



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 fijen 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.*



Dos muestras físicas serán procesadas y la otra entregada al testigo.

(d) Retiro inmediato de los alimentos cuando estos constituyan un riesgo evidente para la salud del consumidor como ser fraude, falsificación, adulteración, alteración o vencimiento del producto.-

TÍTULO II.

CAPÍTULO I.

DE LOS REQUISITOS GENERALES DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS.

ARTÍCULO 6°. No podrán instalarse en zonas que presenten una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. En particular, los establecimientos deberán ubicarse normalmente alejados de:

- (a) Zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos;
- (b) Zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente;
- (c) Zonas expuestas a infestaciones de plagas;
- (d) Zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos.-

ARTÍCULO 7°. La infraestructura debe reducir la posibilidad de ingreso de contaminación externa al edificio; por ejemplo, polvo, aire contaminado y plagas, principalmente. Deben estar sólidamente construidas, fácil de mantener, limpiar y desinfectar. Respetar las siguientes condiciones:

- (a) Las superficies de las paredes, los zócalos y el suelo deben ser de materiales que no absorban o retengan el agua, no deben tener grietas ni rugosidades.
- (b) Las paredes deben tener una superficie lisa hasta una altura apropiada para las operaciones que se realicen. Se considera adecuado 2,00 m desde el piso.
- (c) Los suelos o pisos deben construirse de manera que el desagüe y la limpieza sean apropiados.
- (d) Los techos deben construirse y tener un acabado tal que se reduzca la acumulación de suciedad y la condensación, así como el desprendimiento de partículas. No debe permitirse que desde los conductos y las tuberías caigan gotas sobre los alimentos, sobre las superficies que están en contacto con los alimentos o sobre el material de empaque.
- (e) Los pasillos y los espacios de trabajo no deben tener obstrucciones y deben ser del ancho adecuado para permitir que los empleados puedan hacer su trabajo cómodamente.

[Handwritten signatures and initials]



- (f) Las puertas y ventanas deben ser fáciles de limpiar y estar construidas de manera tal que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, deben estar dotadas de malla contra insectos. De esta forma, se facilitará la iluminación y la ventilación, y se evitará el ingreso de plagas.
- (g) Las superficies de trabajo que entran en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar; deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico; y ser resistentes al contacto con los alimentos, los detergentes y los desinfectantes que normalmente se utilizan.
- (h) Las escaleras deberán ser situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos.
- (i) La iluminación natural o artificial debe ser la adecuada para las labores de manufactura, sobre todo para las tareas de inspección. Las luces deben estar protegidas con mamparas o cubiertas de plástico para que, en caso de rotura, protejan al alimento.
- (j) La ventilación, ya sea natural o mecánica, debe proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas sucias a zonas limpias o de zonas húmedas a zonas secas.
- (k) Las instalaciones sanitarias y las de uso público deberán ser independientes, separadas y sexuadas. Dispondrán de inodoros y/o mingitorios adecuados con papel higiénico, papeleros con tapa y bolsa, lavaderos dotados de agua corriente contando con jabón sanitizante y toalla descartable o dispositivos de aire caliente para el secado de manos.-

ARTÍCULO 8°. En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.-

ARTÍCULO 9°. Los alojamientos, lavabos, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna.-

ARTÍCULO 10°. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.-

ARTÍCULO 11°. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.-



ARTÍCULO 12°. En cuanto al abastecimiento de agua.

- (a) Debe disponerse de un abastecimiento suficiente y continuo de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, como tanques y reservorios con tapa.
- (b) Debe contar con instalaciones adecuadas para el desagüe y la eliminación de desechos. Estas instalaciones deben diseñarse y construirse de manera tal que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del sistema de abastecimiento de agua potable, deben estar conectados a las cámaras sépticas o a la red cloacal.
- (c) Para la limpieza de los alimentos, los utensilios y los equipos, se debe disponer de instalaciones adecuadas con aparato de filtro para pico de salida, situadas en lugares que no generen contaminación cruzada hacia los alimentos elaborados, y que dispongan, además, de un abastecimiento suficiente de agua potable (y de agua caliente, cuando sea necesario).-

ARTÍCULO 13°. Los servicios de higiene para el personal deben ser suficientes en número para facilitar la higiene del personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Debe haber estaciones de lavado de manos, con adecuado abastecimiento de agua, retretes de diseño higiénico y vestuarios adecuados para el personal. Cuando proceda, se debe disponer de estaciones de lavado de manos (para lavarse y secarse las manos higiénicamente y, para desinfectarse) situadas en el ingreso a la sala de proceso.-

ARTÍCULO 14°. En cuanto al almacenamiento, se debe disponer de instalaciones adecuadas para almacenar los alimentos (la materia prima, los productos intermedios y los productos terminados), los ingredientes y los insumos alimentarios y los productos químicos no alimentarios (artículos de limpieza, lubricantes y combustibles).

- (a) De ser necesario, se debe disponer de ambientes separados para almacenar las materias primas, los insumos, el material de empaque y el producto final.
- (b) Las instalaciones de almacenamiento deben proyectarse y construirse de manera tal que faciliten su limpieza y su mantenimiento, que impidan el ingreso y la proliferación de plagas, que protejan los alimentos y todos los artículos que allí se guarden, y cuando corresponda, que cuenten con disposiciones especiales para preservar la vida útil de los alimentos (por ejemplo, atmósfera controlada).
- (c) Los productos de limpieza y las sustancias peligrosas deben almacenarse separadamente y estar debidamente identificadas y rotuladas. Estas instalaciones deben ser de acceso restringido.
- (d) Tanto el almacenaje, como el transporte del producto final deben incluir todas las condiciones que permitan la protección de los alimentos contra la contaminación física, química y microbiana. Esta protección comprende no solo el alimento sino también su envase o empaque.-



CAPÍTULO II.

ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE- SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

ARTÍCULO 15°. Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento.-

ARTÍCULO 16°. Todos los productos de limpieza y desinfección deben ser aprobados previamente a su uso por el control de la empresa, identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos. Se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

(a) Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.

(b) En caso de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.

(c) Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

(d) Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.

(e) Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios.

Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación. Teniendo en cuenta:

(f) Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos del uso de esos agentes.

(g) Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas autorizados deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a utilizarlos queden eliminados los residuos.



CAPÍTULO III.

HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS.

ARTÍCULO 17°. Deberán tomar disposiciones para que las personas manipuladores de alimentos posean instrucción adecuada y continua en las Buenas prácticas de Manufactura con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.-

ARTÍCULO 18°. Las personas que sospechen que padecen alguna enfermedad que pueda ser transmitida por medio de los alimentos no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos. Todas las personas que entren en contacto con los alimentos durante su trabajo deberán someterse a los exámenes médicos en forma anual. Toda persona que se encuentre con heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas deberá comunicarlo directamente a la Dirección del establecimiento sobre su estado físico.-

ARTÍCULO 19°. Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos deberá lavarse las manos con frecuencia y minuciosamente con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, luego de ir al sanitario, y todas las veces que sea necesario.-

ARTÍCULO 20°. El personal deberá utilizar en una zona de manipulación ropa y calzado adecuados y limpios, guantes desechables en caso de heridas leves con secreciones de líquidos (no evita que deba lavarse las manos cuidadosamente), cubrecabezas. Todos estos deben ser lavables a menos que sean desechables. Durante la manipulación está prohibido utilizar cualquier objeto de adorno, uñas pintadas, perfumes, fumar y comer debido a que todo lo citado es considerado como prácticas antihigiénicas.-

ARTÍCULO 21°. En caso de permitir visitantes en el área de producción deberán tomar las mismas precauciones con el fin de evitar la contaminación, es decir, se deben cumplir las disposiciones recomendadas en los Artículos 20 y 21.-

ARTÍCULO 22°. Los residuos deberán disponerse en recipientes adecuados con tapas y bolsas plásticas. Los cuales deberán retirarse de las zonas de manipulación la cantidad de veces necesarias o al menos 2 veces al día. Estos entre descargo deberán ser limpiados y desinfectados.-



CAPÍTULO IV.

REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACION DE COMIDAS.

ARTÍCULO 23°. Los locales donde se elabora y se expende alimentos deberán contar con:

- (a) Sala pública aislada y diferenciada de las demás áreas: No deberá estar en comunicación directa con los sanitarios.
- (b) Cocina o zona de elaboración: Provistas de mesadas adecuadas, en perfectas condiciones de uso así como con las piletas en cantidad necesaria para el lavado de utensilios de trabajo, con desagües conectados a la red cloacal o al pozo sanitario con caño de ventilación reglamentario.
- (c) Depósito o área de almacenamiento.-

ARTÍCULO 24°. El establecimiento no debe aceptar ninguna materia prima o ingredientes que presente una alteración en su presentación cotidiana como parásitos, partes en putrefacción o extrañas. Deberán inspeccionarse y clasificarse antes de utilizarlas.-

ARTÍCULO 25°. Los alimentos almacenados deberán estar debidamente separados con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.-

TÍTULO III.

CAPÍTULO I.

FALTAS Y SANCIONES.

ARTÍCULO 26°. Los establecimientos sujetos a esta Ordenanza que incurrieran en violaciones de algunas de sus disposiciones serán pasibles de sanciones contempladas en la Ordenanza Municipal N° 07/2013.-

ARTÍCULO 27°. La verificación del cumplimiento de las disposiciones contenidas en la presente Ordenanza, quedará a cargo del Departamento de Salubridad, Higiene y Salud de la Municipalidad de Filadelfia, a través de sus inspectores.-

ARTÍCULO 28°. Se considera FALTA LEVE la infracción de los artículos 15°, 22°, 23°.

Se considera FALTA GRAVE el incumplimiento de los artículos 7°, 9°, 12°, 16°, 20°.

Se considera FALTA GRAVISIMA la violación de los artículos 3°, 13°, 14°, 18°, 26°.-



MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA
CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN
JUNTA MUNICIPAL



ARTÍCULO 29°. A los efectos de la presente ordenanza con relación a las definiciones técnicas conceptuales se adoptan las definiciones contenidas en la misma.-

TÍTULO IV.

CAPÍTULO I.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS.

ARTÍCULO 30°. Los establecimientos que se encuentran en funcionamiento antes de la promulgación de la presente ordenanza, deberán adecuarse a la misma en el plazo de seis meses contados a partir de la última publicación.-

ARTÍCULO 31°. Comuníquese con la Intendencia Municipal.-

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Junta Municipal de la Ciudad de Filadelfia, a nueve días del mes de mayo del año dos mil diecisiete.-




Gilberto Ferreira Cristaldo
Secretario Junta Municipal




Berthold Schmidt Kroker
Presidente Junta Municipal

Filadelfia, 18 de mayo del 2017.-

TÉNGASE por Resolución Municipal, Comuníquese, Publíquese, Regístrese y Archívese.-




Claudelino Rodas Núñez
Secretario General




Holger Bergen Hoots
Intendente Municipal