



ORDENANZA MUNICIPAL N° 49/2017.-

QUE REGLAMENTA LAS CONDICIONES HIGIÉNICOS-SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE DE ALIMENTOS, EN DONDE SE ELABOREN Y/O EXPENDAN ALIMENTOS PROCESADOS.-

Visto:

La Constitución Nacional del Paraguay, la Ley N° 836/80 Código Sanitario del Paraguay, el Decreto-Ley N° 2001/36 Orgánica de Salud Pública, la Ley N° 3966/10 Orgánica Municipal y el Mensaje N° 40/2017 de la Intendencia Municipal.-

Considerando:

Que, la Constitución Nacional del Paraguay en su Art. 72º dispone que: "El Estado velará por el control de la calidad de los productos alimenticios, químicos, farmacéuticos y biológicos, en las etapas de producción, importación y comercialización. Asimismo, facilitará el acceso de sectores de escasos recursos a los medicamentos considerados esenciales."

Que, el Código Sanitario del Paraguay Ley N° 836 establece en su Art. 159º que: "El Ministerio realizará el control de los alimentos en sus aspectos higiénico-sanitarios, debiendo coordinar sus acciones con otros organismos del Gobierno y las municipalidades".-

Que, el Art. 16º de dicho Código Sanitario dispone: "Los propietarios o representantes de establecimientos de alimentos, están obligados a permitir el acceso a los funcionarios competentes del Ministerio para realizar las inspecciones que consideren necesarias".-

Que, en la Ley N° 2001/1936 Orgánica de Salud pública en su Art. 28º señala: "La determinación de las condiciones que deben llenar los alimentos puestos en el comercio y de las normas que fijan su calidad y su pureza son de competencia exclusiva del Ministerio de Salud Pública. La fiscalización e inspección se ejercerá por los funcionarios del Ministerio encargados de ese cometido, sin perjuicio de la intervención municipal y de las oficinas de Aduana y de Impuestos Internos que correspondan. A los efectos de esta ley entiéndase por alimento, además de todos los productos que se usan para la alimentación del hombre, las bebidas, los dulces y los condimentos habituales".-

Que, en la Ley N° 3966/10 Orgánica Municipal establece: En materia de salud, higiene y salubridad:



MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA
CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN
JUNTA MUNICIPAL



- a- la reglamentación y control de las condiciones higiénicas de manipulación, producción, traslado y comercialización de comestibles y bebidas; la reglamentación y control de las condiciones higiénicas de los locales donde se fabriquen, guarden o expendan comestibles o bebidas de cualquier naturaleza;
- b- la reglamentación y control de las condiciones higiénicas de los locales y espacios de concurrencia pública;
- c- la protección de los derechos de los consumidores;
- d- la participación en la formulación de la política y estrategia nacional, regional y local de salud, y en la fiscalización, monitoreo y evaluación de la ejecución del Plan Nacional de Salud a través de los Consejos Locales de Salud y de los Comités Ejecutivos Locales;
- e- la participación en actividades de promoción, recuperación y rehabilitación de la salud y prevención de enfermedades;
- f- la promoción de la educación sanitaria.-

Que, teniendo en cuenta el documento del CODEX ALIMENTARIUS - Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/VOL. A, De. 2 (1985), así como otros documentos posteriores del Comité de Higiene de los Alimentos del CODEX ALIMENTARIUS sobre el tema.-

Que, nuestro municipio debe adaptar lo acordado en el Reglamento Técnico del MERCOSUR/GM/RES N°80/96 que trata sobre: las condiciones Higiénico-Sanitarias y de buenas prácticas de manufactura, para establecimientos elaboradores e industrializadores de alimentos.-

Que, es necesaria la existencia de una normativa sobre los Principios Generales de Higiene y buenas prácticas de manufactura de los Alimentos, con el fin de resguardar la salud de la población.-

Que, el Chaco Central dispone de varias empresas productoras de alimentos y firmas de elaboración de productos alimenticios artesanales y deben ser controlados.-

Por tanto;

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

ORDERNA:

EXPEDIR LA NORMA TÉCNICA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS.



TÍTULO I.

CAPÍTULO I.

ÁMBITO DE APLICACIÓN.

ARTÍCULO 1°. Las disposiciones contenidas en el presente reglamento son aplicables en el Distrito de Filadelfia:

- (a) Los establecimientos donde se elaboren, envasen, almacenen y distribuyen alimentos;
- (b) Los equipos, utensilios y personal sometidos a la presente normativa técnica de Buenas Prácticas de Manufactura;
- (c) Todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, etiquetado, empacado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos procesados de consumo humano.-

ARTÍCULO 2°. Quedan excluidos de esta Ordenanza los productos con finalidad terapéutica o medicamentos, incluidas las hierbas utilizadas como infusiones, de venta libre.-

ARTÍCULO 3°. Queda expresamente prohibido elaborar alimentos en forma riesgosa para la salud del consumidor sea por efecto de contaminantes, por impericia de los elaboradores, por el uso de adulterantes, por el uso de tecnología errónea e inadecuada o por falta de higiene del local, en los útiles alimentarios o en la manipulación de éstos. (COPIA II Y III DE LA O.M 154/00 ASUNCION).-

CAPÍTULO II.

DEFINICIONES.

ARTÍCULO 4°. Para efectos de la presente norma técnica se tomarán en cuenta las siguientes:

- (a) Almacenamiento: Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.
- (b) Ambiente: área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento donde se lleva a cabo la fabricación, el procesamiento, la preparación, el envase, el almacenamiento y el expendio de alimentos.
- (c) Áreas críticas: son donde se realizan operaciones de producción, envasado o empaque en las que el alimento está expuesto y susceptible de contaminación a niveles inaceptables.



- (d) *Buenas prácticas de manufactura (B.P.M): conjunto de medidas preventivas y prácticas de higiene durante la manipulación, la preparación, la elaboración, el envasado y el almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los mismos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y disminuyan así los riesgos potenciales o peligros para su inocuidad.*
- (e) *Contaminación: Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presume nociva o no para la salud humana.*
- (f) *Contaminación cruzada: Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos, circulación de personal, que pueda comprometer la higiene o inocuidad del alimento.*
- (g) *Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.*
- (h) *Elaboración de alimentos: Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.*
- (i) *Fraccionamiento de alimentos: Son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original.*
- (j) *Manipulación de alimentos: Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.*
- (k) *Agua Potable: Aquella que es apta para la alimentación y uso doméstico, cumpliendo con los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos establecidos en nuestro país por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.-*

CAPÍTULO III.

FUNCIONES Y ATRIBUCIONES DE/LA INSPECTOR/A.

ARTÍCULO 5°. El personal de la Dirección de Salubridad, Higiene y Salud en ejercicio de sus funciones, siempre que el establecimiento o local se encuentre en funcionamiento, tendrá libre acceso a todas las dependencias de los mismos que elaboren y/o tengan afinidad con géneros alimenticios, al igual que los transportes de alimentos, a fin de realizar:

- (a) *Inspecciones en toda la cadena alimentaria u otras que considere necesarias para preservar la salud del consumidor.*
- (b) *Notificaciones en caso de hallar infracciones a las disposiciones legales en vigencia y otorgar los plazos más breves posibles para la adecuación a las mismas.*
- (c) *Tomar tres muestras de los alimentos, bebidas, materias primas y afines cuando estime necesario para el control de calidad sanitaria del producto. Para el efecto será labrada un acta donde se especificará la naturaleza, tipo, marca, peso, cantidad, procedencia y costo del producto con el nombre y firma del inspector y de un testigo.*

