



DEROGADA

Sunchales, 21 de Mayo de 1990.-

El Concejo Municipal de Sunchales, sanciona la siguiente:

ORDENANZA N° 289/90.- 410/90

VISTO:

La necesidad de tomar medidas tendientes a reglamentar en forma adecuada el funcionamiento de los distintos comercios existentes en la ciudad, y;

CONSIDERANDO:

Que, hay comercios que desarrollan sus actividades, violando normas que lo hace a Seguridad e higiene hacia el consumidor;

Que, por otra parte existen comerciantes concientes de sus deberes de tal, que desarrollan sus actividades comerciales dentro de las normas establecidas y con estructuras adecuadas a los fines comerciales;

Que, se hace un deber para las autoridades municipales, dictar las disposiciones pertinentes que permitan exigir al comercio normas mínimas de Seguridad e Higiene para bien de los consumidores y que por otro lado coloque a todos los comerciantes de la ciudad en un plano de igualdad;

Por todo lo expuesto, el Concejo Municipal de Sunchales, dicta la siguiente:

ORDENANZA N° 289/90.- 410/90

Art. 1°) Establécese que toda persona física o jurídica, que inicie actividades comerciales, industriales o de servicios, deberá obtener la// habilitación previa correspondiente de la Municipalidad de Sunchales.-

Art. 2°) Los solicitantes deberán adecuar su actividad a lo dispuesto en el Plan Regulador de la ciudad; y el local en que desarrollan sus actividades, estar encuadrado dentro de las disposiciones del Reglamento General de Edificaciones.-

Art. 3°) El Permiso de Habilitación tendrá vigencia por un año y los titulares limitarán y adecuarán sus actividades a lo que fue expresamente autorizado.-

Art. 4°) El permiso de habilitación deberá exhibirse en lugar visible del local, en el que constará él o los rubros y el período que abarca.



DEROGADA

- Art.5º) El incumplimiento a lo dispuesto en el Art. precedente hará posible al infractor de una multa equivalente a 10 canones.-
- Art.6º) La solicitud pertinente se tramitará ante la Oficina de Receptoría con intervención de la Secretaría de Obras y Servicios Públicos.-
- Art.7º) El procedimiento de habilitación no excederá de veinte días hábiles, a partir de la fecha de presentación, para trámites normales. De treinta días hábiles, cuando existan inconvenientes menores que deban subsanarse plazo que podrá ampliarse hasta cuarenta y cinco// días hábiles, en caso de existir razones fundadas.-
- Art.8º) En caso que la solicitud no reúna los requisitos necesarios a la actividad o no se adecúe a las normas reglamentarias, se procederá// al rechazo de la solicitud con cancelación del trámite y archivo// de las actuaciones devolviéndose al solicitante la documentación// que hubiere presentado.-
- Art.9º) En caso de traslado de negocio y/o cambio de rubro, deberá tramitarse una nueva habilitación. Cuando haya anexión de rubros, se deberá comunicar fehacientemente, debiendo la Oficina de Receptoría dejar// constancia en el permiso oportunamente otorgado del o los rubros// anexados.-
- Art.10º) En los casos de cambio de denominación o razón social, el titular// del permiso deberá comunicarlo de inmediato a la Municipalidad, adjuntando copia autenticada de la transferencia, no exigiéndose en// estos casos una nueva habilitación.-
- Art.11º) En caso de cese de actividades total o parcial de los rubros autorizados, el titular deberá comunicarlo a la municipalidad dentro de los 15 (quince) días de producido.-
- Art.12º) Todo local habilitado estará sujeto a las inspecciones que disponga la Municipalidad. El inspector deberá identificarse y tendrá libre acceso a los locales en cualquier momento y podrá examinar libremente todas las dependencias, maquinarias, herramientas y materiales primas existentes.-



DEROGADA

Art.13°) La falta de habilitación, hará pasible al responsable de una multa de hasta 10 canones y la clausura del negocio.-

Art.14°) El funcionamiento del negocio en rubros distintos al autorizado o una vez vencido el plazo de habilitación hará pasible al titular de una multa de hasta 10 canones, y deberá cesar de inmediato la explotación no autorizada, bajo apercibimiento de clausura.-

Art.15°) Los establecimientos que se encuentren autorizados con anterioridad a la promulgación de la presente, contarán con un plazo de 90 (noventa) días a partir de la citada fecha, para adecuarse a las disposiciones que la presente emana.-

Art.16°) Los comercios cualquiera sea el ramo en que se desempeñen deberán estar autorizados por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos para efectuar conexiones a la Red de Desagües Cloacales, quien // brindará el asesoramiento y especificaciones técnicas correspondientes según él o los rubros involucrados.-

Art.17°) Todas las cuestiones que no estén contempladas en esta Ordenanza/ y/o su reglamentación, serán resueltas por la Secretaría de Obras/ y Servicios Públicos.-

Art.18°) PANADERÍAS: Establecimientos de Panificación: Estos establecimientos deben contar con los siguientes locales:

- a) Cuadra de Elaboración.-
- b) Depósito de Materia Prima.-
- c) Local de Despacho.-
- d) Vestuarios para el personal.-
- e) Baños para el Personal.-

a) Cuadra de Elaboración:

Dimensiones: Superficie mínima de 30mts.2 (sin contar el horno)
Ancho mínimo de 5 mts..Altura mínima de 3,60 mts.-

Paredes: Construidas en material, lisas y convenientemente pintadas con pintura lavable o recubiertas con azulejos o vitris // hasta 1,80 mts. de altura.-

CONCEJO MUNICIPAL
DE
SUNCHALES



SUNCHALES (Sta. Fe.)
00000

DEROGADA

Pisos: De material impermeable: mosaicos, baldosas, cemento // portland alisado y tendrán un desagüe conectado a la Red Cloacal, pozo negro o sumidero especial, en zonas // no afectadas a la Red Cloacal.-

Cielorraso: de material liso, recubierto con pintura lavable/ u otros materiales similares incombustibles que ofrezcan análogas condiciones de higiene.-

Ventilación: La ventilación de estos locales no será inferior a la sexta parte de su superficie y todas las // aberturas tendrán telas metálicas de malla fina para evitar la entrada de insectos.

En el interior de estos locales o en las adyacencias/ del mismo (bajo techo) deberá existir una pileta con // provisión de agua y desagüe.-

Hornos: Estarán contruidos a una distancia no inferior a // 0,50 mts. de la pared medianera y las maquinarias a 1 mts. de distancia de dichas paredes.

Las transmisiones (correas, poleas etc.) estarán protegidas, no podrán estar amuradas a paredes medianeras de acuerdo a las normas modernas de seguridad // industrial.-

Las chimeneas deberán poseer filtros y una altura // no inferior a los 5 mts. del nivel del piso, tal que el humo y el hollín no afecten a terceros.-

Cuando estos establecimientos además de pan y facturas, elaboren masas, deberán contar con una CUADRA DE ELABORACION destinada para tal fin, la misma deberá reunir idénticas condiciones de la cuadra de elaboración de pan y facturas, con excepción de la superficie que podrá ser de 16 mts.2 y el ancho mínimo de 3,50 mts., la altura mínima de 3,60 mts.-

b) Depósito de materia prima:

Dimensiones: Superficie mínima: 9 mts.2.-

Ancho mínimo: 2,50 mts.

Altura mínima: 2,50 mts.-



DEROGADA

Paredes: De mampostería, revocadas y pintadas.

Pisos: Material impermeable y lavable: mosaicos, baldosas, // cemento alisado.-

Cielorraso: de yeso, mampostería, cartón prensado, fibrocemento liso.-

Ventilación: No inferior a la sexta parte de su superficie y todas las aberturas deberán poseer todos los elementos correspondientes (ventanas, puerta, claraboya).
Todas las mercaderías deberán estar depositadas sobre tarimas, las que estarán a una distancia del piso no inferior a 0,15 mts.

c) Local de Despacho: Tendrán acceso directo desde la vía pública.-

Dimensiones: Superficie mínima: 9 mts.2.-

Ancho mínimo: 2,50 mts.-

Altura mínima: 2,50 mts.-

Paredes, cielorrasos, pisos y ventilación deberán guardar // idénticas características al Local de Depósito.-

Comunicaciones: Estos locales al igual que aquellos en que se depositen, elaboren, fraccionen o expendan productos alimenticios o bebidas, no podrán tener comunicación directa con baños, dormitorios y/o toda otra dependencia de uso particular.-

Muebles: Mostrador, balanza, estanterías, paneras y vitrinas.

d) Vestuarios para el Personal Obrero: Al igual que los servicios sanitarios serán diferenciados para ambos sexos. /// Existirán en cantidad de acuerdo al número de personas. La superficie mínima será de 4 mts.2.- Estarán construidos en mampostería. Sus muros con revoques lisos y pintados y deberán poseer piso y cielorraso. Deberán tener guardarropas o perchas y bancos.-

e) W.C. y BAÑOS PARA EL PERSONAL OBRERO: Estos locales deberán estar construidos en mampostería, los muros con revoques lisos y frisos de cemento portland alisado, azulejos o vitris a 1,50 mts. de altura.-



DEROGADA

Tendrán cielorraso y pisos impermeables con desagües conectados a la red cloacal o pozo negro. En el interior de los mismos deberá existir inodoro con evacuación automática, duchas y piletas lavamanos con provisión de agua y desagote.

Estas exigencias señaladas para los vestuarios, W.C. y baños para el personal obrero, son comunes a todos los establecimientos que elaboren o fraccionen bebidas o productos alimenticios, e indefectiblemente no deberán tener comunicación directa con la cuadra y/o salón de expendio

Art.19º) El personal afectado a las tareas, ya sea elaboración de materia prima, como en el despacho al público deberá contar con el uniforme que corresponda en perfecto estado de higiene y buena presencia.-

Art.20º) El transporte de pan y sus derivados deberá realizarse en vehículos con cabina cerrada herméticamente, no pudiendo conectarse con el lugar donde va el conductor. El pan se transportará en canastos al efecto, forrados interiormente con lienzos cambiables y coberturas de igual material. Dichos vehículos deberán tener la inscripción y autorización municipal de habilitación.-

Art.21º) La venta y transporte de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones:

Los productos que no lleven envoltura deberán tenerse en los negocios dedicados a su venta, en estantes o vitrinas de vidrio// con vidrios, telas metálicas finas, material plástico o tules de género adecuado, en perfecto estado de limpieza.-

Art.22º) La no cumplimentación de lo dispuesto en el artículo precedente hará pasible al infractor de sanciones de acuerdo a lo siguiente: la primera el equivalente a 10 canones, la segunda a 20 canones y la tercera la duplicación en los montos abonados en la primera y segunda oportunidad más la clausura del establecimiento y decomiso de la mercadería hasta tanto desaparezcan las causas que provocaron la clausura.-



DEROGADA

Art.23º) Desinfección: Todas las panaderías o lugares donde se elabore y/o venda pan, deberán desinfectar, desinsectar y desratizar cada 90// (noventa) días, cerrando el establecimiento el tiempo necesario// que dura dicha operación. Deberán blanquear o pintar las instalaciones donde se elabore o venda el pan una vez al menos por año. El Centro de Panaderos conjuntamente con la Asesoría Seguridad, Higiene y Bromatología, fijarán los turnos haciendo la programación de carácter rotativo. Se exhibirán en lugar visible las planillas donde conste las desinfecciones y desinsectaciones.-

Art.24º) VIOLACIONES: Los propietarios de comercios de venta de pan, derivados y productos de confitería que se encuentren en contraposición a las disposiciones de la parte pertinente de la presente// Ordenanza serán sancionados con: decomiso de toda la mercadería que hubiera en el local, con exclusión de aquellas que no pertenezcan al rubro "panadería". Multa la primera vez de 10 (diez) canones, la segunda de 20 (veinte) canones y la tercera de clausura definitiva del local.-

Art.25º) CARNICERIAS: Las carnicerías instaladas en la ciudad, deberán contar con:

Superficie mínima: 16 mts. 2.-

Ancho mínimo: 2,50 mts.-

Alto mínimo: 2,40 mts.

Pared: Mampostería revocada y pintada con friso de azulejos a /// 1,80 mts. de altura como mínimo.-

Cielorraso: Revoque, yeso, tergotop y otro elemento que esté dentro de las normas de higiene.-

Pisos: Mosaicos, cerámica o cemento alisado.-

Pileta lava manos: Con provisión de agua y desagüe a cloacas o // pozo negro.-

Mesas: Las mesadas para depósito, corte y elaboración deberán ser de cemento alisado, azulejado, mármol o acero inoxidable y // los recipientes de plástico o acero inoxidable.-

Art.26º) Estos comercios deberán contar con salas de depósito y elaboración con las mínimas normas de higiene y ventilación idéntica a la del local de venta.-



DEROGADA

- Art.27º) Los inspectores de Bromatología o Municipales podrán ingresar a los locales de venta y sus depósitos, toda vez que lo consideren necesario sin que los propietarios puedan impedir su ingreso.-
- Art.28º) Las carnicerías instaladas a las que se le anexen otros rubros// de comercio deberán estar divididas por sectores con sus respectivas balanzas. El no cumplimiento de lo previsto en este artículo se hará pasible de las siguientes sanciones: primera vez 10// (diez) canones. Segunda vez: 20 (veinte) canones. Tercera vez: el// doble de las multas aplicadas y la clausura del negocio, hasta// tanto desaparezcan las causas.-
- Art.29º) Los comerciantes que expendan carnes en general, deberán evitar// el contacto por parte del público consumidor, por lo que deberán// proteger la mercadería con mostradores exhibidores, conservadoras o todo otro elemento que impida que, la carne y sus derivados // estén expuestos al manoseo o contaminación.-
- Art.30º) Transporte de Carne: Todo vehículo o parte de él, destinado al /// transporte de productos, sub productos o derivados de origen animal, debe llenar las exigencias consignadas en este artículo y // las específicas de esta Ordenanza, debiendo contar con la correspondiente Habilitación Municipal.-
- a) Los vehículos o parte de ellos, destinados al transporte de/// productos comestibles carentes de continente o que este no // sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores, deberán ser cerrados al exterior a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por tela antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente con material impermeable.-
 - b) Los vehículos o sus partes destinados al traslado de productos que han sido conservados por el frío y que deben seguir// igual tratamiento, contará con equipo refrigerador.- Cuando la distancia y el tiempo del transporte lo permitan/// bastará con que posean medios aislantes de la temperatura exterior (Vehículo-Térmico).-
 - c) En el caso de las reses, medias reses y cuartos refrigerados//



DEROGADA

que estén destinados a camicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse a través// de camiones utilizados ordinariamente para reses frescas.-

- d) Para transportar reses, medias reses o cuartos frescos o/ enfriados, los vehículos o sus partes deberán poseer rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya// altura sea tal que impida su contacto con el suelo.-
- e) Toda persona destinada a la carga y descarga de carne y/ sus derivados, deberá estar provista de pantalones blancos, chaquetilla o camisa blanca, birrete o casco, delantal blanco, como así contar con la libreta sanitaria correspondiente.

Para quienes atiendan al público, en el expendio de carnes y sus derivados, deberán estar munidos de vestimenta/ blanca y birrete, con la correspondiente libreta de sanidad.-

Art.31º) CARNE ENVASADA: Autorízase la venta de carne vacuna envasada en// almacenes, despensas, fiambrerías, granjas, mercaditos, supermercados camicerías, bocas de expendio, puesto de venta, etc.-

Art.32º) El producto que hace referencia el artículo anterior, deberá estar empaquetado en bandejas adecuadas y envueltos en películas/ de polivinilo (P.V.C) atóxicas y sin migraciones iónicas que// incidan organolépticamente sobre el mismo o en otros envases de/ características similares y que sanitariamente reúnan las exigencias anteriores

Art.33º) En el envase deberá consignarse:

- a) Denominación del producto e identificación de corte.-
- b) Peso neto y precio de venta al público.-
- c) Firma elaboradora y sede.-
- d) Número de registro correspondiente a establecimiento y productor.-
- e) Fecha de envasamiento(día-mes). Consumirse dentro de 72 horas.
- f) Manténgase en heladera.-



DEROGADA

Art.34°) Los comercios que deseen anexar la venta de carne envasada, deberán poseer un sistema de refrigeración de ambiente seco, destinado a la conservación de carne vacuna envasada, cuya temperatura// no podrá ser inferior a 0°C., ni mayor de 4°C.-

Art.35°) La venta de carne envasada deberá realizarse dentro de las 72 // horas a partir del momento de su empaquetamiento. Una vez vencido su período de aptitud, deberá ser inmediatamente retirada por el Frigorífico proveedor con otro destino, para su posterior industrialización.-

Art.36°) Los establecimientos envasadores no podrán tener en depósito carne envasada sin la correspondiente fecha de empaquetamiento.-

Art.37°) Los comercios dedicados a la venta de carne envasada no podrán// tener la misma fuera de refrigeradores a que hace referencia el// artículo anterior.-

Art.38°) CARNES BLANCAS: Las carnes blancas y sus derivados, se podrán comercializar en las carnicerías, como así también en almacenes,/// despensas, fiambrerías, granjas, mercaditos, supermercados, bocas de expendio y puestos de venta.-

Art.39°) Los productos a que hace referencia el artículo anterior, deberán provenir de establecimientos autorizados para su faenamiento rigiendo para su transporte y comercialización las normas de higiene y conservación exigidas para la venta de carnes.-

Art.40°) Elaboración de Chacinados: En cuanto a higiene, deberán ajustarse a los artículos referentes a Venta de Carnes y/o Carnicerías.-

Art.41°) Se podrá autorizar también la "Elaboración Artesanal" de: hamburguesas, milanesas, brochet, tripas rellenas, además de salmichas y chorizos frescos, previa habilitación Municipal, la que exigirá el ajuste a las condiciones establecidas para carnicerías.-

Art.42°) Venta de Pescado y sus Derivados: Las ventas de pescado y sus derivados se podrá realizar cumpliendo con las exigencias establecidas para las carnicerías, tanto para sus ventas, como para el // transporte.-



DEROGADA

Art.43º) Las ventas de pescado en la vía pública, se deberá hacer con vehículos debidamente habilitados por la Municipalidad, camiones, camionetas, etc., cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este fin los que en todo momento, deberán// encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad. El// producto se deberá conservar en refrigeradoras o recipientes cerrados con hielo en proporciones adecuadas.-

Art.44º) La venta de pescado en filetes o en trozos, deberán presentarse// al comprador empaquetados en celofán o polietileno, conservado/// en hielo o en refrigerador.-

Art.45º) Frigoríficos: Deberán cumplimentar las disposiciones establecidas por el Código Alimentario Nacional Ley 18248 y Decreto Nacional/ Nº 4238/68 y normas legales conexas, como así también las disposiciones establecidas en esta Ordenanza en cuanto a carne se refiere.-

Art.46º) El producto que no satisfaga las exigencias sanitarias de la// presente Ordenanza, así como las disposiciones establecidas por// el Código Alimentario Argentino (Ley 18284 y Decreto Nacional Nº 4238/68), será decomisado y los responsables serán pasibles de // las sanciones correspondientes.-

Art.47º) Para la venta de pan, carnes, carnes blancas, pescado y sus derivados, etc., el personal que tenga a su cargo dicha tarea deberá contar con el uniforme que corresponda en perfecto estado de higiene y buena presencia, con la correspondiente Libreta Sanitaria la que deberá ser exhibida cada vez que los inspectores habilitados lo soliciten.-

La falta de la misma hará pasible de una multa de 10 pesos, se// dará un plazo de 10(diez) días para regularizar y luego de dicho plazo, en caso de subsistir la falta de la misma, se procederá a // la clausura del local.-

Art.48º) Todas las cuestiones que no están contempladas en esta Ordenanza serán resueltas por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos y/o Asesoría Seguridad, Higiene y Bromatología Municipal, a referendun del Concejo Municipal.

CONCEJO MUNICIPAL
DE
SUNCHALES



SUNCHALES (Sta. Fe.)
50000

DEROGADA

Art.49º) Para que la presente Ordenanza se pueda cumplir con eficacia, este Concejo Municipal faculta al Departamento Ejecutivo Municipal,/// para crear el Departamento de Abastecimiento y Salubridad, quedando a la vez autorizado si el D.E.M.lo cree conveniente, incorporar al mencionado Departamento un Técnico en Alimentación.-

Art.50º) Derógase cualquier otra disposición que se oponga a la presente// Ordenanza.-

Art.51º) Elévase al D.E.M.para su promulgación, comuníquese, publíquese, archívese y dése al R.de R.D. y O.-

Daia en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal, a los veintiún días del mes de Mayo del año mil novecientos noventa.-


OLGA I. GHIANO
SECRETARIO




JUAN CARLOS AUDAGNOTTI
PRESIDENTE