



ORDENANZA N° 23/2015.-

QUE REGLAMENTA LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DE SALUBRIDAD EN LOS LOCALES COMERCIALES EN GENERAL Y DONDE SE EXPENDAN ALIMENTOS PROCESADOS Y BEBIDAS EN GENERAL.-

VISTO: El artículo 168° y concordantes de la Constitución Nacional; los Artículos 12° nral. 7, 36° y 47° de la Ley N° 3.966/10 “Orgánica Municipal” y el Mensaje de la Intendencia Municipal N° 90/2015.-

CONSIDERANDO: Que, la Ley Orgánica Municipal otorga las funciones y facultades de las Municipalidades, en materia de salud, higiene y salubridad, que guardan estricta relación con la manipulación, producción, traslado y comercialización de comestibles y bebidas, como también la reglamentación y control en cuanto a las condiciones higiénicas de los locales donde se fabriquen, guarden, expendan comestibles o bebidas de cualquier naturaleza.-

Por tanto;

LA HONORABLE JUNTA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE FILADELFIA, CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN REUNIDA EN CONCEJO

ORDENA:

VENTA EN LOCALES COMERCIALES.

Art. 1° Los establecimientos donde se expendan productos alimenticios procesados o bebidas con destino al consumo público, como Copetines, Bares, Restaurantes, Hoteles, Pensiones y otros similares, incluyendo las cocinas de estos establecimientos, deberán reunir las siguientes condiciones higiénicas y de salubridad. Su inobservancia será considerada falta grave.-

- a) Los locales deberán estar siempre limpios y bien ventilados.
- b) Mantenido en todo momento en buenas condiciones.
- c) No permitir utilizarlos como habitaciones ni dormitorios.
- d) Combatir la presencia de insectos y otros tipos de alimañas.



MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA
CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN
JUNTA MUNICIPAL



- e) Pintar el local una vez al año.
- f) Cuando corresponda, el área laboral estará perfectamente separada de la de atención al cliente y de la sala comedor.

Art. 2º A los comercios dedicados al Rubro de venta o expendio de productos alimenticios procesados (que siguen un proceso de elaboración) y bebidas destinadas al consumo público se exigirán las siguientes condiciones en cuanto a seguridad industrial. Su inobservancia será considerada falta grave.

- a) Disponer de equipos de extinción de incendios, de tamaño adecuado, con recarga actualizada, en lugares señalizados y de fácil acceso.
- b) Capacitación del personal para actuación en casos de incendios.
- c) La infraestructura del local debe ser segura, para ello se contará con un sistema de tendido eléctrico adecuado para el tipo de comercio, empotrado a la pared y con la suficiente cantidad de toma corrientes de acuerdo a la cantidad de equipos con que se cuente en el comercio.
- d) El local debe contar con iluminación artificial y natural adecuada.

Art. 3º Los comercios afectados por la presente ordenanza, que en general cuentan con tres o más operarios, deberán contar con baños modernos destinados al uso del personal y otro, aparte, para uso del público. Estos estarán dotados de todos los elementos necesarios como jabón, toallas de papel o secadores de mano y papel higiénico.-

Art. 4º Los propietarios de los establecimientos que expidan productos alimenticios y bebidas están obligados a realizar un análisis de certificación médica anual a todos sus operarios, así como de ellos mismos en caso de que también intervengan en las labores realizadas en el comercio.-

Art. 5º Dispondrán de recipiente con tapa cerrada y manijas para la extracción de basuras; estos se mantendrán bien limpios y tapados todo el tiempo, fuera del área de elaboración de los alimentos o protegidos y aislados en el área mencionada.-



MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA
CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN
JUNTA MUNICIPAL



Art. 6° La cocina de los Hoteles, Restaurantes, Pensiones y establecimientos similares deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Los pisos deberán ser bien nivelados y limpios, de fácil lavado.
- b) Las paredes revestidos de azulejos blancos, o con pinturas impermeables, de dos metros de altura como mínimo.
- c) Ventilaciones adecuadas, según el tamaño del local. Deberán contar con extractores de aire de techo o pared en la cocina y una campana de gases.
- d) Quedará expresamente prohibido fumar en dicha área de trabajo.
- e) Realizar el curaje de agua con cloro o en su defecto deberán contar con filtros en los picos de salida de agua. O contratar servicios de aguateras habilitadas por la Municipalidad de Filadelfia, en éste último caso se solicitará los certificados de calidad de agua, realizado por un laboratorio certificado para tales análisis.
- f) Las garrafas de gas deberán situarse fuera de la cocina, en una caseta o en un lugar protegido.
- g) Los equipos generadores de calor no podrán estar ubicados sobre superficies combustibles (llámese madera, manteles de cualquier tipo y otros similares), estos se situarán sobre mesadas de material o sobre superficies metálicas.
- h) Deberán disponer de un dispositivo de higiene de manos de los operarios de la cocina (bacha) y un frasco de alcohol en gel para su posterior desinfección.-

Art. 7° Las personas que intervengan en la elaboración y acondicionamiento de productos alimenticios y bebidas, deberán cuidar en todo momento su higiene personal. A estos efectos, los propietarios de establecimientos deberán prever las instalaciones, los equipos y elementos necesarios para uso de higiene y salubridad del personal. Deberán contar con uniformes lavables y delantales con cofia o gorrito y un vestidor donde cambiarse la ropa de calle por el uniforme al ingresar y al salir de su lugar de trabajo.-

Art. 8° Los comercios que cuenten con depósitos de alimentos deberán mantener estos en buenas condiciones de higiene, orden y limpieza, según lo señalado en el Artículo 1° en todos sus incisos.-



Los productos alimenticios se ubicarán en estantes separados del suelo y los que necesiten ser refrigerados, en congeladores o heladeras, alejados de querosenes, fluidos, productos de limpieza y otros similares; deberán mantenerse en lugares adecuados y bien ventilados.-

VENTA AMBULANTE.

- Art. 9°** Todos los vendedores ambulantes de alimentos o bebidas que operen dentro de los límites del Distrito de la Municipalidad de Filadelfia tienen la obligación de registrarse en la misma, incluyendo el rubro en que operan. Su inobservancia será considerada falta grave.-
- Art. 10°** Las personas que expenden alimentos o bebidas destinadas al consumo humano en la vía pública o de forma ambulante, tienen la obligación de garantizar la higiene de su producto, disponiendo una cocina higiénica y utilizando para ello refrigeración adecuada si fuese necesario, unidad de transporte apropiado para el tipo de producto que lleva y vende, también los materiales que entrarán en contacto con los alimentos (utensilios y material de embalaje) deberán mantenerse en buenas condiciones higiénicas.-
- Art. 11°** Los vendedores ambulantes están obligados a cumplir con lo establecido en el Artículo 4° de la presente Ordenanza.-
- Art. 12°** La Municipalidad está autorizada a proceder a tomar muestras de alimentos y bebidas que estime necesarios, para el control de la calidad e higiene de los mismos, de acuerdo a las normas legales.-
- Art. 13°** La Municipalidad está autorizada a efectuar la inspección en cualquiera de las horas dedicadas al trabajo de las casas de comercios, durante el tiempo en que se encuentre abierta al público, sin que el dueño, regente o empleado este facultado a oponerse a tal medida.-
- Art. 14°** Los infractores de la presente Ordenanza serán pasibles de las siguientes sanciones:



MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA
CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN
JUNTA MUNICIPAL



- a) Multa de 2 a 10 jornales diarios por primera vez y según la gravedad del caso que será determinada por la Intendencia Municipal, previa acta elevada por los Inspectores Municipales, en que se harán constar las infracciones cometidas.-
- b) En caso de reincidencia será aplicada el doble de la multa en su escala máxima y el cierre temporal o definitivo.-

Art. 15° De constatar una infracción, se dará intervención al Juzgado de Faltas de la Municipalidad, ante quién el inculcado deberá presentar defensa dentro del término perentorio de tres (3) días a partir de la fecha de notificación. Una vez vencido éste término, con el escrito de defensa o sin el, se colocará frente del mismo un cartel en que conste la causa de la clausura.-

Art. 16° **DERÓGUESE** la Ordenanza Municipal N° 11/2007.-

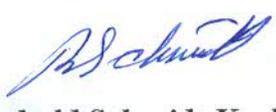
Art. 17° **COMUNÍQUESE** a quienes corresponda.-

Dada en la sala de sesiones de la Honorable Junta Municipal de la Ciudad de Filadelfia, a diecinueve días del mes de octubre del año dos mil quince.-




Gilberto Ferreira Cristaldo
Secretario Junta Municipal

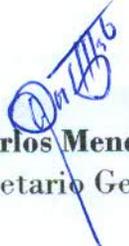



Berthold Schmidt Kroker
Presidente Junta Municipal

Filadelfia, 30 de octubre de 2015.-

TÉNGASE por Ordenanza Municipal, Comuníquese, Publíquese y Archívese.-




Carlos Mendoza
Secretario General




Robert Reimer Funk
Intendente Municipal