

COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER



ORDENANZA N° 051/2023.

VISTO:

El Código Alimentario Argentino;

CONSIDERANDO:

Que es necesario otorgar un Certificado de Habilitación donde se constate que el local habilitado cumple con las condiciones que se exigen.

Que, en nuestra localidad, no existe normativa que regule cuestiones de higiene y seguridad alimentaria.

POR ELLO:

EL CONSEJO COMUNAL DE ALDEA SPATZENKUTTER SANCIONA LA SIGUIENTE

ORDENANZA

TITULO I: PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

Artículo 1º: -Se establece el presente Código de Instalación, Inscripción, Habilitación y Funcionamiento para todos los establecimientos donde se manipulen, almacenen, industrialicen, o expendan sustancias alimenticias, ya sean materias primas o productos elaborados.

Artículo 2º: -Toda persona física y/o jurídica previo al inicio de actividades a desarrollar en los comercios y establecimientos comprendidos en el artículo anterior, deberá contar con el correspondiente permiso de uso, otorgado por la Comuna de Aldea Spatzenkutter.

Artículo 3º: -Los locales se ajustarán estrictamente a lo establecido en este código y en sus casos a lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino, Ley 18284/69 y su decreto reglamentario 2126/71, así como también a otros instrumentos jurídicos comunales vigentes.

Artículo 4º: -Una vez otorgada la habilitación correspondiente, sólo podrán desarrollar las actividades para las cuales fueron habilitados, según lo establecido en el presente código y ordenanzas especiales que se mencionan en el artículo anterior, como así también a las que en lo sucesivo se dicten.



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA N° 051/2023.

Artículo 5°: -Cuando se habiliten comercios y/o establecimientos para distintas actividades con distintos propietarios, serán todos solidariamente responsables del cumplimiento de las disposiciones del presente código.

Artículo 6°: -Se faculta al Departamento Ejecutivo, a que, por vía de reglamentación, determine la modalidad del trámite de habilitación, anexos, transferencias, cambios de rubro; responsable de los otorgamientos de habilitaciones; y del organismo encargado de efectuar dicho trámite, así como del cumplimiento de la presente ordenanza, como así también los plazos, por los cuales tendrá vigencia la habilitación otorgada.

Artículo 7°: En los casos de industrias o establecimientos de productos alimenticios en los que se modifiquen o transformen las condiciones iniciales de las materias primas y/o alimentos previamente elaborados, la solicitud de habilitación deberá estar acompañada de una certificación de un profesional matriculado en el área específica, detallando que el local o establecimiento, se ajusta a las normas de éste código, debiendo adjuntar además una memoria descriptiva y operativa del establecimiento, además de un plano, croquis o flujograma del establecimiento donde deberán figurar la ubicación de los elementos de seguridad, división de zonas, ubicación de maquinarias y especificación de materiales. Cuando la actividad sea desarrollada en el domicilio particular deberá inspeccionarse el lugar y establecer cuestiones a tener en cuenta respecto de la inocuidad y seguridad alimentaria.

Esto no exime al “organismo de aplicación”, del control, supervisión e inspección de las instalaciones, equipos, materias primas y productos elaborados.

Los certificados deberán incluir:

- a) Memoria Descriptiva: de las instalaciones del local o establecimiento cuya habilitación se solicita.

COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER



ORDENANZA N° 051/2023.

- b) Memoria Operativa: describiendo las operaciones que se realizan en el establecimiento con las materias primas y los productos terminados, los procesos de elaboración, almacenamiento, conservación y expendio de los productos relacionados.
- c) Listado de requisitos no cumplidos para los casos en que algunas de las exigencias de las Ordenanzas vigentes no se cumplan.
- d) Planos del establecimiento, verificado y aprobado por Bomberos Voluntarios. Esto será requerido para salones de eventos y establecimientos donde habrá concurrencia masiva de personas. Agregar un Informe de Higiene y Seguridad confeccionado por profesional idóneo.
- e) Un resultado o conclusión en el que el profesional solicite la correspondiente habilitación del establecimiento por cumplir éste con las disposiciones vigentes.
- f) Detallar que se efectuó control de vectores por parte de una empresa que certifique el mismo.

En las memorias descriptivas y/u operativas, el profesional hace recomendaciones que las incluye al final del mismo. El plazo para el cumplimiento de dichas recomendaciones será de 90 días para cuestiones de infraestructura del establecimiento y de 45 días para otras cuestiones de mayor simplicidad.

Cuando los locales o establecimientos no cumplan con algunos de los requisitos establecidos por la normativa para su habilitación, el comerciante o titular deberá justificar el motivo por el cual no cumple con la normativa y de acuerdo a lo expresado, la comuna decidirá si se otorga una habilitación provisoria o no.

La solicitud de habilitación provisoria implica a la comuna la obligación de verificar una vez cumplido el plazo la realización de las tareas necesarias para la adecuación del local o establecimiento, haciendo la correspondiente comunicación al “organismo de aplicación”.

Los plazos a tener en cuenta son los establecidos para el cumplimiento de las recomendaciones que efectúa el profesional en la memoria descriptivas u operativas, lo cual, fue mencionado en párrafos anteriores. Una vez cumplido dicho plazo, el inspector



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA N° 051/2023.

visita nuevamente el lugar. Si se verifica el cumplimiento de lo requerido, se otorga la habilitación definitiva.

Cuando los propietarios del establecimiento no cumplan con las sugerencias solicitadas por el profesional interviniente dentro del periodo de habilitación provisoria, una vez vencido el mismo deberá comunicarlo al “organismo de aplicación” a los efectos pertinentes, y a su vez liberarse de la responsabilidad profesional emergente.

Cuando no se requieran informes o memorias descriptivas, por ser una actividad desarrollada en el domicilio del emprendedor, y la sugerencia de cambios la realice el inspector, el plazo para cumplir con lo requerido es de 30 días.

A los efectos de determinar los plazos para su adecuación a las exigencias de esta ordenanza y demás normas vigentes, los locales o establecimientos se califican como:

- a) “Nuevos Establecimientos”: son aquellos que no cuentan con habilitación previa, para la explotación específica del rubro que se solicita.
- b) “Establecimientos en Funcionamiento”: son aquellos que cuentan con habilitación previa, para la explotación específica del rubro que se solicita.

Los plazos de habilitación provisoria de los locales y establecimientos calificados como nuevos establecimientos no podrán exceder los 3 meses.

Los plazos de habilitación provisoria de los locales y establecimientos calificados como “establecimientos en funcionamiento” no podrán exceder de dos veces el máximo otorgado para los calificados como “nuevos establecimientos” de la misma categoría, previamente evaluada la factibilidad de parte del organismo competente de poder continuar.

Durante este período debe el emprendedor cumplir con las obligaciones tributarias.

Cuando los locales o establecimientos no cumplan con algún requisito o exigencia no explicitada en la actual ordenanza o en el C.A.A., y sus normas complementarias, modificatorias y/o reglamentarias, pero formulados por otras normas de orden municipal, provincial o nacional, el profesional deberá hacerlo constar en la certificación que acompañe la solicitud de habilitación.

COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER



ORDENANZA N° 051/2023.

Sin perjuicio del control, supervisión e inspección de las instalaciones, equipos, materias primas y productos elaborados a que hace referencia el artículo 7 de la presente ordenanza, el organismo de aplicación deberá disponer de un régimen de auditoria, control y fiscalización periódica del sistema de certificaciones consagrado por la mencionada ordenanza.

Artículo 8°: En las solicitudes de habilitación, se consignará:

- a) El nombre del propietario.
- b) El domicilio comercial
- c) Actividad y/o rubro a explotar
- d) El domicilio particular del propietario y/o representante legal.
- e) Permiso de uso
- f) Número de Inscripción a la T. I. S. H. P. y S.
- g) Si se trata de un comercio ambulante deberá presentar lo establecido en los incisos a, c, d, y e del presente artículo. (los provenientes de otras localidades, deberá registrarse en la comisaría local y abonar la sisa correspondiente de acuerdo a la ordenanza fiscal municipal, la cual, deberá ser abonada posteriormente a corroborar que se dé cumplimiento a la normativa bromatológica). Deberán presentar un Acta de Inspección del Área de Bromatología.
- h) Cuando se trate de un negocio de características especiales, las mismas deberán consignarse con toda precisión.

TITULO II: CONDICIONES GENERALES

Artículo 9°: -Las disposiciones de este título, regirán para todos los comercios de productos alimenticios, sin perjuicio de aquellos, que, por su índole, sean objeto de una



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA N° 051/2023.

reglamentación especial, las especificadas en el título III del presente código, y como así también en las que en lo sucesivo se dicten.

Artículo 10°: -Los locales ocupados y habilitados para comercios y depósitos de productos alimenticios, serán de mampostería u otro material aprobado por el “organismo de aplicación”, cuando circunstancias especiales así lo aconsejen, siempre que satisfagan las exigencias de orden sanitario.

Artículo 11°: Todos los locales que se dedican al rubro alimenticio, cumplirán con lo exigido por el C.A.A. Ley 18284/69, su decreto reglamentario 2126/72 y ordenanzas concordantes. En los locales donde se realicen fraccionamiento de productos por peso, poseerán balanza/s homologada/s, en óptimo estado higiénico sanitario y con el correspondiente certificado de control expedido por la autoridad competente; no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro. El platillo de la balanza será de material inalterable y de fácil limpieza.

Todos los productos alimenticios envasados que se encuentren para la venta deberán cumplir con la rotulación según Código Alimentario Argentino y normativas MERCOSUR, que se detallan:

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos.
- Identificación del origen.
- RNE, RNPA
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.
- Información Nutricional Obligatoria (**MERCOSUR - GMC - RES N° 046/03**),



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA N° 051/2023.

TITULO III: PARTE ESPECIAL – CONDICIONES PARTICULARES DEL

RUBRO.

CLASIFICACION DE LOCALES COMERCIALES y/o INDUSTRIALES:

- 1) Rubros sin manipulación directa de alimentos.
- 2) Rubros con manipulación directa de alimentos.
- 3) Repartidores y vendedores ambulantes.
- 4) Transporte de sustancias alimenticias.

Artículo 12º: 1) Rubros sin manipulación de alimentos.

Son ejemplos de estos rubros: Almacén, autoservicio, minimercado, depósito mayorista, despensa, kiosco, maxikiosco, supermercado, hipermercado, etc., mientras no exista fraccionamiento de fiambres, panificados, etc.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con el salón, depósito, o sala de elaboración. Debe contar con al menos un baño para personas con discapacidad, o adaptar un sanitario a tal fin.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Artículo 13º: 2) Rubros con manipulación de alimentos.

Son ejemplos de estos rubros: Bar, café, chopería, confitería, fast food, cafetería, carnicería, carribar, comedor, pizzería, restaurante, parrilla, elaboración de milanesas y hamburguesas, elaboración de sándwiches, empanadas, tartas, tortas y productos de repostería, embotelladora de bebidas, fábrica de conservas, fábrica de chacinados, fábrica de hielo, fábrica de pastas, fiambrería, fraccionadora de productos alimenticios, heladería, panadería, pastelería, bombonería, pescadería, pollería, rotisería, servicio de gastronomía,



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA N° 051/2023.

verdulería y frutería, etc. Debemos tener en cuenta que la elaboración de chacinados debe ser auditada y aprobada por Fiscalización Agroalimentaria de la Provincia. En caso de que la Brigada de Abigeato haga inspecciones, está obligada a decomisar y desnaturalizar todo chacinado que se encuentre sin rotulación.

En el área donde se realice manipulación de alimentos (cocina, cuadra de panadería y lugares donde se hace la elaboración y/o fraccionamiento de alimentos) debe poseer instalaciones hechas por material de fácil limpieza, deben ser superficies no porosas ni con ranuras que acumulen suciedad, como, por ejemplo, acero inoxidable, cerámicos y azulejos. Los parámetros a tener en cuenta son 1.20 M DESDE LA MESADA O 1.80 DESDE EL PISO. Otra alternativa es pintar las PAREDES CON PINTURA LAVABLE Y DE COLOR CLARO.

El inmueble debe contar con baños para el personal y los clientes (en comercios donde los mismos consuman en el lugar), separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con el salón, depósito o sala de elaboración. Deberá contar al menos con un baño para personas con discapacidad. Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

En los casos en que parrillas y/o espiedos cocinen a la vista del público, podrán ubicarse en el salón comedor, siempre y cuando la función operativa de los mismos se ajuste a las siguientes condiciones:

- a) No molesten al público consumidor.
- b) No perjudiquen las condiciones higiénicas del local y de los productos y materias primas.
- c) Posean adecuado tiraje extractor.
- d) Deben estar separados del público con mostradores y/o barras, dejando entre éstos y la parrilla una distancia mínima desde todo ángulo de 2 m.

Dispondrán de un ambiente destinado a depósito de productos alimenticios no perecederos, bebidas, utensilios y menaje. Tendrá amplitud acorde con la importancia de



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA N° 051/2023.

la explotación. Todo deberá ubicarse sobre estantes o tarimas de apoyo, separados de la pared y del piso.

Los utensilios de cocina y vajilla utilizados en la elaboración y expendio de alimentos deberán permanecer en todo momento en óptimas condiciones de higiene y conservación. Dispondrán de equipos de frío (heladera comercial o cámaras, según rubro y necesidad), adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

En lugares donde se pueda consumir en el lugar, podrán utilizar espacios al aire libre como complemento del salón, con mesas y sillas, siempre que guarden condiciones de seguridad e higiene, debiendo solicitar la correspondiente autorización al “organismo de aplicación”.

Las condiciones generales de establecimiento alimenticio se detallarán en el Anexo I, las cuales están adaptadas según el Capítulo II CAA.

Artículo 14°: 3) Repartidores y vendedores ambulantes.

En general, queda prohibido el expendio ambulante de alimentos y bebidas a excepción de frutas y verduras y siguientes productos: golosinas, frutas secas, bebidas sin alcohol, masitas, galletitas y bizcochos, caramelos, chocolates, barquillos y helados, etc. siempre que se expendan bajo envoltura de fábrica, sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos fiscalizados. Estos productos se deben encontrar en sus empaques originales sin aberturas ni alteraciones del mismo.

Se permite también el expendio ambulante de zumos de frutas e infusiones a base de café, té, mate, leche y cacao en refrigeradores o en termos, dispensados en vasos de papel parafinado o similares conservados en tubos sanitarios. Estos vasos se destruirán una vez utilizados. Se sugiere que, en lo posible, sean preparados a la vista del consumidor por un tema de inocuidad alimentaria. En caso de que esto no sea posible, se debe habilitar en el domicilio o establecimiento donde se prepare, cumpliendo con las normas correspondientes y respetando las temperaturas para la conservación de los productos para el traslado de los mismos.



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA N° 051/2023.

Todos los vendedores deberán llevar uniforme (blusa, saco o guardapolvo y gorra, de preferencia de color blanco, guantes en caso de ser necesarios y delantal) en perfectas condiciones de limpieza, ostentar en el uniforme la identificación que acredite la condición de vendedor fiscalizado, expedida por la autoridad sanitaria, sin cuyo requisito no podrá expender mercadería, y además deberán poseer Carnet de Manipulación de Alimentos, expedida por la autoridad sanitaria, en caso de ser transportista y/o tener manipulación directa de alimentos. Este certificado debe llevarlo consigo el vendedor ambulante o transportista para presentar a los inspectores, cada vez que éstos lo exijan.

Los vehículos, canastos, cajones, cestas, y demás receptáculos usados vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, además, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos (toldos, techo, tapa, etc.) para resguardo de la mercadería.

La autoridad sanitaria exigirá a los vendedores ambulantes depósito adecuado para la reserva de los productos cuando la naturaleza de los mismos lo aconsejará.

Artículo 15°: 4) Transporte de sustancias alimenticias.

Para la habilitación o renovación de habilitación para vehículos que transporten sustancias alimenticias se solicitará, previo a su inspección higiénico-sanitaria: fotocopia de la cédula de identificación del automotor (tarjeta verde) acompañada de su original. Todos los vehículos que transporten sustancias alimenticias deberán responder a las normas establecidas en el C.A.A. Entre otras exigencias, deberá cumplir con el correcto funcionamiento del equipo de frío, en caso de ser necesario su uso, estanterías, tabiques y autodeslizantes que sean de uso exclusivo para tal fin.

La habilitación local tiene una duración de Un año, y tiene validez dentro del radio de nuestra localidad, en caso de transportar mercadería dentro de la provincia o el resto del país, el vehículo debe ser habilitado por ICAB o SENASA, según corresponda.

COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER



ORDENANZA N° 051/2023.

TITULO IV: PLAZOS DE HABILITACIÓN

Artículo 16°: Los plazos de habilitación serán, según lo establecido en el TITULO III.

PLAZOS:

- 1) Rubros sin manipulación directa de alimentos: 2 años.
- 2) Rubros con manipulación directa de alimentos: 1 año.
- 3) Repartidores y vendedores ambulantes: 1 año. La SISA abonada tiene validez sólo por el día que se solicita.
- 4) Transporte de sustancias alimenticias: 1 año.

TITULO V: MUESTRAS y DECOMISOS

Artículo 17°: Todo establecimiento donde se elaboren, expendan, fraccionen, o depositen productos alimenticios o sus materias primas, están obligados a prestar colaboración al Organismo de Aplicación Comunal, y por ende a sus funcionarios, facilitando intervención y entregando sin cargo alguno, la cantidad indispensable de los artículos que les sean solicitados para su análisis.

Artículo 18°: Cuando el organismo de aplicación sospeche que determinado producto se encuentra en mal estado o no apto para el consumo humano por ser potencialmente perjudicial para la salud, o tenga pedido de retiro por ANMAT y/u otra jurisdicción que lo haya encontrado nocivo o adulterado, podrá declararlo intervenido transitoriamente, retirando muestras que serán analizadas de inmediato. Al término de su proceso de investigación y de confirmarse aquel estado, se resolverá su decomiso y destrucción.

Artículo 19°: En aquellos casos en que se compruebe la introducción clandestina o comercio irregular de carnes, huevos o cualquier otro producto alimenticio, se dispondrá la incautación sin derecho a indemnización y el organismo de aplicación municipal, lo destruirá sin más trámite.

COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER



ORDENANZA N° 051/2023.

Se dejará constancia en actas de la cantidad decomisada, lotes, nombres y fechas.

Artículo 20°: El decomiso de cualquier producto, sea por mal estado o por haberse vulnerado las normas vigentes en cuanto a su elaboración, expendio, transporte, depósito, etc. no exime al infractor de la aplicación de otras disposiciones punitivas.

Artículo 21°: Cuando cualquier comerciante, industrial, depositario, etc., de productos alimenticios, obstaculice o impida la actuación del personal del organismo de aplicación municipal, se hará pasible de una multa que fijará el Código de faltas Comunal.

Artículo 22°: Todo fabricante, expendedor, depositario, etc., que posea en su poder con destino al consumo público directo o indirecto, productos alimenticios adulterados, en mal estado, de procedencia dudosa o que no cuente con habilitación, será penado con una multa que fije el Código Comunal de Faltas, independientemente del decomiso de aquellos.

Artículo 23°: Todo local dedicado a la elaboración, expendio, depósito, transporte, etc. donde se manipulen productos alimenticios y/o sus materias primas, que no hubieran sufrido inspección sanitaria previa, serán pasibles de sanciones, que establezca el Poder Ejecutivo Comunal.

Artículo 24°: -Todo sacrificio de animales destinados al consumo humano en la ciudad, que se efectúe fuera de los frigoríficos o mataderos autorizados, será considerado clandestino, como así también recibirá esta denominación la introducción de carne de reses faenadas fuera del radio comunal. Solamente le es permitido a entidades benéficas que realicen venta de chorizos o similares, que la faena sea con certificación veterinaria, teniendo en cuenta que los animales generalmente son provenientes de donaciones. Estos productos con sus responsables, sufrirán las penas fijadas en el Código de Faltas. Hacen excepción a esta norma, las carnes o derivados procedentes de mataderos habilitados con inspección veterinaria.



COMUNA DE ALDEA SPATZENKUTTER

ORDENANZA Nº 051/2023.

Artículo 25º: -Queda terminantemente prohibido a quienes comercializan o industrializan alimentos (restaurantes, casas de comidas, carnicerías, rotiserías, etc.) la tenencia a cualquier título, de carnes que carezcan de los sellos reglamentarios de inspección, colocados por los autorizados.

Artículo 26º: Toda mercadería alimenticia que se elabora bajo inspección veterinaria fuera del radio comunal y no sea previamente inscripta y registrada en el Registro Especial que llevará el Organismo de Aplicación Comunal, será considerada de introducción clandestina y sujeta a las sanciones establecidas en el Código de Faltas Comunal.

Artículo 27º: Los que en actos de trabajo relacionados con la industrialización y/o comercialización de alimentos, no utilicen la ropa adecuada que fija el artículo 14 de esta normativa, serán penados con una multa de acuerdo a lo fijado en el Código Comunal de Faltas según reincidencias.

Artículo 28º: Todo local de comercio y/o industria destinado a productos alimenticios y que funcione sin habilitación previa, se les dará un plazo de 2 meses para regularizar su situación, en caso de continuar con el incumplimiento, será inmediatamente clausurado.

Artículo 29º: Será clausurado todo comercio y/o industria destinado a productos alimenticios, donde se compruebe reincidencias a infracciones sobre normas sanitarias fijadas por ésta u otra reglamentación o donde se comprueben condiciones insalubres que constituyen un peligro para la salud pública.

Se solicitará colaboración a la Policía para proceder a la clausura del establecimiento.

Artículo 30º: -A los efectos de la aplicación de sanciones conforme lo establece el Código de Faltas, se considerará responsable a quienes resulten sus propietarios según los registros respectivos, como asimismo a los tenedores de los productos hallados en contravención.

Artículo 31º: -Se deroga cualquier otra Ordenanza o Disposición legal que contradiga la presente norma. –

Artículo 32º: -Regístrese, Comuníquese y Archívese.


Hasenauer Andrea I.
Secretaria
Comuna A. Spatzenkutter

Aldea Spatzenkutter, 28 de marzo de 2023.


Juan José Lelli
Presidente Comunal
Aldea Spatzenkutter
DNI 22.305.204



ANEXO I

CONDICIONES GENERALES ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO S/ CAP. II CAA

1. La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentos y de Envases y Materiales en contacto con alimentos, serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos y de Envases y Materiales en contacto con alimentos deberán registrarse ante la autoridad correspondiente, con la documentación exigida para su habilitación.
2. El titular de la autorización debe proveer a:
 1. Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene.
 2. Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado.
 3. Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio.
 4. Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando correspondiere.
 5. Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos. El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en el presente Código.
3. Los Locales de las Fábricas y Comercios de alimentos instalados en el territorio de la República Argentina deben cumplir las siguientes normas de carácter general:
 1. Deberán mantenerse en todo momento bien aseado, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.
 2. En las fábricas y locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer.
 3. Durante las horas de trabajo el aire deberá renovarse por lo menos tres veces por hora y su composición deberá responder a las exigencias del Artículo 23 del Código Alimentario Argentino.
 4. La capacidad de dichos locales no será inferior a 15 m cúbicos por persona. La superficie total de las aberturas en los espacios donde se trabaje no será, en general inferior a la sexta parte de la superficie del suelo en locales de hasta 100 m² y a la décima parte en locales de superficie mayor. Se admitirá menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire.
 5. La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.
 6. En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.

Hasenauer Andrea I.
Secretaria
Comuna A. Spatzenkutter

Juan José Lell
Presidente Comunal
Aldea Spatzenkutter
DNI 22.305.204



4. **(Res MSyAS N° 048 del 28.01.98)** "Los productos elaborados, como las primeras materias y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros".
5. Los establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios no podrán tener comunicación directa con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, considerados como inconvenientes. Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo poseerán aislación hidráulica. Las sustancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino.
6. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.
7. Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, dispondrán de agua potable (EN CASOS QUE SE UTILICE AGUA DE POZO, SOLICITAR ANALISIS MICROBIOLOGICO, FISICO/QUIMICO) en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc., dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios. Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseerán pisos contruidos con materiales impermeables. La autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, cuando así lo considere conveniente, como también la colocación de friso impermeable de 1,80 m. de altura, donde corresponda. OTRA OPCION PUEDE SER AZULEJADO 1.20 DESDE LA MESADA. Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.
8. Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.
9. **(Res 101 del 22.02.93)** "El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador. Para realizar el fraccionamiento permitido de alimentos fuera de la vista del público, el establecimiento deberá estar autorizado por la autoridad sanitaria competente y cumplir con todos los



recaudos de los Artículos 18, 19, 20, 21 y 22 del Código Alimentario Argentino en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas y que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos permitidos exceptuando aquellos productos cuyo fraccionamiento está expresamente prohibido por el mismo. El material de envasado que se use para los alimentos fraccionados debe estar aprobado y en cada envase deberá figurar el número de registro de producto alimenticio, el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección, pudiendo figurar la marca del producto, previa autorización del propietario de la misma. Debe figurar además del nombre del producto, la fecha de fraccionamiento, día, mes y año, el peso neto y la leyenda: Conservar refrigerado (cuando corresponda), con caracteres de buen realce y visibilidad. Para cada grupo de alimentos (cárneos, chacinados, embutidos, productos de la pesca, productos lácteos, productos farináceos, azucarados, café, etc.) se deberá cumplir con lo establecido respectivamente para cada caso en particular, en las Normas de Carácter Especial. Los alimentos fraccionados de esta manera, solamente podrán ser vendidos en las bocas de expendio del mismo establecimiento fraccionador".

- 10.- ART. 18 (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 87/2008 y N° 340/2008) Los establecimientos elaboradores/ industrializadores y/o fraccionadores, que implementen un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) deberán respetar las "Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP"
11. Artículo 18 quater: (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 6/2021): tener en cuenta para la instalación de cámaras frigoríficas.
12. "Los establecimientos, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que, sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos, rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto, deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente."
13. "Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los Establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como: 1. Guardarropas y lavabos separados para cada sexo. Para el lavado de manos se suministrarán algunos de los siguientes agentes de limpieza: a) Jabón líquido, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección. Para el secado de manos se proveerá de algunos de los siguientes elementos: a) Toallas de papel de color claro individuales en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección. Secadores de aire caliente. Surtidores (grifo, tanque, barril, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuada al número de personas. Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 metros de altura, uno por cada 20 obreros y



para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 obreros ESTO DICE EL CAA, PERO PODÉS ADAPTAR A LA REGLAMENTACION DE LA COMUNA. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes. El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole. Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados con material impermeable, excepto en aquellos casos que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar".

14. En las zonas de manipulación de alimentos. Los pisos, deberán de materiales resistentes al tránsito, impermeables, absorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo xifoides o similar) impidiendo la acumulación en los pisos. Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable. Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar. Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación. Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza. Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y contruidas de manera que no sean causa de contaminación. 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. Los alojamientos, lavados, 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. Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales.



Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavados con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo para dichas toallas. Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios. 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. 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. Abastecimiento de agua. Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación. En caso necesario de almacenamiento, se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente. En este caso es imprescindible un control frecuente de la potabilidad de dicha agua. El Organismo Competente podrá admitir variaciones de las especificaciones químicas y físico/químicas diferentes a las aceptadas cuando la composición del agua de la zona lo hiciera necesario y siempre que no se comprometa la inocuidad del producto y la salud pública. El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos no deberán contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento. El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable. Evacuación de efluentes y aguas residuales. Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillados) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable. Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración. Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también



de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua fría o fría y caliente y de elementos adecuados para la limpieza de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües. Instalaciones de limpieza y desinfección. Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o fría y caliente en cantidades suficientes. Iluminación e instalaciones eléctricas. Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descriptas cuando así se justifique. Ventilación. Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes. Almacenamiento de desechos y materias no comestibles. Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales. Los recipientes para materias no comestibles y desechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Equipos y utensilios, Materiales. Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que

Hasenauer Andrea
Secretaria
Comuna A. Spatzenkutter

Juan José Lelli
Presidente Comunal
Aldea Spatzenkutter
DNI 22.305.204

puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto. Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados. Los equipos y los utensilios empleados para materias no comestibles o deshechos deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles. Todos los locales refrigerados deberán estar provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos

NORMAS DE CARÁCTER ESPECIAL ALIMENTOS

CÁRNEOS

Las Carnicerías y puestos para la venta de carne y aves deben responder a las normas de carácter general y además a las siguientes: 1. Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas tendrán una cortina de alambre. 2. Poseerán mesas de mármol, tablas de madera dura para el serruchado de las carnes, gancheras de metal inalterable para colgar las reses, las que deberán quedar a no menos de setenta centímetros de las paredes; cajones metálicos con tapa para depositar los desperdicios y balanzas con platillos de metal inalterable. **PRODUCTOS DE CHACINERÍA:** Las Fábricas de Embutidos o Chacinados, además de responder a las normas de carácter general, deberán satisfacer las siguientes: 1. Poseer cámaras frigoríficas en condiciones reglamentarias. 2. Si se elabora para uso alimenticio la grasa excedente, deberá contarse con un local especial para este objeto que responda a las condiciones de las graserías. Es necesario contar con inscripción en **FISCALIZACIÓN AGROALIMENTARIA E ICAB (RNE Y RNPA)**. **EN CASO CONTRARIO LA BRIGADA DE ABIGEATO Y/O CUALQUIER OTRO ENTE DE CONTROL, PUEDE PROCEDER AL DECOMISO, YA QUE DESCONOCE LA PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA, EL PROCESO DE ELABORACION Y CONSERVACION POR NO SER UN ESTABLECIMIENTO DEBIDAMENTE AUTORIZADO Y CONTROLADO**

LAS PESCADERÍAS

y puestos para la venta de pescados y mariscos funcionarán en locales aislados, anexados o no a otros negocios. Además de las normas de carácter general cumplimentarán las siguientes: 1. Poseerán mesas de mármol y de madera. 2. Piletas revestidas de azulejos u otros materiales apropiados para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos y también cámaras frigoríficas, heladeras o sistemas de refrigeración apropiados.



FÁBRICAS DE CONSERVAS ALIMENTICIAS

Las Fábricas de Conservas de Origen Animal o vegetal deben satisfacer las normas de carácter general además de las siguientes: 1. Todas las secciones donde se reciba, elabore y envase deben tener piso impermeable y zócalo ídem hasta 1,80 m de altura y en cualquier momento que se inspeccionen presentarán buen estado de conservación, funcionamiento y aseo. 2. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener, como también la reutilización con fines alimenticios de los sobrantes de salmuera, jugos, jarabes, aceites, salsas, etc. obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo. 3. Toda partida de conserva envasada en forma hermética debe cumplir un período de observación en tiempo y temperatura dependiente de la índole del producto, antes de ser librada al consumo. EN ESTOS CASOS CONSIDERO EXIGIR AUTOCLAVE O ESTERILIZADOR DE FRASCOS PARA ELIMINAR CUALQUIER CONTAMINANTE. ADEMÁS SI SE CONSIDERA VENDER FUERA DEL RADIO DE LA COMUNA, DEBERÁ CONTAR CON HABILITACION PROVINCIAL DE ICAB. CONTAR CON MEMORIA DESCRIPTIVA Y OPERATIVA. LAS CONSERVAS NO ELABORADAS BAJO CONTROL ADECUADO SON PRODUCTOS DE POTENCIAL RIESGO PARA LA SALUD

ESTABLECIMIENTOS PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y AFINES

Los Establecimientos de Panificación, Productos de Pastelería y Fábricas de Galletitas, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes: 1. Los depósitos de harinas y primeras materias deberán reunir las condiciones necesarias para el uso a que se destinan, serán limpios y ventilados y estarán defendidos de animales dañinos, roedores, insectos, etc. 2. Las cuadras de elaboración de productos de panadería y pastelería serán amplias y cumplirán las condiciones generales. Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos. 3. Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol y no deben ponerse en contacto con recipientes de cobre, salvo que éstos estén estañados interiormente. En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esta operación se hará utilizando un pulverizador. En el caso en que se compruebe alguna alteración en el pan, galleta, factura y demás productos de panadería y pastelería, debida a microorganismos, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo. 4. Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 m de la pared divisoria y su chimenea deberá estar también a 0,50 m del muro divisorio y contará con el dispositivo necesario captor de hollín. 5. Las panaderías, pastelerías y fábricas de galletitas, no podrán instalarse en locales inadecuados. Artículo 111 La venta y transporte de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones: 1. (Res 305 del 26.03.93) - "Los productos que no lleven envoltura deberán tenerse en los negocios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas defendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico, o tules de género adecuado, en perfecto estado de limpieza. El expendio de estos productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio para evitar el contacto con las manos". 2. La reventa de productos de panadería se hará en los locales exclusivamente dedicados al expendio de dichos artículos. En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen (envasado en panadería) y siempre que se los tenga en sitios adecuados,

Hasenauer Andrea I.

Secretaría

Comuna A. Spatzenkutter

Juan José Lel

Presidente Comunal

Aldea Spatzenkutter

PHI 22 305.204

conforme al Inc. 5 del artículo anterior. 3. El transporte de productos de panadería sólo podrá efectuarse en carros o vehículos cerrados y preservados de toda contaminación.

ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS

El fraccionamiento de la miel para su venta al detalle sólo podrá hacerse en establecimientos o locales autorizados. La miel que se fraccione debe proceder de establecimientos autorizados por la autoridad competente y el fraccionamiento debe realizarse en locales que cumplan las normas de carácter general del presente.

FÁBRICAS DE HELADOS

"Las Fábricas de helados y los establecimientos de elaboración artesanal de helados deberán responder a las exigencias de carácter general establecidas por el presente Código y a las siguientes de carácter particular: 1. Deberán contar con un local de elaboración separado de los destinados a otras funciones. La operación de congelar podrá realizarse en los despachos destinados a la venta al público y al consumo siempre que se utilicen equipos de enfriamiento cerrados que funcionen a electricidad o gas, mantenidos en condiciones de higiene y seguridad. 2. En los establecimientos de elaboración artesanal de helados destinados a la venta directa al público, los helados podrán conservarse en recipientes bromatológicamente aptos mantenidos en las conservadoras. En caso que los productos elaborados sean transportados a otros locales para su venta directa al público, deberán ser rotulados y envasados de acuerdo a las prescripciones del Artículo 1077 del presente Código".

COCINAS Y COMEDORES

Cocinas: Las cocinas de los bares, casa de comidas, casas de huéspedes, clubes, etc. tendrán la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento, reuniendo además las siguientes condiciones: 1. Ser bien aireadas y ventiladas; los pisos serán de material impermeable aprobado por la autoridad competente y las paredes deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 1,80 m con material similar, pintura clara lavable y/o azulejado 1.20m contando desde las mesadas. 2. Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos. 3. Cuando existan fogones u hornallas de material serán revestidos totalmente de azulejos blancos, con excepción de la parte superior (llamada plancha), que podrá ser de acero o baldosas coloradas, de las conocidas con el nombre de Marsella o similares. 4. Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua corriente fría y caliente, y los desagües conectados con la red cloacal o con el pozo sumidero y caño de ventilación reglamentarios, quedando terminantemente prohibido lavar ropa en dichas piletas. A cada lado de las piletas habrá dos escurrideros, uno para útiles sucios y el otro para el material limpio. 5. Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rijan sobre la materia. 6. En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada su higiene. 7. Los productos destinados a la preparación de las comidas deberán depositarse en local separado y adecuado;



las hortalizas deben depositarse en estantes protegidos con telas metálicas o de material plástico; la carne en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas, y el pescado y los mariscos en una u otra de éstas últimas. 8. Durante las horas de preparación de las comidas no se permite la existencia de aserrín en los pisos de las cocinas, excepto una pequeña cantidad alrededor de las hornallas. 9. Cuando el aire ambiente en las mismas no responda a las exigencias del Artículo 23 del presente, será necesario colocar extractores de aire en número suficiente. 10. Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados, con tapas. 11. El personal ocupado en las cocinas, pastelerías y heladerías deberá utilizar ropa adecuada a sus tareas, mantenida en estricto estado de limpieza. En ningún caso y por motivo alguno se permitirá realizar cambio de ropa dentro de dichos locales. Queda prohibido a los mozos y personal de cocina, etc, colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza. Del mismo modo, el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc, tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

En todos los establecimientos donde se preparen platos de comida, éstos, una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobras los restos de comida que vuelvan en los platos por no haber sido consumidos por los comensales. Las porciones de comida que vuelven de las mesas en las fuentes podrán apartarse para ser consumidas dentro de las 24 horas por el personal, pero de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los comensales y deberán conservarse en sitios separados, destinados a ese objeto. Los platos de comida que es costumbre tener a medio terminar (pasta, arroz, verduras cocidas, etc.) deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinados, y en las heladeras sólo podrán conservarse materias primas de cocina (carnes, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc.), salsas, mayonesas y afines, las llamadas salsas universales o de fondo (excepto el tuco) y bebidas. Los productos que se encuentren en infracción al presente artículo serán inutilizados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

Las cocinas de los hoteles y restaurantes clasificados como de primera y segunda categoría deben tener: 1. Cámara y antecámara frigorífica en las condiciones establecidas por el Artículo 178 y siguientes del Código Alimentario Argentino. 2. Locales separados y en condiciones reglamentarias destinados a peladero de aves, limpieza de verduras, pastelería, heladería, cafetería y gambuza. 3. Quemadores de basura. 4. Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos. Cuando las cocinas se construyan en la planta baja del edificio, no podrán tener aberturas que comuniquen con la calle. Se permite únicamente la existencia, con fines de iluminación, de ventanales fijos. "Comedores: Los salones o piezas destinados a comedores en hoteles, clubes, casas de huéspedes y demás establecimientos mencionados en el Artículo 138 deberán tener suficiente ventilación natural, capacidad y luz conforme a las exigencias del presente. Las paredes estarán revocadas y pintadas. Se permite el empapelado, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera o de cualquier otro material adecuado de una altura mínima de un metro. Los pisos serán de mosaico, baldosa, litosilo, parquets u otro material autorizado. Los cielos rasos serán de cemento, yeso, material

metálico, fibrocemento, bovedilla revocada u otro material autorizado. Los retretes, separados para cada sexo, serán de capacidad adecuada al número de mesas, tendrán papel higiénico y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de limpieza; los lavabos tendrán jabón y toalla que respondan a las características y exigencias consignadas". Los mozos y demás personal que atienden al público deberán vestir con aseo y corrección, gozarán de buena salud certificada oficialmente y les queda prohibido colocarse sobre el hombro o bajo el brazo los paños o repasadores de limpieza, ni secarse el sudor con los mismos. El personal que sirva al público, manipula alimentos o bebidas y limpia la vajilla no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, escupideras y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza. Queda prohibida la tenencia y/o uso en restaurantes, casas de comida, confiterías y establecimientos similares, de productos que se encuentren en infracción con el presente Código, ya sea en su composición, presentación, rotulación o por cualquier otro motivo. Los que se hallaren en estas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan. VER SI LO VAN A INCLUIR.

Los Repartidores a Domicilio

de productos alimenticios y bebidas deberán conducir las mercaderías bajo envoltura original de la casa de comercio en la cual prestan servicios y llevarán, lo mismo que los vendedores ambulantes, uniformes (blusa, saco y guardapolvo) y gorra (de preferencia de color claro), en perfectas condiciones de limpieza, y poseerán, como éstos, certificados de sanidad, expedidos por la autoridad sanitaria, con los mismos recaudos que en el artículo anterior. Los vehículos, canastos, cajones, cestas, y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio y vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, además, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos (toldos, techo, tapa, etc.) para resguardo de la mercadería. La autoridad sanitaria exigirá a los vendedores ambulantes depósito adecuado para la reserva de los productos cuando la naturaleza de los mismos lo aconsejará.

VIANDAS A DOMICILIO

"La preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá realizarse en estrictas condiciones de higiene y conservación de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura, empleando productos alimenticios aptos para el consumo y personal acreditado de acuerdo a lo establecido. Los recipientes en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación e higiene. Además deberán cumplir con las especificaciones microbiológicas para comidas preparadas listas para el consumo establecidas "La preparación de comidas dietéticas para su distribución a domicilio deberá cumplimentar todos los requisitos y contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la Autoridad Sanitaria Nacional, esté capacitado para dichas funciones, el que además asumirá la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos". Las familias que en sus domicilios particulares preparen, para ser repartidas, un número no mayor de seis viandas diarias (o doce comidas) no se consideran Casas de comida, pero deben comunicar a la



autoridad sanitaria que se dedican a la remisión remunerada de platos de cocina y autorizarla para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, al sólo efecto de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las primeras materias empleadas en la confección de los platos de comida satisfacen las exigencias del presente.

VEHÍCULO O MEDIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) a todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (materias primas, productos, subproductos y derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores. La habilitación de los medios de transporte tendrá una validez de 1 (un) año a contar a partir de la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la Autoridad Competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias. Cualquier modificación a las condiciones o características del transporte que dieron origen a la habilitación deberán ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria Competente a los efectos de su autorización. El cambio de titularidad del medio de transporte anula la habilitación conferida del vehículo por la Autoridad Sanitaria Competente. Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etcétera) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios. Los vehículos podrán clasificarse de acuerdo con el equipamiento del sistema de conservación en: Vehículo isoterma: vehículo en que la caja está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja. Vehículo refrigerante: vehículo provisto de aislamiento y que dispone de una fuente de frío (hielo hídrico con o sin adición de sal; placas eutécticas; hielo carbónico con o sin regulación de sublimación; gases licuados con o sin regulación de evaporación, etcétera), distinto de un equipo mecánico o de absorción, permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de 30 °C, utilizando agentes frigoríficos y dispositivos apropiados, este vehículo debe tener uno o varios compartimentos, recipientes o depósitos reservados al agente frigorífico. Estos equipos deben poder ser cargados o recargados desde el exterior. Vehículo frigorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción, etcétera), que permite, para una temperatura exterior media de 30 °C, bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después de manera permanente. Vehículo calorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después durante doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12 °C. De acuerdo con las características de la UTA y a los sistemas de conservación, los transportes se pueden clasificar en las siguientes categorías: · CATEGORÍA A: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isoterma) y con equipo mecánico de frío. · CATEGORÍA B: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isoterma) y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente. · CATEGORÍA C: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas



refrigerantes. · CATEGORÍA D: Caja sin aislamiento térmico. · CATEGORÍA E: Sin caja o playo. Los medios de transporte deberán exhibir en el exterior de la UTA, en la parte posterior y en ambos laterales, en forma legible el número de habilitación otorgado por la Autoridad Competente. Dicha habilitación será considerada válida y suficiente en todas las jurisdicciones del territorio nacional. La UTA deberá reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación. Los alimentos, al momento del transporte, deberán estar protegidos. El tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración. Las UTA y los recipientes deberán ser diseñados y construidos de manera que: a) estén separadas de la cabina de los conductores. b) el interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y correcta higiene (limpieza y desinfección). c) ser cerradas y/o protegidas o cubiertas por un material adecuado que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación. d) mantengan con eficacia la temperatura, grado de humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos y del deterioro que los pueda convertir en no aptos para el consumo. La UTA tendrá la capacidad de transportar de 4°C a -2°C (refrigerados), de -2°C a -18°C (congelados) y de -18 °C o temperaturas inferiores (supercongelados). Independientemente de los rangos establecidos, las temperaturas de transporte deberán cumplimentar con los requisitos específicos para cada categoría de alimentos y mantenerse a lo largo de todo su recorrido, según lo establecido en el presente Código y de acuerdo a lo permitido por la Autoridad Sanitaria Competente. Se podrá transportar simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas de transporte de cada uno sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o modificación de las otras. En caso de que se transporte productos con diferentes temperaturas de conservación, se tomará como referencia el valor más bajo. e) todo medio de transporte habilitado con equipo de frío deberá poseer puertas y cerraduras herméticas y deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior que realice registros en el tiempo, preferentemente visible desde fuera de la UTA. f) en los casos específicos dispuestos en el presente Código, deberán contar con un sistema de lectura de la humedad del ambiente acorde a la normativa en vigencia y la pantalla de lectura deberá estar ubicada en la cabina de conducción o en el exterior de la UTA. g) las paredes interiores, el techo, el piso y las caras interiores de las puertas de la UTA deberán estar revestidas con material no tóxico, no corrosible, impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterable a los golpes, que no haga cesión de componentes de la carga, no atacable por los ácidos. Las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presente relieves, hundimientos, ni fisuras que dificulten la correcta higienización y desinfección. h) Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material resistente a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleados en la higiene, sanitización y desinfección. i) El piso presentará características de resistencia estructural, antideslizantes, higiene y resistencia a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleados en la higiene, sanitización y desinfección. j) Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de un precinto de acuerdo

a lo autorizado por la Autoridad Sanitaria Competente. k) El interior de la UTA contará con iluminación artificial con una intensidad suficiente que garantice la correcta visualización de todos sus ángulos y de los productos transportados. l) En el caso de UTA refrigerada deberá evitarse la pérdida o drenaje de líquido por la carrocería, para lo cual ésta deberá disponer de tanques receptores de dichos líquidos. ll) Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo y las UTA deberán depositarse en un lugar diferente a la caja de la carga con el fin de evitar contaminación. La caja de carga de los vehículos incluidos en la categoría D, además de las características generales indicadas, deberán disponer de aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos y no tendrán comunicación directa con la cabina del conductor. Los vehículos incluidos en la categoría E podrán transportar sólo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan. Asimismo, para su transporte, deberán estar cubiertos con materiales (lona, plásticos, etcétera) que los protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con insectos. La limpieza de los vehículos y de las UTA deberá realizarse antes de la carga, con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir el lavado, desinfección y secado. Además, se deberá contar con medidas de desinfección y desinfestación. Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando los sistemas o procedimientos higiénicos-sanitarios autorizados. Los vehículos, medios de transporte y accesorios deberán cumplir con las condiciones, características generales mencionadas y las específicas correspondientes de acuerdo al/los rubros/s para el/los que se requiere la habilitación. Se establecen distintas exigencias de acuerdo a la naturaleza de los alimentos transportados según las siguientes disposiciones: a) Los alimentos que de acuerdo a las disposiciones de este Código se conserven y expendan congelados, súper congelados o refrigerados deberán transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación de las categorías A o B respectivamente, según se establecen en el presente artículo. b) Se podrá realizar el transporte simultáneo de diferentes tipos de alimentos, cuando sus características particulares o de conservación y mantenimiento así lo permitan, evitando contaminaciones cruzadas. En el caso de alimentos que presenten algún tipo de incompatibilidad, la autoridad sanitaria podrá autorizar la colocación de tabiques, herméticos o no, a los efectos de su separación. c) Los alimentos con envase primarios totalmente herméticos, impermeables, resistentes y seguros podrán transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases. En estos casos deberá existir una separación efectiva de los productos. d) Queda prohibido transportar conjuntamente alimentos con otras cargas que comprometan la seguridad del producto, en especial todo producto o sustancia que implique o pueda producir un riesgo para la salud, tales como materiales radiactivos, tóxicos o infecciosos, materiales y sustancias corrosivas, etcétera. e) Los alimentos o productos alimentarios que, por sus características, no vayan debidamente protegidos con un envase o embalaje, no podrán colocarse directamente sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección del mismo, susceptible de ser pisada.