos para funcionar en condiciones reglamentarias, el inspector actuante confeccionará informe detallado de las deficiencias a subsanar, sobre cuya base la Dirección dictará resolución fijando los plazos para su ejecución. El interesado será notificado por cédula con transcripción de lo resuelto. No satisfecha la totalidad de las mejoras y requisitos en el término acordado se labrará un acta de comprobación de la infracción.-



.....//////////



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
Ciudad de Río Ceballos

Avda. Remedios de Escalada N° 57

Ciudad de Río Ceballos

Dpto. Colón

Pcia. de Córdoba

3 //.....ORDENANZA N° 303/88

Art. 17°- LA DIRECCION podrá disponer la clausura preventiva de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación, que se desarrolle en las siguientes condiciones:

- a) Sin poseer habilitación municipal
- b) Con permiso denegado
- c) Con permiso revocado
- d) Cuando no reuna las condiciones de higiene y seguridad exigidas en la presente Ordenanza y su reglamentación.-

Efectuado el procedimiento de clausura, las actuaciones correspondientes serán remitidas por la Dirección a los Tribunales Administrativos de Faltas para su conocimiento e intervención.-

Art. 18°- CUANDO deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, el funcionario actuante colocará fajas selladas las que estarán firmadas por el mismo y deberán cumplimentar las disposiciones de las Ordenanzas vigentes sobre la materia.-

Art. 19°- En los casos que deban retirarse del local clausurado, mercaderías o elementos de trabajo, o realizarse en él mejoras, el interesado deberá solicitar el retiro provisorio de las fajas de clausura ante los tribunales Administrativos de Faltas, las que serán repuestas por el inspector actuante una vez cumplimentado el acto. En ningún caso podrá realizarse actividad comercial o industrial hasta el levantamiento definitivo de la clausura.-

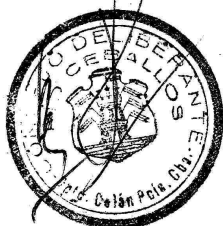
Art. 20°- SIMULTANEAMENTE con la orden de clausura de un establecimiento, se dispondrá el retiro de ntro de las cuarenta y ocho(48) horas siguientes, de las sustancias, productos, ó mercaderías que allí se elaboren o depositen y que sean de fácil descomposición o que permanenciando en el local clausurado, constituyan una causa de insalubridad, molestias o peligro para el vecindario. Si transcurrido el plazo no se hubiese cumplido el retiro de los elementos indicados, la Dirección procederá a efectuarlo, quedando facultada para decomisar e inutilizar los productos.-

Art. 21°- CUANDO deba efectuarse una clausura, se procederá de la siguiente manera:

- a) Labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible, sin abreviaturas, salvando el error que se cometiere.
- b) Consignar la fecha, hora y ubicación del local, detallando dirección y numeración que corresponda a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.-
- c) Hacer figurar, si interviniere, nombre y apellido, y jerarquía del funcionario policial actuante.-
- d) Hacer notar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurriría, en caso de que la medida de clausura fuera violada.
- e) Suscribir el acta el empleado municipal actuante, el infractor y el funcionario policial si estuviere presente.-

Art. 22°- En los casos en que se compruebe que una clausura haya sido violada, se labrará una nueva acta y se reimpondrá la clausura, sin perjuicio de las demás sanciones que pudieren corresponder.-

.....////////////////////





HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

Ciudad de Río Ceballos

Avda. Remedios de Escalada Nº 57

Ciudad de Río Ceballos

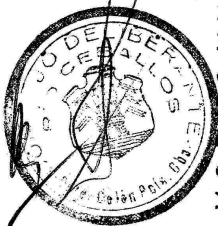
Dpto. Colón

Pcia. de Córdoba

4////////////////////.....ORDENANZA Nº 303/88

CAPITULO IV- DEL CONTROL BROMATOLOGICO

- Art. 23°- ~~EN~~ EN el cumplimiento de su cometido, los inspectores municipales tendrán libre acceso a lugares, locales y dependencias donde se elaboren, manipulen, depositen o expendan productos alimenticios y sus materias primas, y vehículos de transporte de los mismos, con el objeto de examinarlos y si fuera necesario extraer muestras.-
- Art. 24°- EN CASO de sospechar o comprobar la elaboración, comercio, o depósito de productos alimenticios alterados, contaminados, o adulterados, el inspector deberá adoptar todos los procedimientos tendientes a establecer el origen de la mercadería y la aptitud de la misma.-
- Art. 25°- SI EN EL momento de la inspección se encontraren productos no aptos para el consumo o con fecha de aptitud vencida, se procederá a la intervención de la mercadería, labrandose el acta que se remitirá a los Tribunales Administrativos de Faltas.-
- Art. 26°- SI EN EL momento de la inspección se encontraren productos alimenticios presumidos de no ser aptos para el consumo, o sea desea realizar un muestreo de control de alimentos, se procederá de la siguiente manera:
- a) Intervención de toda la mercadería presumida de no apta, que será mantenida por el término de diez(10) días hábiles como máximo para todos los productos en general, a excepción de aquellos de fácil y pronta alteración(carnes, pescados, frutas, vegetales frescos y leche y sus derivados), en cuyo caso será de setenta y dos(72) horas como máximo.-
 - b) Extracción de muestras para su análisis: se realizará la toma de tres(3) muestras respectivamente del lote, de acuerdo con la norma IRAM 15, debiendo extremarse las medidas necesarias para asegurar la uniformidad de composición de las mismas. De ellas, una se enviará al laboratorio para su análisis, otra quedará en poder del comerciante, y la última en depósito de la Dirección. Las muestras serán lacradas y selladas, adoptando los recaudos necesarios para asegurar su inviolabilidad. Se adherirá a cada una con el sello del lacre, una tarjeta con numeración igual para cada una de las fracciones, haciendo constar además el número de acta, fecha y hora de procedimiento, características del producto, nombre y apellido del responsable, firmando al pie de la misma el inspector actuante y el comerciante o industrial.-
- Art. 27°- SI DESPUES de transcurridos diez(10) días hábiles desde la fecha de toma de muestras, el comerciante y/o industrial no recibiera aviso alguno, se considerará notificado de que sus productos se encuentran en condiciones para su expendio, y en consecuencia, procederán en el caso de partidas intervenidas, a disponer libremente de las mismas. Este plazo podrá ser ampliado por la Dirección cuando la circunstancias lo aconsejen, previo informe del laboratorio y conocimiento expreso del interesado.-
- Art. 28°- Cuando del análisis de la muestra original resultara que el producto, se encuentra en infracción a las normas legales vigentes, el interesado tendrá un plazo de tres(3) días hábiles, desde la notificación del resultado del análisis realizado, para solicitar la pericia de contraverificación, si así lo desea, sobre las muestras de duplicado y triplidado, la que se llevará dentro de los diez(10) días hábiles, con la presencia del, o de los técnicos que designen, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia, o sin la presencia de técnicos si así lo manifestare por escrito al solicitar la contraverificación.





HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

Ciudad de Río Ceballos

Avda. Remedios de Escalada Nº 57

Ciudad de Río Ceballos

Dpto. Colón

Pcia. de Córdoba

5//////////.....ORDENANZA Nº 303/88

Art. 29º- En el caso de productos de fácil y pronta alteración, los interesados deberán concurrir ante La Dirección a enterarse del resultado del análisis, en un plazo no mayor de cuarenta y ocho(48) horas a partir del momento de extracción de la muestra para poder ejercitar el derecho de contraverificación

Art. 30º- EL RESULTADO del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado si en el término establecido en los art. 28 y 29º no se solicitare pericia de control, o habiéndola solicitado no conpareciera a ésta, procediéndose al decomiso y destrucción de la mercadería, previa intervención de los Tribunales Administrativos de Faltas.-

CAPITULO V - DISPOSICIONES GENERALES PARA FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

Art. 31º- QUEDA prohibida la localización de estos establecimientos en lugares pertenecientes al dominio público Provincial, dominio privado municipal de uso público y en espacios del dominio privado cuando no sean autorizados por sus propietarios.

Art. 32º- DEBERAN contar con planos aprobados por la Secretaría de Obras Públicas y Privadas, la que tendrá encueta la resolución 12.002/85 de la D.irección Provincial de Hidráulica.-

Art. 33º- LOS locales no podrán tener comunicación directa con establecimientos insalubres o peligrosos, ni con dormitorios o servicios sanitarios, de acuerdo a la legislación vigentes. En ningún caso podrán tener techo de paja, o material similar.-

Art. 34º- LOS DEPOSITOS así como recipientes o envases vacíos de mercaderías, no podrá estar a la vista del público ni dentro del local de elaboración o venta. Las materias primas, alimentos elaborados, etc que se encontraren en depósito, deberán estar sobre tarimas de no menos de 15 centímetros de altura.-

Art. 35º- LOS PASILLOS no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza.-

Art. 36º- Las mesas de trabajo serán de azulejos, mármol, acero inoxidable u otro material autorizado por La Dirección que permita una buena higienización.-

Art. 37º- EL LOCAL de elaboración no podrá utilizarse para la venta o servicio al público. Cuando la elaboración se practique a la vista del mismo, la separación entre el local de elaboración y venta será de tal modo que no permita el acceso directo al público.-

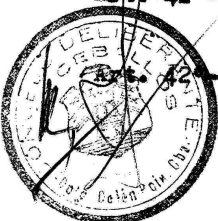
Art. 38º- EN LOS LOCALES de elaboración sólo podrán tenerse las maquinarias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material ajeno a proceso de producción.-

Art. 39º- LOS SERVICIOS sanitarios deberán mantenerse higienizados y desodorizados en forma permanente, y en perfectas condiciones de funcionamiento.-

Art. 40º- DEBERAN tener recipientes para residuos, de metal o material plástico con tapa.-

Art. 41º- SE PROHIBE el uso o tenencia de aserrín de madera o similares en los locales de elaboración, depósito, fraccionamiento o expedio de productos alimenticio

Art. 42º- LA CONSERVACION de productos perecederos, cuando así su naturaleza lo exigiera se hará en cámaras frigoríficas o heladeras.-



.....//////////



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

Ciudad de Río Ceballos

Avda. Remedios de Escalada Nº 57

Ciudad de Río Ceballos

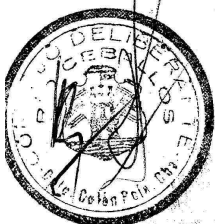
Dpto. Colón

Pcia. de Córdoba

6//////////.....ORDENANZA Nº 303/88

- Art. 43º- LAS CAMARAS frigoríficas o heladeras deben ser higienizadas y desodorizadas. los alimentos se ubicarán por especies afines; los de olor acentuado estarán separados de los lácteos y sus derivados, o de otros que sean capaces de absorber olores extraños.-
- Art. 44º- LOS UTENSILIOS y maquinarias utilizadas en la preparación y expendio de productos alimenticios, se desinfectarán por medio de agua hirviendo, vapor de agua o agentes antisépticos aprobados por la Dirección. Deben conservarse bien limpios en todo momento y no pueden ser usados para otros fines.-
- Art. 45º- LOS ALIMENTOS no envasados, cuando su naturaleza lo exija, se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la contaminación a través de agentes naturales.-
- Art. 46º- EL FRACCIONAMIENTO permitido de alimentos, debe realizarse en el momento del expendio, directamente del envase original y a la vista del comprador.-
- Art. 47º- ES OBLIGATORIO el uso de pinzas apropiadas para lo fiambres, embutidos, y otros productos que se fraccionan para su comercialización, quedando terminantemente prohibido tomarlos con las manos.- Los productos comestibles no podrán estar en contacto directo con papel impreso o usado.-
- Art. 48º- NO PODRAN almacenarse sustancias alimenticias en locales que no reúnan las condiciones de depósito para este tipo de productos.-
- Art. 49º- QUEDA PROHIBIDA la tenencia de productos con defectos de elaboración, conservación o vencidos. Sólo se admitirá la tenencia de esta mercadería para ser devuelta, en ambiente separado del local de ventas y por un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas con una etiqueta que lleve escrito "PARA DEVOLUCION", en la que se especificará la fecha de ingreso en el depósito para su devolución. El no cumplimiento de esta exigencia será causal de decomiso y destrucción, sin perjuicio de otras sanciones que pudieren corresponder.-
- Art. 50º- QUEDA PROHIBIDA la tenencia de animales en estos establecimientos.-
- Art. 51º- LOS TITULARES de la habilitación están obligados a combatir la presencia de roedores, moscas y otros insectos, mediante procedimientos autorizados por la dirección.-
- Art. 52º- LA HIGIENE DE todas las dependencias de estos establecimientos, deberá ser correcta y mantenida en forma permanente, siendo su incumplimiento, causal de clausura en el acto.-
- Art. 53º- ES OBLIGATORIO en los locales donde se expenden productos perecederos con fecha de vencimiento, la colocación en lugares bien visibles, de letreros indicadores de los periodos máximos de estos alimentos, para información o conocimiento del consumidor.-
- Art. 54º- TODA PERSONA que trabaje en estos establecimientos deberá poseer carnet sanitario autorizado, incluido los titulares de la habilitación.-
- Art. 55º- EL PERSONAL utilizará indumentaria blanca o color claro, en perfecto estado de presentación e higiene, debiendo además los que participan en el proceso de elaboración o fraccionamiento de los productos, usar gorra o cofia del mismo color y elementos de protección de acuerdo a la Ley vigente.-

.....//////////





HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
Ciudad de Río Ceballos

Avda. Remedios de Escalada Nº 57

Ciudad de Río Ceballos

Dpto. Colón

Pcia. de Córdoba

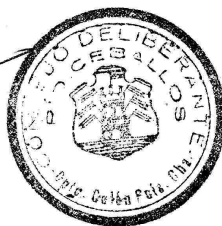
7//////////..... ORDENANZA Nº 303/88

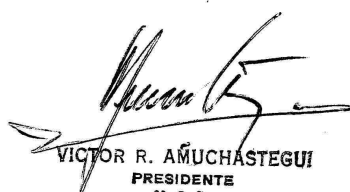
- Art. 56°- TODA PERSONA afectada a tareas de estos locales mantendrá su higiene personal, en especial la de las manos.-
- Art. 57°- QUEDA PROHIBIDO fumar durante la manipulación de productos alimenticios, así también durante la atención al público.-
- Art. 58°- LAS INFRACCIONES a las normas prescriptas en esta Ordenanza, serán sancionadas conforme a las disposiciones legales vigentes.-

CAPITULO VI- DISPOSICIONES TRANSITORIAS

- Art. 59°- A PARTIR DE LA promulgación de la presente Ordenanza, los propietarios de los comercios o industrias dedicados a la alimentación tendrán un plazo de hasta ciento ochenta (180) días para adecuarse a la misma.-
- Art. 60°- TODO lo no regido por la presente, hasta tanto se sancionen las Ordenanzas correspondientes, será regido por las disposiciones provinciales, nacionales y el Código Alimentario Argentino.-
- Art. 61°- LOS ORGANISMOS necesarios para la aplicación e implementación de la presente Ordenanza (Laboratorio, Departamento Bromatológico, Tribunales Administrativo de Faltas,) que no existiesen en el ámbito de la Municipalidad de Río Ceballos al tiempo de la sanción de la presente, serán reemplazados por los elementos con que cuenta el Municipio y/o los mecanismo más idóneos para ello. Debiendo consignarse esto en la Reglamentación Transitoria que el D.E.M. dictará a tales efectos.-
- Art. 62°- COMUNIQUESE, Publíquese, Dése al Registro Municipal y archívese.-
- Ciudad de Río Ceballos, Mayo 17 de 1988.-


AUGUSTO C. LARTIGUE
SECRETARIO
H. C. D.




VICTOR R. AMUCHASTEGUI
PRESIDENTE
H. C. D.