MUNICIPALIDAD DE TIGRE
Secretaría de Gobierno
Dirección de Despacho General y Digesto H3
Habilitaciones

▣ **ORDENANZA 592/82** ▣

TIGRE, 27 de diciembre de 1982.-

VISTO Y CONSIDERANDO

La Necesidad de unificar las normas relacionadas con la fabricación y venta de pan, el Intendente Municipal del Partido de Tigre en uso de sus atribuciones sanciona con fuerza de

O R D E N A N Z A

TITULO PRIMERO
DE LA ELABORACIÓN

ARTICULO 1.- Se entiende con el nombre de panadería, al establecimiento donde se elabora y expende pan, galletas y derivados (facturas de panadería y pastelería) quedando sujeto a las siguientes disposiciones:

a) El amasado de pan deberá efectuarse mecánicamente, y tendrá como mínimo 40% de agua y el tenor de cenizas totales, calculada sobre sustancias secas, no será superior a 3, 25%.

b) En su fabricación se permitirá la adición no declarada de hasta 5 gr. de bromato de potasisodio por cada 70 Kg de harina, para corregir y favorecer la fermentación, siempre que la harina no lo contenga.

c) Cuando en los establecimientos se elaboran masas y otros productos de pastelería se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos.

d) Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol y no deben ponerse en contacto con recipientes de cobre salvo que éstos estén estañados interiormente.

ARTICULO 2.- Las harinas que se utilicen serán aptas para el consumo y aprobadas por la autoridad competente del Ministerio de Salud Pública. No tendrán materias extrañas, sean éstas de origen animal o vegetal, etc., u otras. Los establecimientos que usaran levadura, cuidarán que éstas sean de perfecta pureza y garantía. Se llevará el alimento al grado de cocción suficiente.

ARTICULO 3.- El sobado y el amasado se efectuarán solamente por medios mecánicos.

ARTICULO 4.- El agua para la elaboración deberá ser:

a) Agua corriente de la red de Obras Sanitarias de la Provincia.

b) Si no hubiere se utilizará agua de la segunda napa y cuyos pozos estén a 20 metros de los pozos ciegos. Deberá realizarse análisis químico y bacteriológico de las aguas una vez por mes. Este será solicitado cuando a criterio de la autoridad mencionada se creyera conveniente.

ARTICULO 5.- La elaboración de pan rallado y 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 de material autorizado por el Laboratorio Central de Salud Pública, con el rótulo correspondiente y la fecha de elaboración.

ARTICULO 6.- Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de pan, galleta y productos afines mal elaborados, imperfectamente cocidos, en los que se haya sustituido el

huevo o sustancias colorantes conteniendo sustancias extrañas, atacadas por enfermedades criptogámicas o parásitos animales, averiados, alterados o con acidez mayor de 0,54% calculados en ácido láctico en los panes blancos. En panes negros la acidez no será mayor de 0,72% expresado en ácido láctico.

ARTICULO 7.- Queda prohibido la circulación, tenencia y expendio de productos de panadería y pastelería que no tengan buen aspecto, presente olor desagradable, no sean frescos, no se presenten en buen estado de conservación y que no se encuentren al abrigo de toda contaminación por gérmenes patógenos, como asimismo los que tengan sustancia nocivas y productos extraños y de uso prohibido.

TITULO SEGUNDO DE LA CUADRA DE ELABORACION Y DEPOSITOS

ARTICULO 8.- Los depósitos de harina y materias primas deberán reunir las condiciones necesarias para el uso a que se destinen, serán limpios y ventilados, con pisos impermeables y paredes con frisos de pintura lavable de 1,80 metros de altura sobre el piso y estarán debidamente preservados de los animales dañinos, roedores e insectos. Las aberturas serán protegidas con mallas anti-insectos. Los techos se harán de cielorraso liso, incombustible y de fácil limpieza.

ARTICULO 9.- Las cuadras de elaboración de productos de panaderías y pastelería serán amplias (40 metros como mínimo), tendrán cielorraso de yeso, cemento alisado u otro material incombustible y de fácil limpieza. El piso impermeable (mosaicos y otro similar y los ángulos serán de media caña). Friso impermeable de 1,60 de altura será de: azulejos , baldosas enlozadas u otro material que a juicio de la autoridad ofrezca condiciones análogas de higiene. La ventilación será obtenida a través de aberturas debidamente protegidas con mallas antiinsectos. No se podrá hacer a calles, caminos, pasajes con acceso al público o vehículos. Cuando la ventilación natural no sea suficiente se completará con inyectores, extractores o reacondicionadores de aires. La iluminación será por luz solar y no siendo posible ésta, se empleará luz artificial debiendo ser ella lo más semejante a la natural. La intensidad mínima será de ciento cincuenta luz (150)

ARTICULO 10.- Las máquinas y elementos utilizados se conservarán en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento.

ARTICULO 11.- Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 m del muro divisorio y sus chimeneas deberán estar también a 0,50 m del mismo y contarán con dispositivos para captar hollín. La iluminación de los hornos tendrán dispositivos que se manejen desde el exterior. Las chimeneas tendrán una altura mínima de tres (3) metros sobre el edificio más alto en un radio de cien (100) metros. Poseerán las aberturas del horno campanas que permitan la salida al exterior del humo y vapores.

ARTICULO 12.-

- a) Las estufas, cielorrasos y muros estarán revocados y blanqueados.
- b) Las puertas de acceso a la cuadra tendrán tela metálica antiinsecto y serán de cierre automático.
- c) La elaboración será mecánica y todas las máquinas estarán debidamente conectadas a tierra y separadas de las paredes como mínimo 0,80 metros.
- d) Prohíbese la instalación de altillos o divisiones temporarias dentro de los locales de trabajo, como así también su utilización como depósito de útiles, materias primas, dormitorio o comedor en forma permanente o temporaria.

ARTICULO 13.- En estos establecimientos existirá un local únicamente para depósito de combustible sólido, con piso apropiado y alejado de los lugares de trabajo. Si el combustible fuera líquido su abastecimiento se hará en tanques de preferencia subterráneo.

**TITULO TERCERO
DE LAS FÁBRICAS, SUCURSALES Y REVENTAS.**

ARTICULO 14.- Las panaderías, sus sucursales, depósitos y las reventas de pan no podrán instalarse en sótanos, ni como complemento de establecimientos comerciales o industriales que resulten peligrosos, insalubres o inmediatos a caballerizas, curtiembres, mataderos o similares, y deberán estar en satisfactorio estado de higiene. Los locales de elaboración, depósito y venta deberán ser independientes de las viviendas particulares.

ARTICULO 15.- Los productos elaborados deberán depositarse en estanterías adecuadas

que no permitan la entrada de insectos o materias contaminantes. Queda prohibida la estiba de los mismos en pipas o canastas

ARTICULO 16.- Los patios, zaguanes y pasillos estarán bien revocados y pintados y con los pisos de mosaico o cemento alisado. No podrán utilizarse, aunque transitoriamente, para colocar en ellos mercaderías y objetos de ninguna clase, que impida la libre circulación.

ARTICULO 17.- Prohíbese terminantemente el manejo de dinero a las personas que se hallan ocupadas en la venta de pan, facturas, masas, etc. Estas últimas se tomarán con pinzas y el pan no podrá envolverse en papel impreso.

ARTICULO 18.- Los locales para la venta de pan, anexo a las panaderías e independiente de las mismas, reunirán las siguientes condiciones:

- a) Serán de mampostería, paredes bien revocadas y pintadas con friso impermeable de 1,80 metros.
- b) El techo de cielorraso liso, incombustible y de fácil limpieza.
- c) Los pisos serán de mosaico, manteniéndolo en perfecto estado de higiene.
- d) Todas las aberturas del local tendrán telas antiinsectos y a resortes, que permitan el cierre automático.
- e) Tendrán como medida mínima 4 x 4 metros, bien ventilados y aireados, con buena luz natural.
- f) El mostrador será de madera o metal con tapa de vidrio. El pan deberá depositarse en estanterías adecuadas cubiertas con cristales que no permitan la entrada de insectos y gérmenes.
- g) Cuando expendan masas, pasteles, facturas, etc será obligatorio guardarlos en estanterías con características similares a las del pan.

ARTICULO 19.- Queda prohibida la permanencia de pan viejo, facturas viejas, en piezas enteras o en trozos, en las cuadras y dependencias de la panadería (fábrica, sucursal o reventa)

ARTICULO 20.- Los comercios habilitados en los rubros de venta de comestibles, sólo podrán expender pan debidamente envasado en el lugar de origen, en cuyo envases conste el

nombre y domicilio del fabricante, fecha de envase, número de autorización del laboratorio central de Salud Pública y todo otro dato que corresponda.

ARTICULO 21.- Para la venta de los productos, todos estos comercios deberán contar con:

- a) Balanzas en óptimas condiciones de funcionamiento.
- b) Lista de precios de los productos que expenden, con caracteres perfectamente legibles, a la vista del público consumidor.
- c) También deberán cumplir con todas las normas y reglamentaciones en vigencia que imparta la Dirección de Comercio del Ministerio de Economía de la Provincia de Buenos Aires.

ARTICULO 22.- Las sucursales o despachos de panaderías deberán cumplir con los siguientes requisitos para su habilitación y para el funcionamiento de las ya habilitadas al momento de la sanción de la presente Ordenanza.

Cumplirán en lo correspondiente a los artículos 6, 7, 14, 15, 17, 18, 19, 21, 24, 25, 27, 28, 29, 30 y 31 de esta Ordenanza.

ARTICULO 23.- Entiéndese por “sucursal”, cuando el despacho de pan es propiedad del dueño de la panadería que provee el pan y los empleados de la misma están a cargo y pagados por dicho propietario.

Entiéndese por “despacho” cuando el propietario de dicho despacho de pan no tiene ninguna relación de dependencia con el panadero, panadería y derivados (sucursal y reventa) no podrán vender ningún otro artículo que no guarde conexión con aquellos y para ello deberán contar con la habilitación correspondiente del rubro conexo con el ramo principal, bombonería, confitería, etc., acorde a lo enunciado en la Ordenanza General 255 de la Provincia de Buenos Aires.

ARTICULO 24.- Las panaderías, despachos y sucursales instaladas y habilitadas a la fecha, adecuarán sus instalaciones y funcionamiento de acuerdo a lo establecido en la presente ordenanza, otorgándose un plazo adecuado a cada caso particular para su emplazamiento.

TITULO CUARTO DEL REPARTIO, TRANSPORTE Y ENVASES

ARTICULO 25.- El transporte de productos de panadería queda sujeto a la siguientes condiciones:

a) Los vehículos que se utilicen para el transporte de los productos de panadería estarán debidamente autorizados por la autoridad competente municipal que corresponda, de acuerdo a su lugar de residencia y deberán presentarse a inspección previa a la distribución del producto, cuando la autoridad competente lo determine.

b) La desinfección se realizará con una periodicidad no mayor de 90 días.

c) El o los conductores del mismo deberán estar provistos de la correspondiente libreta sanitaria y vestimenta similar al empleado de la cuadra de elaboración (con guardapolvo blanco o chaqueta y gorro blanco o celeste).

d) Cuando el vehículo fuere de otro Partido, seguirá las mismas normas que se detallan en los puntos a), b) y c) del presente artículo y además para controlar de la Municipalidad deberá presentar todos los derechos, tasas y contribuciones correspondientes al Partido que lo habilitare.

e) Control bromatológico de elaboración de los productos que transportare.

f) Los vehículos deberán ostentar en forma perfectamente legible en ambos costados de la caja nombre de la panadería, nombre y apellido del propietario, domicilio y número de habilitación municipal.

g) Queda terminantemente prohibido el reparto a tracción a sangre, como así también no podrán conducir los vehículos los menores de 18 años.

ARTICULO 26.- Quedan exceptuados del envase, el pan y los productos derivados que se venda en las panaderías, sucursales o despacho de panaderías. Dichos locales contarán con instalaciones destinadas a ese solo fin, con las características de una panadería, prescindiendo solamente de la cuadra de elaboración. Las mismas deberán estar correctamente habilitadas.

ARTICULO 27.- Queda prohibido dentro del Partido de Tigre el reparto de pan efectuado en forma aislada, al menudeo domicilio o venta en la vía pública, excepto el pan amasado en origen y en vehículo habilitado al efecto y cuando se trate de venta masiva a restaurantes, casas de comida, comedores industriales, hospitales, asilos, clubes y toda otra entidad de bien público reconocida oficialmente.

TITULO QUINTO

DE LA HIGIENE Y DESINFECCION

ARTICULO 28.- Los establecimientos a que se refiere la presente Ordenanza contarán con baños debidamente equipados y asimismo vestuarios aptos para el personal. Deberá tenerse en cuenta la discriminación de los mismos por sexo, y el número de acuerdo al tipo y cantidad de empleados que posean.

ARTICULO 29.- Las personas encargadas de la elaboración, manipuleo y venta de los productos de panadería, sucursales, depósitos y reventas están obligados a munirse de la libreta sanitaria, actualizadas y expedida por el organismo competente de la Municipalidad.

ARTICULO 30.- En las cuadras de elaboración no se podrá salivar en el suelo ni fumar; debiendo colocar letreros con la leyenda "Prohibido fumar y escupir en el suelo".
Se colocarán salivaderos en número suficientes, con agua y sustancias antisépticas. Los desperdicios se arrojan en depósitos metálicos de cierre hermético y capacidad suficiente.

ARTICULO 31.- Cuando se verifique la presencia de roedores en cualquiera de las dependencias de estos establecimientos, se procederá al decomiso inmediato de todos los productos y a la clausura del establecimiento hasta que se hayan tomado las medidas necesarias que imparta en ese caso la autoridad sanitaria competente.

ARTICULO 32.- Dese al Registro Municipal de Normas. Publíquese. Cúmplase. Derógase toda disposición que se oponga a la presente.

ORDENANZA 592/82

NOTA: Se transcribe la Ordenanza General 341, dictada el 31 de mayo de 1983:

LA PLATA, 31 de mayo de 1983

ORDENANZA GENERAL 341

Para todos los Partidos de la Provincia

ARTICULO 1.- Deróganse todas las normas municipales que establecen:

- a) Prohibición de venta de pan fuera de las panaderías, sucursales y despachos de pan;
- b) Prohibición de repartos de pan;
- c) Prohibición de instalar fabricas, despachos y sucursales de pan de acuerdo con cualquier régimen de distancias mínimas
- d) Obligación de cierre de un día a la semana;
- e) Obligación de cierre para desinfección y blanqueo en forma general e indiscriminada sin previa constatación de infracción a norma higiénico - sanitaria;
- f) Prohibición de trabajo nocturno;
- g) Prohibición de ingreso al partido de pan y derivados antes de determinada hora.

ARTICULO 2.- Regístrese, publíquese en el Boletín Oficial, comuníquese a todas las Municipalidades y cúmplase.