

**DECRETO 2423-69**

Capítulo I, inciso c) **CONFIRMADO POR ORDENANZA 746/88**

**INDICE (TEMÁTICO)**

Cap 1° - DEL CONTROL BROMATOLÓGICO.

- a) De la habilitación de los comercios en productos alimenticios.
- b) Del libro de inspección.
- c) De los certificados de salud de vacunación obligatoria.
- d) Del personal de inspección.
- e) De las inspecciones.
- f) De la intervención de mercaderías.
- g) Del decomiso de la mercadería.
- h) De las tomas de muestras para análisis.
- i) De los análisis.
- j) De las sanciones.
- k) De las clausuras.
- l) De los recursos de apelación.

Cap. 2° - SOBRE PRODUCCIÓN Y/O ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Cap. 3° - SOBRE EL FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Cap. 4° - SOBRE EL DEPOSITO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Cap. 5° - SOBRE EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- a) Del vehículo.
- b) Del personal.

Cap. 6° - SOBRE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- a) De los locales.
- b) Del personal.
- c) De la venta al público.
  - 1. En locales expresamente habilitados a ese fin.
  - 2. En forma ambulante o locales transitorios.
  - 3. Por medio de embarcaciones en la Sección Islas.

Cap. 7° - NORMAS COMPLEMENTARIAS DE ACTUALIZACIÓN Y DE INCORPORACIÓN DE NUEVA LEGISLACIÓN.



Tigre, 11 de noviembre de 1969.

VISTO:

La necesidad de reglamentar el expendio de productos alimenticios en condiciones de aptitud para la salud del consumidor y

CONSIDERANDO:

Que dicha reglamentación debe contemplar todo lo concerniente a la producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, transporte y/o expendio de productos alimenticios.

Que se debe asimismo adaptar a los progresos de la técnica de elaboración y con la incorporación de nuevos métodos, las normas que lo regulaban anteriormente.

Que esos continuos progresos técnicos demandan una legislación apta para su continua actualización.

Que es menester dar al comerciante las directivas para conocer cuales son las normas a que debe ajustar la instalación y funcionamiento de su comercio, así como el procedimiento a seguir para su habilitación conforme a los rubros a explotar.

Que también corresponde reglamentar el procedimiento de las inspecciones a fin de dar respaldo suficiente a los agentes municipales encargados de efectuarlas y garantizar al comerciante todos sus derechos.

Por todo ello el Intendente Municipal en uso de sus atribuciones

### **DECRETA**

Art. 1.- La producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, transporte y/o expendio de productos alimenticios, se regirá por el presente Decreto.

Art. 2.- La Secretaría de Bienestar Social por intermedio de sus organismos técnicos propondrá la modificación del articulado del presente Decreto o la incorporación de nuevas reglamentaciones, conforme a las necesidades del mismo.

Art. 3.- A los fines de este reglamento se establecen las siguientes definiciones:

a) Consumidor: es toda persona, grupo de personas, razón social. o institución que se procure alimentos, con destino a su uso personal o al de terceros.

b) Alimento (o nutrimento) : es toda sustancia (incluida el agua de bebida y el aire ambiente) de la cual se sirve el hombre con la finalidad de nutrirse, es decir, para formar sus tejidos, mantenerlos existentes y obtener la energía necesaria para llevar a cabo las actividades que determinan la vida.

Por extensión se consideran alimentos aquellas sustancias que, poseyendo o no cualidades nutritivas, se adicionan a las comidas como correctivos y coadyuvantes y/o se ingieren por hábito o placer, con o sin finalidades alimenticias.

c) Alimento genuino, Alimento normal o Alimento apto para el consumo: es el que cumple todas las especificaciones del presente Reglamento, que no contiene sustancias de uso prohibido ni agregados que configuren una adulteración y que se expenden bajo la denominación y rótulo legales, sin indicaciones, signos y/o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

d) Alimento alterado: es el que por acción de los agentes naturales (físicos, químicos y/o biológicos) ha sufrido averías, deterioro o perjuicio en sus caracteres organolépticos o en su composición intrínseca.

e) Alimento contaminado: es aquel que por su origen, elaboración, fraccionamiento, envasado, etc.; lleva incorporados elementos inorgánicos, orgánicos u organizados que, por su naturaleza tóxica o repulsiva, lo hacen inapto para el consumo. Los productos manufacturados en condiciones higiénicas deficientes serán considerados "contaminados", aún cuando posteriormente, sean sometidos a un proceso de limpieza y/o estabilización ("inmunización", "tindalización", etc.).

Se incluye en esta clasificación el alimento procedente de animales enfermos cuyos agentes causales pudieran estar presentes en aquel, excepto en los casos permitidos por la inspección veterinaria oficial y aquel que contenga restos (que excedan las cifras toleradas por este Reglamento) de sustancias tóxicas procedentes de la fumigación, medicación y otras causas, como así también residuos de sustancias radiactivas que entrañan peligro para la salud por acción directa o por acumulación.

- f) Alimento adulterado: es aquel que ha sido privado parcial o totalmente de elementos útiles o principios alimenticios característicos, sustituyéndolos por otros inertes o extraños o adicionado de un exceso de agua u otros materiales de relleno o coloreado artificialmente para disimular alteraciones, defectos de elaboración, o materias primas de deficiente calidad, adicionado con sustancias no autorizadas o que no correspondan en su composición, calidad y demás caracteres a las denominaciones y leyendas con que se venda.
- g) Alimento falsificado: es el que tiene la apariencia y características generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes.

Art. 4.- Queda terminantemente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados y/o falsificados, bajo pena de multa, prohibición de venta y comiso de la mercadería en infracción.

Art. 5.- Todos los establecimientos cuya actividades principal o accesoria se halle comprendida en lo indicado en el Art. 1, estarán sujetos a inscripción, inspección y licencias, sólo podrán ser habilitados y funcionar en locales o con los medios previamente autorizados por el D. E.

Al solicitarse el permiso necesario, el interesado deberá detallar la clase de comercio o industria que se proponga explotar, precisando en lo posible las sustancias o productos que comprenderán. Esta solicitud de permiso deberá ser despachada dentro de los treinta días de su presentación.

Cualquier ampliación, modificación, transformación o transferencia de la industria o comercio, requerirá nuevo permiso del D. E. que seguirá el mismo trámite que el anterior.

La Secretaría de Bienestar Social llevará un registro en el que conste la clase, características y demás condiciones de cada establecimiento industrial o comercial, así como la dirección y nombre del propietario. Las altas, bajas y transformaciones que se produzcan en esos negocios o industrias deberán ser anotadas también en el registro, como así también las transferencias que se produzcan.

Queda establecido claramente que los locales o establecimientos sujetos o comprendidos dentro del Art. 1, del presente Decreto, no deben funcionar sin la previa aprobación de la Secretaría de Bienestar Social.

La tarjeta de iniciación de trámites de habilitación para negocios, industrias o productos, etc., que otorga la Mesa de Entradas de la Municipalidad, deberá consignar nombre del propietario del negocio y del domicilio donde se desarrolla la actividad comercial.

## CAPITULO I

### a) DEL CONTRALOR ALIMENTARIO

Art. 6.- Toda persona de existencia visible o las sociedades comerciales integradas por las mismas, cualesquiera sea la forma legal que adopten para sus actividades y en tanto éstas se hallen comprendidas entre las enunciadas en el Art. 1, deberán solicitar la habilitación de sus comercios, antes de iniciar su funcionamiento.

Los Locales donde se preparen y/o expendan alimentos, anexos a entidades comerciales o civiles, no estarán sujetos a habilitación, pero sí a inspección en salvaguardia de la higiene y seguridad pública.

Art. 7.- A los fines determinados en el artículo anterior, solicitarán en la Mesa de Entradas de la Municipalidad los requisitos para el ramo a que dedicarán el negocio a establecer. Una vez reunida la documentación exigida y hallándose el local en las condiciones requeridas, solicitarán la inspección correspondiente para certificar el cumplimiento de las mismas.

Art. 8.- Cada establecimiento deberá tener en el frente del edificio que ocupa, una chapa o tablero de treinta por cincuenta centímetros; (30 x 50) como mínimo, colocada a la altura de la numeración, en la que se indique en forma clara la naturaleza de la industria o comercio y el nombre de su propietario.

Esta chapa, siempre que no lleve otras leyendas o complementos, estará exenta de derechos de publicidad.

Art. 9.- Los comercios que al momento de la sanción de la presente Ordenanza se hallen en trámite de habilitación, continuarán sujetos a las normas que regían al momento de la iniciación del trámite, debiendo complementar únicamente las exigencias que se fijan por la presente reglamentación cuando ellas signifiquen una mayor garantía para la salud pública, a juicio del Departamento Ejecutivo de esta Municipalidad.

#### b) DEL LIBRO DE INSPECCIÓN

Art. 10.- Una vez otorgada la habilitación, el comerciante deberá presentar a la Secretaria de Bienestar Social, un libro de tapas duras, de 200 hojas como mínimo, para ser rubricados, foliado por la misma y habilitado como libro de inspección.

En su hoja primera deberá constar el rubro de explotación y el número de resolución que determinó la habilitación.

Art. 11.- El libro deberá ser conservado en perfectas condiciones y será entregado cada vez que sea requerido por el inspector. La negativa de entregar el libro de inspección será considerado como falta grave por obstaculizar el procedimiento. La destrucción o pérdida del libro deberá ser comunicada de inmediato solicitándose la habilitación de un nuevo libro, donde se harán constar las actuaciones anteriores conforme a las constancias que obren en el organismo municipal competente.

En caso de duda sobre la validez del libro de inspección, se procederá al retiro bajo recibo, a fin de proceder a su cotejo con las actuaciones archivadas en la Municipalidad.

Art. 12. - En el libro de inspección, el personal municipal afectado a las mismas dejará constancia de su actuación, con determinación de día y hora, haciendo figurar las novedades producidas, así como las mejoras solicitadas.

#### c) DE LA LIBRETA SANITARIA Y/O. CERTIFICADO DE SALUD

Art. 13.- Declárase obligatorio el examen médico, clínico y radiológico para toda persona que produzca, elabore, mantenga en depósito, fraccione, transporte y/o comercialice productos alimenticios. Esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos, cualquiera fuera la actividad que desarrolle en los mismos. Amplíase esta obligación al personal que actúe en hoteles, alojamientos, y en todas las casas que hospeden personas por día u horas, así como trabajen en restaurantes, casas de comida, cafés, bares, confiterías, clubes, boites y/o cabarets.

Art. 14.- La libreta sanitaria, de que habla el artículo anterior, tendrá una validez de un año. El personal femenino que actúe en los clubes, boites o cabarets, deberá además cumplir un examen clínico y ginecológico que será renovado trimestralmente.

En los casos en que se fija la validez de la libreta sanitaria en un año, deberá ser renovada en el transcurso de los treinta días anteriores a la fecha de expiración. Cuando la validez sea de tres meses la renovación se hará quince días antes.

Art. 15 - En la libreta sanitaria figurará

- a. Nombre y apellido.
- b. Número y clase del Documento de Identidad.
- c. Fotografía de 4x4 (cuatro por cuatro) cm. sobre fondo blanco de frente.
- d. Resultado del examen y fecha de su vencimiento.
- e. Resultado del examen radiológico y vacunación antituberculosa.

f. Grupo sanguíneo al que pertenece.

Art. 16 -En los casos en que se diagnostiquen enfermedades, se procederá a la orientación de los afectados para su tratamiento y cuando las circunstancias así lo aconsejen deberán adaptarse las medidas preventivas para con el interesado y/o para las personas que vivan o trabajen con el mismo.

Art 17.- La Libreta Sanitaria es un documento individual personal e intransferible y de exclusiva propiedad de la persona a cuyo nombre fuera expedido. A los fines de facilitar las tareas de los inspectores, permanecerá en poder del empleador mientras la persona a cuyo nombre fuera expedida desempeñe tareas a sus órdenes.

Art. 18.- Aún cuando se encuentre en vigencia el tiempo de validez la libreta sanitaria, ésta podrá ser cuestionada en los siguientes casos:

- a) Encontrarse deteriorada, incompleta o presentar enmiendas y/o raspaduras.
- b) No poseer los sellos y firmas reglamentarias o presentar dudas en cuanto a su legitimidad.

Art. 19.- En los casos previstos en el artículo anterior, se procederá al retiro del documento a fin de determinar su validez, dejando constancia en el libro de inspecciones y elevando las actuaciones correspondientes a la Secretaría de Bienestar Social quien determinará la validez de la documentación cuestionada.

De comprobarse algunos de los hechos determinados en el artículo 18, se anulará el último examen médico, notificándole por cédula al titular con indicación de causa e intimando la obligación de cumplimentarlo en el término de tres (3) días desde la fecha de anulación, sin perjuicio de las penalidades que por este Decreto se fijan.

Art. 20.- La falta de libreta sanitaria, su presentación con fecha vencida, la negativa en exhibirla o en los casos que determinan los artículos 17 y 19, será penada con multa de cinco mil pesos (\$ 5.000.-) la primera vez. En caso de reincidencia se duplicará el monto de la multa y se procederá a la clausura del local o de la habilitación para ejercer la actividad hasta tanto se halla dado cumplimiento al trámite ordenado.

Art. 21.- Cuando se compruebe la intención de violar las disposiciones sobre libreta sanitaria o su adulteración intencionada con riesgo para la salud de la población, se procederá a la inhabilitación total y definitiva del causante sin perjuicio de las acciones legales que correspondan.

#### d) DEL PERSONAL DE INSPECCIÓN

Art. 22 - El personal que tenga a su cargo las tareas de inspección bromatológica o de contralor alimentario, deberá estar capacitado técnicamente para dichas funciones.

A ese efecto se reconocerá como capacitación:

- a) Titulo de médico-veterinario; bioquímico; químico y/o ingeniero agrónomo.
- b) Alumnos de las carreras universitarias mencionadas en el inciso anterior que hayan aprobado las materias básicas inherentes a los conocimientos a emplear en las inspecciones.
- c) Egresados como ayudantes o inspectores idóneos en la especialidad de bromatología o contralor alimentario, en los organismos oficiales, nacionales, provinciales y/o municipales reconocidos para otorgar dichos títulos.

#### e) DE LAS INSPECCIONES

Art. 23.- Los inspectores municipales tendrán libre acceso en cualquier momento a los locales y a sus dependencias, y estarán facultados para examinar todos los productos alimenticios y/o de primera necesidad, y/o mercaderías y materias primas, sea cual fuere su naturaleza, y extraer muestras de los mismos cuando lo estimaron necesario. En el caso de sospecharse o comprobarse la elaboración o comercio de productos alimenticios y/o de primera necesidad y/o mercaderías y materias primas alterados, adulterados, falsificados, o

no elaborados debidamente, los inspectores quedan autorizados a exigir se exhiban los comprobantes y/o documentación respectiva y revisarlos

En caso de negativa, impedimento, obstáculos o demoras de parte de los propietarios o personal encargado del establecimiento en permitir la inspección municipal, la exhibición de la documentación y/o revisión examen y tomas de muestras de los productos, será considerada contravención a la presente ordenanza.

En caso de negativa a permitir esas funciones, los inspectores requerirán de la Policía en la Seccional correspondiente, se establezca vigilancia en el local para impedir el retiro de mercaderías, y darán cuenta a la superioridad, a fin de que se adopten las medidas que se estimen pertinentes.

Las inspecciones deberán ser realizadas de modo tal de no interrumpir el normal desenvolvimiento de la actividad del negocio, ni adoptando actitudes coercitivas para con el personal que en él actúa.

Art. 24.- Deberán exhibir la credencial que acredite la condición de inspector bromatológico o en contralor alimentario, de modo tal de permitir su correcta identificación por parte del comerciante.

En toda actuación, deberá hacerse constar en forma legible el nombre y apellido del inspector, número de credencial y cargo que desempeña.

Art. 25.- En caso de duda sobre la identidad del inspector o la validez de la documentación presentada, el comerciante deberá recabar la información correspondiente en la Secretaría de Bienestar Social de la Municipalidad o delegación municipal de su zona cuando la actuación se realiza en el horario administrativo de las mismas y de no ser ello posible o fuera del horario anteriormente mencionado en la Seccional Policial de su domicilio donde figurará la nómina del personal de inspección de la Municipalidad, con sus datos de identidad correspondiente.

Art. 26.- A los fines de lo dispuesto en el artículo anterior, la Secretaría de Bienestar Social de la Municipalidad mantendrá la información actualizada sobre su personal de inspectores.

Art. 27.- La documentación que exhibe el comerciante por propia voluntad o a requerimiento de la inspección es de su propiedad, por lo que no será retenida bajo ningún concepto, salvo lo determinado en los artículos 11 y 19. De ser necesaria dicha documentación como constancia del procedimiento, deberá iniciarlo el inspector, tomando nota de su numeración y/o características, de las que hará mención en el acta y en el libro de inspección.

De ser necesario se exigirá la presentación de la documentación en la repartición municipal interviniente y de requerirse su agregado a las actuaciones, el comerciante deberá entregar fotocopia autenticada de la documentación observada.

#### f) DE LA INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS

Art. 28.- Toda mercadería que sea observada durante la inspección y que determine suficiente duda sobre su actitud y/o legitimidad, deberá ser intervenida para evitar su consumo por el público.

A ese efecto el inspector procederá a labrar acta de intervención con precisa determinación del tipo de mercaderías, características, cantidad, etc., haciéndolo constar también en el libro de inspección.

De ser ello posible, colocará una faja con la leyenda "Mercadería Intervenida - Secretaría de Bienestar Social - Departamento de Bromatología Prohibida su venta o traslado fuera del local", en cada uno de los envases del producto. De lo contrario, colocará la mercadería en un lugar que reúna suficientes condiciones de seguridad y allí fijará la faja. Luego deberá proceder a las tomas de muestra en la forma que se indica en el presente Decreto.

Art. 29.- Las mercaderías intervenidas por la inspección quedarán depositadas mientras se efectúan los exámenes y pruebas periciales, en el mismo local, bajo la custodia y responsabilidad de los interesados si se ofrecieran las garantías suficientes, o serán trasladadas a un local apropiado que fije y habilite al efecto la Municipalidad expresamente para ello. Durante el tiempo de esa intervención, los interesados si así lo desean nombrarán

el perito diplomado que los represente al practicarse por las oficinas municipales las pruebas periciales mencionadas.

Art. 30.- Si las pruebas referidas demostrasen que las mercaderías intervenidas son aptas para la alimentación, serán devueltas de inmediato a sus propietarios, sin que estos tengan derecho a indemnización alguna. En caso contrario, es decir que compruebe que son ineptas, se decomisarán e inutilizarán.

Art. 31.- Los comerciantes depositarios de mercaderías intervenidas que violasen los sellos oficiales, puesto sobre éstas, serán pasibles de las penas que en el presente Decreto se establecen.

En el caso que el depositario de mercaderías intervenida cambiare, vendiere, o hiciere desaparecer parte o el total de la mercadería, la misma deberá reponerse en su cantidad original y si resultara apta se destinará a instituciones benéficas, además de las sanciones que pudieran corresponderle al responsable.

#### g) DEL COMISO DE MERCADERÍAS

Art. 32.- Si al practicarse la inspección se encontraran productos ineptos para la alimentación se procederá de la siguiente forma:

- a) A su inmediato comiso y/o inutilización, siempre que exista para ello la conformidad expresa del interesado o de su representante autorizado.
- b) Si existiera oposición para realizar lo dispuesto anteriormente, se procederá a la intervención de las mercaderías ineptas o sospechosa de tales, por un término no mayor de veinte días hábiles.  
De esas mercaderías se extraerán muestras por triplicado para el examen microscópico, biológico y/o químico, dejando una de esas muestras lacradas y selladas en poder del interesado. Este procedimiento se adoptará cuando se trate de productos no sujetos a pronta alteración.
- c) Si se tratase de productos de fácil y/o pronta alteración (Carne, pescado, aves, frutas y vegetales frescos, leche, y derivados de los mismos) la intervención a que se refiere el inciso b) será por el término de veinticuatro horas.
- d) Cuando se procediera al comiso de productos aptos para el consumo por presentar agregados no especificados, faltos de peso, falsedad en la impresión del rótulo, materias primas falsamente declaradas, carnes sin documentación, falta de sellos oficiales, etc. La Secretaria de Bienestar Social, podrá proceder previo análisis del producto y mediante la correspondiente resolución del Departamento Ejecutivo a distribuir dicha mercadería en infracción, pero apta, a Hospitales y dependencias municipales, escuelas, asilos y otros organismos benéficos, quienes extenderán el recibo correspondiente.

Art. 33.- Cuando se alegue ignorancia de la inaptitud del producto por parte del comerciante, atento a que la mercadería fue recibida envasada en origen, la sanción corresponde ser aplicada al vendedor o fabricante, siempre que el producto no tenga la fecha de elaboración o envasado vencido.

Art. 34.- Todo producto que el comerciante retenga para su devolución al proveedor por ser inepto para el consumo, deben hallarse colocados fuera del local de venta y/o separado del resto de la mercadería, dentro de un recipiente que especifique claramente "PARA DEVOLUCIÓN" en forma claramente legible. En caso contrario se procederá a su inmediato comiso.

#### h) DE LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS

Art. 35.- Cuando existan dudas sobre la legitimidad de un producto, su aptitud para el consumo o cualquier otro motivo que justifique su análisis, se procederá a tomar muestras de los mismos.

Dichas muestras deberán ajustarse al procedimiento siguiente:

- a) Las muestras que se extraigan deben ser elegidas de modo que observen entre ellas la más rigurosa homogeneidad.  
Tratándose de productos líquidos que estén en distintos envases, deberán mezclarse previamente, a objeto de obtener una muestra de tipo único y de la misma composición.
- b) Las muestras de los productos a granel, serán tomadas en las cantidades que se prescriben a continuación y de cada uno,

Vino	750 cc.
vinagre	200 cc.
Vermouth - guindado	400 cc.
aceite vegetales	400 cc.
licores - aperitivos	300 cc.
alcoholes destilados	200 cc.
azafrán	3 gr.

Las muestras de los productos envasados en origen serán tomadas en sus envases originales.

Té - manteca - queso - especias	100 gr.
agua - hielo	1.000 cc.
todo otro producto no mencionado específicamente	200 cc.

- e) Cuando se toman muestras de sustancias sólidas, todas deberán tener las mismas características.

Art. 36.- Las muestras obtenidas conforme a lo indicado en el artículo anterior, será dividida en tres partes iguales. Colocada cada parte en envases individuales adecuados, se lacrarán y sellarán adhiriendo en cada muestra una tarjeta, numerada correlativamente 1, 2 y 3. En cada tarjeta se consignará:

- a) Fecha de extracción de la muestra, naturaleza de ésta v número de acta respectiva.
- b) Origen del producto con mención del vendedor o fabricante, comercio del que proviene la muestra, nombre del comerciante v firma de éste y del inspector actuante. Iguales datos serán consignados en el acta de inspección.

Art. 37.- La muestra numerada como número 1 será entregada al laboratorio para su análisis. La número 2 quedará en el laboratorio por el término de treinta días como testigo, debiendo ser devuelta al comerciante en caso de resultar favorable el análisis de la muestra número 1. La muestra número 3 quedará en poder del comerciante para el caso en que éste quiera rectificar el análisis primitivo por disconformidad con el resultado obtenido.

Art. 38.- En todo producto que exhiba en su envase el número de certificado de análisis original, se hará mención de este en la tarjeta que se adhiera a la muestra. En caso de que trate de productos transvasados de otros recipientes, se hará constar la clase de envase del que haya sido extraído, debiendo intervenir en todos los casos el envase original hasta obtener el resultado del análisis.

#### i) DE LOS ANÁLISIS

Art. 39.- El comerciante interesado deberá tomar conocimiento del resultado de los análisis efectuados, entre las 48 y 96 horas posteriores a la toma de muestras.

El laboratorio notificará a los interesados dentro del plazo antes indicado, dejando constancia de ello en el acta de inspección.

Cuando hubiera oposición por parte del comerciante a suscribir la notificación del resultado o no se presentara en el término fijado, se lo tendrá por oído y se continuará con el procedimiento.



Art. 40 - Los análisis, exámenes y pruebas, periciales serán practicadas exclusivamente por bioquímicos con títulos habilitantes oficialmente reconocidos.

De existir divergencias entre los técnicos oficiales y los peritos nombrados por el interesado, la Secretaría de Bienestar Social nombrará un tercer perito, cuyo fallo será inapelable.

Art. 41 -En los casos que se analice productos envasados en origen, deberá notificarse al responsable, de la toma de muestras y del resultado obtenido a fin de que pueda ejercer el derecho de defensa en tiempo y forma.

Art. 42 -En los casos de que habla el artículo anterior y cuando el producto se halla dentro del plazo de vencimiento y sin signos de haberse alterado su contenido, el fabricante será responsable de las infracciones que se constaten.

#### j) DE LAS SANCIONES

Art. 43 - Toda infracción al presente Decreto será penada con multa que variará de mil pesos moneda nacional (\$ 1.000 m/n.) a cincuenta mil pesos moneda nacional (\$ 50.000 m/n.), sin perjuicio del decomiso, desnaturalización o inutilización de la mercadería y la clausura de cuarenta y ocho horas a clausura definitiva del local de fabricación o expendio del producto como pena accesoria, así como someter al culpable a la acción de la justicia ordinaria en los casos previstos por el Código Penal.

El Departamento Ejecutivo en cada caso, graduará y hará ejecutar las sanciones de acuerdo a la naturaleza y gravedad de la contravención.

Art. 44 - En caso de reincidencia, la multa será duplicada por cada vez, que se cometa esa reincidencia hasta un máximo de cincuenta mil pesos moneda nacional (\$ 50.000 m/n.), luego de lo cual se procederá a la clausura definitiva del comercio y la inhabilitación definitiva del culpable para ejercer su actividad en el Partido.

Art. 45 - Cuando la infracción se compruebe en vehículos de transporte de los productos, estén habilitados o no, se procederá al secuestro de los mismos. los que quedarán en depósito en el lugar que determine la Municipalidad hasta tanto sea abonada la multa impuesta y los gastos de estadía del vehículo.

Por cada día en que el vehículo se halla depositado, el titular o responsable del mismo abonará la suma de mil pesos moneda nacional (\$ 1.000 m/n.) y en el caso en que el vehículo sea movido por tracción a sangre, el alimento de los animales será cobrado a razón de quinientos pesos moneda nacional (\$ 500 m/n.) por día.

Art. 46 - El funcionario que ejecute el secuestro del vehículo, labrará acta por separado detallando el estado y características del o de los vehículos y cantidad y calidad de la mercadería y efectos secuestrados.

El acta será suscripta además por el infractor y en caso de negativa del mismo por dos testigos presentes en el acto; una de la misma será entregada bajo recibo al responsable del lugar destinado a la guarda del vehículo.

#### k) DE LAS CLAUSURAS

Art. 47 -Las clausuras de los locales podrán ser preventivas o como pena accesoria a la multa que sanciona la infracción.

Serán preventivas, cuando así lo haga procedente el resguardo de la seguridad o la salud de la población, haciéndola extensiva al tiempo que fije el Departamento Ejecutivo y levantándola cuando desaparezcan las causas que la motivaron.

La clausura preventiva será impuesta por el funcionario actuante, cuando de razones de urgencia debidamente fundadas así lo hagan necesario y siempre ad-referendum del Departamento Ejecutivo quien habitará días y horas para la substanciación del trámite respectivo.

Art. 48 - Toda clausura preventiva deberá hacerse efectiva por el tiempo que determine el Departamento Ejecutivo y levantada dentro de las cuarenta y ocho horas de haberse efectivizado o al momento de subsanarse los motivos que la determinaron.

Art. 49 - Se procederá a la clausura de los locales comerciales o industriales y por el tiempo que en cada caso se fije.

- a) Cuando de los procedimientos previos surja la conveniencia de realizar ésta, y se efectuará aún cuando a su frente no se encuentren las personas responsables del comercio.
- b) Cuando de cualquier otra forma se obstaculice la realización de procedimiento pertinentes, por parte de las autoridades sanitarias.
- c) Por funcionar sin la correspondiente habilitación, aún en el caso en que ésta se halle en trámite.
- d) Por sus condiciones insalubres y cuando ellas constituyan un peligro para el personal que en él actúa, para su seguridad o atente contra la salud de la población.
- e) Como pena accesoria la multa que pudiera corresponder por infracciones al presente Decreto y/o en los casos en que se compruebe manifiesta intención o reiteradas infracciones a las disposiciones vigentes.
- f) Por existir entre el personal alguien afectado por una enfermedad infectocontagiosa. Esta clausura se hará extensiva para el caso en que el afectado habite en el mismo local, aún cuando no intervenga en la actividad industrial o comercial que en él se realice.

Art. 50.- El tiempo de la clausura será graduado por el Departamento Ejecutivo conforme a la naturaleza de la falta o hasta tanto desaparezcan las causas que la motivaron. Cuando el responsable haya subsanado los motivos que hicieron procedente la clausura, deberá solicitar por nota una nueva inspección que constate la nueva situación. Dentro de las cuarenta y ocho horas de presentada, la repartición responsable dictaminará sobre la procedencia del levantamiento, el que quedará exclusivamente reservado al Departamento Ejecutivo. Cuando vencido el plazo de que habla el presente artículo, por negligencia u omisión del funcionario actuante resulte perjudicado el comerciante, el responsable asumirá todas las responsabilidades que pudieran emerger de sus actos.

Art. 51 - En el momento de disponerse la clausura, sea ésta preventiva o como sanción accesoria, se otorgará un plazo no superior a las cuatro horas para que el responsable retire del local las mercaderías que por sus características puedan perjudicar a la seguridad o a la salud pública, así como los animales domésticos que pudiesen ser afectados por el tiempo de clausura.

En ningún caso se permitirá el retiro de productos o bienes que no se hallen comprendidos en el párrafo anterior.

Art. 52 - En el momento de la clausura y en todos los lugares de acceso al local, se colocará una faja que con caracteres visibles indique la causa de la clausura dispuesta, con expresa mención de la infracción cometida.

Esta faja será colocada por el personal de la inspección General de la Municipalidad, con la presencia de los funcionarios de la Secretaría de Bienestar Social.

Cuando la clausura se provoca por la actuación del personal de la Secretaría de Bienestar Social, sólo con la conformidad de ésta se procederá al levantamiento de la misma.

Art. 53 - Toda violación a una clausura dispuesta, así como la destrucción de la faja o sellos que haga a la misma, será considerada falta grave y hará pasible al responsable de ella del máximo de multa, la clausura definitiva y la inhabilitación permanente para ejercer su actividad comercial y/o industrial en el Partido, sin perjuicio de las acciones previstas en el orden judicial.

#### **I) DE LOS RECURSOS DE APELACIÓN**

Art. 54.- Toda persona afectada por una sanción o por procedimiento que considere perjudicial para sus intereses, arbitrario o no ajustado a derecho, podrá recurrir en apelación de conformidad a los prescripto por el artículo 436 y subsiguientes del Código de

Procedimiento Penal de la Provincia de Buenos Aires con las reformas introducidas por la Ley 5613.

Art. 55.- Presentará en la Mesa de Entradas de la Municipalidad una nota dirigida al señor Intendente Municipal, donde hará mención al número de acta de inspección o expedirse si ya se hubiera iniciado, haciendo un relato completo de los hechos que constituyen la actuación motivo de la apelación.

Art. 56.- Adjuntar si hubiera, a la nota de recurso, el acta o número de expediente motivo del recurso. Este pasará a consideración del jefe de Departamento de Bromatología de la Secretaria de Bienestar Social, quien elevará a su superior inmediato, informes fundamentado sobre la procedencia del recurso presentado, dando nota de todo lo actuado al recurrente, quien en caso de disconformidad deberá presentar un nuevo escrito refutando las argumentaciones propuestas. Se elevarán todas las actuaciones al Secretario de Bienestar Social, quien dictaminará y propondrá al Departamento Ejecutivo la Resolución definitiva. Este en instancia definitiva, adoptará la correspondiente resolución sobre el recurso planteado.

## CAPITULO II

### PRODUCCIÓN Y/O ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 57.- Los rubros que a continuación se mencionan, se hallan comprendidos en las obligaciones que fija el presente capítulo.

- a) Elaboración de bombones, caramelos, galletitas y dulces en general.
- b) Preparación de café, té y similares para su expendio en la vía pública o lugares de concurrencia de público.
- c) Casas de comida, restaurantes, rotiserías, casas de lunch, bares, cafés, hoteles, pensiones, clubes, colegios y todo otro local que posea buffet y comedor, cervecería, parrilla, churrasquerías, bares americanos, copetines al paso y minutas.
- d) Fábricas de conservas de origen animal y vegetal.
- e) Depostaderos de vacunos, porcinos, lanares, equinos.
- f) Fabricación o preparación de sandwich o emparedados.
- g) Fábrica de sodas y agua gaseosas.
- h) Fábrica de chasinados, embutidos y fiambre. Elaboración de jamones y matambres. Mondonguerías.
- i) Fábrica de pastas.
- j) Fábrica de productos lácteos.
- k) Fábrica de gelatinas comestibles, albúminas y levaduras.
- l) Fábrica de helados.
- m) Fábrica de hielo.
- n) Fábrica de pan, facturas y postres de repostería y despachos de pan.
- o) Usinas pasteurizadoras.
- p) Pizzerías.
- q) Almacenes mayoristas y minoristas, despacho de comestibles, despensas, venta de productos envasados.
- r) Venta, depósito y fraccionamiento de vino, aceite, miel, harinas de cereales y jugos de frutas.
- s) Venta y depósito de forrajes, papas y cereales, frutas, verduras, legumbres y hortalizas.
- t) Carnicerías, mercaditos, mercados, ferias y supermercados.
- u) Productos de granja, aves vivas, muertas y peladas, lechones.
- v) Depósito y venta de huevos.
- w) Pescados, pescaderías, mariscos (moluscos y crustáceos).
- x) Criadero de aves, conejos y visones.
- y) Mataderos, frigoríficos.
- z) Peladeros de aves.
- aa) Graserías y ceberías.
- bb) Café, té, yerbas y especies. Elaboración y venta de productos dietéticos.

Y la venta, elaboración, depósito y fraccionamiento de todo producto alimenticio y rubros nuevos que se habiliten y tengan relación con lo indicado en este artículo.

Art. 58.- Todos los locales destinados a la producción y/o elaboración de los productos enumerados en el capítulo anterior, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Habilitación: deberán acompañar la solicitud de habilitación con planos de edificación donde conste relación con viviendas inmediatas, distribución de instalaciones, maquinarias, provisión de agua, desagües, cuadras o lugares de elaboración y certificado de potabilidad de agua.
- b) Paredes - cielorrasos - pisos - frisos:  
Paredes: Deberán estar construidas en material, revocadas y revestidas con un friso hasta 2 m., de altura de material impermeable que permita una fácil y total higienización.  
Cielorrasos: construidos en yeso, bovedilla revocada, cemento alisado u otro material impermeable, imputrescible y de fácil limpieza.  
Pisos: de mosaicos, cemento alisado o material similar, impermeable, que no presente juntas, grietas u otro medio que permita la acumulación de polvo o impida una correcta higienización. No podrán existir ángulos muertos entre el piso y las paredes y se tendrá en cuenta los desagües que faciliten la correcta Limpieza.
- c) Libre circulación: El acceso al lugar de elaboración, deberá reunir las mismas condiciones que ésta y no podrán depositarse en ellos trastos, mercaderías ni elementos que entorpezcan la normal circulación.
- d) Ventilación: Las aberturas para la circulación y/o ventilación, poseerán dispositivos que impidan la entrada de insectos. Durante las horas de trabajo el volumen total de aire deberá renovarse por lo menos tres veces por hora. Las puertas y ventanas deberán abrir hacia el exterior.
- e) Capacidad de los locales: No podrá ser inferior a quince metros cúbicos por persona. La superficie total de las aberturas, no será en general inferior a la sexta parte de la superficie del suelo en locales de hasta cien metros 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 trabajen en el local o el índice de renovación del aire.
- f) Iluminación: Se hará con luz solar a través de ventanas o techos y en caso de recurrir a la luz artificial, ésta deberá ser de intensidad suficiente y conforme a las normas de edificación.
- g) Prohibición de fumar: En el lugar destinado a la preparación de alimentos, su fraccionamiento o envasamiento está terminantemente prohibido fumar.
- h) Utilización: Deberán ser destinados únicamente a la elaboración de productos alimenticios, no pudiendo ser utilizados como dormitorios, ni lugar de estar, ni pasaje para comunicar con habitaciones o lugares con destino distinto.
- i) Depósito de productos elaborados o materia prima: Deberán mantenerse sobre soporte o estantes adecuados, de fácil higienización y separarlos del suelo a una distancia no menor de 30 cm., debiendo en todos los casos mantener la correcta limpieza debajo de los mismos. Únicamente se permitirá la existencia de productos, que sean la misma materia prima del producto a elaborar y en la cantidad suficiente para el normal desenvolvimiento del negocio.
- j) Presencia de animales: Queda terminantemente prohibido la presencia, en el lugar de elaboración de productos alimenticios, de animales domésticos.
- k) Materia prima para devolución: La materia prima que no sea apta para la elaboración de alimentos y se conserve para su devolución no podrá hallarse en el lugar destinado para la elaboración y en todos los casos el recipiente que la contenga deberá exhibir en forma bien legible la leyenda "PARA DEVOLUCIÓN".

Se admite un plazo de 48 horas, para que el comerciante retenga la mercadería a devolver debiendo los inspectores exigir las constancias respectivas.

Todo productor o elaborador de materia prima o alimentos es responsable de la calidad y aptitud para el consumo del mismo por parte del público, debiendo extremar las medidas que aseguren esas condiciones. En caso de comprobación o duda sobre su calidad o aptitud, deberá desecharlo y de haberse ya librado al consumo de la población, retirarlo de la venta, dando cuenta de la anormalidad a la autoridad sanitaria Municipal, quien ordenará su comiso por cuenta y cargo del responsable. En caso de comprobarse la ineptitud para el consumo, la modificación de su calidad o todo otro hecho que signifique un atentado a la salud o un engaño al consumidor, el responsable será sancionado, no pudiendo alegar en su descargo ignorancia o falta de responsabilidad personal en los actos.

- l) Ubicación: No podrán tener comunicación directa con caballerizas, criaderos de animales y lugares similares, considerados como inconvenientes.
- m) Presencia de insectos o roedores: Deberá ser combatida la presencia de todos los insectos y roedores, adoptando las medidas conducentes a ello.
- n) Provisión de agua, piletas y desagües: Todo establecimiento dedicado a la producción y/o elaboración de productos alimenticios deberá tener agua potable y para el lavado de utensilios y todo elemento de elaboración, deberá contar con piletas de capacidad suficiente, conectados por medios de desagües a la red cloacal o pozo sumideros reglamentarios y tener agua fría y caliente.
- o) Heladeras y/o conservadores: Para la materia prima o alimentos ya preparados que por sus características especiales demanden su conservación a temperatura adecuada, deberán mantenerse en heladeras, refrigeradores o conservadoras, admitiéndose fuera de estos, la cantidad necesaria por el volumen de producción y en el momento de elaboración.
- p) Desinfectantes, detergente y/o similares: En el lugar de elaboración no podrá mantenerse elementos para la desinfección, desinsectación y/o desratización así como todo otro producto que pueda contaminar la materia prima o los productos ya elaborados.
- q) Guardarropas, retretes y lavabos: Deberán poseer guardarropas, separados para cada sexo, en lugar distinto al lugar de elaboración de los productos alimenticios.
- r) Para el lavado de manos del personal, el establecimiento deberá poseer jabón y toallas en cantidad suficiente y manteniéndolos en perfectas condiciones de higiene, también se aceptará el secado de manos mediante aparatos especialmente destinados a ello.
- s) Los retretes estarán aislados de los lugares de trabajo, tendrán pisos y paredes impermeables hasta 1,80 mts. de altura. Deberá haber 1 (un) retrete por cada 20 obreros y por cada sexo. Los originales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 obreros. Es obligatorio el lavado de manos con agua y jabón toda vez que se haga uso del retrete, lo que se avisará al personal con carteles ubicados en el lugar.
- t) Vestimenta: El personal deberá vestir blusa, saco o guardapolvo de género de color blanco o crema, pantalones de igual tipo y calzado de suela de goma blanco. La cabeza deberá estar protegida con gorro o cofia de igual color. Todos estos elementos deberán hallarse en perfecto estado de conservación e higiene.
- u) Maquinarias: Deberán hallarse instalados de modo de permitir su correcta limpieza una vez finalizada la labor y dispuestas de modo tal de no producir ruidos, Vibraciones ni desprendimiento de humos, gases u olores que afecten al vecindario.
- v) La mesa de labor deberá ser de mármol u otro material que permita su perfecta higiene y al terminar las tareas deberán hallarse perfectamente limpias.
- w) Recipientes para residuos: Deberán hallarse en cantidad suficiente y ubicados en forma accesible para el personal, contruidos de metal o material similar en características de higiene y provisto de tapa.

- x) Uso de aserrín: Prohíbese el uso de aserrín en el lugar de elaboración de productos alimenticios.
- y) En aquellos casos que sea procedente el uso de ganchos v gancheras, estos deberán estar confeccionados en acero inoxidable o galvanizado.

### NORMAS ESPECIALES DE PRODUCCIÓN Y/O ELABORACIÓN

Art. 59.- Además de las condiciones requeridas por el artículo anterior, fíjense como normas especiales de producción y/o elaboración para cada rubro, las que se mencionan a continuación.

Art. 60.- Declárase obligatorio para el rubro de Panaderías, fábrica de masas, emparedados, de pastas (secas o frescas) y de pizza, faina, fugassa, empanadas, churros, etc.:

- a) La harina será depositada en locales construidos de mampostería, nunca inferiores a una superficie de 12 metros cuadrados que reúnan las mismas condiciones de luz y ventilación que la cuadra de elaboración y no podrá comunicarse directamente con ésta. Tendrá protegida las aberturas con tela metálica inoxidable que impida el acceso de insectos y las bolsas deberán hallarse ubicadas sobre una tarima de suficiente altura como para permitir la fácil higienización del piso ubicado debajo de ella.
- b) El horno y/o californias deberán estar ubicados a 0,50 mts. de las paredes y su piso será de ladrillo o piedra refractaria.  
Deberán poseer iluminación que permita ser manejados desde el exterior y las chimeneas deberán estar a 0,50 mts. de las paredes y tener dispositivos que impidan que el humo y hollín incomoden al vecindario.
- c) Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol o material similar, no pudiendo ponerse en contacto con recipientes de cobre, salvo que estén estañados interiormente.
- d) Las verduras y frutas, estarán depositadas en muebles construidos con materiales que permitan su fácil limpieza y con aberturas provistas con telas metálicas inoxidables o vidrio. Las carnes, pescados o mariscos deberán hallarse depositadas en la heladera o cámara frigorífica hasta el momento de prepararlas o servir las.  
Los comestibles o bebidas envasados deberán hallarse depositados en lugares cerrados, con paredes revocadas, blanqueadas y con pisos de baldosas, cemento alisado o madera.
- e) Prohíbese el empleo de envases de segundo uso para depositar o guardar substancias alimenticias o elaborar comida. Una vez abierto los envases, su contenido hasta el momento de su consumición deberán estar depositados en recipientes enlazados, de vidrio, loza, barro cocido, plástico o similar.
- f) No podrán por ningún concepto guardarse restos de comida ya sea en platos o fuentes.
- g) El pan debe ser poroso y liviano, sin ser blando, presentar en todas sus partes y especialmente en la porción de la mica adherente a la corteza, numerosas cavidades bastante voluminosas, signo de que ha sido elaborado con harinas aptas, cuyo glute conserva sus propiedades elásticas, su sabor y olor deben ser agradables, la miga debe ser elástica y homogénea sometida a una presión moderada. Sus cavidades deben retomar la forma y no debe contener grumos, su costra debe ser dorada, sonora y adherente a la miga en todas sus partes no debe presentar más de 35 % de humedad ni de 3,25 % de cenizas totales calculadas sobre substancias secas.
- h) Queda prohibida la permanencia de pan viejo y factura vieja, en piezas enteras, o trozos en cuadras o dependencias de las panaderías. Igualmente la tenencia y expendio de pan, galletas, factura v productos cocidos, conteniendo substancias extrañas, atacadas por enfermedades criptogánicas o parásitos animales, averiadas, alteradas o con una acidez mayor de 6,54% calculada en ac. láctico los panes blancos y 0,72 % los panes negros.

- i) La elaboración de pan rallado o molido se realizará exclusivamente en las panaderías, empleándose para ello panes enteros y en buen estado de conservación. Su expendio se hará en envases cerrados con el rotulado correspondiente, en panaderías y despachos de pan.  
Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de pan rallado en una cantidad mayor de 5 Kg.

Art. 61.- Declárase obligatorio para los restaurantes, casas de comida, rotiserías, casas de lunch, bares, cafés, hoteles, pensiones, clubes, colegios y todo otro local que posea buffet y comedor, cervecerías, parrillas, churrasquerías, bares americanos, copetines al paso y minutas donde se prepare comida para ser consumida en los mismos y se sirva a personas ajenas a ellos.

1. Las cocinas poseerán una superficie mínima de 6 m<sup>2</sup>., cuando en ella no trabajen más de dos peones, determinándose una proporción de 2m<sup>2</sup>., por persona que exceda ese número. El ancho del local no podrá ser menor a dos metros.
2. En los lugares en que se proceda solamente a asar carne, achuras y embutidos no se exigirá local para cocina, siempre que se empleen las denominadas parrillas o cocinas al spiedo y se ajusten a lo siguiente:
  - a) Deberán estar las parrillas o cocinas, separadas por mostradores del público, debiendo quedar entre la parrilla y el mostrador un espacio mínimo de 1 m. para circulación del personal.
  - b) Los mostradores deberán ser recubiertos de mármol, acero inoxidable u otro material impermeable que permita su fácil higienización.
  - c) Las parrillas o instalaciones similares, deberán poseer en su parte superior campanas adecuadas, conectadas al exterior por conductos de tiraje, provistos de deshollinadores y colocados de modo tal de no perjudicar a los habitantes de las casas linderas.
  - d) Deberán poseer piletas, para el lavado de los alimentos y utensilios utilizados para la preparación, próximos a la parrilla.
3. Las verduras y frutas, estarán depositadas en muebles construidos con materiales que permitan su fácil limpieza y con aberturas provistas con telas metálicas o vidrio. La carne, pescado o mariscos, deberán hallarse depositados en la heladera o cámara frigorífica, hasta el momento de prepararlos o servirlos.

Los comestibles o bebidas envasadas deberán hallarse depositados en lugares cerrados, con paredes revocadas y blanqueadas, con pisos de baldosas, cemento alisado o madera.

4. Prohíbese el empleo de envases de segundo uso para depositar o guardar substancias alimenticias o elaborar comida. Una vez abierto los envases, su contenido, hasta el momento de su consumición deberán estar depositados en recipientes enlozados, de vidrio, loza, barro cocido, plástico o similar.
5. Las comidas marcadas no podrán tener más de dos horas de preparación, de 10 a 12 horas, por la mañana y de 18 a 20 horas, para las comidas de la noche.
6. No podrán guardarse por ningún concepto restos de comida, ya sea en platos o fuentes.

Art. 62 - Declárase obligatorio para la fabricación de aguas gaseosas o soda:

Para la instalación y funcionamiento de las fábricas de soda con sifones, deberá solicitarse por escrito ante la mesa general de Entradas de la Municipalidad, la radicación y habilitación de la industria, acompañando la siguiente documentación:

- a) Plano de distribución interna del establecimiento con las medidas exactas de las dependencias, aberturas, etc. y máquinas a emplear.
- b) Memoria descriptiva determinando tipo de máquinas y ciclo de operaciones en detalle

- c) Declaración jurada estableciendo que el solicitante se ajusta estrictamente a lo reglamentado en la presente Ordenanza.

Art. 63.- Los establecimientos cuya habilitación se solicita, no podrán iniciar sus actividades sin la previa declaración jurada en la existencia de envases de su marca con que iniciará sus actividades y que nunca podrá ser menor a seis mil unidades. Los envases serán de vidrio neutro, incoloro, transparente y de superficie interna y externa lisa. En caso de usarse vidrio coloreado, lo será en tonos claros que no dificulten su transparencia, quedando prohibido el uso de todo tipo de encofrado o cobertura exterior que dificulte la transparencia del contenido o que no permitan la higienización del mismo.

Además deberán llevar exteriormente grabados con esmalte vitrificable, de conformidad a lo dispuesto por Ley 11.275, el nombre de la fábrica o fabricante o marca registrada correspondiente al producto que contiene.

Art. 64 - El local destinado a la elaboración, debe ser independiente a cualquier otra clase de negocios y está prohibido estibar cajones dentro del mismo y expender el producto al público dentro de dicho local. Será construido en mampostería, cerrado a las instalaciones a utilizarse y personal actuante. Deberán reunir además las siguientes condiciones:

- a) Dimensión mínima del local, destinado a Sala de elaboración: treinta (30) metros cuadrados, paredes, revocadas lisas y pintadas a la cal, azulejadas o con friso de material impermeable hasta un metro con ochenta (1,80) de altura.
- b) La comunicación de los locales de trabajo con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.
- c) A las fábricas instaladas en la calle sin pavimentación se les exigirá una loza de hormigón o piso de piedra de cuatro (4) metros de ancho frente a la puerta de carga o descarga y hasta el portón de acceso.
- d) Las maquinarias, motores, etc., utilizadas en la elaboración, tendrán una distancia mínima de 0,80 centímetros de los muros divisorios y de un metro entre maquinarias, debiendo contar con dispositivos de protección y estar asentadas sobre bases firmes capaces de evitar trepidaciones.

Art. 65 - Los patios de entrada para vehículos y los internos en los establecimientos, deberán estar pavimentados para evitar el polvo y el barro.

Art. 66 - Las caballerizas deberán estar construidas a una distancia no menor de quince (15) metros de la planta de elaboración. Tendrán boxes separados, pisos antideslizantes e impermeables con desagües y cámara séptica y estercolero y deberán ajustarse en un todo a lo dispuesto a las normas vigentes.

Art. 67 - En los lugares donde exista agua corriente sólo se permitirá emplear agua filtrada para la elaboración de los productos mencionados en este Decreto. Donde no hubiere agua corriente se utilizará agua de pozo semisurgente, de segunda napa por lo menos, previo análisis de la Secretaria de Bienestar Social, el que se repetirá en forma periódica cuantas veces esa repartición lo creyera conveniente. Dichos pozos deberán estar a una distancia no menor de 15 metros de los pozos negros, los que serán ligados obligatoriamente a una cámara de sedimentación munida de filtros microbianos. Previamente a la elaboración del producto con agua de pozo semisurgente, ésta deberá ser tratada con cloro y filtrada con carbón activo u otro procedimiento de igual eficacia.

Art 68 - Las tuberías conductoras de agua gasificada deben ser de material autorizado por autoridad sanitaria.

Art. 69 - Para los envases fuera de uso, los establecimientos deberán contar con un local separado para depósito.

Art. 70 - El lavado de los sifones se hará solamente en forma mecánica, con solución detergente o de soda cáustica al 49 por ciento, sometiendo exteriormente el envase y la



cabeza a la solución higienizante, debiendo ser enjuagados con abundante agua fría con procedimientos mecánicos de igual eficacia. En igual forma se procederá para el lavado del pico el que será sometido a chorros de agua corriente a presión.

Art 71 - El lavado de los sifones en los casos en que deba procederse a su desarme se efectuará a presión no pudiendo efectuarse dicha operación en piletas ni en recipientes de ninguna naturaleza, debiendo arrojarse las aguas del lavado al sistema de eliminación cloacal o a cámara séptica.

Art. 72 - El agua utilizada en la preparación del producto a que se refiere el presente Decreto, debe ser química y bacteriológicamente potable y tratada con los medios físicos y químicos (filtrado, clorinación e ionización) previamente al llenado del sifón. Este se hará en forma mecánica.

Art. 73 - Todas las máquinas y elementos utilizados, serán provistos de dispositivos de protección y la saturadora poseerá válvulas de control y seguridad.

Art. 74 - Las partes de la máquina saturadora que estén en contacto con el líquido deberán ser de acero inoxidable, bronce, estaño y otro material autorizado. Los gasómetros deberán ser automáticos, herméticamente cerrados y de acero inoxidable.

Art. 75 - Los envases serán obturados con tapa sifones (armadura metálica o cabezas) de una sola pieza adherida al envase y que podrá ser de una aleación compuesta del 80 por ciento de plomo, 10 por ciento de antimonio y 8 por ciento de estaño, para la parte exterior que no está en contacto con el líquido o de otro material autorizado.

Art. 76 - Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas, lo mismo la válvula y demás partes que puedan estar en contacto con el líquido, estarán constituidas o revestidas de aleación del 98 % de estaño, 1 % e antimonio y 1 % de cobre o de estaño técnicamente puro o serán de otro material autorizado.

Los revestimientos deberán ser uniformes sin solución de continuidad picaduras y de no menos de un milímetro de espesor. No se permitirá el uso de sifones cuya tapa o cabezas no esté totalmente adherida al envase en el momento de su llenado o tengan mecanismos separados.

Art. 77 - Para el arreglo de los sifones en todos los establecimientos dedicados a la actividad que se reglamenta por este Decreto deberá existir un dispositivo mecánico, dotado de manómetro probador de cabezas para asegurar que no haya pérdidas de presión.

Art. 78 - Prohíbese poseer y utilizar sifones de otras fábricas, los que siendo de propiedad de los elaboradores no tenga claramente grabado su nombre o marca y los que aparezcan borrados por cualquier procedimiento. Exceptuándose a los sifones cuyos propietarios, habiendo cesado en la elaboración, los hayan vendido a uno o más industriales, quienes en este caso, para identificarlos, deben grabar un número de orden a la marca registrada adquirida (remarcado).

Art. 79- En fábricas y vehículos de reparto de las mismas se permitirá una tolerancia de botellas y sifones de otras marcas (bastardos) vacíos, del 5 % (nunca de una sola marca) de las existencias totales en fábrica y vehículos. Tolerándose el exceso en este porcentaje, cuando el industrial pueda probar fehacientemente que procede regularmente al canje de los mismos con sus propietarios, mediante la obligatoriedad de llevar un archivo por orden correlativo de fechas, de las respectivas boletas de canje de sifones. Los sifones bastardos, para su canje, deberán estar separados por marcas y agrupados con un cartel que indique "SIFONES PARA CANJE". No existiendo tolerancia alguna, cuando los envases están llenos y no sean de la marca del establecimiento inspeccionado.

Art. 80 - En los lugares que se expenden al público dentro o fuera del local, los productos mencionados en esta reglamentación, los propietarios del comercio están obligados a rechazar y no admitir de sus proveedores aquellos envases que no reúnan las condiciones de conservación e higiene y que además no sean de propiedad de la fábrica vendedora del producto envasado. La aceptación, por otra parte del comerciante de sifones cuya marca no

corresponda o no pertenezca al industrial que los envasa, hará incurrir en infracción al comerciante que los expanda al público o los tenga en su poder.

Art. 81 - Las partidas de envases que se encuentren depositadas en lugares que no pertenezcan a la fábrica propietaria de las mismas, sin justificación alguna, serán intervenidas para ser puestas a disposición de sus verdaderos dueños, aplicándose al infractor las penalidades correspondientes, siendo por su cuenta y orden y a su costo la devolución de los envases a su real propietario, en el término perentorio de cinco (5) días.

Art. 82- Decláranse comprendidas en esta disposición a las fábricas de aguas gaseosas en botellas.

Art. 83 - Los fabricantes instalados en otros municipios que comercialicen sus productos dentro del Partido de Tigre o sus representantes en éste, serán responsables por las infracciones a este Decreto.

Art. 84- Declárase obligatorio para las usinas pasteurizadas de leche y fabricación de los derivados de la misma entendiéndose por leche, el producto integro, fresco y limpio de la secreción de las glándulas mamarias de una o más vacas sanas, obtenida por el ordeño a fondo de las mismas, lo indicado por el Decreto Nacional 9030 del 14 de octubre de 1965.

Art. 85 - Declárase obligatorio para las fábricas de hielo: El agua que se emplee para la elaboración de hielo, deberá ser químicamente y bacteriológicamente potable. En los lugares donde exista agua corriente sólo se permitirá emplear agua filtrada. Donde no hubiere agua corriente se dará cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 67 del presente Decreto.

Art. 86- Declárase obligatorio para la fabricación de helados:

1. El helado elaborado deberá ser mantenido a una temperatura no mayor de 5° c.
2. Las leches y cremas que se empleen deberán ser pasteurizadas.
3. Se permitirá en la elaboración, el uso de pequeñas cantidades de chuño o almidón de maíz, hasta el 6 por mil de gelatina comestible o caseinato de sodio, y pectina, agar agar, polvo de algarrobo, goma arábiga, Karaya, goma tragacanto, goma de avena, alginato de sodio, musgos comestibles, albúminas y carboscimetilcelulosa (C.MC.).
4. Deberán estar exentos de gérmenes patógenos Y los elaborados con frutas ácidas no podrán tener más de 10.000 gérmenes banales por gramo, haciendo el recuento en plaza. Los de otras frutas (bananas, frutillas, etc.), 50.000 gérmenes banales y los de leche y crema no más de 200.000 gérmenes banales por gramo.
5. Queda prohibido la elaboración de helados con:
  - a) Leche con acidez mayor de 0,18 % expresada en ácido láctico o crema de leche con más de 0,45 % expresada en ácido láctico.
  - b) Recipiente cuyo estañado sea imperfecto o haya desaparecido total o parcialmente.
  - c) Adición de esencias extractos artificiales y/o colorantes derivados de la hulla.
6. Declárase obligatorio para todas las fábricas de helados instalados en el partido o que comercialicen el producto en él, a presentar la fórmula de elaboración de los mismos, para su comprobación, cuando así lo requieran los organismos competentes.

Art. 87 - Declárase obligatorio para la elaboración de gelatinas comestibles, entendiéndose por gelatina comestible el subproducto concentrado y seco, obtenido por la hidrólisis en agua hirviendo de tejidos ricos en sustancias colágenas, tales como: cartílagos, tendones, huesos, trozos, de cuero, fascias, aponeurasis y productos de la pesca.

En la elaboración de gelatina para usos alimenticios, solamente serán empleadas las partes comestibles de las especies animales correspondientes, las cuales deberán entrar al

establecimiento acompañadas de la certificación sanitaria expedida por Inspección Veterinaria Oficial.

Art. 88 - Condiciones del producto: La gelatina alimenticia deberá reunir las siguientes condiciones:

Debe presentarse purificada, desecadas e inodoras exentas de productos nocivos y cloro.

Tendrán como máximo una parte por millón de arsénico (As) 30 (treinta) partes por millón de cobre (Cu), 100 (cien) partes por millón de zinc (Zn), 7 (siete) partes por millón de plomo (Pb).

La cantidad de anhídrido sulfuroso (So<sub>2</sub>) no podrá exceder de 500 partes por millón.

El agente de gelatinización obtenido por hidrólisis de pieles, ligamentos y huesos de animales sanos, no deberá tener más de 3,25 % de cenizas totales, ni menos de 15 % de nitrógeno.

La solución al 1 % debe acusar una acidez hidrogenómica en P.H. del 6,3 a 7.

La solución al 1 % en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor.

La gelatina de pescado (ictiocola) no deberá contener más del 2% de cenizas y fundirá a 50° C. La solución de 1 en 24 de agua caliente dará al enfriarse una jalea transparente sin olor ni sabor.

La Secretaría de Bienestar Social autorizará y limitará las proporciones de los agentes gelatinizantes, de conformidad a las exigencias tecnológicas en cada caso.

Las fábricas de gelatinas comestibles deberán reunir todos los requisitos de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénica sanitaria, que con relación con la labor a desarrollar se consigne en este Decreto.

Art. 89 - Los envases de las gelatinas comestibles, llevarán rótulos claramente redactados, en los cuales se especificará que el producto es "gelatina alimenticia", el origen y nombre del fabricante, agregándose nombre y dirección del introductor o distribuidor en el partido, para casos de artículos extranjeros.

Art. 90 - Declárase obligatorio para las "fábricas de conservas", entendiéndose por conserva el producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor. Bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado tal producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que se exigen por el Reglamento Alimentario.

1. Los envases no podrán ser llenados por sumisión de éstos en el producto a contener.
2. No se podrán volver a utilizar con fines alimenticios, sobrantes de salmueras, jugos, jarabes, salsas, etc., obtenidos en el envasamiento de los productos cuando éstos no resulten aptos para el consumo.
3. Toda partida de conservas, terminada su elaboración debe cumplir un período de observación, de seis (6) días de estacionamiento como mínimo, antes de ser librada a la circulación.

Art. 91 - Las conservas alimenticias deberán satisfacer las siguientes exigencias:

- a) Los caracteres organolépticos y morfológicos no diferirán mucho de los productos respectivos cocinados.
- b) Responderán en el envase a las exigencias dispuestas por el Departamento Ejecutivo.
- c) La rotulación se hará directamente en las fábricas, no pudiendo sus propietarios enviar etiquetas para ser adheridas fuera del establecimiento. En ellas deberán consignar: conserva dulce de (si son varios productos conservas, dulces mixtos), colocando la denominación de los productos componentes en orden correlativo a la proporción en que integran la fórmula. La substancia empleada para conservarlos (al aceite, en salsa, de tomate, al natural, en almíbar, etc.), el nombre del establecimiento que la elabora, su dirección y número de análisis.

- d) No podrán contener materias extrañas, producto de uso prohibido, metales tóxicos y etc.
- e) Deberán estar en perfecto estado de conservación y no acusar reacción de amoníaco y de compuesto sulfurado (solamente pequeños vestigios de hidrógeno sulfurado en las carnes curadas envasadas). En las conservas de crustáceos se tolerará un principio ennegrecimiento.
- f) Salvo las conservas de pescados y mariscos la sal empleada no podrá contener más de 5% de salitre, (nitrato de potasio o sodio), ni más de 0,4 % de nitrato de sodio.
- g) No podrá contener sustancias de origen orgánico o mineral destinados a disminuir el valor comercial o alimenticio del producto.
- h) No podrán contener un exceso de condimentos destinados a disimular determinados defectos de las materias primas utilizadas.
- i) Llevar la fecha de elaboración en forma visible por medio de sello o perforando el rótulo principal o estampada a presión sobre la tapa del envase. No podrá ser agregada en otros rótulos, fajas, células postizas o superpuestas, salvo en los productos de importación.
- j) En los casos de conservas de pescados, los cajones en los cuales llegue la materia prima a la fábrica, no se podrán usar con otro fin e inmediatamente de vaciados deberán ser limpiados.
- k) Las cubas o toneles donde se abandone el pescado para que madure por salazón deberán ser de fácil limpieza y contruidos con materiales de primer uso y destinados a ese único fin.
- l) Las conservas de pescados y mariscos deberán ser elaboradas en fábricas establecidas en zonas próximas a la de pesca y únicamente podrán elaborar en otros sitios siempre que la materia prima se reciba en salmuera o se congele inmediatamente de pescada y en esas condiciones llegue a fábrica.
- m) Las conservas de pescados rotuladas al aceite no podrán contener más de cinco gramos de aceite de pescado por cien gramos de aceite.
- n) A las pastas de pescados y mariscos se le podrá agregar sin declaración alguna hasta el 20 % de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del 18 % de sal.
- o) En cuanto a las nomenclaturas de las conservas de pescado se seguirán las que a tal fin indica el Reglamento Alimentario Nacional.

Art. 92 - Toda conserva en lata después de cerrada deberá ser sometida a esterilización por los métodos adecuados y durante el tiempo necesario, como para asegurar la completa destrucción de toda la flora microbiana que pueda comprometer la aptitud del producto para su consumo.

Art. 93 - El contenido de toda conserva debe responder a lo estrictamente declarado en el rótulo en cuanto a materias primas, condimento, etc., utilizados. Asimismo el peso neto se ajustará a lo estipulado en las reglamentaciones vigentes.

Art. 94 -Queda prohibida la circulación, tenencia v/o expendio de conservas alimenticias alteradas, sin rótulo o que proceda de establecimiento no autorizado oficialmente, las que serán decomisadas inmediatamente.

Art. 95 - Declárase obligatorio para las fábricas de chacinados, lo dispuesto por el Decreto Nacional 4238/68 sobre la inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal.

Art. 96 - Declárase obligatorio para el rubro triperías, considerándose como tales a los establecimiento o sección de los mismos donde se preparen tubos intestinales, vejigas,

esófagos y otros órganos de origen bovino, ovino, o porcino para ser utilizados frescos o salados en la elaboración de embutido o con fines médicos-quirúrgicos (catgut).

a) Constarán de las siguientes secciones:

1. Rasqueteado, lavado, faenado y peinado.
2. Encabezado, medida, enmadejado.
3. Calibrado.
4. Salado y conservación.
5. Lavadero de envases y utensilios.
6. Depósito de envases limpios y sal.

Las cuatro primeras secciones tendrán una superficie mínima de 16 m<sup>2</sup> cada una y un pasillo practicable de 1,20 m. de ancho. La de calibrado, cuando el número de mesas sobrepasen el número de tres, contará con una superficie de 6 m<sup>2</sup>., por cada mesa adicional.

Estas dependencias estarán independientes entre sí, por paredes de mampostería, de una altura mínima de tres metros, revocadas con material impermeable, pudiendo tener la forma de boxes.

El depósito y la sala de calderas poseerán una superficie de 20 metros cuadrados y de 9 metros cuadrados respectivamente, adecuadas a las necesidades del establecimiento e independientes de las anteriores.

b) Los pisos deberán tener declive que faciliten el desagüe convergente hacia una canaleta ubicada fuera de los ambientes cerrados y conectados a la red cloacal.

c) ) Las paredes tendrán una altura de 4,50 m. revestidas de friso impermeable hasta los 2,50 mts. de altura, el resto deberá estar pintado con pintura lavable con agregado de sustancias insecticidas. Los ángulos serán redondeados.

d) Deberán poseer agua potable fría y caliente, ésta última suministrada a una presión mínima de 1 ½ atmósferas.

La disponibilidad de agua será de treinta litros por metro de tripa a elaborar.

Para el lavado del local y aseo del personal podrá utilizarse agua extraída de segunda napa, a una distancia no menor de cincuenta metros de pozo negro. Las cañerías de tal naturaleza serán pintadas de color rojo al igual que las canillas correspondientes, debiendo hallarse las utilizadas para limpieza a una altura no mayor de 20 cm. del suelo

e) La única sustancia conservadora permitida será la sal común (cloruro de sodio), las soluciones salinas (salmuera 25°) se renovarán periódicamente para evitar alteraciones. La sal en bolsas será depositada sobre tarimas enrejadas de madera y se preverá que el exceso de agua sea drenado por medio de canaletas en el piso, hacia el desagüe general.

f) La insuflación de tripas, para el calibrado de los distintos órganos, se efectuará por medios mecánicos.

g) Los patios de acceso al establecimiento serán pavimentados con cemento, material asfáltico o adoquines, en este último caso las puntas deberán ser tomadas con alquitrán o similar.

h) Los depósitos de residuos estarán ubicados en lugares independientes de las secciones de elaboración y depósito de mercaderías y construidas en material revocado, de fácil higienización, con puerta o tapa metálica.

Art. 97 - Declárase obligatorio para las "mondonguerías", entendiéndose como tales aquellos establecimientos o parte de los mismos, dedicados a la higienización, cocción, blanqueo y preparación en sus distintas formas de mondongos, bonetes, librillos y cuajos, las que deberán ajustar su funcionamiento a las siguientes normas:

1. La sala de elaboración no podrá ser inferior a los 25 M<sup>2</sup>. debiendo reunir todas las condiciones establecidas para los locales que habla el Artículo 96 del presente Decreto.

2. Las mesas para el deseado (extracción de sebo, peritoneo y epiplón) deberán ser de zinc. Para el charqueado (apertura de estómago para eliminación del contenido y rasqueteado) (extracción de mucosas) se usarán mesas forradas con material inoxidable sobre el cual caerá agua fría en abundancia, la que por intermedio de una canaleta irá a las piletas con decantadores.
3. Para el cocimiento se usarán recipientes de chapa de hierro galvanizado y las bateas para el despellejado, será de madera cepillada o material de mampostería impermeabilizada con cemento alisado.
4. Las calderas se instalarán en un recinto aislado de la sala de elaboración, cámaras, etc.
5. Se exigirá certificado sanitario de procedencia de los productos a elaborar, expedido por las autoridades veterinarias oficiales.
6. El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en el local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías, debiendo poseer además cámaras frigoríficas.
7. Los estómagos de bovino destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo o de otras sustancias aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.
8. Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítase también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.
9. Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.
10. Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

Art. 98 - Declárase obligatorio para “graserías y/o seberías” entendiéndose como tales los establecimientos o sección de los mismos, dedicadas a la elaboración de grasas y/o sebos, comestibles e incomedibles.

Art. 99 - Considéranse grasas comestibles las provenientes de animales vacunos, ovinos, porcinos, caprinos y aves declarados aptos para el consumo humano, en los establecimientos autorizados para su faena, que se ajusten a las condiciones sanitarias establecidas para su elaboración. Tales grasas deberán estar limpias, libres de rancidez, con acidez máxima del 1 % en ácido oleico y un máximo del 1 % de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de fusión. Se entenderá por sustancias extrañas: agua, cenizas o impuro en insolubles. El punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer) no excederá de 46°.

- a) Primer jugo vacuno u ovino: Se entiende por ello a la grasa animal comestible obtenida de la grasa cruda en rama y a la que no se le ha separado de su proporción natural de oleocostoarina u oleomargarina y con una acidez máxima de 0,8 % expresada en ácido oleico. Se puede obtener por método de recipiente abierto con doble fondo y camisa, a vapor con temperatura inferior a 80° c. o bien mediante aplicación de otros métodos que permitan obtener un primer jugo cuya calidad sea igual o mejor que el obtenido por el método clásico.
- b) Grasa de cerdo comestible: Es la resultante de la fusión de las materias primas porcinas declaradas aptas para fines comestibles y con una acidez máxima de 1% en ácido oleico.
  - Tendrá un índice de refracción de 45°C. de 1,4559 a 1,4609.
  - Índice de yodo de 50 a 70.
  - Índice término de Tortelli de 38 a 42.

Índice saponificación de 192 a 210.  
Punto turbidez 38°C. a 23°C.

- c) Grasa vacuna u ovina: La obtenida por el proceso de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a 80°C, o aplicaciones de otras prácticas tecnológicas, basada en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan una extracción más exhaustiva de los tejidos. La acidez máxima permitida es del 1 % en ácido oleico y que debido a su sabor particular a "sebo" no debe clasificarse como primer jugo.

Art. 100 - Consideranse grasas incomedibles las elaboradas con partes adiposas o grasa en rama vieja, alterada, sucia o procedente de animales declarados ineptos por la Inspección Veterinaria. Se prohíbe el uso de los procedimientos de fusión de las grasas a fuego directo.

Art. 101 - Dependencias: Constarán de las siguientes secciones, que se comunicarán entre sí:

- a) Recibo, depósito y clasificación de materias primas.
- b) Elaboración y envase. Almacén de grasas envasadas.

Todas estas secciones contarán con piso impermeable, con un friso impermeable en las paredes de una altura de tres metros. Los ángulos de los muros entre si y éstos con el piso serán redondeados.

Art. 102 - Las graserías no estarán en comunicación con usinas de otras industrias. Las que elaboren grasas comestibles, se hallarán totalmente separadas de los incomedibles, como así su entrada.

Art. 103 - Envase: Los recipientes metálicos en que se envasa la grasa comestible, serán nuevos, limpios, de hojalata, estañados interiormente y que el estaño no contenga más del 0,5% de plomo, ni más del uno por diez mil de arsénico; ni 97% de estaño dosado al estado ácido metastásico. Sólo se permitirá envasar grasa comestible en barriles u otro recipientes de madera usados, siempre que se hallen en buen estado de conservación, y después de un lavado a fondo con cepillo y agua caliente por dentro y fuera, sometiéndoles finalmente a una esterilización con chorros de vapor a alta presión. Estos envases no deben haber contenido sustancias repugnantes o capaces de impregnar la madera.

Art. 104 - Marcas y rótulos: Se consignará en litografía o etiqueta de papel, nombre de la razón social, denominación del contenido, peso bruto y neto y localidad, mes y año de elaboración; en envases de madera se podrá usar sellos de tinta o marca a fuego; en los papeles o cartón sellado a tinta o impresión. Los envases metálicos llevarán las inscripciones estampadas a cuño y cuando litografiadas irán impresas en la misma forma. Los barriles llevarán en una de las tapas en pintura blanca al aceite o estampado a fuego, las inscripciones antes dichas. Los comestibles llevarán la leyenda "INCOMESTIBLES", estampada o impresa en forma perfectamente legible.

Art. 105 - Certificados sanitarios: La materia prima, deberá proceder de mataderos con Inspección Veterinaria y deberá ir acompañada por certificado extendido por profesional veterinario oficial.

Art. 106 - Toda otra norma no reglamentada en el presente Decreto, será ajustada a lo dispuesto por el Decreto Nacional N° 4238/68.

Art. 107 - Declárase obligatorio para los depostaderos de vacunos, porcinos, lanares, equinos, etc.: Entendiéndose como tales al establecimiento o sección del mismo donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res con destino al consumo humano. Todas las mercaderías (reses, medias reses, cuartos, subproductos, etc.) de origen animal que se introduzcan al establecimiento deberán ser acompañados con certificados sanitarios expedidos por Inspección Veterinaria Oficial.

Art. 108 - Cuando se tratare de establecimientos dedicados a la manufactura de carne equina para exportación, deberán contar con un libro rubricado por la Secretaria de Bienestar Social para asentar las entradas y salidas del producto, en el cual constará:

- a) Fecha de ingreso del producto, número de certificado sanitario, cantidad de reses, medias reses, cuartos, trozos o boneles, subproductos y kilajes.
- b) Fecha de salida, número del certificado sanitario, cantidad de reses, medias reses, cuartos, boneles o cascós, con su kilaje, nombre del vapor y país de destino.
- c) La firma elaboradora deberá avisar por medio de una nota con antelación a 24 horas la entrada y salida de la mercadería al o del establecimiento, la cual llegará y saldrá en camiones precintados, al lugar de inspección que fije la Municipalidad para poder destacar un inspector para supervisar el contenido y su destino.
- d) De acuerdo al proceso de despostada los huesos no podrán permanecer dentro del establecimiento más de dos días en invierno y un día en verano, procediéndose a su inmediato retiro.

Art. 109 - En todos los casos, los despostaderos deberán ajustarse a:

1. La sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad.
2. Los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénicosanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.
3. Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí, no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre los rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.
4. Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.
5. En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.
6. No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.
7. No se permite en los despostaderos, depositar carnes calificadas por este Reglamento como "conserva veterinaria".
8. Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes, deberán responder a las características específicas para las fábricas de chacinados.
9. La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.
10. Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de carne deshuesada.
11. Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que, a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.
12. La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.



13. La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas, que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.
14. El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrán hacerse por medio de corriente de aire caliente.

Art. 110 - Declárase obligatorio para los criaderos de animales pilíferos y/o plumíferos:

- a) Instalaciones: La cría de animales pilíferos se efectuará por sistema celular, o sea a cada hembra en jaulas separadas, las cuales serán higiénicas y construidas en línea y no superpuestas.

Las dimensiones de dichas jaulas serán de medidas apropiadas, de acuerdo a cada especie y raza para evitar incomodidades a los animales y se apoyarán sobre pilares a una distancia no inferior a 0,70 metros del suelo, poseerán techos a prueba de agua como ser de zinc, fibrocemento, cartón asfáltico, paja prensada, etc.

Debajo de dichas jaulas, el terreno deberá poseer piso impermeable terminado con una canaleta circundante conectada a pozo sumidero. En cuanto a los plumíferos tendrán dormitorios ventilados, sin corrientes de aire, bien orientados en parques cerrados y con sombra suficiente. Contarán con comederos y bebederos apropiados, en perfecto estado de higiene.

- b) Horno crematorio: Todos estos establecimientos poseerán un horno crematorio, de dimensiones proporcionales a la cantidad de residuos, desperdicios y animales muertos, que se deba cremar.
- c) Denuncias de epidemias: Cuando en el plantel de animales se produjera mortandad, se deberá denunciar inmediatamente a la Secretaría de Bienestar Social. Los animales muertos no se podrán aprovechar para ningún fin y serán cremados al momento, debiéndose proceder a la desinfección del lugar.
- d) Higiene y desinfección: La limpieza de jaulas, bebederos, comederos, corrales, parques, etc., se efectuará diariamente, y la desinfección, una vez por mes, salvo en casos de epidemias que será obligatorio proceder a su desinfección inmediata. Se aconseja el uso de lechada de cal creolinada u otro desinfectante
- e) Matadero anexo: Si estos establecimientos usaran como alimento básico carnes vacunas, equinas, etc., y se faenaran en el mismo lugar, se deberá contar con un matadero encuadrado dentro de las siguientes condiciones:
  - Poseer piso impermeable con desagües a pozos sumideros o cámaras sépticas.
  - Las paredes tendrán friso impermeable hasta la altura de 3 mts., y el resto revocado y pintado a la cal. Techo bovedilla-cemento armado alisado y revocado, o similar.
  - Todas las aberturas al exterior estarán provistas de bastidores Con tela metálica de malla fina. En las ventanas se colocarán dichos bastidores fijos a los marcos, y en las puertas con bisagras y dispositivos especiales para su cierre hermético y automático.
  - La carne proveniente de la faena, deberá conservarse en heladeras o cámaras frigoríficas.
- f) Documentación de los animales a faenar: Cuando se faenan animales destinados al consumo de los planteles, se deberá poseer la documentación respectiva, legalizada por autoridad competente.

Art. 111 - Declárase obligatorio para los mataderos y peladeros de aves lo dispuesto por el Decreto Nacional N° 4238/68.

Art. 112 - Declárase obligatorio para la elaboración. de infusiones de té, café, yerba mate y similares, para su distribución en termos y su venta ambulante:

- a) Deberán tener disponible en todo momento la documentación relacionada con el origen, marca y calidad de las materias primas existentes en el establecimiento.

- b) Deben poseer, recipientes de material inoxidable y de fácil higienización, provistos de tapa para almacenar las materas. Cuanto éstas se mantengan en envases de origen deberán disponerse en forma que garantice su buen estado de conservación.
- c) Los termos con sus corchos y tubos de salida se usarán inobjetablemente limpios y estarán provistos de tapas metálicas a rosca a fin de evitar contaminaciones. Los termos y vasos de papel en uso, en su parte exterior llevarán una leyenda con indicación de la casa elaboradora, firma propietaria y domicilio, y el número de expediente de habilitación.
- d) Los termos, antes y después de su uso, serán lavados cuidadosamente con agua caliente y cuando no se utilicen, se depositarán en estanterías de material impermeable, en forma de evitar la contaminación de los mismos. Una vez llenos deberán cerrarse con corcho y tapa a rosca.
- e) Los corchos, tubos de salida y tapas a rosca, como así también utensilios que se utilicen en la preparación de las infusiones, deberán ser desinfectados.
- f) Vasos de papel, se conservarán en el local en perfectas condiciones de higiene y durante el expendio del producto se colocarán aparatos especiales que los resguarden de toda contaminación.
- g) Las reparticiones técnicas extraerán en forma periódica muestras de las materias primas y de las infusiones destinadas al consumo. Cuando las inspecciones y otros análisis demuestren en forma reiterada infracciones a las disposiciones vigentes se procederá a la clausura definitiva del establecimiento.
- h) Las infusiones deberán reunir las condiciones de aptitud para el consumo en lo concerniente a la concentración, azucaramiento, temperatura, etc., establecidas por las autoridades competentes.
- i) Los operarios y repartidores trabajarán provistos de guardapolvos en los que se fijará una leyenda indicadora del establecimiento que elabora el producto y gorros blancos o de color en perfecto estado de conservación e higiene.
- j) El expendio de infusión de café, té, yerba mate u otras similares, fuera de los locales habilitados para ello, sólo podrá efectuarse en vasos de uso único o personal. Cuando el mismo se realice en locales de concurrencia pública, cuyo expendio no estuviera expresamente prohibido, los repartidores del producto deberán estar provistos de canastos recipientes para depositar envases usados.

### CAPITULO III

#### DEL FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 113 - Defínese como establecimiento fraccionador de productos alimenticios, aquel que se destine total o parcialmente, al envasamiento en envases de menor capacidad que los que se les da en su origen, a productos destinados a la alimentación.

Art. 114 - La construcción del edificio, la maquinaria que se utilice para el fraccionamiento de un producto alimenticio, así como el personal que ocupe en ello deberá reunir iguales condiciones de seguridad e higiene que las requeridas por la presente reglamentación para los establecimientos que se dediquen a su fabricación.

La superficie mínima del local de fraccionamiento no podrá ser inferior a los 12 m<sup>2</sup>.

Art. 115 - Declárase obligatorio para el fraccionamiento de vinos: entiéndese por el mismo, al local y útiles destinados al envasamiento del vino en recipientes de pequeña capacidad para su venta al detalle.

- a) Deberá higienizarse como al envasado, los recipientes que se destinarán a ese fin. Queda terminantemente prohibido el lavado de envases a mano.

- b) En el rotulado de los envases deberá especificarse la zona de producción, grado alcohólico y mínimo de análisis de origen.
- c) No podrán fraccionar vinos que:
  - 1. Contengan más de 2 gr. por litro de acidez volátil en ácido acético.
  - 2. Contengan más de 1 gr. por litro de cloruro expresado como cloruro de sodio.
  - 3. Contengan más de 2 gr. por litro de sulfatos expresados como sulfatos de potasio a excepción de los vinos blancos, jerez, marsala y similares en los que admiten 4 gr. por litro.
  - 4. Contengan más de 0,02 gr. por litro de anhídrido sulfuroso total, excepción de los vinos Sauternier, en los que se admite hasta 0,45 gr. por litro.

Art. 116 - Las plantas de fraccionamiento de vino, además de responder a las normas de carácter general, deben satisfacer los siguientes requisitos:

- 1. Disponer de los elementos necesarios para el fraccionamiento, incluido el filtro, en perfectas condiciones de conservación y aseo.
- 2. Higienizar perfectamente los envases a llenar antes de su utilización.
- 3. Obturar los envases, exclusivamente, con tapones de primer uso.
- 4. Higienizar los envases de recepción (toneles, camiones tanques, vagones-tanques, etc.) inmediatamente después de su evacuación.
- 5. Denunciar a la autoridad sanitaria la existencia que posean de vinos alterados.
- 6. Tener a disposición de los inspectores una copia legalizada del análisis de origen del vino fraccionado.

Art. 117 - Declárase obligatorio para los fraccionadores de aceites. Se entiende por fraccionamiento de aceite al local y útiles destinados al envasamiento de aceite en recipientes de poca cantidad, para su venta al detalle.

- 1. Los envases de hojalata tendrán 20 lts. de capacidad máxima.
- 2. Los envases de vidrio serán de color verde o ámbar, en el caso de utilizar envases de vidrio blanco, deberán ser recubiertos de modo de proteger al aceite de la luz del día.

Art. 118 - Los fraccionadores deberán tener en su poder la documentación que indique el origen, calidad, análisis de origen, etc., de los productos que fraccionan.

Art. 119 - Los fraccionadores deberán denunciar a los organismos técnicos de la Municipalidad, la tenencia de productos que hayan recibido alterados de origen a fin de deslindar responsabilidades que le correspondiera en caso de comprobarse su existencia. Dichos productos serán decomisados de inmediato.

Art. 120 - Declárase obligatorio para el fraccionamiento de aceitunas. Entendiéndose como tal el envasamiento de frutos sanos de las distintas variedades de oliva, con soluciones salinas proporcionales, aceites u otros métodos reglamentarios, el descaroamiento mecánico de las mismas.

## CAPITULO IV

### DEL DEPOSITO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 121 - Además de los requisitos sobre construcción y de seguridad e higiene que fija la presente reglamentación, los establecimientos que se dediquen al depósito de productos alimenticios deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Los locales deberán ser pintados a la cal, dos veces por año y en el caso de utilizar pintura al aceite, una vez por año.
- b) Los depósitos instalados en sótanos no tendrán ventilación a la calle.
- c) Los productos envasados en origen en bolsas de género, papel, etc., deberán ser apiladas sobre tarimas a una distancia no menor de 15 cm. del suelo y en caso de existir varias pilas, éstas se encontrarán separadas entre sí por una distancia tal que

permita el paso del personal en forma cómoda y sea perfectamente accesible para la higiene del local.

Art. 122 - Declárase obligatorio para el "depósito de huevos" quedando reservada esta denominación para los de gallina. En otros casos deberá agregarse el nombre de la especie.

Art. 123 - Embalaje: Se permitirá solamente el embalaje de huevos en cajones casilleros con capacidad para treinta docenas, separados entre piso y piso con un maple de cartón o en su defecto el maple casillero de exportación. No se admitirá:

- a) El uso de frasqueras con el huevo colocado a granel, o entre paja o pasto, etc.
- b) Conservados en medios sólidos, aserrín, arena o cal.
- c) Huevo líquido total o sus componentes por separado.
- d) Huevo en polvo total o yema en polvo y albúmina desecada. salvo en los casos en que en el depósito se elabore este tipo de huevo.
- e) La tenencia, embalado o no del huevo cascado con pérdida, conocido comúnmente con el nombre de yema.

Art. 124 - Expendio: Prohíbese vender huevo que no se ajuste a su verdadera calidad.

No se admitirá entre el huevo preparado para expender al público al mostrador, unidades inaptas para el consumo. También estarán separadas en estibas distintas, los cajones con huevos revisados de los que aún no lo están.

El huevo de frío, deberá colorearse con una solución de eosina pura al 2% u otras soluciones tintóreas equivalentes.

Art. 125 - Higiene del local: Deberá limpiarse el piso por vía húmeda una vez por día. Mantener todo el depósito aseado y desodorizado, admitiéndose para ello el empleo de medios físicos o químicos que no sean nocivos y estén debidamente autorizados por el D. E. por tales razones deberá tenerse los cajones a 15 cm. sobre el nivel del suelo.

Art. 126 - Ovoscopio: Los revisadores tendrán dispositivos adecuados para la revisión del huevo, quedando autorizado el empleo de máquinas y cintas transportadoras en las épocas que la Secretaría de Bienestar Social lo crea conveniente.

Art. 127 - Revisadores: Deberán estar provistos de una pieza de mampostería cerrada y sin ninguna luz sea natural o artificial.

Art. 128 - Calidad: Se podrán ofrecer a la venta huevos de los siguientes tipos:

- a) Criadero sellado.
- b) Seleccionado, llamado también de granja, o del día.
- c) De campo.
- d) Descarte, desflorado o descarte para frío.
- e) Conservado.
- f) Inaptos para el consumo.
- g) Huevo en polvo.
- h) Huevo para uso industrial.
- i) Huevo para exportación.

Se considera en la "categoría a", todo huevo proveniente de criadero, controlado por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, de tipo y color uniforme, y que en el sello lleve estampado el número de habilitación del criadero, otorgado por autoridad competente. Este sello lo colocará el productor en el lugar de origen y para su producción únicamente, y por consiguiente no lo podrán hacer, bajo ningún concepto, el mayorista, ni consignatario, o depositario en sus respectivos locales.

Caracteres: Cáscara limpia, sana, sin lavar, con el sello del criadero estampado en forma visible.

Cámara de aire fija y hasta 5 mm. de profundidad.

Yema, apenas visible, fija y centrada.

Mácula invisible.

Peso, no más de 58 gr. por unidad.

Se admitirá solamente un 5% de la calidad inferior (Inc. c)

Categoría b: Pertenecen a esta categoría los huevos que reúnan las mismas cualidades de la anterior, pero que provengan de establecimientos sin control oficial. Se admitirá solamente un 10% de la calidad inferior.

Categoría c: Se considera a todo huevo que no haya sufrido ningún proceso de conservación, debiendo ser: cáscara limpia o ligeramente sucia, sana y sin lavar, la cámara de aire ligeramente fija y hasta 8 mm. de profundidad, yema ligeramente visible, con contornos netos, móvil, pero céntrica. Clara verdaderamente firme y transparente, mácula, ligeramente visible de hasta ½ cm. sin sangre, peso de 52 a 58 gr. por unidad.

Categoría d: Cáscara sucia, manchada, rajado, sin pérdida. Cámara de aire, espumosa. móvil de hasta 12 cm. clara poco consistente, fluida, transparente, mácula desarrollada sin sangre. Peso menor de 52 gr. por unidad.

Categoría e: Todo huevo que por medio físico o químico ha sufrido un proceso de conservación autorizado por la Secretaria de Bienestar Social. Siendo casi únicamente la conservación en cámaras frigoríficas, el método empleado en el país, los huevos sometidos a este sistema se clasificarán:

1. Enfriados los que han sido sometidos a una temperatura entre 0,5 a 1,5° C. por un tiempo no mayor de 30 días.
2. Refrigerados, los que en iguales condiciones han sufrido una permanencia en cámara mayor de treinta días.

Categoría f: Todo huevo que haya sufrido alguna alteración tales como putrefacto, hemorrágico, incubados, parasitados y con invasiones microbianas o micóticas, con olores y gustos impropios, rotos, viejos, que presenten alteraciones en sus caracteres físicos o químicos o que en su ingestión pueda traer aparejados trastornos orgánicos de mayor o menor gravedad.

Categoría g: Pertenecen los huevos elaborados, por establecimientos controlados por autoridad competente, sea total, clara, desecada y yema en polvo y que se produzca por métodos físicos autorizados, spray o de cinta de aluminio sin fin. Deberá ser recogido higiénicamente y envasados en recipientes de metal inoxidable o algún otro material que no altere el producto. Sólo se admitirá la adición de sal común en una porción no mayor del 10%.

Deberá dar un residuo seco de la misma composición química que el producto integral o al de la yema o clara si éstos son los que se han elaborado.

En cuanto a los demás requisitos deberá ajustarse en un todo a lo estipulado en el Reglamento Alimentario Nacional, en los Arts. 112 y 113.

Categoría h: Se considera todo huevo que no siendo apto para consumo, no haya sufrido alteraciones químicas tan profundas como para imposibilitar su uso en curtiembres, jabonerías, etc. Los establecimientos que se ocupen de la industrialización del huevo deberán tener control oficial y todo producto que de él salga, ser desnaturalizado, con esencia de mirvana pura en una proporción del doble en cc. que la cantidad de kilos que se desnaturalicen para la yema y en igual cantidad de cc. que los kilos a desnaturalizar para la clara, para ésta última también se podrá usar esencia de trementina.

Categoría i: Todo huevo que se prepare en depósito o cámara frigorífica a tal fin que según las exigencias del mercado consumidor a que se destine se le podrá estampar, en la totalidad o en parte, un sello que lleve la palabra argentina.

En el caso de que este huevo no sea exportado, podrá ser vendido como la categoría b-c, según su calidad, si no ha sufrido proceso de conservación alguno, y de lo contrario como huevo de la categoría e), nunca como criadero sellado.

Art. 129 - Formas de control: Todo huevo que se consuma en el Partido de Tigre deberá previamente ser inspeccionado por los organismos competentes de la Secretaría de Bienestar Social, y a tal fin se controlará en la Estación Sanitaria correspondiente, inmediatamente de ingresado al partido, y si se produce o almacena en cámaras del Partido, antes de ser librada a la venta.

Art. 130 - Modalidad de control: Para el control se tendrá en cuenta tres modalidades distintas:

- a) Huevos sin revisar fuera del Partido.
- b) Huevos revisados en el interior del país o en otro Partido.
- c) Huevos sacados de cámaras frigoríficas ubicadas dentro del Partido.

En el temperamento a - Se marcarán un 10 % de los cajones de la partida, al azar, y si la conveniencia del servicio, así lo aconseja, se marcará mayor cantidad, de acuerdo al número de unidades inaptas, se fijará el porcentaje de huevos que deberá ser devuelto a la inspección, dentro de las 48 horas siguientes: para su inutilización. En todos los casos el huevo devuelto tendrá las mismas características de los conservados al fijar el porcentaje.

En el temperamento b - Que se instituye como medida de fomento al trabajo en los mismos centros de producción, siempre al controlar dicha mercadería certifique su procedencia. En estas condiciones no podrán encontrarse más del 2 % de huevos inaptos con pequeñas alteraciones en cada partida. Este porcentaje podrá ser disminuido si así lo considera la Secretaría de Bienestar Social.

En el temperamento c - Antes de retirar de una cámara frigorífica ubicada dentro del éjido del Partido, el propietario de la mercadería deberá solicitar autorización para retirar del frigorífico determinada cantidad de cajones, los que deberán ser inmediatamente controlados por la Secretaría de Bienestar Social, a los efectos de fijar el porcentaje, como se explica en el temperamento a., quedando excluidos de este control los casos que puedan certificar fehacientemente el tránsito con dicha mercadería a otro partido.

En los casos que el huevo que ingrese al Partido, sea conservado, se controlará de acuerdo a los temperamentos a-b., según corresponda.

Art. 131 - Cámaras frigoríficas: Las cámaras destinadas a la conservación del huevo, deberán ser habilitadas antes de cada temporada por la Secretaría de Bienestar Social.

Todas las cámaras deberán ser pintadas a la cal antes de iniciar la temporada, y sus pisos lavados con una solución desinfectante de formaldehído al 2 por ciento.

En las cámaras no se podrá colocar ningún cajón de huevo sin la autorización previa de la Secretaría de Bienestar Social.

Cada frigorífico deberá llevar un control exacto de la cantidad de cajones en él almacenados, los nombres de los propietarios, datos que informará mensualmente a la Secretaría de Bienestar Social.

Art. 132 - Retiro de huevos: Para retirar cajones de huevos, el propietario deberá solicitar el certificado de autorización a la Secretaría de Bienestar Social y sin este requisito los frigoríficos no podrán entregar mercadería alguna.

Si el propietario de la mercadería no ha sometido a la inspección el producto, se hará pasible de las penalidades que determina el presente Decreto.

Art. 133 - Penalidades: Las infracciones a lo dispuesto a la presente reglamentación serán penadas por lo dispuesto en la misma, sin perjuicio de las que a continuación se detallan:

- a) En los casos en que haya engaño comercial, y se vendan huevos de inferior calidad a precios superiores, amparados en una mejor mercadería, corresponderá el decomiso y comunicación a la Dirección de Abastecimiento a los efectos del control del agio.
- b) Si un mayorista, consignatario, depositario y en general cualquier persona, que no fuese productor, cometiese dolo al sellar huevos, se decomisará la mercadería, clausura del depósito o inhabilitación del infractor, secuestro del sello o elementos empleados y comunicación a la Secretaria de Agricultura y Ganadería a sus efectos.
- c) En el caso de la venta de huevo inapto para el consumo entre otros aptos, se decomisará toda la partida y si es reincidente se le aplicarán las medidas que la Secretaria de Bienestar Social aconseje convenientemente
- d) Toda infracción se penará además con decomiso, suspensión del infractor y si fuere reincidente, inhabilitación.

- e) Si no devolviesen el huevo inapto, fijado por porcentaje, no se le controlará hasta tanto no hubiese cumplido con este requisito, debiendo en su defecto reponer la cantidad con huevo apto.
- f) Se decomisarán los cajones que den un mayor porcentaje del 2 % de huevo inapto y si el 20% de los cajones controlados de la partida estuvieran en dichas condiciones se decomisará toda la partida, aunque en ella hubiere cajones aptos; en el caso de ser reincidente también se le aplicará multa.

## CAPITULO V

### DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 134 - Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios o a la venta de los mismos desde el vehículo que lo transporta en el caso de hallarse esto permitido, deberá ser habilitado por los organismos conjuntos de la Secretaría de Bienestar Social, para lo cual deberá concurrir al lugar que ésta disponga a tal efecto.

Art. 135 - Los vehículos destinados a ese transporte serán cerrados, dotados de puertas e interiormente revestidos con material impermeable e inoxidable. Las puertas sólo se abrirán para retirar o depositar el producto transportado. El espacio reservado para los productos debe estar separado del conductor.

Tanto el vehículo, como los recipientes que en él se conduzcan deberán ser lavables y serán mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene.

Art. 136 - Todo el personal que actúe en el vehículo deberá poseer el certificado de salud correspondiente.

Art. 137 - Cuando por causas fortuitas v como caso de excepción deban ser utilizados vehículos no habilitados, el usuario deberá solicitar un permiso provisorio en igual forma que lo indicado en el Art. 133 y reuniendo iguales requisitos que señala el Art. 134.

Art. 138 - Toda infracción a lo indicado en el artículo anterior, será penada con multa de quince mil pesos moneda nacional (\$ 15.000 m/n.) y el secuestro del vehículo hasta que se abone la multa correspondiente.

Cuando se compruebe que el producto transportado pudo afectarse por la falta de higiene del vehículo se procederá a su decomiso inmediato.

## CAPITULO VI

### DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 139 - Prohíbese la comercialización de todo producto alimenticio que no permita la identificación de su fabricante, no posea la documentación que señalan las disposiciones en vigencia o no reúna las condiciones de sanidad e higiene necesarias para su consumo.

Art. 140 - En los casos señalados en el artículo anterior se procederá al comiso de la mercadería y en caso de comprobarse su aptitud para el consumo se procederá a su distribución entre instituciones asistenciales de bien público del Partido.

### DE LOS LOCALES

Art. 141 - Los locales destinados a la comercialización de productos alimenticios ya sean directamente al público o mayoristas, deberán ser construidos de material, reunirán las condiciones de iluminación y ventilación que exija el Código de Edificación y no podrán estar comunicados directamente con habitaciones destinadas a otro fin.

Las aberturas se hallarán protegidas de la entrada de roedores e insectos y todos los implementos que en él se utilizan, así como los mostradores, estanterías, etc., serán construidas de modo tal y con los materiales necesarios para su perfecta higiene.

Deberán tener un recipiente de metal u otro material de fácil limpieza y con tapa para el depósito de los residuos.

Art. 142 - Los productos alimenticios que no estén protegidos por envoltorios de origen o que puedan ser afectados por la presencia de insectos o el medio ambiente, serán colocados en vitrinas, con estanterías revestidas de material impermeable y en buenas condiciones de higiene.

Los productos que para su conservación requieran una temperatura inferior a la del ambiente en que se encuentran, deberán ser conservadas en las heladeras y/o cámaras frigoríficas.

Art. 143 - Dentro de las heladeras y/o cámaras frigoríficas que deben hallarse perfectamente limpias, no se podrán tener otros productos o elementos que no sean los indicados en el artículo anterior.

Art. 144 - Los locales destinados a la venta de carnes y verduras, deberán poseer en el mismo local donde se los expendan una pileta enlozada o similar provista de agua corriente, con sifón ventilada.

Art. 145 - Prohíbese el uso de aserrín en la limpieza de los locales, autorízase la viruta gruesa siempre que su barrido sea inmediato.

Art 146 - Queda totalmente prohibido el uso de papeles impresos, en muebles, estanterías, y heladeras o como envoltorios para las mercaderías.

Art. 147 - El personal que permanezca en el local para la atención del público, cualquiera sea su función en el mismo, deberá poseer libreta sanitaria al día y vestir guardapolvo blanco o de color.

El personal que atiende el expendio de productos alimenticios, no envasados en origen, no podrá tener a su cargo el manipuleo del dinero.

#### DE LA VENTA AL PUBLICO EN LUGARES HABILITADOS A ESE FIN

Art. 148 - Declárase obligatorio para las carnicerías, verdulerías y/o fruterías:

- a) El depósito de frutas y/o verduras se hará en el local, ubicándose el producto en cajones forrados interiormente de zinc, apoyados sobre tarimas de hierro o mampostería revocada, prohibiéndose la tenencia en canastos o bolsas.
- b) Prohíbese la venta de fruta que no esté debidamente sazonada.
- c) Prohíbese la tenencia de carne picada, la que deberá hacerse a pedido y en presencia del cliente.
- d) Los embutidos frescos de venta inmediata (chorizos, salchichas, morcillas) como así los secos, conservarán las etiquetas - precintos de las fábricas de origen y el no presentarlas será motivo de decomiso por desconocerse su procedencia. Las reses y aves deberán llevar perfectamente visibles los sellos de la inspección veterinaria del matadero de origen. Las boletas de compra deberán tener la fecha del día, con el nombre y dirección del comerciante y los sellos de pago cuando estos correspondieran.

Art. 149 - Declarase obligatorio para la venta de pizza, fainá, fugasa, empanadas, churros, sandwiches:

- a) Deberán disponer de servilletas de papel para uso del público, instalando dentro del local canastos de alambre tejido para depositar los residuos.
- b) Los productos deberán hallarse cubiertos de modo de evitar el contacto de insectos, protegidos en vitrinas de vidrio o campanas de ese material.

Una vez abiertos los envases de origen, los productos para elaboración deberán ser transvasados a potes de vidrio, loza o material similar.

Al servirlos será imprescindible tomarlos con pinzas o de modo de que el personal que lo sirve no toque la mercadería con su mano directamente.



- c) Sólo se autoriza la venta de sandwiches, emparedados, etc., dentro de las 24 horas de su elaboración.
- d) El Departamento Ejecutivo podrá autorizar la elaboración y envasamiento de emparedados para ser consumidos en los mismos locales, sin exigir dependencias especiales, cuando se trate de restaurantes, confiterías, cafés, bares, hoteles, lecherías y negocios similares. siempre que se garanticen las condiciones de higiene y de pureza. En estos locales podrán expendirse emparedados no envasados siempre que se ofrezcan con los utensilios necesarios para evitar su manipuleo, o que en caso contrario, no se acepten devoluciones, lo que será obligatorio hacer conocer por medio de carteles indicadores colocados en lugares que aseguren su fácil lectura.
- e) El expendio de emparedados en los locales donde no se elaboren sólo se permitirá, cuando los productos vengan de fábrica autorizada, en sobres o envolturas de papel impermeable que en caracteres visibles y en castellano lleven impresas la siguiente leyenda: denominación y unidades del o los productos, fecha de elaboración, el nombre y dirección del fabricante.
- f) Prohíbese la venta de emparedados en la vía pública, permitiéndosela en campos de deportes, espectáculos públicos, concentraciones, en las condiciones previstas en el artículo anterior.

Art. 150 - Declárase obligatorio para los quioscos o puestos de venta de golosinas, bebidas, cte., internados dentro de la línea municipal:

- a) Sólo podrán vender productos envasados en origen, con sus rótulos reglamentarios, no autorizándose ningún tipo de fraccionamiento.
- b) Cuando se hallen anexos a otros negocios deberán estar separados de éstos por medio de tabiques de vidrio, madera u otro elemento que establezca una separación real.

Art. 151 - Declárase obligatorio para los helados o venta de helados:

- a) Los helados deberán conservarse a una temperatura no mayor de 5°C.
- b) Los locales deberán poseer en el mismo lugar del expendio una pileta con agua corriente y los utensilios para servir el helado deberán hallarse perfectamente limpios.
- c) En los casos de utilizar para servir el helado envases que sean comestibles, en el momento de tomarlos deberá hacerse con una servilleta de papel que impida el contacto con las manos del personal que lo despacha y hasta su utilización deberá encontrarse en un recipiente perfectamente cerrado.
- d) Deberán poseer un recipiente de material de fácil higiene para el arrojado en él, de los desperdicios.

Queda prohibido la reutilización de envases y cucharitas.

Art. 152 - Declárase obligatorio para los almacenes por mayor y menor, despensas, despachos de comestibles, autoservicios, supermercados o similares:

- a) No se permitirá la existencia de productos sin el correspondiente rótulo de identificación y/o certificados de análisis cuando corresponda, con su envase deteriorado, con falta o rotura de etiqueta y/o precinto de identificación.
- b) Los alimentos que por su modalidad comercial deban ser expandidos en bolsas, cualquiera sea el material de las mismas, no podrá hallarse en contacto con el suelo, debiendo existir entre éste y el lugar de depósito una distancia no menor de 15 cm.
- c) Toda mercadería "inapta" o "para devolución" se mantendrá depositada en un lugar separado del resto, fuera del local de venta, dentro de un recipiente en el que se fijará la leyenda "PARA DEVOLUCIÓN" con caracteres perfectamente legibles. En ningún caso podrá hallarse esta mercadería por más de 48 horas en el local.

d) Los productos fraccionados o en trozos (quesos, fiambres, dulces) deberán estar en heladeras o vitrinas cerradas, así como las pastas secas o frescas, víveres secos en general y frutas desecadas, deberán acondicionarse en lugares apropiados, resguardados del contacto del público, insectos y/o roedores.

e) Las máquinas cortadoras de fiambres, las balanzas y demás utensilios deberán hallarse perfectamente aseados, sin roturas en su esmaltado o cromado. No se permitirá la tenencia de fiambres colocados en la máquina cortadora, así como la presencia en la misma de resto de cortes anteriores.

f) En los locales deberá existir un recipiente de fácil aseo y con tapa para arrojar en él los residuos, debiendo permanecer constantemente tapado.

Art. 153 - Para los autoservicios y supermercados, establécese obligatoriamente:

a) Los puestos o sectores se ordenarán por rubros, no permitiéndose la presencia de combustibles o productos de limpieza juntamente con productos alimenticios.

b) Las aves se venderán peladas, enteras o en trozos, en su correspondiente envoltorio en material impermeable.

c) Todos los productos de almacén serán envasados y el lugar destinado al fraccionamiento deberá reunir las condiciones señaladas para establecimientos de este tipo.

d) La carne se expenderá envasada con indicación de establecimiento de origen, fecha de envasado, calidad y corte, estará conservada en heladera y será pesada en el momento del expendio.

Durante su manipulación mantener la línea de frío.

e) Los fiambres se expenderán envasados en origen con igual indicación que el inciso anterior.

f) Los huevos se expenderán en envases con cantidades indicadas y rotuladas.

g) Solamente se podrá expender leche pasteurizada u otro tipo de leche autorizada, envasada en origen y conservada a temperatura de hasta 10° c. como mínimo.

h) Los pescados, moluscos y mariscos se expenderán envasados y congelados a por lo menos 15° c.

Art. 154 - En todos los casos en que se fraccionen productos, deberán reunir las condiciones fijadas para estos establecimientos y conservar la documentación exigible en cada uno de los mismos.

Todas las mercaderías que se expendan deberán proceder de establecimientos debidamente inspeccionados y aquellos que procedan de otros partidos, controlados en las Estaciones Sanitarias de este Municipio.

### EN FORMA AMBULANTE O LOCALES TRANSITORIOS

Art. 155 -Todo permiso para instalarse en la vía pública, para la venta de productos alimenticios, deberá cumplimentar las disposiciones que a continuación se detallan:

a) El vehículo que transporte los productos y/o el lugar donde se realice el expendio, deberá reunir condiciones de aseo e higiene, para lo cual deberá contar con la habilitación pertinente de la Secretaria de Bienestar Social.

b) La habilitación se extenderá a un solo permisionario y a un ayudante por vez, los que deberán poseer el correspondiente certificado de salud.

- c) Únicamente será autorizado el expendio de productos originales en establecimientos habilitados, con sus envases y/o rótulos originales (salvo el caso de frutas y verduras).
- d) Los autorizados deberán poseer un recipiente con tapa para residuos, el que será retirado junto con el puesto de venta diariamente y al término de la jornada deberán dejar el lugar perfectamente limpio bajo pena de retiro de la habilitación.
- e) Deberán estar provistos de guardapolvo y gorro.
- f) Prohíbese la venta en la vía pública de productos alimenticios provenientes de establecimientos no autorizados. El vendedor deberá conservar en su poder para ser presentado toda vez que se le exija, la boleta de compra donde figura el nombre y domicilio del proveedor.
- g) Los productos que sean colocados en tarimas deberán hallarse a una distancia no menor de 15 cm. del suelo.
- h) Los puestos de pescados y mariscos, deberán mantener a éstos en cajones de origen y entre abundante cantidad de hielo.  
No podrán tener filet preparado y éste deberá ser elaborado ante el cliente. Todos los pescados deberán conservar su cabeza.

#### POR MEDIO DE EMBARCACIONES EN SECCIÓN ISLAS

Art. 156 - Toda embarcación destinada al transporte y/o venta de productos alimenticios en la primera zona de Islas y/o que abastezca en la zona costera de este Partido, deberá hallarse habilitada por la Secretaría de Bienestar Social.

Art. 157 - A los efectos de lo determinado en el artículo anterior, los propietarios de las embarcaciones y el personal que en éstas actúe deberán estar provistos de la correspondiente libreta sanitaria.

Art. 158 - Las embarcaciones deberán cumplir con una desinfección, desinsectación y desratización en forma mensual que ejecutarán los organismos técnicos municipales. En su lugar de amarre, deben contar con discos contra roedores.

Art. 159 - Sólo podrá expendirse productos envasados en origen o fraccionados fuera de la embarcación, en lugares habilitados y controlados por la Secretaría de Bienestar Social, debiendo en este caso conservar la documentación que compruebe su origen.

Art. 160 - Autorízase la venta de carne, verduras y frutas, las que deberán hallarse sujetas a las siguientes condiciones:

- a) La carne deberá transportarse en heladera y ser fraccionada en presencia del cliente, sobre un mostrador o tarima revestida de material inoxidable.
- b) Las verduras y las frutas deberán hallarse acondicionadas en cajones revestidos de zinc.
- c) No podrán hallarse mezclados o próximos a los productos alimenticios, combustibles, elementos de limpieza y todo otro elemento que pueda contaminar los alimentos.
- d) El transporte de productos que demanden para su conservación una temperatura menor de la ambiente, deben poseer heladeras eléctricas, a gas, kerosene o a hielo, debiendo en este último caso, poseer suficiente cantidad del mismo, de modo de permitir una temperatura apropiada.
- e) Los productos que no requieran refrigeración como pancetas, etc., podrán ser conservadas en "fiambreras".

- f) Los productos alimenticios, cualquiera sea el tipo de envases que lo contenga, no podrán estar colocados directamente sobre el piso de la embarcación, sino sobre tarimas que dejen un espacio entre el piso y ellas de no menor de 15 cm. de altura.
- g) El pan deberá colocarse en vitrinas.
- h) Toda abertura al exterior del depósito de comestibles, deberá tener protección contra insectos, con elementos inoxidables.

## CAPITULO VII

### NORMAS COMPLEMENTARIAS

Art 161 - Las normas que en el futuro se incorporen al presente Digesto, formarán parte del mismo para lo cual deberán seguir el número correlativo de su articulado.

Art. 162 - Los comercios habilitados y los que a la fecha de la sanción del presente Decreto se hallen en trámite de habilitación, contarán con un plazo improrrogable de 180 días para adecuar su funcionamiento a las normas que en él se determine.

Art. 163 - Fíjase como montos de las sanciones a aplicar, salvo los casos en que la infracción compromete la seguridad y/o la salud de la población, en cuyo caso se aplicará el máximo de la multa y la clausura del local:

1. Apercibimiento.
2. Multa de \$ 5.000 m/n. a \$ 10.000 m/n. la primera vez.
3. Multa de \$ 10.000 m/n. a \$ 25.000 m/n. la segunda vez.
4. Multa de \$ 25.000 m/n. a \$ 50.000 m/n. la tercera vez y clausura de 48 a 72 horas.
5. Multa de \$ 50.000 m/n. a los reincidentes y clausuras de 5 a 15 días.
6. Multa de \$ 50.000 m/n. y clausura definitiva en caso de reincidencia.
7. Por violación de clausura o de mercadería intervenidas: \$ 50.000 m/n. de multa y clausura definitiva.

Art. 164 - En los casos de omisión o de duda en la presente reglamentación, serán de aplicación en la misma, el Reglamento Alimentario de la Provincia de Buenos Aires y el Reglamento Alimentario Nacional, así como las reglamentaciones que en el futuro se dicten en el orden Nacional o Provincial.

Art. 165 - Derógase toda disposición que se oponga a la presente reglamentación.

Art. 166 - Autorízase la impresión de dos mil ejemplares del presente Decreto, para su venta al público.

Art. 167 - Refrenden el presente Decreto los señores Secretarios del Departamento Ejecutivo.

Art. 168 - Dese al R. M. Comuníquese. Tomen conocimiento las dependencias Municipales correspondientes e insértese en el Boletín Municipal.

## **ORDENANZA 746/88**

---

---

**ARTICULO 1.-** Derógase la Ordenanza 99/84.-

**ARTICULO 2.-** El Departamento Ejecutivo adoptará las providencias necesarias para verificar el estricto cumplimiento del Capítulo I, inciso c), del Decreto 2423/69, "DIGESTO ALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE TIGRE", sancionando a los responsables que incurran en incumplimiento.

**ARTICULO 3.-** Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos.

SALA DE SESIONES, 14 de junio de 1988.-



TIGRE, 6 de julio de 1988.-

**ARTICULO 1.-** Promúlgase la Ordenanza N° 746/88.-

**ARTICULO 2.-** La Secretaría de Salud, Subsecretarías de Inspección General, Promoción y Contralor Industria y dirección General del Mercado de Frutos deberán adoptar las providencias necesarias para el estricto cumplimiento de las disposiciones contenidas en el Capítulo I, inciso c) del Decreto 2423/69, "DIGESTO ALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE TIGRE".

**ARTICULO 3.-** Refrenden el presente Decreto los señores Subsecretarios General de Gobierno y Secretario de Salud y Planeamiento.

**ARTICULO 4.-** Dese al Registro Municipal de Decretos la Ordenanza N° 746/88 sancionada por el Honorable Concejo Deliberante. Comuníquese. Publíquese. Cúmplase.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.