

ORDENANZA N° 11/2007

QUE REGLAMENTA LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DE SALUBRIDAD EN LOS HOTELES, PENSIONES, BARES, LOCALES COMERCIALES EN GENERAL Y DONDE SE ELABORAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS EN GENERAL.

LA JUNTA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE FILADELFIA, CAPITAL DEL XVII DEPARTAMENTO BOQUERON

O R D E N A:

Art. 1° A los establecimientos donde se expendan productos alimenticios o bebidas con destino al consumo Público, como Hoteles, Pensiones, Restaurantes, Bares, Panaderías, Confiterías, Cantinas, Almacenes, Hospedajes deberán reunir las siguientes condiciones higiénicas y de salubridad.

- a- Los Locales deberán estar siempre limpios y bien ventilados.
- b- Mantenidos 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.
- e- Pintar el local una vez al año.

Art. 2° El personal de cualquier categoría, incluyendo los propietarios que intervengan directamente en el establecimiento, está obligado de solicitar certificado médico, expedido por un Centro Médico Asistencial, que debe portar para su exhibición a las autoridades o funcionarios Municipales cuando estos lo requieran. Estos requisitos son indispensables para la expedición del Patente en casos de Apertura o Renovación.

Art. 3° Los Hoteles, Pensiones, Restaurantes, Bares, Cantinas, Almacenes, Hospedajes deberán contar con baños modernos adecuados, donde los inodoros y mingitorios estarán separados para cada sexo. Los comedores de hoteles y restaurantes, bares y negocios similares dispondrán además de lavatorios, jabones y papel descartables.

Art. 4° Los comercios afectados por la presente Ordenanza en general deberán contar con baños modernos destinados para uso del personal y del público, así como con extinguidores de fuego aptos para su uso.

Art. 5° La cocina de los Hoteles, Restaurantes, pensiones y establecimientos similares deberán reunir los siguientes requisitos:

- a- Los pisos deberán ser bien nivelados y limpios.
- 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.
- d- Quedará expresamente prohibido fumar.

- Art. 6° Dispondrán de recipientes con tapas y manijas para extracción de basuras y desechos, debiendo tenerlos bien tapados y limpios.
- Art. 7° Los propietarios de los establecimientos que expidan comestibles y bebidas están igualmente obligados a exhibir su certificado médico a los inspectores Municipales, las veces que así lo solicitaren.
- Art. 8° Los establecimientos donde se elaboran productos alimenticios, deberán reunir los mismos requisitos establecidos en el artículo 4°, es decir;
- a- Los pisos deberán ser bien nivelados y limpios.
 - 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.
 - d- Quedará expresamente prohibido fumar.
 - e- Deberán contar con extractores de aire.
- Art. 9° Dispondrán también, de recipientes con tapas y manijas para extracción de basuras.
- Art. 10° 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 en las instalaciones, equipos y elementos necesarios, deberán vestirse uniformes lavables y delantales, así como el resto de personal de servicio, si lo hubiere.
- Art. 11° Los propietarios son responsables de los productos destinados al consumo con defectos de elaboración y deficiencias en el envase, no se admitirán excusa una vez comprobadas estas deficiencias.
- Art. 12° Los productos elaborados deberán tenerse en estantes adecuados, éstas serán hechas sobre tarimas convenientemente separadas del suelo. Los querosenes, fluidos, desinfectantes, jabones y similares deberán mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios.
- Art. 13° 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 acuerdo a las normas legales.
- Art. 14° La Municipalidad está autorizada a efectuar la inspección a cualquiera de las horas dedicadas al trabajo de las casas de comercio, durante el tiempo en que se encuentre abierta al público, sin que el dueño, regente o empleado pueda oponerse a tal medida.
- Art. 15° Los Infractores de la presente Ordenanza serán pasibles de las siguientes sanciones;

a) Multa de 2 a 10 salarios mínimo por primera vez y según la gravedad del caso que será determinada por la Intendencia Municipal, previa acta

b) En caso de reincidencia será aplicada el doble de la multa en su escala máxima y el cierre temporal o definitivo.

Art. 16° De constatar una infracción, se dará intervención al Juzgado de Faltas de la Municipalidad, ante quien 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 al frente del mismo un cartel en que conste la causa de la clausura.

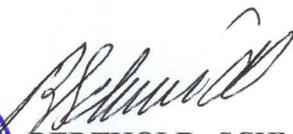
Art. 17° Comuníquese a la Intendencia Municipal.

Dada en la sala de sesiones de la Junta Municipal a los siete días del mes de mayo del año dos mil siete.




MIRTHA MEAURIO
Secretaria Junta Municipal




BERTHOLD SCHMITS
Presidente Junta Municipal

Filadelfia, 7 de mayo 2007.-

Téngase por Ordenanza Municipal, Publíquese, Regístrese y Cumplido, Archívese




MARCIAL BOGADOS
Secretario General




HERMANN RATZLAFF K.
Intendente Municipal