

## ORDENANZA N° 06 /2007

POR LA QUE SE ESTABLECEN NORMAS PARA EL FAENAMIENTO, TRANSPORTE Y LAS CONDICIONES APROPIADAS PARA LA VENTA DE CARNE AL PÚBLICO.

VISTO: El artículo 18° inciso f; el artículo 37° inciso a; el artículo 42° inciso a; y el artículo 47° de la Ley N° 1.294/87, Carta Orgánica Municipal; el Decreto Ley N° 423/96; la Ley N° 1146/96; la Resolución N° 47/71; la Resolución N° 277/83; y el Decreto N° 2426/04.

CONSIDERANDO: Que, corresponde establecer normas municipales referentes al faenamiento de animales para consumo, para el transporte de la carne producto del faenamiento y para la venta de la carne al público.

POR TANTO, LA JUNTA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE FILADELFIA, CAPITAL DEL XVII DEPARTAMENTO DE BOQUERON, REUNIDA EN CONCEJO;

ORDENA:

### CAPITULO I

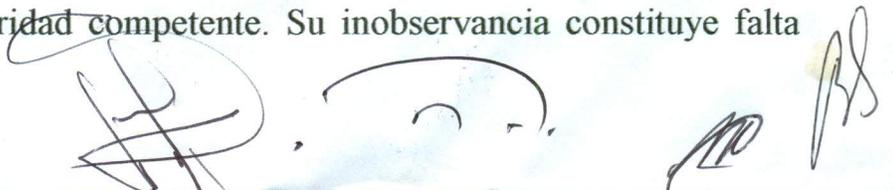
#### DE LAS CARNES APTAS PARA EL CONSUMO

Art. 1°. Se entiende por carnes aptas para el consumo de las personas a las provenientes del faenamiento de animales bovinos, porcinos, ovinos, y caprinos procesadas en frigoríficos y/o mataderos debidamente habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA), y registrados en la Municipalidad de Filadelfia.

### CAPITULO II DE LAS OBLIGACIONES.

Art. 2°. Todos los mataderos y/o frigoríficos que operen dentro de los límites del Distrito de Filadelfia, tienen la obligación de registrarse en la Municipalidad de Filadelfia. Su inobservancia constituye falta grave.

Art. 3°. Toda persona encargada del faenamiento en los mataderos debidamente registrados, deberá contar con un certificado de buena salud expedido en el año por un Hospital Público o Privado que deberá exhibir ante requerimiento de autoridad competente. Su inobservancia constituye falta leve.



Art. 4°. Para el faenamiento en los mataderos o frigoríficos, el ganado a ser faenado deberá contar con las documentaciones legales que se detallan a continuación:

- a) Guías de Traslado.
- b) Certificado de SENACSA.
- c) Comprobante de Pago del Impuesto al Faenamiento.
- d) Certificado de Lavado y Desinfección del Transporte.
- e) Habilitación del Transporte por SENACSA

Estos deberán ser presentados necesariamente ante los responsables del establecimiento quienes no podrán autorizar faenamientos sin la presentación de los mismos.

Art. 5°. Los expendedores de carne destinada para la venta solo podrán adquirir productos faenados en mataderos y/o frigoríficos habilitados por SENACSA y la Municipalidad de Filadelfia, no pudiendo en ningún caso adquirir de instalaciones no habilitadas. Su inobservancia constituye falta grave.

Art. 6°. En ningún caso se podrá transportar y/o comercializar carne desmenuzada o en res, si no cuenta con el Certificado Sanitario Oficial expedido por SENACSA que la declare apta para el consumo y estar debidamente sellada por los mataderos y/o frigoríficos registrados y habilitados, en las tres zonas de sellado:

- a) Cuarto anterior o delantero (paleta con el brazo).
- b) Costillar.
- c) Cuarto posterior o trasero.

Su inobservancia constituye falta gravísima.

Art. 7°. Toda tenencia de carne que tenga como destino la venta al público, deberá estar debidamente documentada para justificar la procedencia de la misma. Los propietarios o encargados de los locales de venta al público, tienen la obligación de mantener archivadas, correcta y correlativamente, todas las documentaciones que justifiquen la propiedad de la carne que se encuentre en el local, por un período mínimo de dos años. Además debe ser sellada con el sello de identificación del matadero o frigorífico registrado. Su inobservancia constituye falta grave.

Art. 8°. Los expendedores de carne para la venta que habitualmente adquieren animales en pie, podrán faenar sus animales únicamente en lugares habilitados oficialmente para el efecto, entiéndase, habilitados por SENACSA y Municipalidad de Filadelfia. Su inobservancia hará pasible la inhabilitación del local.

Art. 9°. Los productores podrán faenar en sus instalaciones para el consumo interno y en ningún caso podrán realizar ventas al público. Su inobservancia constituye falta grave.

Art. 10° Los animales faenados para consumo interno que necesiten ser trasladados desde el establecimiento hasta el domicilio particular, deberá contar con el comprobante sanitario oficial respectivo (Municipalidad y Senacsa), en dicho documento deberá constar el pago de lo siguiente:

- a) Guía de Traslado.

- c) Impuesto al Faenamiento.
- d) Impuesto al Papel Sellado y Estampillas.
- e) Servicios Técnicos y Administrativos.

Estos comprobantes serán expedidos por SENACSA, por la Municipalidad y por el Corral de Filadelfia.

Quedan exceptuados de los requisitos previos, los casos de accidente del animal, como fracturas en el manejo de la hacienda y sanitación. En este caso el propietario deberá presentar el cuero con la marca para demostrar su propiedad y comunicar inmediatamente a las oficinas correspondientes para completar los trámites de este artículo. La inobservancia del presente artículo constituye falta leve.

## DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

- Art. 11°. Todo vehículo o parte de él, destinado al transporte de productos, sub – productos o derivados de origen animal, debe estar debidamente registrado y habilitado por la SENACSA. Su inobservancia hará pasible la inhabilitación del vehículo.
- Art. 12°. Los vehículos habilitados para el transporte de carnes dispondrán de un compartimiento cerrado, previsto de gancheras higiénicas de manera que las mismas se transporten suspendidas, sin que toquen el piso del vehículo. Además, estarán debidamente separadas y con buena ventilación, cuando se trata de reses enteras. Su inobservancia constituye falta grave.
- Art. 13°. En caso de que se tratare de carne desmenuzada con fines de venta al público, se transportaran en vehículos con compartimiento cerrado y en su interior la carne se depositará en contenedores plásticos y protegidos para evitar la contaminación de las mismas. Su inobservancia constituye falta grave.
- Art. 14°. La carne faenada deberá permanecer como mínimo dos horas en reposo, antes de ser transportada. En el compartimiento destinado a los productos, no podrán viajar personas, animales, u otros objetos; ni se podrá llevar carnes de distintas especies al mismo tiempo. Su inobservancia constituye falta leve.
- Art. 15°. Si en el recorrido entre el lugar de faenamiento y el local de venta se empleen más de tres horas, será obligatorio el uso de vehículos con refrigeración. Su inobservancia constituye falta leve.
- Art. 16°. Es obligatorio el mantener las buenas condiciones higiénicas de los vehículos destinados al transporte de carnes para su comercialización, por tanto, es imprescindible el lavado e higienización diario del vehículo destinado al transporte de carne. Su inobservancia constituye falta leve.
- Art. 17°. El propietario del vehículo es el responsable de las infracciones a las reglas del transporte de carne y será sancionado con inhabilitación del vehículo por ocho (8) días la primera vez, por un mes la segunda vez, y definitiva en caso de tercera ocasión.

## DE LA COMERCIALIZACIÓN.

- Art. 18°. Los propietarios de locales o áreas de venta de carnes aptas para el consumo, deberán contar con la Licencia Especial correspondiente para desarrollar dicha actividad expedida por la Municipalidad. Su inobservancia constituye falta leve.
- Art. 19°. Los propietarios de los locales o áreas de venta de carne aptas para el consumo, serán responsables de la calidad e inocuidad del producto almacenado y exhibido para su comercialización al público en general.
- Art. 20°. Los locales de venta, como ser carnicerías, mercados modelos, mercaditos y las áreas o sectores de venta de carnes de supermercados, autoservicios, y mercado municipal, deberán contar como mínimo con:
- (a) Pisos fácilmente lavables, paredes azulejadas o pintadas que permitan el lavado y desinfección, hasta una altura de dos metros y deberán estar equipadas de una buena iluminación y ventilación.
  - (b) Mesadas azulejadas o de otro material no poroso que permita un fácil lavado y desinfección, gancheras y ganchos higiénicos que permitan un fácil desmenuzado.
  - (c) Balanzas legalmente contrastadas, los utensilios como cuchillos, chairas, sierras, y serruchos serán preferentemente de material inoxidable, las tablas de corte y molinos estarán en perfectas condiciones higiénicas.
  - (d) Las heladeras, vitrinas exhibidoras y cámaras frigoríficas serán tecnológicamente aptas para el almacenamiento de carnes, cuidando siempre la higiene y el buen funcionamiento de las mismas.
  - (e) Recipientes adecuados para la deposición final de los residuos sólidos, con capacidad suficiente, con tapa y en su interior llevarán bolsas plásticas desechables.
- Art. 21°. Queda prohibida la permanencia de animales y/o plantas en los locales o áreas de venta de carne, como así también la presencia de materiales en desuso. Su inobservancia constituye falta grave.
- Art. 22°. Los propietarios o encargados de los locales están obligados a combatir la presencia de insectos y roedores a través de medios mecánicos o químicos, pero en el interior del local no se utilizarán productos químicos, para evitar contaminación de la carne y los utensilios. Su inobservancia constituye falta grave.
- Art. 23°. Los propietarios no recibirán carne, para su posterior venta, sin el sello correspondiente de los mataderos y/o frigoríficos registrados y habilitados oficialmente.  
Su inobservancia hará pasible el decomiso.
- Art. 24°. Toda carne que sea puesta a la venta en lugares que no estén debidamente habilitados, o por personas no autorizadas, a pié o por otros medios ambulantes, será considerada como de origen clandestino y será decomisada.

## DE LOS CONTROLES

- Art. 25°. La inspección del faenamiento de ganado y transporte de carnes para el consumo, estará a cargo de Inspectores de SENACSA, mientras que la de su recibo y expendio en puestos de ventas, mercados modelos y otros, estará a cargo de Inspectores Municipales, Policía Municipal y/o Inspectores de de Tránsito, debiendo no obstante cooperar y aún suplirse recíprocamente, cuando el caso así lo amerite los funcionarios mencionados tanto de Senacsa como de la Municipalidad respectivamente, para el mejor cumplimiento de lo establecido en la presente Ordenanza.

## CAPITULO VI

### DE LAS SANCIONES

- Art. 26°. Las faltas cometidas contra la presente Ordenanza se clasifican en:

- a) Leves.
- b) Graves.
- c) Gravísimas.

Las faltas serán sancionadas con:

- a) Apercibimiento.
- b) Multa.
- c) Decomiso.
- d) Inhabilitación.
- e) Clausura definitiva.

Los funcionarios que verifican y fiscalizan el cumplimiento de lo establecido en la presente Ordenanza, dependiente tanto de Senacsa como de la Municipalidad, serán solidariamente responsables con los infractores en los casos de complacencia, negligencia o descuido en el cumplimiento de sus deberes, y serán sancionados de acuerdo a las leyes vigentes.

- Art. 27°. Las infracciones podrán ser denunciadas por cualquier persona, tanto a Senacsa como a la Municipalidad.

- Art. 28°. Serán consideradas FALTAS LEVES: las transgresiones a los artículos 3, 14, 15, 17, 19 de la presente Ordenanza.

Serán consideradas FALTAS GRAVES: La Reincidencia en la trasgresión expresada en el artículo precedente, y la trasgresión a los artículos 2, 4, 5, 7,9, 11, 12, 13, 20, 21, de la presente Ordenanza.

Serán consideradas FALTAS GRAVISIMAS: La reincidencia en la trasgresión a las faltas graves, y la trasgresión al artículo 6 de la presente Ordenanza.

- Art. 29°. El infractor será pasible de recibir la Inhabilitación del local de la actividad y/o del vehículo, cuando transgrediere los artículos 8 y 10 de la presente Ordenanza, como así también las reincidencias contempladas en la gradación de las faltas.

- Art. 30°. Se procederá al Decomiso cuando se trasgredan los artículos 22 y 23 de la presente Ordenanza.
- Art. 31°. Se dispondrá la Clausura Definitiva cuando en forma reiterada se trasgredan las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza.
- Art. 32°. La aplicación de la escala de Multas, el tiempo de Inhabilitación y los casos no previsto en el presente Capítulo, se regirá por lo establecido en los Tributos Municipales vigente Ordenanza N° 01/2007.

## CAPITULO VII.

### DE LAS DISPOSICIONES FINALES

- Art. 33°. Queda facultada la Intendencia Municipal en coordinación con el Inspector Veterinario Oficial de Senacsa, a proceder a donar la carne decomisada que sea apta para consumo humano, a Instituciones de bien público, sean estas privadas o públicas, mediante Resolución fundada o Acta Oficial.
- Art. 34°. Las cuestiones no previstas en la presente Ordenanza, se regirán y se resolverán de acuerdo a las Leyes Vigentes.
- Art. 35°. Comuníquese a la Intendencia Municipal.-

Dada en la sala de sesiones de la Junta Municipal a los diez y nueve días del mes de febrero del año dos mil siete.-

  
Mirtha Meaurio  
Secretaria Junta Municipal

  
Berthold Schmitd  
Presidente Junta Municipal

Filadelfia, 20 de febrero de 2007

Téngase por Ordenanza Municipal, Comuníquese a quienes corresponda, Publíquese, Regístrese y, Cumplido, Archívese.-

  
Marcial Bogado Servían  
Secretario General

  
Hermann Ratzlaff K.  
Intendente Municipal