

Ordenanza 012/08

5 de Noviembre de 2008

Visto:

La Ley 18.284, que establece la vigencia de las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial contenidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.); y

Considerando:

Que la Secretaría de Estado de Salud Pública ha proyectado la correspondiente reglamentación, así como ordenado las normas del citado Código.

Que resulta imperiosa la necesidad de implementar en esta comunidad en crecimiento una reglamentación que rija las normas higiénico sanitarias para evitar y prevenir enfermedades por intoxicación alimenticia (virus, parásitos, micro organismos riesgosos para la salud) que actualmente azotan la vida de las personas.

Por tal motivo se les exigirá la Libreta Sanitaria, a todos los comerciantes que manipulan alimentos. Realizándose inspecciones periódicas que tendrán como fin, el control de los requisitos que establece la Ley 18.284/69 ya referida, y que se cumplan manteniendo esta línea de conducta y respetando lo que establece dicha normativa llegaremos a ser una comunidad saludable en la que ningún habitante tendrá que lamentar una alteración orgánico-física de su salud.

**La Honorable Junta de Fomento de San Gustavo sanciona con fuerza
de Ordenanza:**

CAPITULO I – Disposiciones Generales

Art.1: Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendá, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones C.A.A..

Art.2: Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, debe satisfacer las exigencias de la presente ordenanza.

Art.3: Todo proceso de elaboración que implícitamente no figure en la presente ordenanza será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate.

Todo alimento elaborado y no definido por la presente ordenanza, incluidos los alimentos para Regimenes Especiales, podrá registrarse solamente después de su aceptación por la Autoridad Sanitaria Municipal, a la que se elevarán certificados y monografías para su evaluación, la que los autorizará siempre que sus materias primas, ingredientes, aditivos agregados en las proporciones admitidas, materiales en contacto con los mismos, procesos de elaboración y aptitud bromatológica respondan a las exigencias de la presente ordenanza.

Art.4: Cuando lo disponga la autoridad sanitaria municipal, en razón de la naturaleza o complejidad de los productos, las actividades comprendidas en los Art. 1° y 2° de esta ordenanza deberán ser realizadas con la dirección técnica de un profesional autorizado.

Art.5: Un término definido en un párrafo cualquiera de la presente ordenanza tiene la misma significación en cualquiera otra parte en que se lo emplee.

Art.6: A los efectos de esta ordenanza se establecen las siguientes definiciones:

1. Consumidor: Toda persona o grupo de personas o instituciones que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.
2. Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los

materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación “alimento” incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

3. Aditivo Alimentario: cualquier sustancia o mezcla de sustancia que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización, siempre que, deficientes, aisladas o combinadas.
 - a) Sean inocuos por si mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
 - b) Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias.
 - c) Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezcan esta ordenanza.
4. Alimento genuino o normal: Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.
5. “Alimento Alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo”.
6. Alimento Contaminado: el que contenga:
 - a) Agentes Vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), químicos, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.
 - b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.
7. Alimentos adulterados: el que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no

autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones deficientes calidad de materias primas o defectos de elaboración.

8. Alimentos falsificado: el que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como este sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Art.6 bis: “Queda terminantemente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados, falsificados y/o falsamente rotulados bajo pena de multa, prohibición de venta y decomiso de la mercadería en infracción”.

Art.7: Con la expresión intoxicación por alimentos, se entiende los procesos patológicos, originados no solo por alimentos alterados, sino también por la indigestión de productos que, a pesar de presentar apariencia normal, contienen elementos o sustancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen..

Art.8: Queda prohibido adicionar a los alimentos sustancias o ingredientes (aditivos) que no estén expresamente admitidos para cada caso por la presente ordenanza. Deberán agregarse en el momento de la elaboración o preparación de alimentos, en la proporción necesaria para el fin propuesto y admitido, pero no podrán adicionarse con posteridad, para disimular, atenuar o corregir deficiencias de fabricación, de manipulación o de conservación.

Art.9: Los alimentos elaborados en la región, imitando productos extranjeros, deberán serlo de acuerdo con los procedimientos del lugar de origen y responderán a las características propias de los tipos originales (vinos: oporto, Málaga, Marsala, etc.; Quesos, Roquefort, gruyere, etc., entre otros alimentos).

Art.10: Las disposiciones de la presente ordenanza rigen para los alimentos destinados al consumo dentro de nuestra zona, pudiendo adicionarse sustancias no autorizadas a los productos alimenticios o bebidas elaborados para la exportación, siempre que el interesado demuestre que ellas son permitidas en el lugar de destino.

Art.11: Toda mercadería que se venda debe ser la misma calidad que la que se exhiba y en caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquiriente no pueda ser inducido a error respecto a las características de la mercadería que compra.

CAPITULO II – CONDICIONES GENERALES DE LAS FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS.

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL

Art.12: Con la denominación de Fábrica de Alimentos, se entiende el establecimiento que elabora alimentos.

Con el nombre de Comercio de Alimentos, se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

Art.13: (Res 1020, 22.10.81) “La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan.

Art.14: El titular de la autorización deberá comunicar a dicha autoridad sanitaria todo acto que implique el traslado de la fabrica o comercio, cuando se realicen ampliaciones o cambios en las instalaciones o cuando se cambie el propietario, la firma comercial o se modifique el contrato social o la

naturaleza de sus actividades. Igual obligación incumbe a sus sucesores a título universal o particular.

Art.15: Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por la autoridad sanitaria correspondiente.

Art.16: el titular de la autorización debe proveer a:

- 1- Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas den 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 alimentos 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 la presente ordenanza.

“Recomendar a la Industria Alimentaría que solicite asistencia técnica a profesionales especializados en todos los casos en que estime necesario, y de ser posible que considere la posibilidad de contar con un Director Técnico permanente.”

Art.17: El Director Técnico a que se refiere el Inc. 4 del Art. 16 debe:

- 1- Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación.

2- Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físicos, químico y microbiológico, siendo responsable que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.

3- Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL

Art.18: Los locales de las Fábricas y Comercios de alimentos instalados en el territorio de la localidad de San Gustavo 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 manipulan 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 Art. 23.

4- La capacidad de dichos locales no será inferior a 15 mts. 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 mts. Cuadrados y a la décima parte en locales de superficie mayor.

Se admitirá menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por personas 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 lo mas 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.

7- 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 encastrados convenientes separados del piso a una altura no menos de 0,15 mts.

8- En los locales de elaboración solo deberán tener las primeras materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material.

9- La existencia en las usinas y fábricas de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación supone la intención de utilizarlos (reelaboración, corrección, reesterilización, etc.), y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia. Se admite un plazo de 48 horas hábiles para la tenencia en ambientes separados, de las devoluciones para control de las mismas, pudiendo los inspectores exigir las constancias respectivas.

10- Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas y fábricas son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o definiciones en el envase, no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad. Antes de ser introducidas en el proceso o en un punto conveniente del mismo, las materias primas deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas.

Estas operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza.

Para continuar las operaciones de tratamiento solo deberán emplearse materias limpias y sanas.

Las materias primas deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación. El agua que se emplee para estos fines no deberá reciclarse a menos que se trate y mantenga en condiciones que no constituya en peligro para la salud pública. El agua empleada para el lavado, enjuagado y conducción del producto final deberá ser de calidad potable. Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas en la producción en condiciones que

eviten la contaminación como la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o toxicogénicos.

Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deberán almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas. No transmitirán al producto sustancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación. Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elabore en condiciones higiénico – sanitarias defectuosa o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.

11-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.

12- Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo poseerán aislamiento hidráulica.

13-Las sustancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino.

14-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.

15- Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, dispondrán de agua potable 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 construidos 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. Del mismo modo, las maquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.

16- Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.

17- 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 Art. 18, 19, 20, 21 y 22 de la presente ordenanza en todos 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 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”.

18- El Kerosene, jabón, fluido desinfectante y similares fraccionables deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se expendan en envases originales.

Art. 19.- A los efectos de la presente ordenanza los propietarios, los directores y los gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento, lo que no libera de responsabilidad a los operarios culpables o cómplices.

Art. 20.- 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:

Toallas de papel y las de tela deberán responder a la siguiente exigencia microbiológica:

Staphylococcus aureus: ausencia en una superficie de 12 cm² por el método de impresión en medio sólido.

Las toallas de tela provistas de acuerdo con las disposiciones vigentes deberán llevar en la parte final disponible la inscripción "NO USAR ESTA PORCIÓN" o similar, en caracteres bien visibles de color rojo.

2. Surtidores (grifo, tanque, barril, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuada al número de personas.

3. 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. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará Guardarropas y lavabos separados por cada sexo. Para el lavado de manos se suministrarán algunos de los siguientes agentes de limpieza: A) Jabón líquido, en polvo, en escamas, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección. B) Jabón sólido en soportes y/o jaboneras que permitan un adecuado drenaje. C) Jabones de uso individual sólidos, en crema, en pasta u otras formas individuales de presentación. D) Productos sustitutivos alternativos presentados en las formas indicadas en A), B) y C) que sean adecuados para el lavado de manos en conformidad con la autoridad sanitaria municipal.

Los jabones deberán cumplir los siguientes requisitos:

I) Tener aprobación de la autoridad sanitaria.

II) Responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

i) Ausencia de Pseudomonas aeruginosa y Staphylococcus aureus en:

- 12 cm² de la superficie del jabón sólido investigado por el método de impresión en medio sólido.
 - 1g de jabón líquido, en polvo, en escamas, en crema, u otra forma de presentación similar investigado por enriquecimiento en medio selectivo
- ii) Los jabones sólidos deberán cumplir además con el ensayo oficial de retención de gérmenes del 80%.

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.
- b) Toallas de tela de color claro de uso individual o suministradas por aparatos dispensadores adecuados que deberán poseer una separación funcional entre las porciones usadas de toallas y las porciones limpias disponibles, y que serán de fácil limpieza y desinfección, quedando expresamente prohibidas las toallas sinfín que permitan su disponibilidad hará conocer al personal con continua.
- c) Secadores de aire caliente.

Las Toallas carteles permanentes.

4. 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. Deberán disponerse de un botiquín de urgencias para atender los casos de esta índole.

5. 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.”

Secretaria de Políticas y Regulación Sanitaria y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Art. 21.- A) El personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Municipal Única expendida por la Autoridad Sanitaria Municipal y con validéz en todo el territorio de la localidad.

B) La libreta sanitaria tendrá vigencia por un plazo de UN (1) año.

C) A los efectos de la obtención de la Libreta Sanitaria el solicitante deberá someterse a los siguientes análisis rutinarios:

1) Examen clínico completo haciendo especial hincapié en enfermedades infectocontagiosas, patológicas y patologías bucofaríngeas.

2) Radiografía de tórax

3) Hemograma completo y enzimas hepáticas

4) Análisis Físico – Químico de orina.

5) Ensayo de VDRL

Para la renovación de la libreta sanitaria el solicitante deberá someterse nuevamente a los mencionados exámenes.

A los fines de la obtención de la Libreta Sanitaria se aceptarán los exámenes realizados a los operarios en cumplimiento de las obligaciones impuestas por las Leyes N° 19.587 y su decreto reglamentario N° 351/79 y Ley N° 24.557.

D) La Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 587/97 (M.S. y A.S.), que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 86/86, deberá, dentro del plazo de 1 (UNO) año, contando a partir del momento en que las personas obtengan la Libreta Sanitaria, efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo. El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimiento de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos; criterios y aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración.

Los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o los de las empresas. El contenido de los cursos y los

capacitados deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.

La constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la libreta sanitaria.

E) La responsabilidad de que el manipulador cumplimente en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria es del empleador.

El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisibles por los alimentos (en especial diarrea), no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de alimentos cuando exista posibilidad de que pueda contaminar los alimentos y/o los materiales que hayan de estar en contacto con los mismos, con organismos patógenos o tóxicos génicos. Será el empleador el responsable de que el empleado no retome a su ocupación habitual hasta tanto desaparezcan las causas que motivaron tal separación.

Las libretas sanitarias deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando estas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos quienes deberán llevarlas consigo; sin perjuicio que el empleador que es depositario de dichas libretas.

La Libreta Sanitaria Municipal, podrá ser requerida por la Autoridad Sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la Ley N° 18.284

En caso de robo, deterioro o pérdida de la libreta, deberá solicitarse un nuevo ejemplar de la misma dentro de un plazo de siete días hábiles, previa presentación de la denuncia policial pertinente.

Art 22.- Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, mantequerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sándwiches, lecherías y heladerías, etc., deberán vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables. En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc.), es obligatorio el

uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos. En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales oscuros o de overoles gris, azul o kaki. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo.

NORMAS DE CARÁCTER ESPECIAL

ALIMENTOS CARNEOS

Art.23.- Las carnicerías 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.

Además de las normas de carácter general cumplimentarán las siguientes:

PRODUCTOS DE CHACINERÍA, EMBUTIDOS Y AFINES

Art. 24.- 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.

Art. 25.- Con el nombre de Fiambrería se entiende el comercio o sección del mismo donde se expenden Chacinados, carnes cocidas frías (fiambres) y conservas diversas.

Deben disponer de mesas de mármol u otro material adecuado, cortadora mecánica, refrigeradora y responder a las demás normas de carácter general.

Art. 26.- Las temperaturas que deberán tener las Cámaras Frigoríficas donde se enfríen las distintas clases de carnes destinadas a la elaboración de embutidos y productos afines serán en cada caso las adecuadas al tipo de chacinado que contengan.

TAMBOS

Art. 27.- Enríendese por Tambos, los establecimientos que poseen animales de ordeño cuya leche se destina a abasto o industria, no considerándose como tal la tenencia de animales de ordeño cuya leche se destine al exclusivo consumo de su propietario en el sitio de su obtención. Esta circunstancia no exime a éste de las obligaciones que sobre sanidad animal e higiene genera establece el presente, pudiendo intervenir la autoridad competente cuando lo considere necesario.

Art. 28.- Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:

- 1- De ordeño.
- 2- De enfriamiento de la leche.
- 3- De separación de terneros.

Art. 29.- Se permite la disposición de las instalaciones de los tambos correspondientes al tipo denominado de manga siempre que satisfaga las condiciones que les correspondiere, exigencias por la presente.

Art. 30.- El local de ordeño propiamente dicho debe reunir las siguientes condiciones:

- 1- Tener una altura mínima de 3 mts., con techo de tejas, cinc o fibrocemento u otro material apropiado, piso impermeable con pendiente suficiente hacia la cámara interceptora (estercolero), el que debe estar a un nivel mas elevado que los terrenos circundantes.
- 2- Se mantendrán en condiciones de higiene.

Art. 31.- La leche debe filtrarse con filtros renovables, de mallas finas, de lienzo o algodón y enfriarse inmediatamente después o simultáneamente.

El enfriamiento debe realizarse en la siguiente forma:

- 1- Mediante el sistema de cortina u otros aprobados por la autoridad competente.
- 2- Mediante piletas de agua con capacidad suficiente para contener la cantidad de tarros que comúnmente se utilice.

Art. 32.- El ordeño debe realizarse de conformidad a las siguientes normas:

- 1- El ordeñador debe lavarse prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecérselas con leche.
- 2- Las mamas deben lavarse previamente al ordeño.
- 3- Se debe emplear balde de ordeño con abertura inclinada de 10 cm de ancho, abertura que se colocará debajo del pezón lo mas cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente.
- 4- Las primeras emulsiones de leche no deben ser recogidas.

Art. 33.- Sin Perjuicio de lo establecido por las leyes de policía sanitaria animal, en forma gradual y de conformidad a las exigencias de orden sanitario y demográfico, se procederá a la investigación sistemática de la brucelosis y tuberculosis en las unidades lecheras de los tambos y se realizarán estadísticas e morbilidad, emplazándose a sus propietarios para la vacunación de los animales en la forma que al efecto establezca la autoridad sanitaria competente.

Art. 34.- En las zonas o distritos en los cuales se hubiere iniciado la acción directa de profilaxis en tambos establecida en el artículo precedente, la autoridad sanitaria podrá prohibir a los propietarios la introducción a los tambos de las unidades bovinas que no hubieren sido previamente examinadas y declaradas exentas de brucelosis, tuberculosis y mamitis infecciosa por los funcionarios técnicos oficiales.

En los tambos será obligatoria la vacunación anticarbunclosa.

Art. 35.- Se prohíbe mezclar en el tambo la leche ordeñada por la tarde con la obtenida en horas de la mañana. Se prohíbe la entrega o el transporte de leche a establecimientos no autorizados por autoridad competente.

Art. 36.- Los tambos deben disponer de provisión de agua potable y de los medios adecuados para la limpieza del establecimiento.

Art. 37.- En caso de no existir estercoleros convenientemente construidos, con cierre hermético, será obligatorio extraer diariamente el estiércol y demás residuos, trasladándolos a una distancia de 50 mts. del local de ordeño, tomándose las medidas necesarias para evitar la propagación de las moscas

Art. 38.- La falta de higiene en el establecimiento y en las manipulaciones determinarán la ineptitud para el consumo de la leche producida en el mismo.

Art. 39.- La autoridad competente habilitará y dispondrá de un Registro de Tambos, siendo obligatoria la inscripción de los tambos en este registro.

Art. 40.- Las exigencias no esenciales que el presente establece para los tambos podrán ser reducidas por la autoridad competente cuando factores circunstanciales lo justificaren, sin perjuicio de la aplicación progresiva de todas las disposiciones.

Art. 41.- En los tambos es obligatorio la eliminación:

1. Con carácter definitivo: de los animales que reaccionaren positivamente a las pruebas biológicas de investigación de tuberculosis y/o brucelosis y a las vacas atacadas de metritis infectocontagiosas y otras que, a juicio del veterinario oficial, pudieren perjudicar la sanidad de la leche.
2. Con carácter temporario: de las vacas atacadas de fiebre aftosa, metritis, diarrea, disturbios intestinales, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis y las que presentaren síntomas sospechosos de enfermedades y lesiones patológicas visibles.

Esta prohibición se prolongará hasta pasados 5 días del último animal enfermo cuando se trate de una epizootia.

Art. 42.- Es obligatoria la higienización del local de ordeño y dependencias para los terneros, después de cada operación; las demás dependencias deben higienizarse por lo menos una vez por día. Los residuos y desperdicios deben depositarse en un estercolero de construcción aprobada por la autoridad competente. La falta de higiene en los aparatos, utensilios, tanques, filtros, envases y otros, aun cuando los datos analíticos de la leche fueren reglamentarios, determinará la ineptitud de la leche en contacto con ellos.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LACTEOS

Art. 43.- Se entiende por Quesería, aquellos establecimientos donde se elaboran quesos, los que deben disponer de las siguientes secciones:

1. Plataforma de recepción de leche.
2. Local de higienización
3. Local de pasteurización de leche, en los establecimientos cuyos productos fueren estacionados por un término inferior a 60 días.
4. Local de elaboración.
5. Local de fermentos y cultivos,
6. Saladeros
7. Depósito de maduración
8. Cámara frigorífica para estacionamiento de quesos de pasta blanda o semidura.
9. Laboratorio
10. Sala de máquinas
11. Local de quesos reelaborados cuando se efectúen estas operaciones

Art. 44.- La autoridad competente fijará las maquinarias e instalaciones de que deberán disponer las dependencias mencionadas, así como de los equipos y elementos necesarios con que deberá contar el laboratorio.

Art. 45.- La sala de fermentos y cultivos deberá ser independiente y dispondrá de instalaciones adecuadas para la preparación, propagación y conservación de los mismos.

Art. 46.- Los saladeros deberán estar dotados de piletas construidas de mampostería, con revestimiento de cemento alisado y de estanterías, cuya capacidad estará de acuerdo con la producción normal del establecimiento.

Art. 47.- Los depósitos de maduración de quesos deberán estar dotados de estanterías necesarias y de convenientes sistemas de ventilación, a efectos de conseguir una temperatura ambiente y estado hidrométrico adecuado a la maduración del tipo de queso depositado. Esta dependencia estará exceptuada de la obligación de poseer zócalos impermeables, y su estanterías deberán ser construidas con maderas cepilladas y estar situadas a una distancia suficiente para evitar que los quesos depositados toquen la pared, debiendo ser de ochenta centímetros la distancia mínima entre una y otra estantería.

Art. 48.- La leche que se recibe en las queserías deberá reunir las condiciones que se establecen para este alimento en el artículo 555 del C.A.A.

Art. 49.- Todos los establecimientos industrializadores de leche deben estar situados a una distancia no inferior a 100 mtrs. de los criaderos o engordadores de cerdos.

Art. 50.- Las cámaras frigoríficas de los establecimientos de industrias lácteas deben satisfacer las siguientes condiciones:

1. Ser construidas de mampostería y material aislante, de acuerdo con las normas técnicas, y su interior revocado con cemento alisado.
2. Disponer de sistemas de ventilación que permitan la renovación de su ambiente, cuando fuere necesario.

Deben disponer de sistemas de control de la temperatura y estado higrométrico.

3. Ser desinfectadas una vez al año, como mínimo, y su temperatura interior será la adecuada a las necesidades.

Art. 51.- La distancia y demás condiciones que deberán reunir las construcciones, instalaciones, etc., para cualquier otra explotación animal, serán fijadas en cada caso particular por la autoridad competente.

FABRICA DE PASTAS ALIMENTICIAS.

Art. 52.- Las fábricas de pastas alimenticias, además de satisfacer las normas de carácter general, responderán a las siguientes:

1. Contar con locales para depósitos de primeras materias y de productos elaborados, cuadras de elaboración y local de envasamiento.
2. Disponer únicamente de aparatos mecánicos para la elaboración. El enroscamiento puede realizarse también en forma manual. La desecación será efectuada en cámaras cerradas, con corriente de aire frío y caliente, seco o húmedo según los casos y la técnica empleada. Los fideos largos se podrán colocar en cañas o soportes de madera inolora o varillas de material inalterable. Todos los elementos que la industria emplee destinados a contener las pastas largas, cortadas o roscadas para su desecación, movilidad, transporte, estacionamiento, almacenamiento, etc., es decir: los bastidores, zarandas y chatas, estarán constituidos por un armazón cerrado interiormente con un tejido de material inalterable. Las cajas o chatas estarán construidas de tal manera que superpuestas, formen un conjunto cerrado sin solución de continuidad en las paredes laterales.
3. Los productos elaborados se colocarán en mesas, tableros, estantes, cajones, barricadas o bolsas de arpillera o algodón aisladas del suelo, defendidos de la contaminación atmosférica, insectos, arácnidos y roedores.
4. Queda prohibida la elaboración de pastas alimenticias en lugares inadecuados.

Art. 53.- Las fábricas de pastas frescas, de expendido inmediato a su preparación, deben responder a las exigencias sanitarias actualmente vigentes y a las disposiciones especificadas en el artículo anterior. Se

admite, en caso de que los fabricantes lo desearan, la coexistencia en un mismo ambiente del local de elaboración y del salón de ventas, siempre que este protegido de contaminaciones exteriores y si es necesario provisto de extractores de aire.

ESTABLECIMIENTOS PARA PRODUCTOS DE PANADERIA Y AFINES

Art. 54.- 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 estos 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.

Art. 55.- Las panaderías, pastelerías y fábricas de galletitas, no podrán instalarse en locales inadecuados.

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

ESTABLECIMIENTO DE MIEL Y DERIVADOS

Art. 56.- El fraccionamiento de la miel para su venta al detalle solo 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.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, PIZZAS, SANDWICHES Y AFINES.

Art. 57.- Los establecimientos que elaboren Empanadas, churros, pizzas, sándwiches, meriendas, miniatura o ingredientes para copetín y/o productos similares, independientes o anexados a otros negocios, deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de primeras materias y un local de ventas que reúnan las condiciones exigidas por el presente. Cuando los productos se hacen a la vista del público, podrá coexistir el local de elaboración en el salón de ventas, en las condiciones antedichas, pero el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no debe molestar al público, perjudicar la higiene de los productos ni la seguridad del establecimiento y del personal. Los hornos de cocción deben estar a 50 cm, como mínimo, de las paredes linderas. Tanto el personal como los locales

donde funcionan estos establecimientos y el instrumental (sartenes, cubiertos, cortadoras de fiambres, etc.), deben cumplir las disposiciones del presente. Los productos elaborados se podrán en bandejas o fuentes de cerámica o de metal inoxidable que permita el escurrimiento de la materia grasa y se colocarán cestos, con su correspondiente cartel, para que el público arroje en ellos las servilletas usadas.

Art. 58.- En los locales (confiterías, cafés, bares, lecherías, pizzerías, etc.) donde se consuman empanadas, sándwiches, productos de pizzería y menudencias, miniaturas o ingredientes de copetín, solo se admitirá sin cargo la devolución de los productos que se expendan protegidos con papel y cierres de seguridad (broche metálico); en caso contrario los artículos devueltos por el cliente que los consumió deben inutilizarse en el acto, aun cuando no se hayan abonado, haciéndose responsable el mozo, juntamente con el propietario del negocio, del incumplimiento de esta disposición. La autoridad sanitaria establecerá el período de aptitud para cada uno de estos productos.

COCINAS Y COMEDORES

Art. 59.- 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.
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 baldosa 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, 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 este 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 estas 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 Art. 23 del presente, será necesario colocar extractores de aire en número suficiente.

10. Las basuras y residuos deben depositarse en recepciones adecuados, con tapas.

11. El personal ocupado en las cocinas, pastelerías y heladerías deberán 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 utilizados para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

Art. 60.- En todos los establecimientos donde se preparen platos de comida, estos, una vez hechos, no podrán guardarse mas 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 consumido 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 dentro de las 24 horas de cocinados, y en las heladeras solo 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.

Art. 61.- 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 Art. 178 y siguientes del presente.
2. Locales separados y en condiciones reglamentarias destinados a peladero de aves, limpieza de verduras, pastelerías, heladerías, cafetería y gambuza.
3. Quemadores de basura
4. Quedan 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.

Art. 62.- Comedores: Los salones o piezas destinados a comedores en hoteles, clubes, casas de huéspedes y demás establecimientos mencionados en el Art. 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 este 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, baldosas, 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 en el Art. 20.

Art. 63.- 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 podrán ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, escupideras y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

Art. 64.- Queda prohibida la tendencia 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.

FERIAS FRANCAS

Art. 65.- Todos los productos que se vendan en Ferias Francas deberán agruparse de acuerdo con su naturaleza y disponerse sobre tarimas o estrados de madera o metal, mantenidos en buenas condiciones de

conservación e higiene, quedando terminantemente prohibido tenerlos a nivel del suelo, de la vereda o calle y ex – puestos al sol y a las moscas. Además deberá colocarse, por lo menos, una balanza a disposición del público, para que este pueda controlar el peso de las mercaderías que adquiere. En los puestos de venta de aves vivas, estas deberán mantenerse dentro de jaulas o pichoneras de tamaño adecuado, para que los animales no sufran con provisión de agua limpia.

Art. 66.- Las personas que intervengan en las ventas deberán usar blusa o guardapolvo y gorra blanca en buenas condiciones de limpieza y tanto ellos como los productos deberán satisfacer las demás exigencias del presente. Por razones de higiene (contaminaciones con el polvo de la calle, manoseo, etc.), queda prohibido fraccionar en las ferias francas artículos de consumo que se ingieran sin lavado previo o cochura, los que deberán llevarse a ellas previamente envasados en condiciones reglamentarias: manteca, fiambres, conservas de tomate, dulces, etc., los que deberán expendirse fraccionados y envasados o fraccionarse en el local de expendio en las condiciones higiénicas que la autoridad determine.

KIOSCOS Y VEHICULOS CON PARADA FIJA

Art. 67.- Con la designación de kioscos, quioscos bandejas o tableros, se entienden pequeños puestos o bancos de venta al detalle, instalados en casillas, en salas a la calle y portales o como anexos en establecimientos comerciales de diversa índole. En los quioscos y vehículos con parada fija, podrán venderse productos alimenticios bajo envoltura o envase de origen y otras mercaderías en lugares independientes, según su naturaleza. Los que expendan empanadas, buñuelos y sándwiches calientes tendrán los dispositivos adecuados para que el humo o los olores no lleguen al público; los que vendan jugos de frutas y frutas desintegradas no podrán conservar estos por un periodo mayor de 24 horas, a partir de su elaboración, y los servirán en vasos de papel parafinado, reservados en tubos sanitarios o dispositivos análogos que los proteja de la contaminación. La provisión de agua corriente y eliminación de la utilizada serán determinadas, según su naturaleza, por la autoridad sanitaria local. Contarán con recipientes con

tapas para residuos, quedando prohibido arrojar desperdicios a la vía pública. Deberán satisfacer igualmente los demás requisitos del presente. El incumplimiento de cualquiera de estas exigencias se castigará con las penalidades que correspondan.

MERCADOS Y MERCADITOS

Art. 68.- Los mercados y mercaditos, además de satisfacer las normas de carácter general del presente, deben cumplimentar las siguientes:

- 1- Tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes.
- 2- Contar con instalaciones reglamentarias para los diferentes puestos de venta, poseer depósitos aislados para los desperdicios y un servicio de agua corriente y desagües en los puestos, todo mantenido permanentemente en buen estado de conservación, pintura y aseo.
- 3- Las calles internas tendrán piso impermeable, lo mismo que las veredas interiores y exteriores.
- 4- Queda prohibido, sin permiso especial de la autoridad sanitaria, elaborar en el interior de los mercados productos que requieran fritura o cocción en hornos.
- 5- Quedan prohibido utilizar los locales del mercado para habitación, dormitorio o vivienda.

REPARTIDORES Y VENDEDORES AMBULANTES

Art. 69.- 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, empanadas, sándwiches, 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. Permítase 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. Asimismo, la autoridad sanitaria podrá permitir el expendio ambulante de otros productos, como pescado, etc., en los casos particulares que así lo resuelva.

Todos los vendedores deberán llevar uniforme (blusa, saco o guardapolvo y gorra de preferencia de brin blanco) en perfectas condiciones de limpieza, ostentar en el uniforme la medalla que acredite la condición de vendedor fiscalizado, expendido por la autoridad sanitaria. Este certificado debe llevarlo consigo el vendedor ambulante para presentar a los inspectores, cada vez que estos lo exijan, y su validez máxima no podrá ser superior a seis meses.

Art. 70.- Los Repartidores a domicilio de productos alimenticios y bebidas deberán conducir las mercaderías bajo envolturas 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 estos, certificados de sanidad, expendidos por la autoridad sanitaria, con los mismos recaudos que en el artículo anterior.

Art. 71.- Los vehículos, canastos, cajones, cestas, y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio y vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no solo 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 aconsejara.

VIANDAS A DOMICILIO

Art. 71.- La preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene y refrigeración, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo con el presente Código; personal provisto de certificado de buena salud y los aparatos térmicos o portaviandas en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

Además deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

Escherichia coli: ausencia en 5g de muestra.

Staphylococcus aureus: ausencia en 1g de muestra.

Salmonella: ausencia en 50 g de muestra.

Clostridium perfringens: ausencia en 50 g de muestra.

Art. 72.- 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 Comidas, 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 solo 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 comidas satisfacen las exigencias del presente.

Art. 73.- Las casas de comidas y pensiones deben inscribirse en los registros de la autoridad sanitaria.

Art. 74.- Las casas de comida, pensiones, fondas, restaurantes, rotiserías, hoteles y particulares que preparen comidas para ser distribuidas a domicilio, deberán transportarlas en condiciones higiénicas, por repartidores que cumplan con las disposiciones de la presente, y son responsables ante la autoridad sanitaria de las deficiencias que esta compruebe al respecto.-

Art. 75.- Comuníquese, publíquese y oportunamente archívese.-