



ORDENANZA II - N° 12

(Antes Ordenanza 50/01)

ANEXO I

CAPITULO I

NORMAS GENERALES PARA INSCRIPCIÓN DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS

1.- HABILITACIÓN - INSCRIPCIÓN

ARTÍCULO 1.- Las solicitudes de habilitación y trámites de instalación y funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos, además de toda otra actividad que deba someterse a control e inspección sanitaria municipal, se regirán por las disposiciones del presente Capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que en cada caso corresponda.

ARTÍCULO 2.- Quienes se propongan ejercer alguna de las actividades comprendidas en el Artículo 1, deberán presentar la solicitud de habilitación, que será provista por la Municipalidad donde constarán, como mínimo, los siguientes datos, que tendrán carácter de declaración jurada en cuanto a las aseveraciones y documentaciones que se consignen por parte del solicitante:

- 1) nombre y apellido o razón social y demás datos personales del solicitante y documentos de identidad que deberá exhibir;
- 2) constituir domicilio en el ejido municipal, a los fines de orden legal;
- 3) fotocopia del contrato social, autenticada, si correspondiere;
- 4) una (1) copia del croquis del local, con indicación de los ambientes cuya habilitación se solicita, en escala uno en cincuenta (1:50) o uno en cien (1:100), en el que constarán los números de expedientes de aprobación de construcción, electricidad y la ubicación del predio dentro de la manzana;
- 5) acreditar derecho de ocupación del local y consentimiento expreso del propietario si correspondiere;
- 6) en caso de tratarse de construcción nueva, previo a la habilitación, el recurrente deberá contar con el certificado final de obra otorgado por el Departamento Técnico Municipal.

ARTÍCULO 3.- Si por la índole de la actividad que se propone desarrollar es necesaria la intervención o habilitación por parte de algún organismo nacional o provincial, deberá adjuntarse copia de la documentación que acredite haberse cumplimentado con este requisito, antes de solicitar la habilitación municipal.



ARTÍCULO 4.- Cuando el local no se encuentre en condiciones reglamentarias de habilitación y funcionamiento o cuando la actividad no fuese lícita, se denegará la solicitud.

ARTÍCULO 5.- Queda absolutamente prohibido iniciar cualquier actividad comercial, industrial o cualquier otra sujeta a control municipal, sin que previamente se haya obtenido la habilitación respectiva, haciéndose pasible los infractores a las penalidades que en cada caso determinen las disposiciones en vigencia y además, se procederá a la clausura inmediata del local.

ARTÍCULO 6.- La presentación de la documentación respectiva y la solicitud de habilitación, no suspenderán las medidas que se hubieran tornado según el artículo anterior, en tanto no se cumplan todos los requisitos exigidos.

ARTÍCULO 7.- Si se constataren deficiencias en los locales, la Inspección Municipal actuante procederá a hacer saber al recurrente, por acta, los trabajos o reformas que debe realizar, con la aclaración que no podrá iniciar actividades hasta tanto los cumplimente.

ARTÍCULO 8.- La habilitación se acordará por tiempo indeterminado. Se otorgará habilitación precaria por noventa (90) días, improrrogables en caso de falta de plano aprobado del local a habilitar debiendo reunir todos los demás requisitos exigidos.

ARTÍCULO 9.- La habilitación lleva implícita la facultad de la Municipalidad de retirarla, dejándola sin efecto, disponer el cese de actividades o clausura del local, por razones de seguridad, moralidad, salubridad o cuando alguna otra razón grave lo justificare.

ARTÍCULO 10.- El que proponga cambiar o adicionar ramos o actividades ya habilitadas o transferir el fondo de comercio, deberá previamente comunicarlo por escrito a la Municipalidad presentando la solicitud correspondiente, para que sea agregada al mismo expediente de habilitación originario, salvo que se hubiere dado de baja el comercio anterior.

ARTÍCULO 11.- Los certificados de habilitación como asimismo la copia del plano o croquis, visado por los organismos técnicos municipales competentes (Departamento Técnico y Departamento de Saneamiento Ambiental o Bromatología), formarán parte conjunta de la habilitación y será obligación de los responsables colocar los mismos en el interior de los locales, a disposición de la Inspección. Deberá ubicarse en lugar visible la fotocopia del certificado de habilitación, el que podrá ser de tamaño original o reducido, indistintamente.



ARTÍCULO 12.- Previo al otorgamiento de la habilitación, la Dirección de Bromatología y Zoonosis de la Municipalidad de Oberá efectuará una inspección al local cuya habilitación se solicita y procederá a confeccionar el acta pertinente.

Toda mercadería de cualquier especie o rubro que se encuentra dentro de un local comercial habilitado, se considerara como venta al público salvo los muebles y útiles destinados al funcionamiento del comercio.

2.- LIBRETA SANITARIA

ARTÍCULO 13.- La tenencia y renovación de la Libreta Sanitaria se efectuará en un todo de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 14.- Capacitación complementaria: impleméntese la capacitación complementaria, en conocimientos básicos sobre los cuidados en la elaboración y manipulación de alimentos destinados a pacientes a pacientes celíacos. El ejecutivo Municipal, instrumenta la incorporación de los contenidos necesarios, en los cursos gratuitos de capacitación que regularmente se dictan, en el marco de los requisitos obligatorios para la obtención de la libreta sanitaria en la Ciudad de Oberá.

ARTÍCULO 15.- Para la solicitud de Libreta Sanitaria, se exigirá la presentación de:

- 1) documento de identidad, expedido por autoridad Argentina;
- 2) dos (2) fotos tres por tres (3x3), fondo blanco;
- 3) certificado médico de aptitud;
- 4) análisis V.D.R.L.;
- 5) radiografía de tórax.

ARTÍCULO 16.- Lo indicado en los incisos 3), 4) y 5) del artículo anterior, se presentará una vez al año y en la renovación semestral posterior a la presentación, se acompañará únicamente certificado médico de aptitud.

3.- UNIFORME

ARTÍCULO 17.- El use de uniforme al personal de todas las jerarquías de fábricas y comercios de alimentos, se regirá en un todo de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 22 del Código Alimentario Argentino.

CAPITULO II

FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS



1.- NORMAS GENERALES

ARTÍCULO 18.- Además de las normas de carácter general enunciada en los Artículos 12 al 20 del Código Alimentario Argentino se establecen las siguientes:

1) las fábricas y comercios de alimentos deben obligatoriamente efectuar las inscripciones pertinentes;

2) queda prohibido a las fábricas y comercios de alimentos y otros establecimientos comprendidos en la presente Ordenanza, la tenencia en los depósitos o locales de venta, cualquier tipo de plaguicida y rodenticida. Estos podrán ser vendidos en envases cerrados de origen, pero para ello se exigirá al comercio que posea un local especial para estas actividades, local que en ningún caso podrá tener conexión con los locales de ventas o depósitos de alimentos ni locales de elaboración;

3) sin perjuicio de las disposiciones que en cada caso particular se expresa en la presente Ordenanza, se establecen las siguientes medidas mínimas para locales de fábricas y comercios de alimentos y sus dependencias:

locales de venta: dieciséis (16) metros cuadrados; depósitos: treinta (30) metros cuadrados; salas de elaboración: veinte (20) metros cuadrados; cocina: tres (3) metros cuadrados por persona que trabaje en ella; comedores: dos (2) metros cuadrados por persona a servir; servicios sanitarios completos: (inodoro, lavabo, ducha) uno con cincuenta (1,50) metros cuadrados; retretes: un (1) metro cuadrado. Cuando se traten de comercios que exploten más de un rubro se adicionará a las medidas mínimas, que se establecen en cuatro (4) metros cuadrados por cada rubro adicional;

4) los servicios sanitarios, en todos los casos adoptaran el sistema semidinámico de desagües de líquidos cloacales y aguas servidas (cámara séptica, campo nitrificante y pozo absorbente). Podrá exceptuarse de esta disposición las fábricas y comercios de alimentos ubicados en zona rural y siempre a criterio de los organismos técnicos Municipales;

5) los servicios sanitarios de fábricas y comercios de alimentos de cualquier tipo, en ningún caso podrán estar ubicados con salidas directas a cocinas, comedores, sala de elaboración, depósito y salones de despacho o venta o salidas directa a la vía pública;

6) todas las fábricas y comercios de alimentos deberán contar con servicio sanitario completo;

7) en casos especiales (ubicación, cantidad de efluentes, características de terreno) el Departamento Técnico Municipal indicará el sistema o la ubicación correcta de los desagües.

2.- RÓTULOS

ARTÍCULO 19.- Todos los productos que se fabriquen en el municipio, por parte de establecimientos habilitados, deberán poseer el respectivo rótulo, conforme a las disposiciones del Capítulo V del Código Alimentario Argentino, al igual que todo producto que provenga de otras jurisdicciones y circule por el mismo.



ARTÍCULO 20.- En el caso de chacinados y fiambres que se expendan por pieza entera, cualquiera sea su peso, deberá poseer un rótulo por cada pieza, los restantes chacinados, fiambres o embutidos frescos, un rótulo por cada cinco (5) kilogramos de peso o fracción de no menos de dos mil quinientos (2,500) kilogramos.

ARTÍCULO 21.- Los expendedores de chacinados, embutidos y fiambres deberán conservar los rótulos hasta la última porción de los mismos que expendan.

ARTÍCULO 22.- Los rótulos de chacinados, embutidos y fiambres, deberán estar impresos en cartulina o papel que ofrezca resistencia al manipuleo.

ARTÍCULO 23.- El tamaño de los rótulos para chacinados, embutidos y fiambres en ningún caso podrá ser menor de diez (10) centímetros, pudiendo el fabricante utilizar cualquier color de cartulina o papel en el que inscribirá el respectivo rotulo.

ARTÍCULO 24.- Los chacinados, embutidos y fiambres y todo otro producto o sustancia alimentaria que circule por el municipio y no contengan su respectivo rótulo, serán encuadrados como de fabricación clandestina y sujeto a decomiso y aplicación de las sanciones previstas.

ARTÍCULO 25.- Los demás productos que se fabriquen en el municipio para su consumo dentro del mismo o fuera de él, deberá ostentar el rótulo en las condiciones especificadas en el Capítulo V del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 26.- La Municipalidad a través de su departamento respectivo, asesorara a las fábricas del municipio con referencia a la confección de rótulos.

CAPITULO III

FABRICAS DE ALIMENTOS

1.- FABRICAS DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, PASTELERÍA Y AFINES

ARTÍCULO 27.- Se da el nombre de panaderías, panificación o panificadora, a los establecimientos donde se elabora, en forma mecánica pan, galletas y derivados. Se entiende por pastelería a las fábricas de masas, pasteles, tortas, facturas y similares y con el nombre de fábrica de galletitas al establecimiento que produce esos géneros alimenticios.



ARTÍCULO 28.- Además de responder a las normas generales enunciadas en el Capítulo II, satisfarán las indicadas en los artículos siguientes, debiendo poseer los locales que se mencionan: cuadra de elaboración, depósito de materias primas, salón de ventas, sanitarios y vestuarios para el personal.

ARTÍCULO 29.- Los establecimientos mencionados en el Artículo 27, sin perjuicio de cumplimentar las disposiciones de los Artículos 110 y 111 del Código Alimentario Argentino, deberán reunir las siguientes condiciones:

- 1) el local de local de elaboración o cuadra, estarán construida totalmente de mampostería, con una altura mínima de tres (3) metros, sus paredes revestidas hasta dos (2) metros con azulejos blancos; el resto será perfectamente revocado y pintado. La amplitud estará de acuerdo a la importancia del establecimiento y cantidad de operarios que trabajan en ella, pero asegurando una renovación de aire de cuarenta (40) metros cúbicos por horas y por persona que trabaje en la cuadra;
- 2) la parte que corresponde a los hornos podrán ser de ladrillos refractarios o cocidos, o bien los denominados modulares o prefabricados; los mismos no podrán apoyarse en paredes medianeras, de las que tendrán que estar separados cero con cincuenta (0,50) metros como mínimo y su chimenea deberá estar también a cero con cincuenta (0,50) metros como mínimo, alejada de dicha pared, contar con captadores de hollín y ser la evacuación a los cuatro vientos;
- 3) los pisos serán contruidos de mosaicos o material impermeable de superficie lisa y fácil limpieza, con rejilla de desagote de líquidos;
- 4) los cielorrasos serán de cemento alisado, bovedilla revocada o material liso impermeable, de fácil limpieza, incombustible;
- 5) la ventilación será amplia, obtenida por medio de claraboyas o ventilases laterales, cubiertas por telas metálicas fijas contra insectos. Se utilizarán medios mecánicos de ventilación cuando a juicio de la Autoridad Sanitaria o Técnica Municipal, lo requiera. Se tratará en lo posible de que la ventilación se realice en forma cruzada con respecto al lado más angosto del local;
- 6) las puertas de acceso a la cuadra tendrán igualmente telas metálicas a resortes automáticos que permitan el cierre al paso de las personas;
- 7) la iluminación de los locales será abundante, con luz natural y artificial. La luz natural será dada por los ventiluces o claraboyas y la artificial por electricidad. La intensidad lumínica mínima, será de ciento cincuenta (150) lux;
- 8) las mesas de trabajo serán de mármol, piedra pulida, fórmica o material similar aprobado, con pie de mampostería o hierro, podrá utilizarse como máximo una mesa de madera, manteniéndose todas en perfecto estado de conservación e higiene;
- 9) los recipientes y elementos de trabajo serán de material inoxidable, quedando prohibido el utensilio de cobre. La pala de hornear podrá ser de madera;



- 10) la elaboración será enteramente mecánica y todas las máquinas estarán debidamente conectadas a tierra y separadas de la pared medianera como mínimo cero con ochenta (0,80) metros, no producir ruidos molestos ni vibraciones. Las poleas estarán protegidas. Los establecimientos deberán poseer como mínimo las siguientes maquinarias: amasadora, sobadora, cortadora de bollos, armadora, cortadora de galletas, zorras y carretillas;
- 11) el calentamiento de la estufa en ningún caso se realizará con brasa o carbón;
- 12) en la cuadra habrá como mínimo una pileta y canilla de agua corriente de red pública. Si no existiera red pública, el líquido deberá ser tratado convenientemente y analizado periódicamente, a juicio de la Autoridad Sanitaria Municipal;
- 13) los locales de elaboración no podrán ubicarse en sótanos o subsuelos.

ARTÍCULO 30.- Se prohíbe la instalación de altillos o divisiones temporarias dentro los locales de trabajo.

ARTÍCULO 31.- Los hornos, además de las prescripciones del Artículo 29, inciso 2) cumplirán con las siguientes prescripciones: serán de mampostería o metal de capacidad suficiente, con pisos de ladrillos o baldosas refractarias a juntas cubiertas u otro material aprobado. La iluminación de los hornos y californias, tendrán dispositivos que se manejen desde el exterior. La chimenea de salida tendrá una altura mínima de tres (3) metros sobre el edificio más alto en un radio de cincuenta (50) metros. a la redonda. Poseerán las aberturas del horno, campanas y conductos que permitan la salida al exterior de humos y vapores.

ARTÍCULO 32.- Los patios, pasillos, etc. estarán bien revocados y pintados, con piso de mosaico a cemento alisado. No podrán utilizarse aunque sea transitoriamente, para colocar en ellos mercaderías u objetos de ninguna especie.

ARTÍCULO 33.- El blanqueo y pinturas de cuadras, harineras y demás ambientes y su renovación se hará cada seis meses, pudiendo la Municipalidad intimar su realización en cualquier momento, cuando así se crea conveniente.

ARTÍCULO 34.- Está terminantemente prohibido fumar dentro de los locales de elaboración y salivar en el suelo. Se colocarán salivaderas en número suficiente con agua y sustancias antisépticas. Se colocarán depósitos metálicos de cierre hermético y capacidad suficiente para arrojar los desperdicios.

ARTÍCULO 35.- El agua para la elaboración debe ser:

- 1) agua corriente de abasto público;



2) si no hubiere se utilizará agua de la segunda o tercera napa y cuyos pozos estén a no menos de veinte (20) metros de los pozos negros. En caso de sospecha, se procederá a su análisis químico y bacteriológico, tantas veces sea necesario.

ARTÍCULO 36.- El depósito de materias primas, deberá estar:

- 1) construido de mampostería, sus paredes revocadas y pintadas. Los cielorrasos serán de yeso, mampostería y otro material que ofrezca condiciones similares de higiene;
- 2) los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento portland alisado, madera machimbrada, parquet;
- 3) la superficie de estos locales no podrá ser inferior a nueve (9) metros cuadrados. Su ancho no inferior a tres (3) metros al igual que la altura;
- 4) la ventilación será por lo menos un quinto (1/5) de la superficie y las mercaderías deberán estar depositadas sobre tarimas, las que estarán a una distancia no menor de quince (15) centímetros del piso;
- 5) todas las aberturas deberán poseer sus correspondientes puertas y ventanas y protección contra insectos y roedores.

ARTÍCULO 37.- Cuando en los establecimientos de referencia se elaboran masas, deberá habilitarse otra cuadra destinada a tal fin. Deberá reunir las mismas condiciones que la cuadra de elaboración (Artículo 29), con excepción de la superficie que será de dieciséis (16) metros cuadrados como mínimo. La dimensión de ancho no inferior a tres (3) metros y la altura, tampoco inferior a tres (3) metros.

ARTÍCULO 38.- Los locales de venta de pan sin elaboración o anexos a las panaderías, reunirán las siguientes condiciones:

- 1) serán de mampostería, paredes revocadas y pintadas;
- 2) techos con cielorrasos, incombustible, liso y limpio; podrán ser de madera, pero pintados con pinturas ignífugas;
- 3) pisos de mosaicos o similar aprobado;
- 4) todas las aberturas del local tendrán telas metálicas o plásticas;
- 5) no estarán a la vista de ambientes familiares;
- 6) las demás reglamentaciones generales para locales de venta mencionados en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 39.- El depósito y exhibición del pan y de los otros productos de panificación se hará en un todo de acuerdo con el Artículo 111, incisos 1) y 2) del Código Alimentario Argentino.



ARTÍCULO 40.- Queda prohibido el manejo de dinero al personal encargado de la elaboración o despacho al público. Las facturas, masas y similares, sin envasar, serán manipuladas con pinzas. No podrán utilizarse para envolver, papel impreso.

ARTÍCULO 41.- Cuando se verificara la presencia de roedores en cualquiera de las dependencias del establecimiento, se procederá al decomiso de las mercaderías que pudieran haber estado en contacto con los mismos y a toda otra medida que se considere necesaria.

ARTÍCULO 42.- Vestuarios. Estos establecimientos estarán dotados de vestuarios de mampostería, para cada sexo, con paredes revocadas y pintadas, techo liso e incombustible, pisos de mosaicos o similar. Serán bien ventilados e iluminados y su capacidad será de cero con setenta y cinco (0,75) metros cuadrados por operario y por turno. Tendrán armarios individuales o percheros separados y bancos en número suficiente.

ARTÍCULO 43.- Sanitarios. Tendrán un retrete cada veinte operarios, que serán de mampostería con paredes revocadas y pintadas, con friso de azulejos hasta uno con cincuenta metros (1,50) metros. Los baños, en número similar, contarán con duchas y lavamanos con agua fría y caliente. Los mingitorios, serán uno por cada quince (15) operarios, independiente del retrete. Estos ambientes no estarán en comunicación directa con los lugares de trabajo y estarán bien iluminados y ventilados en forma reglamentaria.

ARTÍCULO 44.- Las panaderías, pastelerías y fábricas de masas y galletitas, no podrán instalarse en garajes, ni sótanos, ni funcionar en el interior de inquilinatos ni estar en comunicación con ellos, ni con ningún otro establecimiento industrial considerado peligroso, incómodo o insalubre, o estar cerca de tambos, caballerizas, curtiembres y mataderos.

2.- FÁBRICAS Y VENTA DE PASTAS

ARTÍCULO 45.- Además de responder a las normas generales contenidas en la presente Ordenanza, satisfarán las siguientes, debiendo poseer los siguientes locales: local de elaboración, depósito de materias primas, envasamiento y expedición, salón de ventas y baños y vestuarios para el personal.

ARTÍCULO 46.- Los detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales mencionados en el artículo anterior se ajustarán a las especificaciones contenidas en el punto 1 del presente Capítulo.



ARTÍCULO 47.- Para la comercialización de productos denominados pastas frescas, deberán reunir los siguientes requisitos conforme al Artículo 48 de la presente Ordenanza y Decreto Provincial N° 1998/81.

ARTÍCULO 48.- Los productos que sean considerados como pastas frescas, deberán cumplimentar las condiciones especificadas en los siguientes incisos:

1) las pastas frescas deberán ir cerradas con cierre hermético, se exigirán que las envolturas, bolsitas, bandejas o cajas sean de materiales adecuados para el use de productos alimenticios. En todos los casos los cierres de las envolturas se realizarán en forma mecánica;

2) se prohíbe el uso de cierre de seguridad en las bolsitas que contienen pastas frescas, de los siguientes tipos: hilos o nudos hechos en el mismo material de la bolsita.

Con respecto al cierre de metal, únicamente será permitido si cumple con los siguientes requisitos:

a) que sea sometido a un proceso de desintoxicación;

b) que el material utilizado sea de un espesor suficiente que garantice la inviolabilidad del producto;

c) que el cierre de las bolsitas o bandejas se realicen en forma mecánica;

3) no se permitirá la venta de los productos cuyos rótulos no estén, expresamente identificados en el R.N.E. y R.N.P.A., en caso que surgiera dudas con respecto a un producto determinado, incorporado en el mercado local, se exigirá la documentación de las mismas;

4) se prohibirá la comercialización de productos que no tengan en forma visible (numeración borrosa) los rótulos de identificación del R.N.E y R.N.P.A;

5) en las bolsitas o bandejas que contengan productos que de acuerdo a su composición, sean considerados productos pastas frescas, deberá considerarse en la parte interior del envase, fecha de elaboración y de vencimiento;

6) se permitirá únicamente la comercialización de cajas que contengan: ñoquis, ravioles, etc., si cumplimentan los requisitos:

a) estarán precintadas, con bandas de seguridad inviolable, la que evitará así el manoseo del producto y alteración de calidad e higiene del mismo y en su interior (parte superior de la tapa de la caja) deberá constar la fecha de elaboración y para mayor ilustración del consumidor, en la parte externa de la caja;

7) no se permitirá el sellado, cinta adherente engomada o cualquier otro indicador aplicado en la superficie externa de las bolsitas, bandejas o cualquier envoltorio autorizado;

8) no se permitirá la introducción en el interior de las bolsitas, bandejas, etc., de indicadores de fecha de vencimiento y fecha de elaboración, utilizado para otros fines, además será realizado en un papel especial sometido a un proceso que evitará:

a) absorción del componente, del producto;

b) que tienda a transformar borroso los indicadores, fecha de elaboración y de vencimiento;



- c) que obstaculice la acción de los inspectores y consumidores por estar borrosa la identificación de fecha de elaboración y vencimiento;
- 9) no se permitirá la impresión perforada de fecha de elaboración y vencimiento en uno de los costados del envoltorio de polietileno, por ser poco ilustrativo para el consumidor como para el inspector de bromatología;
- 10) no se permitirá en forma manuscrita la fecha de elaboración y fecha de vencimiento, será válido únicamente lo que se realice en forma impresa;
- 11) la aplicación de la presente Ordenanza, tendrá como radio de acción los locales de elaboración, supermercados, almacenes, etc., y todo expendedor encargado de realizar la comercialización de estos tipos de productos;
- 12) en caso de comprobarse el incumplimiento por parte de los inspectores, sin perjuicio del decomiso los responsables serán pasibles de las sanciones establecidas en las Ordenanzas municipales vigentes.

ARTÍCULO 49.- En las bolsitas, bandejas, cajas y otros envoltorios conteniendo los productos mencionados deberán estamparse las fechas de elaboración y vencimiento, en forma impresa, interior y exteriormente de la envoltura; no permitiéndose introducir en el interior de las mismas, indicadores de dichas fechas en papel común.

ARTÍCULO 50.- Las cajas que contienen ñoquis, ravioles y otros productos similares, deben estar precintadas con bandas de seguridad inviolables y la indicación de las fechas de elaboración y vencimiento se hará en forma tal como lo indica el artículo anterior.

ARTÍCULO 51.- No está permitido:

- 1) la impresión perforada de las fechas de elaboración y vencimiento en los costados de bolsitas, cajas, bandejas y otros envoltorios;
- 2) la indicación de fechas de elaboración y vencimiento en forma manuscrita;
- 3) el sellado, cinta adherente engomada o cualquier otro indicador, aplicado en la superficie externa de las bolsitas, bandejas, etc.

3.- FÁBRICAS Y VENTA DE HELADOS

ARTÍCULO 52.- Deberán poseer los siguientes locales: sala de elaboración, depósito de materias primas, vestuarios y sanitarios.

ARTÍCULO 53.- Sala de elaboración deberá ser:

- 1) de mampostería, muros con zócalos de azulejos de hasta uno con ochenta (1,80) metros de altura y el resto convenientemente revocado y pintado. Los cielorrasos de yesos u otro material similar liso e incombustible;



- 2) los pisos serán de material impermeable: mosaicos, mármol y otros autorizados;
- 3) las superficies de esos locales no deben ser menor de veinte (20) metros cuadrados, no pudiendo además, ninguna de sus dimensiones de ancho, largo y alto ser inferior a tres metros;
- 4) la superficie de ventilación, como mínimo será igual a una quinta (1/5) parte de su superficie cubierta y todas sus aberturas deberán poseer telas metálicas de malla fina;
- 5) en el interior de estas dependencias deberá existir una pileta con provisión de agua y de desagüe conectado a la red cloacal o pozo negro. Se utilizará para el lavado de utensilios.

ARTÍCULO 54.- El agua a utilizarse deberá ser analizada por organismo oficial, físico-química y bacteriológica, cualitativamente y cuantitativamente, cada seis meses o cuando la autoridad sanitaria crea conveniente, si se trata de agua proveniente de cañerías públicas (agua potable), una vez al año. La Municipalidad podrá exigir el análisis mencionado, tantas veces sea necesario y deberá presentarse en todos los casos dichos resultados cuando así la autoridad municipal lo requiera.

ARTÍCULO 55.- El depósito de materias primas, se ajustará a las disposiciones contenidas en el Artículo 36 de la presente.

ARTÍCULO 56.- El salón de despacho debe poseer friso de azulejos a uno con ochenta (1,80) metros de altura desde el zócalo. Los recipientes donde se elaboren los helados deben estar en perfectas condiciones de use y ser preferentemente de plástico. Asimismo reunirán las características enunciadas en el Artículo 38 de la presente.

ARTÍCULO 57.- Los vestuarios y sanitarios: deberán reunir las condiciones exigidas en los Artículos 42 y 43 de la presente.

ARTÍCULO 58.-

- 1) Los propietarios de fábricas y comercios de helados son responsables de la venta ambulante de los productos. El personal que efectúa tal tarea deberá vestir en todo momento chaqueta y gorro color celeste y contar con certificado de buena salud. El responsable deberá presentar ante las autoridades sanitarias nómina de personas, con número de documento y la correspondiente autorización de sus padres si fueran menores de edad. La Municipalidad otorgará a tal efecto una credencial la que lo habilitará para este fin, teniendo la obligación de portarla en todo momento a la vista;
- 2) las conservadoras o neveras deberán permanecer en todo momento en buenas condiciones de conservación e higiene, como así también los productos;



3) los productos únicamente podrán expendirse bajo envoltura de procedencia con sus correspondientes rotulados, el incumplimiento de estos requisitos determinara que se declare inapto el producto y se decomise en el acto.

4.- FABRICAS DE SODA Y AGUAS GASIFICADAS

ARTÍCULO 59.- La instalación, habilitación y funcionamiento de fábricas de soda y aguas gaseosas, deberá ajustarse a las condiciones que se establecen en los artículos siguientes.

ARTÍCULO 60.- En la memoria descriptiva, además de lo especificado en el Artículo 2 de la presente Ordenanza, harán constar, como mínimo:

- 1) procedimiento de elaboración de los productos, con aclaración del tipo de máquinas que se propone utilizar;
- 2) medio para la eliminación de efluentes sólidos, líquidos y gaseosos.

ARTÍCULO 61.- Se deberá acreditar en forma fehaciente la posesión y pertenencia de envases con su marca registrada, estampada en la garrafa y en el pico, de conformidad a lo dispuesto por las Leyes Nacionales N° 22.362 y 11.275 y sus modificatorias y demás disposiciones en vigencia, como así también cada vez que se proceda a la renovación o modificación parcial de los mismos.

ARTÍCULO 62.- Se fija como existencia mínima para procederse a la habilitación de una fábrica de soda, la cantidad de mil (1.000) unidades por cada máquina saturadora, existencia que se acreditara con la presencia real de las botellas o sifones depositados en la fábrica, constatado por la Municipalidad.

ARTÍCULO 63.- Los sifones, además de llevar grabada la rotulación en el cuerpo de vidrio o garrafa y en la cabeza metálica o plástica del mismo, de acuerdo a las exigencias establecidas en el Capítulo correspondiente a identificación comercial, rotulación y publicidad del Código Alimentario Argentino, deberán ostentar la leyenda, este envase no es negociable o, este envase no puede venderse.

ARTÍCULO 64.- Se prohíbe a las fábricas de soda la posesión o utilización de envases de otras fábricas y los que siendo de su propiedad no tengan grabados o regrabados su nombre o marca, o en lo que estos aparezcan borrados o confusos. En ningún caso en las fábricas o vehículos de reparto, podrá haber existencia de envases vacíos o llenos ajenos o distintos a la marca propia autorizada.



ARTÍCULO 65.- Se autoriza a utilizar envases que lleven marca distinta a la de su fabricante, siempre que se hayan registrado en la Municipalidad y constare fehacientemente ante Escribano Público (y avalado por el Colegio Profesional respectivo), que fueran vendidos por otros fabricantes; debiendo regrabarse en los mismos con caracteres bien visibles en el cuerpo de vidrio o garrafa, el nombre y domicilio del actual propietario.

ARTÍCULO 66.- Las partidas de envases que se encuentren depositadas en lugares que no pertenezcan a la fábrica propietaria de los mismos, sin justificación alguna, serán intervenidos para ser puestos a disposición de sus verdaderos propietarios, aplicándose al infractor las penalidades correspondientes.

La entrega a sus reales propietarios, será por cuenta y orden del infractor y a su costa, en el término que fije la Municipalidad.

ARTÍCULO 67.- Queda prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o tengan pérdidas, rajaduras u otros deterioros que ofrezcan peligros.

ARTÍCULO 68.- Se autoriza el uso de protectores metálicos o plásticos, siempre y cuando el uso del mismo no obstaculice la perfecta visualización del contenido y marca del envase.

ARTÍCULO 69.- Los envases (sifones o botellas) serán de vidrio transparente y de superficie lisa, grabadas las inscripciones con esmalte vitrificable o al relieve u otro sistema autorizado. Después del proceso de llenado serán observados individualmente, con el objeto de detectar las unidades deterioradas, sucias o impropias, las cuales serán desechadas, por parte del fabricante. Cuando sean observadas por la autoridad municipal, esta procederá a su decomiso, sin perjuicio de las demás penalidades o sanciones que pudieran corresponder.

ARTÍCULO 70.- Las armaduras metálicas (tapas, cabezas de sifones y demás accesorios) deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas; la válvula y otras partes que puedan estar en contacto con el líquido estarán construidas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado con más del diez (10%) por ciento de antimonio y el tres (3%) por ciento de cobre o serán de plástico atóxico u otro material autorizado. Los revestimientos deberán ser uniformes sin soluciones de continuidad o picaduras y demás de un (1) milímetro de espesor.

ARTÍCULO 71.- El agua y el anhídrido carbónico utilizado, responderán a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino y demás disposiciones nacionales, provinciales y municipales en vigencia.



En las zonas servidas por la red de distribución de agua de consumo público, se utilizará obligatoriamente el agua proveniente de este sistema. En las zonas no servidas por cañerías públicas, se utilizará para la provisión de agua, la de pozos semisurgentes, siempre que se cuente con sistema de potabilización y purificación aprobado por obras sanitarias de la provincia o repartición oficial competente.

ARTÍCULO 72.- Todo establecimiento deberá someter el agua a filtrado mediante filtros distintos:

- 1) filtro rápido: compuesto de arena, grava y canto rodado de granulometría adecuada;
- 2) filtro purificador: compuesto de carbón activado y canto rodado;
- 3) la capacidad de rendimiento de estos filtros estará adecuada al establecimiento, con un mínimo de mil (1.000) litros por hora.

ARTÍCULO 73.- Los filtros serán sometidos como mínimo al siguiente tratamiento:

- 1) semanalmente: al lavado contra corriente de agua, hasta obtener por la descarga, agua límpida y clara;
- 2) semestralmente: renovación de la carga de carbón activado;
- 3) anualmente: retirar la carga de arena y canto rodado, para luego incorporarlas nuevamente en forma ordenada con respecto a los tamaños de partículas, a fin de eliminar los canales que forman en la carga.

ARTÍCULO 74.- Los elementos utilizados para la fabricación y los productos elaborados, estarán sometidos al análisis físico químico y bacteriológico, cada seis (6) meses, o en cualquier momento, cuando así lo considere conveniente la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 75.- El lavado exterior de los envases se hará exclusivamente en forma mecánica, mediante maquinas lavadoras y enjuagadoras a presión, con una mezcla de agua (fría o caliente) con solución detergente y bactericida.

El enjuague se hará con abundante agua por procedimientos mecánicos de igual eficacia. En los casos en que deba precederse al desarme del sifón y en todas las circunstancias que sea necesario, deberá efectuarse el lavado interior del mismo a presión, debiendo arrojarse las aguas del lavado al sistema de eliminación o cámara séptica.

Concluida la operación de lavado de los envases se procederá a desgasificar con expulsión del anhídrido carbónico y parte del líquido remanente, para lo cual cada sifón deberá estar provisto del succionador correspondiente, tolerándose como máxima cincuenta (50) mililitros residuales. Queda terminantemente prohibido el uso de piletas de cualquier clase para el lavado de los sifones o botellas.



ARTÍCULO 76.- Se deberá renovar diariamente la solución utilizada para el lavado de sifones, para lo cual al finalizar la actividad del día se vaciarán y limpiarán los tanques de las máquinas.

ARTÍCULO 77.- La eliminación de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos se hará por la norma que fijen las disposiciones legales en vigencia.

DEPENDENCIAS, INSTALACIONES, MAQUINARIAS

ARTÍCULO 78.- Estos establecimientos deberán contar con las siguientes dependencias: local de elaboración, depósito y acumulación de stock, vestuarios y sanitarios para el personal.

ARTÍCULO 79.- El local de elaboración se ajustará como mínimo a las siguientes condiciones:

- 1) estará cerrado en todos sus lados, con mampostería o vidrieras fijas con marcos metálicos, no pudiendo destinarse a ninguna otra actividad, incluso comercialización del producto;
- 2) la superficie no será inferior a treinta (30) metros cuadrados y su altura de tres (3) metros;
- 3) las paredes serán, revocadas y pintadas, tendrán friso impermeable de azulejos de dos (2) metros de altura, en todo su perímetro;
- 4) los pisos serán impermeables, de superficie lisa, al igual que los zócalos, con declives a canaletas cubiertas, rejillas o tubos colectores que conduzcan a cámara séptica o red cloacal;
- 5) el cielorraso será de material incombustible, de fácil limpieza y pintado en colores claros;
- 6) la ventilación será amplia, obtenida por claraboyas o ventiluz lateral, cubiertas con telas metálicas o plásticas fijas contra insectos. Cuando no sea suficiente a juicio de la autoridad sanitaria municipal, será reforzado por ventilación artificial que asegure una renovación de aire en horas de trabajo, de por lo menos tres (3) veces por hora;
- 7) las puertas de acceso al local estarán provistas de protección contra insectos y dispositivos automáticos que garanticen su perfecto cierre;
- 8) la iluminación será abundante con luz natural y artificial;
- 9) no podrá tener comunicación directa con ambientes destinados a dormitorios, baños, cocinas o cualquier otra dependencia que no esté vinculada a la elaboración o no guarde las mismas condiciones de construcción e higiene que las indicadas precedentemente;
- 10) las paredes que no den sobre medianeras deberán poseer en su perímetro exterior una vereda de mosaicos, cemento o lajas de un (1) metro de ancho como mínimo;
- 11) estará prohibido operar dentro de este ambiente, con cajones o esqueletos, vacíos o llenos;
- 12) queda prohibido dentro de estos locales, la instalación de altillos.



ARTÍCULO 80.- El depósito y lugar de acumulación de stock será bajo techo en galpones o tinglados, con piso de cemento alisado. Sus paredes serán frisadas con cemento u otro material apropiado y aprobado por la Municipalidad. Los envases llenos deberán ser estibados sobre una plataforma que tendrá como mínimo una altura de quince (15) centímetros sobre el nivel del piso.

Igualmente deberá cumplimentar las exigencias contenidas en el Artículo 36 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 81.- Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable con pulido sanitario, observándose las especificaciones técnicas correspondientes, debiendo ser los tanques intermediarios (entre equipo de filtrado y saturadora) de acero inoxidable.

ARTÍCULO 82.- En los tanques de agua y cisternas deberán efectuarse trabajos de limpieza y desinfección como mínima dos (2) veces al año.

ARTÍCULO 83.- Para las máquinas e instalaciones se utilizarán los siguientes materiales:

- 1) en contacto con el agua: acero común galvanizado, acero inoxidable, bronce estañado, cobre estañado, plásticos atóxicos u otros aprobados por autoridad competente;
- 2) en contacto con el anhídrido carbónico: acero común galvanizado, acero común decapado, cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos u otros aprobados;
- 3) en contacto con la soda: cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos u otros aprobados.

El estaño a emplearse debe ser de noventa y nueve con nueve (99,9%) por ciento de pureza.

ARTÍCULO 84.- En las máquinas saturadoras automáticas que posean gasómetro anexo, este será de acero inoxidable en circuito cerrado.

ARTÍCULO 85.- Las tuberías deberán estar dispuestas de tal manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, prohibiéndose el uso de codos fijos.

ARTÍCULO 86.- En todos los establecimientos deberá existir un dispositivo mecánico dotado de manómetro probador de cabezas para asegurar que no haya pérdidas de presión.

ARTÍCULO 87.- Las máquinas llenadoras de soda, deberán poseer dispositivos de control y válvulas de seguridad.



ARTÍCULO 88.- Las máquinas, motores, etc. tendrán dispositivos de protección y estarán retirados de los muros medianeros a una distancia mínima de cero con ochenta (0,80) metros y a un (1) metro entre maquinarias, con bases adecuadas para que no produzcan trepidaciones.

ARTÍCULO 89.- El personal deberá contar con Libreta Sanitaria actualizada y deberá usar ropa adecuada, lavable y de colores claros (Artículos 21 y 22 del Código Alimentario Argentino).

El personal encargado de la elaboración, preparación y acondicionamiento de los productos estará provisto de equipo impermeable, botas de goma y guantes que el propietario estará obligado a suministrarle. El personal deberá encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de aseo y pulcritud.

ARTÍCULO 90.- El transporte de los productos en vehículos de reparto o su conservación en depósito, se hará en cajones o esqueletos que reúnan el máximo de seguridad.

Los vehículos de transporte se ajustarán a las prescripciones del Capítulo V de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 91.- Todos los establecimientos habilitaran vestuarios separados por sexos, cuya capacidad será de cero con setenta y cinco (0,75) metros cuadrados por cada operario y por turno, dotados de armarios individuales y bancos y demás requisitos exigidos por el Artículo 42 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 92.- Los sanitarios cumplirán los requisitos exigidos en el Artículo 43 de la presente. Las duchas serán independientes, contarán con agua fría y caliente en la proporción de una (1) cada siete (7) operarios. Asimismo tendrán lavamanos con agua fría, como mínimo en una proporción de uno (1) cada cinco (5) operarios.

5.- FABRICAS DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS GASIFICADAS O NO Y JUGOS DE VEGETALES

ARTÍCULO 93.- Estos establecimientos deberán poseer: local de elaboración y fraccionamiento, depósito de materias primas y productos elaborados, vestuarios y sanitarios para el personal.



ARTÍCULO 94.- Los detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales mencionados en el artículo anterior, se ajustarán a las especificaciones contenidas en los Artículos 42, 43, 53 y 80 de la presente Ordenanza.

6.- FABRICAS DE HIELO

ARTÍCULO 95.- Las fábricas de hielo deberán poseer sala de elaboración y demás dependencias exigidas en el presente capítulo.

ARTÍCULO 96.- Los detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales indicados en el artículo anterior, se ajustarán a las especificaciones contenidas en el presente capítulo.

ARTÍCULO 97.- El depósito de motores y máquinas y demás elementos necesarios para la fabricación de hielo, deberán tener las garantías necesarias de seguridad que aconseje el Departamento Técnico Municipal.

ARTÍCULO 98.- El material de los moldes de congelación, sistema de filtro, estanques y depósitos y los métodos de elaboración, estarán sujetos a la aprobación municipal.

ARTÍCULO 99.- El agua utilizada por dichas fábricas, deberá ser analizada físico-química y bacteriológicamente, cualitativamente y cuantitativamente, cada seis (6) meses y presentados los resultados ante la autoridad municipal y si se trata de agua proveniente de cañerías públicas, una vez al año.

7.- FABRICAS DE CHACINERÍA, EMBUTIDOS Y AFINES

ARTÍCULO 100.- Las fábricas de embutidos, fiambres, chacinados y carnes conservadas, tendrán las dependencias que hagan al mejor desenvolvimiento de sus actividades y sean consideradas necesarias por los organismos técnicos municipales.

ARTÍCULO 101.- Los detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales, se ajustarán a las especificaciones contenidas en el presente capítulo.

ARTÍCULO 102.- Además de las normas enunciadas en el Reglamento de Inspección de Productos, Sub-productos y Derivados de Origen Animal, estos establecimientos deberán reunir los siguientes: las fábricas de embutidos, chacinados, fiambres y carnes conservadas, funcionarán en locales cerrados de no menos de veinte (20) metros cuadrados, y en los cuales la altura no será inferior a los tres (3) metros, deberá contar con frisos impermeables en las



paredes a una altura de uno con ochenta (1,80) metros del zócalo. Además deberá estar provisto de instalaciones de agua fría y caliente y de conveniente ventilación lateral y superior. Las mesadas, piletas y bateas serán de mármol, acero inoxidable y los ganchos de hierro galvanizado, estañado o niquelado, no pudiendo dichos locales destinarse a otras operaciones ajenas a la elaboración.

ARTÍCULO 103.- Las carnes que se elaboren en estas fábricas tendrán que proceder de establecimientos autorizados y con inspección veterinaria.

ARTÍCULO 104.- Los certificados sanitarios de procedencia de los productos deberán guardarse en poder de los responsables del comercio por un plazo de un año.

8.- ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS

ARTÍCULO 105.- El fraccionamiento de la miel y derivados solo podrán realizarse en establecimientos o locales autorizados, y se ajustarán a las disposiciones del Artículo 113 del Código Alimentario Argentino y normas de carácter general de la presente Ordenanza (Artículo 18).

CAPITULO IV

COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS

1.- DETALLES CONSTRUCTIVOS — DEPENDENCIAS — GENERALIDADES

1.1.- COCINAS

ARTÍCULO 106.- Las cocinas de restaurantes, bares, casas de comidas, clubes, pensiones, hoteles y establecimientos afines, tendrán la amplitud requerida en relación con la importancia del mismo, reuniendo las siguientes condiciones:

- 1) superficie: se considera la más adecuada, de tres (3) metros cuadrados por persona que trabaja en ella;
- 2) paredes y muros: serán de mampostería, hormigón o cualquier otro material incombustible, aprobado por la Municipalidad; revocado con cal y arena, con terminado fino, revestimientos impermeables de por lo menos dos (2) metros de altura; pudiendo ser azulejos, acero inoxidable, formica, mármol. La pintura deberá renovarse por lo menos cada seis (6) meses o cada vez que la Municipalidad lo considere conveniente;
- 3) pisos: tendrán que ser únicamente de material impermeable, no absorbente, liso y con una ligera pendiente hacia las piletas de patio. Pueden ser baldosas, mosaicos, granito; no pudiendo ser de madera;



- 4) techos: deben tener cielorraso, de material liso y fácil limpieza;
- 5) iluminación: la iluminación puede ser natural o artificial, prefiriéndose la luz indirecta a la directa, la fluorescente a la incandescente. La iluminación no será inferior a los doscientos (200) lux, no habiendo límite en el máximo;
- 6) ventilación: las superficies de puertas y ventanas debe ser de un quinto (1/5) de la superficie del piso. Se puede mejorar la ventilación con ventanas altas, pequeñas aberturas cerca del cielorraso, en forma tal que actúen como chimeneas. Dado el caso la autoridad sanitaria municipal podrá exigir la colocación de extractores de aire. Todas las aberturas deberán poseer tela metálica anti insectos;
- 7) muebles de la cocina: las mesadas o fogones deberán estar recubiertas de materiales impermeabilizados. En la parte superior, en casos de fogones, se permiten planchas de acero inoxidable o planchas para cocción de bifés o bien baldosas coloradas de las denominadas marsella.
Las piletas deberán ser en número suficiente. Una para lavar carnes, verduras, frutas, etc. y otra para lavado de vajilla. Las piletas deberán llevar grifos de agua fría y caliente, conectadas directamente a sumideros especiales. Los aparatos de cocción deben llevar campanas y conductos de evacuación con salida a los cuatro vientos;
- 8) los combustibles o depósitos de tubos y garrafas de gas, deberán estar ubicados en espacios abiertos, con comunicación con la cocina mediante conductos aprobados por Gas del Estado;
- 9) las aberturas tendrán telas metálicas o plásticas y las puertas serán de cierre automático;
- 10) disposición de basuras: para desechos (papeles, piolines, cartones, etc.) se permite un recipiente o canastos; para los desperdicios (restos de comidas, etc.) recipientes metálicos de no más de treinta (30) kilogramos de peso, en número suficiente, los que deberán estar tapados permanente y herméticamente;
- 11) vajilla: las ollas, cacerolas, fuentes, platos, cubiertos, etc. que se utilicen deben estar en perfectas condiciones de uso. Serán desechadas las que tengan cachaduras, rajaduras, etc.;
- 12) higienización de la vajilla: todos los utensilios deberán ser limpiados y desinfectados después de cada uso. Todas las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos y los utensilios para preparar, servir o almacenar alimentos, se deberá limpiar después de cada uso; los demás, por lo menos una vez al día, después de usar por última vez ese día. Para la desinfección se utilizará, preferentemente, agua con dilución de hipoclorito. Después de limpios y desinfectados los utensilios se deberán almacenar y manejar de tal forma que estén protegidos contra la contaminación.

Para secar no se utilizarán repasadores, se los dejara escurrir y que sequen solos.

ARTÍCULO 107.- Cuando los productos se elaboran a la vista del público, podrá coexistir el local de elaboración con el salón comedor, pero el funcionamiento de las cocinas, parrillas, hornos y chimeneas no debe molestar al público ni perjudicar la higiene de los productos.



ARTÍCULO 108.- En todos los establecimientos donde se preparan platos de comidas, estos una vez hechos, no podrán guardarse más de veinticuatro (24) horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos platos, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobra, los restos de comidas que vuelven en los platos por no haber sido consumidas por los comensales. Las porciones de comidas que vuelvan en las mismas fuentes y de la mesa, podrán apartarse para ser consumidas dentro de las veinticuatro (24) horas por el personal, pero de ninguna manera utilizárselas para ser servidas nuevamente a los comensales, debiendo conservarse en sitios separados destinados a este objeto. Los platos de comidas que sea costumbre tener a medio terminar (pastas, arroz, verduras, etc.) deben consumirse dentro de las veinticuatro (24) horas de cocinadas y en las heladeras y refrigeradores solo podrán conservarse materias primas de cocina (carne, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, salsas, mayonesas y afines); las llamadas salsas universales o de fondo (excepto tuco) y bebidas. Los productos que se encuentren en infracción al presente artículo deberán ser inutilizados en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondan.

ARTÍCULO 109.- En las cocinas no podrán guardarse otro elemento que no sean utensilios y enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestas en forma que esté garantizada la higiene. No se permite fumar en su interior. Deberán contar con un depósito para almacenamiento de materia prima.

ARTÍCULO 110.- A la cocina de un establecimiento público no podrán entrar personas ajenas a la misma. Las entregas de platos se harán por ventanillas que darán a una antecocina o al salón comedor.

1.2.- SALONES COMEDORES. LOCALES DE DESPACHO O VENTA

ARTÍCULO 111.- Los salones comedores, locales de despacho o venta, reunirán las siguientes condiciones:

- 1) muros y paredes: serán de mampostería, hormigón o cualquier otro material incombustible, revocados a la cal, con un revestimiento de un metro con ochenta (1,80) metros de altura, que puede ser azulejo, madera pintada al aceite, espejos o cualquier otro material artístico. La pintura deberá renovarse cada seis (6) meses o cada vez que la Municipalidad lo considere conveniente;
- 2) techos: se permiten todo tipo de techos, como ser yeso, hormigón con terminado liso, bovedilla, revocado, metálico o cualquier otro autorizado por la Municipalidad;



- 3) pisos: además de todo material impermeable conocido (granito, baldosas y similares), se permite madera (tipo parquet), listones y otros. Se deberá cuidar que los pisos no puedan servir como refugio para insectos y roedores;
- 4) mesas, sillas y muebles: serán de material que permite su fácil higienización. Las mesas podrán tener tapa de cualquier material fácil de limpiar. De usarse mantelería, esta debe estar en perfecto estado y cambiarse cada vez que se utiliza;
- 5) iluminación: deberá ser suficiente. Puede ser natural o artificial, generalmente se pueden utilizar ambas. Se prefiere la iluminación fluorescente a la incandescente, la indirecta a la directa;
- 6) ventilación: deberá ser adecuada. El área de superficie de aberturas no deberá ser menor de un quinto (1/5) de la superficie del piso o sea el veinte (20%) por ciento aproximadamente de la superficie del piso. Si la ventilación fuese deficiente, la Municipalidad podrá exigir la instalación de artefactos mecánicos, ventiladores, extractores, etc. siempre teniendo en cuenta la correcta ubicación de dichos aparatos.

1.3.- HABITACIONES

ARTÍCULO 112.- Las habitaciones destinadas a hoteles, pensiones, alojamientos y establecimientos afines, tendrán las siguientes características mínimas:

- 1) altura mínima de dos con setenta (2,70) metros y una capacidad de doce (12) metros cúbicos de aire por persona, como mínima;
- 2) estarán construidas de mampostería u hormigón, con alisado fino y las paredes se blanquearán una vez al año, interior y exteriormente, o cuantas veces la autoridad sanitaria municipal lo considere conveniente;
- 3) las habitaciones deberán tener puerta de acceso al exterior, entendiéndose por tal los corredores interiores de circulación del establecimiento. Las puertas tendrán dispositivos especiales para que su cierre sea hermético;
- 4) los pisos podrán ser de madera machimbrada, parquets u otro material impermeable de fácil limpieza, no podrán ser de ladrillos ni mosaicos asentados en barro;
- 5) los techos serán de yeso o bovedilla revocado, cemento alisado o material metálico liso. Deberán estar en perfecto estado de conservación, higiene y pintura;
- 6) los muebles serán de fácil limpieza y desinfección;
- 7) los elásticos de camas, los colchones y las ropas de cama deberán mantenerse en perfecto estado de conservación e higiene y deberán ser renovadas cuantas veces sea necesario;
- 8) cualquier otra exigencia que a juicio de la Municipalidad haga a un mejor confort de la habitación.

1.4.- DEPÓSITOS



ARTÍCULO 113.- Los depósitos destinados al almacenaje de productos y sustancias alimenticias, serán construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos y pisos de cualquiera de los materiales indicados para las cocinas (Artículo 106). Altura mínima: dos con sesenta (2,60) metros a contar del nivel del piso al cielorraso. Las mercaderías deben depositarse en tarimas de madera u otro material apropiado, separadas del piso por cero con quince (0,15) metros de luz, como mínimo.

1.5.- CÁMARAS FRIGORÍFICAS

ARTÍCULO 114.- Las cámaras frigoríficas para resguardo de carnes y otras sustancias y productos alimenticios, en las cuales la temperatura no debe exceder de cuatro (4°C) grados centígrados, deben disponer de sistema de ventilación que permita la renovación de su ambiente, cuando fuese necesario, para mantenerlo en máximas condiciones de pureza y en grado de humedad comprendido entre sesenta (60%) a noventa y cinco (95%) por ciento. Deben disponer de un sistema de contralor de temperatura.

Las carnes deben colgarse alineadas, de manera que queden separadas y no se toquen entre sí.

Se debe evitar que se almacenen en la cámara frigorífica productos que puedan transmitir o impregnar olores a otros.

1.6.- SANITARIOS

ARTÍCULO 115.- Se requieren los siguientes servicios sanitarios mínimos para bares, restaurantes, cafés, comedores y establecimientos afines:

1) medidas mínimas: se exige dos con tres (2,3) metros cuadrados para baños completos (inodoro, lavabo, ducha) como mínimo. Para retretes, la medida es de un (1) metros cuadrados con inodoro. En todos los casos la altura mínima: dos con cincuenta (2,50) metros;
2) materiales: mampostería, hormigón, paredes con zócalos impermeables, con azulejos hasta uno con cincuenta (1,50) metros.

Los servicios sanitarios en todos los casos deben estar separados por sexos;

3) para caballeros: se exige un retrete con inodoro, con depósito de agua y descarga automática del líquido, por cada veinte (20) sillas o superficie equivalente (modificado). Los porta residuos serán de accionamiento con el pie;

4) para damas: se exigen inodoros de asiento con tapa impermeabilizada, abierta adelante, depósito de agua y descarga automática; uno por cada diez (10) sillas o superficie equivalente. Los porta residuos serán de accionamiento con el pie;



5) lavabo: podrán estar ubicados dentro de los baños si estos mantienen la superficie correspondiente o bien fuera de los mismos, generalmente en el toilette, sala de espera, etc.. La autoridad sanitaria municipal exigirá que los mismos sean de tamaño adecuado; el jabón que se utilice debe ser de un solo uso o bien frascos con detergente o jabón líquido que vuelquen una dosis cuando se los cambia de posición y en lo posible toallas de papel de un solo uso. Los porta residuos serán de accionamiento con el pie;

6) mingitorios: ubicados a una distancia mínima de cero con setenta (0,70) metros entre ejes, de losa esmaltada o cualquier otro material aprobado por la Municipalidad, con descarga automática e intermitente de agua. Se exigirá uno por cada cuarenta (40) sillas;

7) vestuarios: para el personal que trabaja en cocinas, comedores y en cualquier otro establecimiento que posea dependientes.

Deben ser de material, mampostería u hormigón con paredes revocadas, techo con cielorrasos y piso que debe ser impermeable, zócalos de quince (15) centímetros. Los armarios serán individuales, de mampostería con puerta metálica y se otorgara una superficie de setenta y dos (72) centímetros cuadrados por cada operario.

Deberán en todos los casos poseer asientos y guardarropas o perchas en número suficiente. Deben estar indefectiblemente separados por sexos.

ARTÍCULO 116.- Los servicios sanitarios de hoteles, pensiones, alojamientos, posadas y establecimientos afines, deberán contar con las dependencias que se indican más adelante, y sus detalles constructivos encuadrados en lo especificado en el artículo anterior:

1) un retrete para cada doce (12) huéspedes: que se alojan en el establecimiento. Deberán ser con inodoro de asiento, abierto en la parte anterior, de material impermeable, de color claro. Serán separados por sexos e individualizados;

2) los baños constarán de duchas y lavamos con agua caliente y fría, en la proporción de uno (1) por cada seis (6) huéspedes. Cuando las duchas posean calefones eléctricos, deberán estar debidamente conectados a tierra, prohibiéndose los calefones a combustibles líquidos;

3) los baños privados: de las habitaciones constarán de lavamanos, duchas e inodoros, como mínimo. Los calefones serán como se indica los calefones serán como se indica en el inciso 2).

ARTÍCULO 117.- La ventilación en los servicios sanitarios podrá realizarse por medios directos (ventanas), indirectos (conductos) o por ventilación forzada (extractores), de acuerdo a lo que establece el Reglamento de Construcción de la Municipalidad.

ARTÍCULO 118.- Cuando en los establecimientos indicados en el Artículo 116, hubiere servicios de restaurante o bar, con atención directa al público, los retretes y mingitorios serán



independientes del resto del hotel, alojamiento o pensión y para uso exclusivo de los concurrentes al comedor o bar, por sexos separados, y a los que se llegara por pasillos con veredas y galería cubierta.

La cantidad de dichos servicios estará dada por la cantidad de personas concurrentes, conforme al Artículo 115.

1.7.- PROHIBICIONES - SEGURIDAD

ARTÍCULO 119.- Queda prohibido en los establecimientos mencionados en el presente Capítulo:

- 1) la tenencia de animales vivos, cualquiera sea su especie y sirva o no para el consumo;
- 2) el uso de dependencias tales como garajes, cocinas, terrazas, patios, guardarropas, etc. para destinarlas a dormitorios;
- 3) la cesión o alquiler de habitaciones o cualquier dependencia del establecimiento a profesionales que ejerzan cualquier rama de la medicina;
- 4) recibir huéspedes para asistencia médica. Si un huésped instalado en el establecimiento contrajera una afección infecto-contagiosa, deberá ponerse en conocimiento del hecho a las autoridades sanitarios locales, a efectos de la internación del enfermo en establecimiento adecuado y se procederá a la desinfección de la habitación.;
- 5) la tenencia o uso de tazas, platos, vasos, ollas, fuentes, que se encuentren deterioradas o sean inaptas para su uso. La inspección procederá a la inutilización de todos los elementos que se encuentren en esas condiciones;
- 6) la tenencia o uso de productos que se encuentren en infracción al Código Alimentario Argentino, ya sea en su composición, presentación, rotulación, conservación, aptitud o cualquier otro motivo. Los que se hallaren en esas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que corresponda;
- 7) el personal que atiende al público, que manipula alimentos o bebidas y limpia la vajilla, no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos y muebles; los que deberán encomendarse a otro personal.

ARTÍCULO 120.- Los servicios contra incendios serán adecuados a las necesidades de los establecimientos y colocados en lugares accesibles en cantidad y tipo que indique la Municipalidad. Si existieran escaleras, estas serán de mampostería con pasamanos. Las puertas de acceso y salida destinadas al público en locales de superficie mayor de ochenta (80) metros cuadrados, abrirán hacia afuera y serán del tipo vaivén. El acceso a estos locales tendrá que ser directo desde el exterior.

2.- ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS



2.1.- CARNICERÍAS Y PUESTOS DE VENTA DE CARNES:

ARTÍCULO 121.- Además de las normas estipuladas en el Reglamento de Inspección de Productos, Sub-productos y Derivados de Origen Animal, las carnicerías y puestos de venta de carnes deberán reunir los siguientes:

- 1) poseerán mesa de mármol o acero inoxidable para el serruchado de las reses, gancheras galvanizadas, estañadas o niqueladas, cajones metálicos con tapas para recoger los desperdicios y balanza con platillo niquelados o estañados. Los ganchos que se cuelguen las carnes no podrán colocarse a menos distancia de las paredes que la de cero con cincuenta (0,50) metros y cero con cincuenta (0,50) metros del piso como mínimo;
- 2) los techos de estos comercios tendrán cielorraso, sus pisos serán impermeables y los ángulos de unión de los muros preferiblemente redondos, los muros revestidos hasta una altura de uno con ochenta (1,80) metros por azulejos. Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas tendrán una mosquera de alambre;
- 3) las carnes estarán limpias, exenta de cuero y vísceras y selladas por la Inspección Veterinaria Municipal. Es obligatorio reservar las partes de las reses que tengan el sello de Inspección Municipal que certifica su aptitud para el consumo a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios municipales. La no observancia de esta exigencia hace que las reses se consideren como sacrificio clandestino, procederse a su decomiso;
- 4) queda prohibido depositar en el piso el sebo, grasa, vísceras y cabezas, como también arrojar al mismo aguas servidas. Las grasas, vísceras, sebos, cabezas no podrán reservarse en el local por más de cuarenta y ocho (48) horas. En las carnicerías y puestos de carnes de zonas urbanas el sebo solo podía venderse en ramas;
- 5) con la designación de carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividido finalmente por procedimiento mecánico y sin aditivos algunos, debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos que por naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente;
- 6) se fija en dieciséis (16) metros cuadrados la superficie mínima para carnicerías y locales de expendios de carnes y afines.

ARTÍCULO 122.- La limpieza a higienización de los puestos se efectuarán dos veces por día, lavándose prolijamente las instalaciones y utensilios que se empleen en el trabajo.

ARTÍCULO 123.- Se declara la obligatoriedad de indicar por medio de carteles de identidad del origen de las carnes que se venden (frigoríficos, mataderos, etc.) y el tipo (vaca, vaquillona, novillos, etc.).



ARTÍCULO 124.- La conservación de las carnes y menudencias, se hará en heladeras y en cámaras frigoríficas aprobadas por la Municipalidad, las mismas estarán destinadas exclusivamente a este fin, y estarán ubicadas dentro del local comercial.

ARTÍCULO 125.- Sin perjuicio de las exigencias contenidas en la presente Ordenanza, las carnicerías y locales de venta de carnes, deberán poseer una piletta conectada con agua corriente dentro del local.

2.2 PESCADERÍAS Y PUESTOS DE VENTA DE PESCADOS

ARTÍCULO 126.- Además de responder a las normas establecidas en el Reglamento de Inspección de Productos, Sub-productos y Derivados de Origen Animal, estos comercios deberán reunir los siguientes: las pescaderías y puestos de venta de pescados funcionarán en locales separados, anexo o no a otros comercios.

ARTÍCULO 127.- Además de las normas de carácter general, cumplirán los siguientes:

- 1) tendrán cielorraso, pisos impermeables, con ángulos redondos de unión con los muros y zócalos de azulejos, hasta una altura de uno con ochenta (1,80) metros;
- 2) poseerán mesa de mármol, piletas revestidas de azulejos para mantener con abundante hielo los pescados y también heladera;
- 3) los demás requisitos exigidos para las carnicerías;
- 4) los pescados no podrán exhibirse fuera de conservadoras y heladeras.

ARTÍCULO 128.- La Inspección Sanitaria Municipal deberá verificar en los animales expuestos a la venta las siguientes características:

	Pescado fresco	Pescado alterado
Agallas	Rojo fuerte	Obscuro, saliente
Aspecto de vientre	Rosado no saliente	Rojo pajizo
Carne	Consistente elástica	Blanda
Escamas	Brillantes	Opacas, desprenden
Olor	Ninguno	Fuerte, desagradable
Paredes del cuerpo	Intactas	A menudo rotas
Tejido muscular	Blanco	Rosado

CONDICIONES PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN PUESTOS Y PESCADERÍAS



ARTÍCULO 129.- La venta de pescados frescos, previa Inspección Sanitaria y permiso correspondiente, deberán reunir las siguientes condiciones:

- 1) los pescados deberán depositarse en conservadoras a fin de preservar su buena calidad;
- 2) no se podrá exponer al sol o aire libre;
- 3) no se podrá vender pescados frescos que pasen de doce (12) horas de extraídos del agua, si el mismo no es conservado en cámaras frigoríficas o temperatura adecuada.

ARTÍCULO 130.- Serán considerados inaptos para la alimentación y decomisados, sin más trámite todo producto que no reúna las condiciones de aptitud exigidas en la presente Ordenanza, Código Alimentario Argentino y Reglamento de Inspección de Productos, Sub-productos y Derivados de Origen Animal.

2.3.- FRUTERÍAS - VERDULERÍAS Y VENTA DE HUEVOS

ARTÍCULO 131.- Estos locales deberán reunir las condiciones generales enunciadas en el Punto 1 del presente Capítulo. Las frutas y verduras no pueden ser depositadas sobre el piso, ni en bolsas. Las estanterías para la colocación de verduras deberán tener armazón de hierro o madera pintada de esmalte. Los estantes de varillas o de tejidos de fácil lavado y de forma tal que no permita la acumulación de los restos de verduras o frutas que vienen acondicionadas en cajones. Estas podrán ser ofrecidas en su envase original.

ARTÍCULO 132.- Para los locales de venta de huevos, además de las condiciones generales mencionadas, deberán poseer estantes especiales donde serán acondicionados los huevos y deberá indicarse claramente por medio de carteles la procedencia de los mismos.

2.4.- KIOSKOS Y ESCAPARATES EN LA VÍA PÚBLICA

ARTÍCULO 133.- La autorización, instalación y funcionamiento de kioskos y escaparates en la vía pública, se regirán por las disposiciones de los siguientes Artículos.

ARTÍCULO 134.- Los kioskos y escaparates montados en la vía pública deberán ser destinados exclusivamente a la venta o exhibición de diarios, revistas y afines, cigarrillos, Artículos para fumadores, Artículos regionales, turísticos, postales, fotografías y anexos, recuerdos, Artículos de adornos, fantasías o similares; productos alimenticios únicamente golosinas en envoltura de procedencia.

Los propietarios o responsables de los mismos indefectiblemente deberán contar con la autorización de servicios sanitarios.



ARTÍCULO 135.- La Municipalidad fijará el lugar donde podrá funcionar cada kiosko y las distancias mínimas que deberán existir entre ellos, según la zona a instalarse.

ARTÍCULO 136.- La instalación de kioskos se ajustarán a las siguientes condiciones:

- 1) las medidas máximas del kiosko cerrado serán: tres (3) metros de largo, cero con ochenta (0,80) metros de ancho y dos (2) metros de altura;
- 2) podrá utilizarse las puertas abiertas para exhibición de diarios y revistas, siempre que la medida máxima del kiosko abierto no supere los cuatro (4) metros de longitud y uno con treinta (1,30) de ancho;
- 3) podrá utilizarse toldo o parasol únicamente en el frente de atención al público a una altura no inferior a dos (2) metros y con una saliente no mayor de un (1) metro;
- 4) en ningún caso el ancho del kiosko con las puertas abiertas podrá ocupar más de la cuarta parte del ancho de la vereda (incluido el cordón);
- 5) cuando el kiosko se instale próximo al cordón de la vereda y de frente a la línea de edificación, siempre deberá dejar libre un espacio de cero con sesenta (0,60) metros medidos desde el filo del cordón hasta la parte posterior del kiosko;
- 6) los kioskos tendrán el formato y características que determine el Departamento Técnico Municipal;
- 7) queda prohibido utilizar el kiosko para cualquier tipo de propaganda, excepto el nombre de fantasía del mismo;
- 8) corresponde al permisionario el aseo y el buen estado de conservación del kiosko;
- 9) el personal que atiende el kiosko deberá cumplimentar con los requisitos exigidos en los Artículos 21 y 22 del Código Alimentario Argentino (Libreta Sanitaria y uniforme).

ARTÍCULO 137.- Los permisionarios presentarán un croquis detallado con las especificaciones constructivas del mismo, el que deberá ser aprobado previo a su habilitación por el Departamento Técnico Municipal.

ARTÍCULO 138.- El permiso de explotación de kiosko es de carácter personal, debiendo ser atendido por su titular o familiar directo. Podrá ser transferido y el acto de transferencia deberá formalizarse ante la Municipalidad para que tenga validez.

ARTÍCULO 139.- Los permisos se acuerdan por el término de dos (2) años, pudiendo ser renovados, a juicio del Departamento ejecutivo, y si no mediare causa justificada que impida continuar el mismo en el lugar.

ARTÍCULO 140.-: Queda prohibida la instalación de kiosko en los siguientes lugares de la vía pública:



- 1) en las ochavas o dentro de las zonas instaladas en el cordón de la vereda y en la intersección de la prolongación de la línea de la ochava con este;
- 2) a menos de diez (10) metros de las puertas de acceso a reparticiones públicas, establecimientos de enseñanza estatales o privados, salas de espectáculos, hospitales, sanatorios, templos de cualquier culto y bancos;
- 3) en las veredas cuyo ancho incluido el cordón sea inferior a uno con cincuenta (1,50) metros;
- 4) próximo al cordón de la vereda en aceras de menos de tres (3) metros;
- 5) próximo al cordón de la vereda en las zonas delimitadas para ascenso y descenso de pasajeros de vehículos de transporte público, a menos de seis (6) metros de postes de paradas de los mismos;
- 6) donde dificulte la utilización, acceso o visibilidad de elementos afectados al servicio público, tales como bocas de incendio, cámaras de electricidad y de teléfonos, buzones, semáforos, seriales, monumentos, sendas peatonales, etc.;
- 7) a menos de seis (6) metros de mesas y sillas ubicadas con autorización, para ocupar la acera.

ARTÍCULO 141.- Se prohíbe la colocación de objetos de cualquier naturaleza sobre el techo de los kioskos.

ARTÍCULO 142.- Queda prohibido a los permisionarios exhibir o vender otros Artículos que no sean los especificados en el Artículo 134 de la presente Ordenanza.

KIOSKOS UBICADOS DENTRO DEL PREDIO

ARTÍCULO 143.- Los kioskos dentro de predios, sin perjuicio de responder a las disposiciones establecidas en los Artículos anteriores de la presente Ordenanza, deberán cumplimentar lo siguiente: estos locales no podrán exceder de las siguientes medidas: largo dos con cincuenta (2,50) metros, ancho dos con cincuenta (2,50) metros, alto dos (2) metros, contar con servicio sanitario completo.

Estos comercios deberán ser destinados exclusivamente a la venta o exhibición de diario, revistas y afines, cigarrillos, Artículos para fumadores, Artículos regionales y turísticos, postales, fotografías y anexos, recuerdos, Artículos de adornos, fantasía o similares, bebidas sin alcohol servidos en envases descartables, golosinas y productos alimenticios bajo envoltura o envases de origen, con excepción de productos, subproductos y derivados de origen animal y panificados.



ARTÍCULO 144.- Las infracciones a las normas establecidas en el presente punto, serán sancionadas con las penalidades establecidas en el Capítulo XV.

2.5.- MERCADOS

ARTÍCULO 145.- Se denominan mercados a los efectos de la presente Ordenanza, a los establecimientos que se dedican a la venta de carnes, verduras, frutas y huevos. La denominación de mercado y mercadito, este dada exclusivamente por la importancia del negocio.

ARTÍCULO 146.- Los mercados y mercaditos, además de satisfacer las normas de carácter general del presente Capítulo, deberán cumplimentar las que se expresan en los Artículos siguientes.

ARTÍCULO 147.- Se denominan mercados de abasto, los establecimientos destinados al acopio y venta al por mayor y menor, exclusivamente de productos de origen vegetal.

ARTÍCULO 148.- Los puestos destinados al acopio de hortalizas, legumbres y frutas y demás productos de origen vegetal, deben satisfacer los requisitos que por su naturaleza le corresponde. Todos los pisos del terreno destinado a mercado, tanto en la parte cubierta como en los patios, deben ser impermeables, con la pendiente necesaria para su fácil lavado y desagüe. Son obligatorias las calles internas pavimentadas.

ARTÍCULO 149.- En las construcciones de estos establecimientos no se permitirá el uso de madera para columnas, divisiones, tabiques, entresijos, techo o cielorraso. Las paredes serán de mampostería revocada y friso impermeabilizado hasta dos con cincuenta (2,50) metros. Los techos podrán ser de bovedillas revocadas y cielorrasos de yeso o cualquier otro material incombustible. Los sanitarios serán de acuerdo a la capacidad del mismo y número de puestos, debiendo regirse por las disposiciones del presente Capítulo, punto 1.6.

ARTÍCULO 150.- Para un mejor acceso a los puestos, las divisiones entre si y las exteriores a los pasajes, como también las puertas de acceso serán de rejas y mallas de hierro.

ARTÍCULO 151.- Las basuras de los mercados deberán depositarse en un depósito construido con paredes de material y revoque impermeable, convenientemente ventilado, de no menos de dieciséis (16) metros cuadrados y altura de tres (3) metros, hasta que pasen a retirarlas los recolectores.



ARTÍCULO 152.- Se denominan mercados de ventas por menor a los establecimientos donde se concentran para su expendio directo al público, productos de origen animal y vegetal, para su venta al detalle.

ARTÍCULO 153.- Las instalaciones de los mercados de venta por menor deben encuadrarse dentro de las siguientes condiciones:

- 1) las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deben ser de material impermeable y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas del lavado; paredes de mampostería, revocadas, frisos hasta dos con cincuenta (2,50) metros. Tabiques de separación de puestos de tejidos de alambre;
- 2) los techos serán de bovedilla revocada o cielorraso de yeso o cualquier otro material incombustible;
- 3) deben poseer local adecuadamente aislado, para depósito de desperdicios, pisos y muros impermeables y lavables y adecuada ventilación, hasta la espera del recolector.
- 4) deberán poseer instalación de agua corriente;
- 5) los sanitarios se ajustarán en cantidad y detalles constructivos a lo especificado en el punto 1.6 del presente Capítulo.

ARTÍCULO 154.- En todos los casos de mercados y mercaditos, los puestos de venta de carnes, pescados, aves, huevos y demás, deben cumplir con las condiciones establecidas para cada uno de ellos en el presente Capítulo.

3.- OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y AFINES

3.1.-RESTAURANTES, BARES, CAFÉS, CONFITERÍAS Y AFINES, DENOMINACIONES

ARTÍCULO 155.- A los efectos de la presente Ordenanza, y su aplicación, se establecen las siguientes definiciones:

- 1) restaurantes: los locales donde se preparan y se consumen comidas frías y calientes, debiendo este servicio estar destinado ordinariamente a más de cinco (5) personas, distintas del personal del establecimiento. Los restaurantes pueden tener acceso desde la vida pública o accesos interiores;
- 2) cafés: son los comercios donde se expende café, exclusive o predominantemente y demás elementos purínicos en forma de bebida; así como alimentos preparados en función de tales bebidas, como pan, facturas, masas, etc. las que deben ser servidas en unidades enteras y reservarse en vitrinas apropiadas;
- 3) bares: los comercios donde además del expendio de los productos propios de cafés, se realiza el de bebidas alcohólicas y analcohólicas;



- 4) casas de comida: aquellos establecimientos donde se preparan comidas para su consumo dentro o fuera de los mismos, debiendo efectuarse su reparto en la forma que lo apruebe la autoridad sanitaria municipal;
- 5) casas de lunch: donde se preparan bocaditos fríos o calientes, comidas frías, helados, postres helados, confituras, etc. para ser consumidas fuera del local donde se preparan;
- 6) rotiserías - fiambrerías: entiéndese por rotisería los comercios donde se preparan alimentos de origen animal por acción del fuego directo o en hornos y se expenden para su consumo fuera del local de elaboración. Generalmente las rotiserías vienen anexadas a fiambrerías, negocios que expenden cualquier tipo fiambres y embutidos. Las rotiserías pueden funcionar en locales de restaurantes, fiambrerías y otros comercios autorizados, siempre que se satisfagan las condiciones que para cada uno de ellos se especifica;
- 7) parrillas: son los comercios donde se asan carnes, menudencias, etc. para su consumo en el mismo local o fuera de él. Las parrillas puedan funcionar al aire libre, siempre que satisfagan las condiciones exigidas por la Municipalidad;
- 8) pizzerías: son los locales donde se preparan pizzas, fainá, empanadas, postres y se expenden bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de consumo en el local y de venta para su consumo fuera de él;
- 9) bares lácteos: son los comercios donde para su consumo en los mismos, se expende leche y sus derivados y los platos en cuya preparación se la utiliza preponderantemente;
- 10) copetín al paso: local donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, jugos de frutas, sándwiches, masas, con o sin mesas para su consumo.

ARTÍCULO 156.- Los locales de despachos de bebidas como bares, copetines al paso, y otros, contemplaran las disposiciones generales reglamentarias para los negocios y comercios de alimentos y las disposiciones que se enumeran en los Artículos siguientes.

ARTÍCULO 157.- Todo negocio donde se expenda bebidas en envases cerrados para consumo en el mismo, en vasos, copas, etc. deberán tener recipientes especiales para el lavado de los mismos, los que reunirán las siguientes condiciones mínimas:

- 1) ser construido de aluminio, loza o vidrio, no pudiendo utilizarse a tal efecto tinajas de madera;
- 2) estos recipientes no podrán tener mayor profundidad de cero con quince (0,15) metros y llevarán en su centro pequeños agujeros, no permitiéndose el uso de doble fondo. Serán provistos de desagüe permanente, a fin de que la renovación de agua se realice en forma continua;
- 3) las llaves que proporcionen agua a estos recipientes, serán de cualquier sistema aprobado por la Municipalidad;



- 4) en los lugares con instalaciones sanitarias, esos desagües serán conducidos por medio de caños a sumideros especiales. En los casos donde no haya agua corriente, habrá un depósito elevado de doscientos (200) litros de capacidad como mínimo;
- 5) al lado de cada recipiente se colocarán una rejilla de metal sobre fondo impermeable, para secar copas, vasos, etc.;
- 6) en los despachos de bebidas, cafés, bares y confiterías, el lavado se hará utilizando agua caliente;
- 7) queda prohibida expresamente el secado de copas, vasos y otros utensilios, con repasadores, toallas o similares.

ARTÍCULO 158.- En los lugares sin servicio de agua corriente, será obligatorio el uso de filtros para el agua, los que deberán ser lavados diariamente.

ARTÍCULO 159.- Queda prohibido en los bares, cafés y establecimientos afines, el suministro de azúcar en otra forma que no sea en paquetes individuales o mediante azucareras automáticas, de modelo aprobado por la Municipalidad.

ARTÍCULO 160.- En los locales donde se expendan masas, facturas, etc. estas se dispondrán en vitrinas, en bandejas de vidrio u otro material similar.

ARTÍCULO 161.- En los bares, cafés, confiterías que requieran el expendio de pan, estos se expendrán en unidades pequeñas (pan flor, pan felipe, mignones, pan carlitos) y se reservarán en muebles o lugares adecuados y herméticos, preferentemente vitrinas.

ARTÍCULO 162.- En los comercios cuya importancia lo exija, la Municipalidad podrá exigir la instalación de una sección independiente en el mismo local u otro contiguo, destinado a la higiene, limpieza y depósito de la vajilla empleada.

ARTÍCULO 163.- Si la importancia del negocio lo requiere, la autoridad municipal podrá exigir la instalación de cámaras frigoríficas.

ARTÍCULO 164.- Los establecimientos que expendan fiambres, postres, masas y similares, deberán conservar estos productos en heladeras o heladeras-vitrinas.

ARTÍCULO 165.- En todos los casos la toma para entrega de trozos o porciones de comidas, masas, sándwiches, etc. serán realizados con pinzas, siempre que no estén envasadas en dispositivos especiales de papel o celofán.



ARTÍCULO 166.- Los sanitarios deberán reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6 del presente Capítulo.

3.2.- HOTELES. PENSIONES. ALOJAMIENTOS

ARTÍCULO 167.- A los efectos de la presente Ordenanza y su aplicación, se establecen las siguientes definiciones:

- 1) hotel: establecimiento que arrienda habitaciones amuebladas a personas extrañas al mismo y además pueden dar comida, no solo a personas que se alojen en él, sino a cualquier concurrente, sea que tenga sus comedores interiores o den a la vía pública o en comunicación directa con la parte del edificio ocupada por dormitorios;
- 2) fondas: los establecimientos que posean menos de cuatro (4) habitaciones amuebladas y no pueda incluírsela en la categoría de hoteles, y que además posean salones o piezas para varios ocupantes. Cuando se sirva comida, debe reunir las condiciones para restaurantes;
- 3) pensiones: aquellos establecimientos que den alojamiento y puedan preparar comidas destinadas a ser consumidas exclusivamente por los huéspedes, cuya residencia tiene generalmente, carácter permanente;
- 4) hospedaje o alojamiento: aquellos establecimientos que por su categoría no puedan ser considerados como hoteles y donde solo se habilita para dormir.

ARTÍCULO 168.- Los sanitarios deberán reunir las condiciones y especificaciones del punto 1.6 del presente Capítulo.

3.3.- CRIADEROS DE AVES Y CERDOS

ARTÍCULO 169.- Las personas visibles o jurídicas que se dediquen a la tenencia, reproducción y explotación de aves, cerdos y otras especies animales sin reglamentaciones específicas, regirán su funcionamiento conforme a las prescripciones del presente Capítulo.

ARTÍCULO 170.- La Municipalidad, a través del departamento respectivo, habilitará y verificará la instalación y posterior funcionamiento de dichos establecimientos.

ARTÍCULO 171.- Son requisitos para habilitación y funcionamiento, los siguientes:

- 1) inscribirse en el registro, que a sus efectos habilitara la Municipalidad. Es condición indispensable para su inscripción, realizar los trámites especificados en el Capítulo I de la presente. Es también condición indispensable para su inscripción, contar con previo informe favorable de los funcionarios técnicos y sanitarios municipales, que acredite el cumplimiento de las exigencias establecidas en la presente;



- 2) el establecimiento debe instalarse a una distancia no menor de dos mil metros del límite más próximo del área urbanizada, que será determinada por el departamento técnico;
- 3) el área de producción con sus dependencias anexas, debe ser independiente de la casa habitación, así como también perfectamente delimitada de las propiedades vecinas;
- 4) las superficies edificadas no deben superar el cincuenta por ciento del total del predio ocupado por el establecimiento;
- 5) no pueden funcionar en terrenos adyacentes a fábricas donde se industrialicen productos alimenticios y establecimientos educacionales, debiendo existir entre uno y otros una distancia mínima de quinientos metros;
- 6) las explotaciones deben situarse a más de mil metros de sitios destinados a volcamientos de residuos, no permitiéndose dentro de dicho radio, la existencia de microbasurales u otros focos de volcamientos no controlados;
- 7) contarán con sistemas de eliminación o tratamiento de residuos sólidos y líquidos de acuerdo a normas higiénico-sanitarias, debiendo el sistema ser aprobado por el organismo técnico municipal.

ARTÍCULO 172.- El organismo de planeamiento urbano de la Municipalidad arbitrará en cada caso las medidas para evitar que alrededor de aquellas explotaciones que se ajusten a prescripciones del presente apartado, se autoricen urbanizaciones, construcciones de nuevas viviendas, instituciones educacionales, recreativas e industrias.

ARTÍCULO 173.- Los sanitarios deberán reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6 del presente Capítulo.

3.4.-PELADEROS DE AVES

ARTÍCULO 174.- Se prohíbe el sacrificio y pelado de aves en los lugares de expendio (mercados, carnicerías, hoteles, restaurantes), debiendo hacerse en establecimientos especialmente habilitados.

ARTÍCULO 175.- Además de responder a las normas establecidas en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, estos deberán ajustarse a los siguientes: las aves podrán venderse indistintamente vivas o muertas. Las aves vivas serán sometidas a la respectiva Inspección Veterinaria. Las aves muertas se venderán evisceradas, no permitiéndose la colocación de las vísceras dentro de la cavidad abdominal. Las vísceras (menudo) deberán venderse por separado, envasado en perfectas condiciones de higiene. Durante la faena la Dirección Sanitaria ejercerá una inspección permanente en los locales habilitados a tal efecto. Por cada unidad deberá llevarse un rótulo.



ARTÍCULO 176.- Se permitirá el transporte y la introducción de aves y sus derivados de otros municipios cuando las mismas estén respaldadas por certificados sanitarios oficiales, extendidos por autoridad competente.

ARTÍCULO 177.- Las aves de caza deberán expendirse peladas y evisceradas, debiendo conservar la cabeza para identificar la especie.

ARTÍCULO 178.- Las menudencias, hígado, estómago muscular, corazón y cuello sin cabeza, serán acondicionadas en envases aprobados por la autoridad sanitaria y de acuerdo a normas de comercialización vigentes.

ARTÍCULO 179.- Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, llenarán los siguientes requisitos:

- 1) paredes de mampostería o de hormigón armado, revestimiento con azulejos de color blanco u otro material impermeable, aprobado por la Municipalidad;
- 2) pisos impermeables para facilitar su lavado;
- 3) techos de material aprobado por la Municipalidad;
- 4) las playas de faena estarán ventiladas por aberturas cenitales o ventanas en las paredes, debiendo contar con telas metálicas e iluminación artificial suficiente;
- 5) iluminación natural por aberturas cenitales, claraboyas o ventanas en las paredes, debiendo contar con telas metálicas;
- 6) el agua utilizada en el establecimiento debe ser abundante, extraída de segunda napa y aprobado el sistema por la Municipalidad;
- 7) los desagües serán aprobados por la Municipalidad;
- 8) poseerán una playa de descarga destinada a la recepción de los vehículos transportadores de aves;
- 9) playa de inspección ante-mortem, un espacio cubierto con pisos impermeables para inspeccionar las aves antes de la faena;
- 10) la playa de faena se dividirá en dos zonas:
 - a) zona sucia: destinada al sacrificio y sangrado de las aves;
 - b) zona limpia: con dos secciones, una para el escaldado y desplume y otra para el eviscerado y envasado;
- 11) podrán contar con cámaras frigoríficas para el enfriado y congelado de las aves;
- 12) deberán poseer baño y vestuario para el personal, que reunirán las condiciones y exigencias del punto 1.6 del presente Capítulo.

ARTÍCULO 180.- El transporte de las aves faenadas y sus menudencias se harán en vehículos autorizados, debiendo los mismos poseer inscripción municipal.



4.- USO DE LA VÍA PÚBLICA

4.1.- PROHIBICIONES

ARTÍCULO 181.- Está prohibido y es pasible de sanción:

- 1) depositar en la calzada o aceras, materiales, maquinas, vehículos o cualquier otro objeto que moleste el tránsito u obstruya la visual o que a juicio de la Municipalidad afecte las buenas costumbres o la estética del lugar;
- 2) se podrá colocar o depositar en el frente de los comercios, en forma precaria, a partir de la línea de edificación y hacia fuera, con cualquier finalidad, mercaderías, envases, cajones, en una superficie que no exceda el treinta (30%) por ciento del total de la vereda. Debiendo mantenerse libre el espacio destinado al tránsito peatonal.

4.2.- ACTIVIDADES EN LA VÍA PÚBLICA

ARTÍCULO 182.- Toda actividad que se ejerza en la vía pública, lugares o locales de acceso público y que no se encuentren comprendidos dentro del Capítulo de habilitaciones de comercios e industrias, deberán contar con la correspondiente autorización municipal y ajustarse a las disposiciones de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 183.- En general, queda prohibido el expendio ambulante o en la vía pública de alimentos y bebidas, a excepción de frutas, verduras y los siguientes productos: golosinas, maní, bebidas sin alcohol, masitas, biscochos, empanadas, sándwiches, caramelos, chocolates, helados, siempre que se expendan bajo envoltura de fábrica y sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos autorizados.

ARTÍCULO 184.- El permiso para la venta de Artículos alimenticios será otorgado siempre que los productos se encuentren debidamente envasados o empaquetados con envoltura original y que provengan de establecimientos autorizados.

ARTÍCULO 185.- Durante el ejercicio de su actividad, los permisionarios deberán usar vestimenta adecuada (uniformes Artículo 22 del Código Alimentario Argentino) y poseer la respectiva Libreta Sanitaria actualizada (Artículo 21 del Código Alimentario Argentino), tanto el titular como los empleados.

ARTÍCULO 186.- No se permitirá la venta simultánea de Artículos de diverso origen, que por su naturaleza requiera la comercialización independiente.

UBICACIÓN DE MESAS Y SILLAS EN LA VÍA PÚBLICA



ARTÍCULO 187.- Para la instalación en la vía pública de mesas y sillas será indispensable cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1) formular la petición por escrito, indicando cantidad de mesas y sillas a colocar en la vía pública;
- 2) poseer el comercio habilitación municipal;
- 3) abonar los derechos municipales correspondientes;
- 4) poseer autorización escrita del propietario del inmueble a cuyo frente se desea colocar las mesas y las sillas.

ARTÍCULO 188.- Solo se autorizará su colocación en las aceras que correspondan a establecimientos que funcionen en carácter de bares, cafés, casas de comidas, confiterías, venta de helados, pizzerías y restaurantes.

ARTÍCULO 189.- No podrán colocarse mesas y sillas en los lugares reservados para la detención de vehículos de transporte de pasajeros y en los límites exteriores de locales de espectáculos bancos, sedes de institutos de enseñanza, templos de cualquier culto, ni en establecimientos médicos de internación.

ARTÍCULO 190.- Se prohíbe utilizar las mesas para el consumo de comidas calientes, excepto pizzas y sándwiches.

ARTÍCULO 191.- Los titulares de los comercios autorizados a colocar mesas y sillas, deberán aumentar la iluminación en el sector destinado a su instalación, efectuar la limpieza de la acera tantas veces como sea necesario y cuidar que las mesas y sillas se conserven en buen estado y aseo.

ARTÍCULO 192.- El permiso se otorgará siempre que se trate de veredas que no interrumpan el tránsito normal de los peatones. No podrá ocuparse la vereda en un espacio mayor del que corresponda al frente del negocio, ni en la calle (excepción del inciso 4) del Artículo 187).

4.3.- VENDEDORES AMBULANTES

ARTÍCULO 193.- Para el desarrollo de estas actividades será indispensable cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1) formular petición por escrito, utilizando los formularios que proveerá la Municipalidad;
- 2) acreditar identidad y domicilio real y legal;
- 3) abonar las tasas que determina la Ordenanza Impositiva.



ARTÍCULO 194.- La Municipalidad una vez recibida la documentación exigida, previo las constataciones que se estime conveniente, procederá a inscribir a los interesados, expidiendo un documento habilitante con los datos personales, actividades a desarrollar, sitio Artículo a Artículos que expenderá.

ARTÍCULO 195.- Para las actividades mencionadas en la presente, rigen las siguientes prohibiciones:

- 1) venta en la vía pública de bebidas alcohólicas;
- 2) la venta en campos deportivos de bebidas alcohólicas, y el despacho de bebidas de cualquier tipo, directamente en la botella;
- 3) la venta en la vía pública de helados, golosinas o confituras que no procedan de casa autorizada o carezcan de su envoltura original de fábrica;
- 4) el establecimiento de vendedores a menos de diez metros de las líneas imaginarias formadas por la prolongación de la ochava;
- 5) la colocación de escaparates o artefactos junto a la línea de edificación, debiendo instalar a cero con sesenta (0,60) metros del cordón de la vereda;
- 6) realizar actividades en el interior de zaguanes, pasillos de galerías o entradas de comercios, destinados a la circulación de personas;
- 7) entorpecer o dificultar el tránsito peatonal o vehicular;
- 8) el establecimiento, colocación de escaparates, colocación de caballetes, artefactos o mercaderías en el suelo, en calles, plazas y paseos;
- 9) pregonar a viva voz o por medio sonoro de cualquier tipo;
- 10) la venta ambulante de Artículo s de pirotécnica;
- 11) colocación de mercaderías en las calles;
- 12) parada de vendedores ambulantes delante de comercios dedicados a la misma actividad, si no mediere entre ellos una distancia mínima de cincuenta (50) metros;
- 13) la instalación de vendedores ambulantes dedicados a la misma actividad, si no mediere entre ellos una distancia mínima de diez (10) metros.

ARTÍCULO 196.- Los permisos serán da carácter personal e intransferibles, debiendo ser usufructuados por el titular del documento habilitante. Serán acordados hasta un plazo de un (1) año y podrán ser renovados.

ARTÍCULO 197.- No se concederán permisos para instalar paradas fijas o circular como vendedores ambulantes a personas con comercio establecido. La venta debe ser hecha por el titular del permiso y solo excepcionalmente, por personas debidamente justificadas, la Municipalidad podrá autorizar el reemplazo con carácter transitorio y a término fijo.



ARTÍCULO 198.- La venta ambulante de helados, café y otras infusiones, deberá hacerse con el empleo de refrigeradores o termos portátiles, aprobados previamente por la Municipalidad y encontrarse en perfectas condiciones de pintura, conservación e higiene.

ARTÍCULO 199.- La venta de café y otras infusiones en forma ambulante solo podrá efectuarse en el interior de oficinas, campos deportivos, playas y festivales al aire libre, comercios, serán servidos en vasos de un solo use y conservados en tubos sanitarios.

ARTÍCULO 200.- El café y otras infusiones solo podrán ser elaborados en establecimientos destinados a ese fin. Se tomará muestras que la inspección considere conveniente del contenido de los termos o disponer inspecciones a los establecimientos donde se los elabora.

5.- LOCALES DE VENTA DE GAS EN GARRAFAS

ARTÍCULO 201.- Los locales destinados a depósitos y venta de gas en garrafas, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) superficie mínima: diez (10) metros cuadrados;
- 2) altura libre del local: mínima, dos con sesenta (2,60) metros;
- 3) piso: debe ser de cemento alisado o similar;
- 4) ventilación: debe ser permanente por medio de abertura cuya superficie no sea inferior en un quince por ciento (15%) a la del local.

ARTÍCULO 202.- Los locales mencionados en el artículo anterior, serán exclusivamente para depositar garrafas, no pudiendo hacerlo para ningún otro tipo de mercaderías, ya sea comestible o no comestible.

ARTÍCULO 203.- El número de garrafas en depósito no excederá de cinco (5) por metro cuadrado de superficie; estando prohibida la recarga de microgarrafas, salvo que tuviere la autorización correspondiente de Gas del Estado.

ARTÍCULO 204.- Está prohibido depositar garrafas vacías o llenas en la vía pública.

ARTÍCULO 205.- Todo local destinado al depósito o venta de gas en garrafas, contara con los elementos necesarios en cantidad y calidad, para combatir incendios de este tipo de inflamable. Dichos elementos serán utilizados exclusivamente para este fin.

ARTÍCULO 206.- Los locales de almacenamiento de gas licuado y natural y fraccionamiento de garrafas y microgarrafas, deberán cumplimentar los requisitos exigidos por Gas del Estado.



CAPITULO V

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GAS Y BEBIDAS

1.- HABILITACIÓN

ARTÍCULO 207.- Los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios, ya se trate de materias primas semielaboradas o elaboradas, al igual que gas y bebidas, están sujetos a la inspección y verificación por parte de la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 208.- Para ser librados al servicio a que están destinados los vehículos que se utilizan para las tareas mencionadas en el Artículo 207, deberán inscribirse ante la Municipalidad. En la inscripción deberán indicarse las características de los mismos. Toda infracción que se compruebe a estos vehículos, será directamente responsable el propietario del comercio de donde procedan los productos que se reparten, con excepción de los casos en que el Municipio autorice expresamente a los repartidores a hacerlo por su cuenta.

ARTÍCULO 209.- La Municipalidad al conceder la habilitación otorgará un carnet a cada vehículo, el que deberá encontrarse en todo momento en el mismo.

ARTÍCULO 210.- Los vehículos usados por los repartidores y vendedores ambulantes, no solo deberán ser aptos para el uso a que se los destinan, sino que además en todo momento, deberán encontrarse en buen estado de conservación y limpieza. La pintura de los mismos deberá encontrarse en buenas condiciones de conservación, pudiendo la autoridad sanitaria municipal, cuando lo considere necesario, disponer su renovación.

ARTÍCULO 211.- Queda prohibido el transporte de alimentos o bebidas en el pescante de los vehículos, aun cuando vayan depositados en canastos, cajones, etc.

ARTÍCULO 212.- Los vehículos de reparto y venta ambulante no podrán utilizarse para otros fines que no sean los expresamente autorizados.

ARTÍCULO 213.- Los vehículos destinados al transporte de bebidas tendrán los costados con estantes a fin de asegurar la carga.

ARTÍCULO 214.- La transferencia del vehículo habilitado motivará automáticamente la caducidad del certificado de habilitación respectivo, pues es intransferible. El titular del permiso deberá comunicar tal novedad a la Autoridad Sanitaria Municipal dentro del quinto día de producida la transferencia del transporte.



ARTÍCULO 215.- La asignación de la tasa correspondiente se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita habilitación, y el importe lo establecerá la Ordenanza Impositiva.

ARTÍCULO 216.- Los vehículos deberán mantener en todo momento las características que reunían al momento de su inscripción o reinscripción municipal, bajo pena de caducidad y retiro de la correspondiente habilitación.

ARTÍCULO 217.- La Municipalidad habilitará los vehículos para sus usos específicos y dejará constancia en el carnet, que expedirá, de los siguientes datos:

- 1) número de inscripción;
- 2) productos a transportar;
- 3) marca, modelo, radicación y patente del vehículo;
- 4) nombre y apellido, domicilio real y legal del titular;
- 5) lugar y fecha de la expedición del carnet.

ARTÍCULO 218.- El artículo anterior no será interpretado en forma taxativa, pues se podrá incluir en el carnet de habilitación, todo otro dato que sea de interés.

ARTÍCULO 219.- Los conductores y acompañantes deberán:

- 1) permitir a los inspectores municipales el libre acceso al vehículo, quienes están facultados a examinar, tomar muestras, intervenir, secuestrar, decomisar, etc., los productos transportados y hacer trasladar vehículos y mercaderías a la dependencia municipal que para mejor desenvolvimiento de su función se considere conveniente;
- 2) llevar en forma permanente y exhibirlos cada vez que la autoridad municipal lo requiera, los documentos de identidad personal y del vehículo, carnet de habilitación del vehículo (como transporte de sustancias alimenticias), comprobantes de pago de tasas municipales y de la última desinfección efectuada y carnet de conductor;
- 3) poseer Libreta Sanitaria y uniforme reglamentario (Artículos 21 y 22 del Código Alimentario Argentino);
- 4) ser mayores de dieciocho (18) años.

ARTÍCULO 220.- Los vehículos de transporte de productos alimenticios deben en todo momento hallarse higienizados y desodorizados y cumplir con una desinfección cada mes como mínimo (Capítulo IX), efectuada por la autoridad sanitaria municipal u organismo autorizado.



ARTÍCULO 221.- Los vehículos no podrán ser utilizados para otros fines que no sean los señalados en el correspondiente carnet de habilitación municipal.

ARTÍCULO 222.- Los productos transportados estarán ubicados únicamente en la caja de carga, bajo ningún concepto en la cabina del conductor o parte externa del vehículo. La cabina de conducir estará separada en forma total de la caja de carga. Esta tendrá luz en su interior y no podrán ir en ella personas durante el trayecto.

ARTÍCULO 223.- Queda prohibido depositar en contacto directo con el piso del medio de transporte mercaderías comestibles, carentes de continentes o que este no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores.

ARTÍCULO 224.- Los vehículos o parte de ellos destinados al transporte de productos comestibles deberán ser cerrados al exterior, a excepción de orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por telas anti insectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado por el organismo técnico municipal.

ARTÍCULO 225.- En un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse en un mismo ambiente productos comestibles o incomedibles.

ARTÍCULO 226.- Queda expresamente prohibido el transporte en vehículos de productos alimenticios, de cualquier tipo de plaguicidas o insecticidas o similares y todo otro producto de naturaleza toxica.

ARTÍCULO 227.- Los titulares del certificado de habilitación del vehículo son responsables de la conducta de sus empleados como también de las infracciones que se cometieran, sin perjuicio de las sanciones que correspondan al infractor directo, en un todo de acuerdo a las prescripciones de los Códigos Penal, Civil y Comercial.

ARTÍCULO 228.- Las puertas y aberturas de las cajas de carga deberán mantenerse cerradas durante el trayecto.

2.- REQUISITOS QUE DEBEN REUNIR LOS VEHÍCULOS

ARTÍCULO 229.- Los vehículos para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, encuadrados en la categoría A del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen animal del Servicio Nacional de Sanidad Animal (S.E.N.A.S.A.), deberán contar con las siguientes temperaturas máximas en sus equipos de frío:



- 1) para transporte de carne bovina, 7 (siete) grados centígrados;
- 2) para transporte de pescados, 0 grados centígrados;
- 3) para transporte de productos lácteos, 10 grados centígrados;
- 4) para transporte de pollos, 3 grados centígrados.

Queda terminantemente prohibido en el ejido urbano de Oberá el transporte o reparto de los productos detallados precedentemente en todo vehículo que no cuente con equipo de frío, funcionando y con las temperaturas especificadas en el presente Artículo.

ARTÍCULO 230.- Para la conservación de los productos, subproductos y derivados de origen animal y frutas se deberán respetar las temperaturas especificadas en el Anexo II de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 231.- Los vehículos para el transporte de carnes, deberán poseer un recipiente cerrado, adherido al camión, para la colecta de líquidos.

2.1.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS

ARTÍCULO 232.- En el carnet de habilitación se deberá dejar constancia de los datos mencionados en el Artículo 217 del presente Capítulo.

ARTÍCULO 233.- Los tamberos o distribuidores domiciliarios o mayoristas por cuenta propia o de terceros, deberán estar inscriptos en el registro que a tal efecto llevará la Municipalidad.

ARTÍCULO 234.- Los transportistas poseerán en todo momento su correspondiente libreta de tambero o lechero que deberán exhibirla cada vez que lo requieran los funcionarios sanitarios municipales.

ARTÍCULO 235.- Los transportistas deberán llevar en use el respectivo saco o guardapolvo blanco y pantalón claro o el que fije la Municipalidad.

ARTÍCULO 236.- Los vehículos que se utilicen para transportar la leche desde el tambo hasta los centros de distribución, deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) poseer copula hermética para proteger al producto de la acción de las inclemencias del tiempo;
- 2) entre el techo y la parte superior de los envases deberá existir una distancia mínima de cincuenta (50) centímetros;
- 3) deberán estar en condiciones de asegurar la temperatura adecuada del producto.



ARTÍCULO 237.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de leche a domicilio, deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) caja de carga completamente cerrada y hermética y su interior revestido de material impermeable con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras. Exteriormente pintada de color claro;
- 2) la construcción de la caja de carga debe ser de tal manera que tenga las condiciones necesarias para que la leche se mantenga a menos de diez (10°C) grados centígrados o limite que fije la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 238.- Los vehículos mencionados en el artículo anterior podrán transportar además de leche y crema de leche, otros productos lácteos en envases de origen, si expresamente lo solicitan.

ARTÍCULO 239.- Los vehículos que se utilicen para el transporte a granel de leche o crema, deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) la superficie de contacto con la leche o crema deberán estar construidas con material inalterable;
- 2) las cañerías de carga y descarga que forman ángulos, deben estar provistas en sus intersecciones de uniones cruz o codos con tapas;
- 3) ser frigorífico o térmico, de manera que el producto se mantenga a menos de diez (10°C) grados centígrados, o límite que fije la autoridad sanitaria municipal;
- 4) exteriormente pintado de color claro.

ARTÍCULO 240.- Los vehículos mencionados en el artículo anterior no podrán transportar otras sustancias que no sean leche o crema de leche.

ARTÍCULO 241.- Los vehículos destinados al transporte de leche envasada, quesos, manteca, yogurt y demás productos lácteos, deberán poseer copula hermética y demás requisitos exigidos por el Artículo 237 de la presente.

2.2.- TRANSPORTE DE CARNE Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

ARTÍCULO 242.- Dentro del presente apartado están incluidos los transportes de carnes de bovino, ovino, porcino, caprino, aves, de huevos, de animales de caza, fiambres, chacinados, embutidos y subproductos de origen animal.

ARTÍCULO 243.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de reses y medias reses deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) la caja de carga tendrá una altura no menor de dos con cincuenta (2,50) metros;



- 2) el interior deberá estar en su totalidad revestido por zinc N° 14 o material impermeable autorizado, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras;
- 3) poseer rieles con gancheras que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el piso del vehículo;
- 4) exteriormente pintado de color claro.

ARTÍCULO 244.- Se autorizará menor altura de caja de los vehículos destinados al transporte de cuartos bovinos, de carne ovina, porcina, caprina, de aves, carne trozada de cualquier tipo autorizado, embutidos, chacinados, menudencias, grasas, huevos y otros subproductos de origen animal, que estarán en un todo de acuerdo con los demás incisos del artículo anterior. En ningún caso la altura de la caja será menor de uno con setenta (1,70) metros.

ARTÍCULO 245.- Los transportistas llevarán en todo momento los comprobantes de Inspección Veterinaria de origen (Certificado Sanitario), Reinspección Veterinaria Municipal de destino o recibos de compra en mataderos oficiales y comprobantes de pago de tasas municipales, que deberán exhibir cada vez que lo solicite la Inspección Municipal, como así también los furgones en todo momento deben ir precintados.

ARTÍCULO 246.- Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos, dentro de recipientes impermeables, cerrados o congelados. En este caso acondicionadas en estanterías.

ARTÍCULO 247.- Cuando se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse unas de otras.

ARTÍCULO 248.- Las menudencias congeladas (o los bloques que formen), deben hallarse cubiertas por tele de algodón o plástico y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no, según el tiempo que este insuma, en las condiciones especificadas en el presente Capítulo.

ARTÍCULO 249.- El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños, frescos o congelados, se hará en la misma forma que el de las menudencias.

ARTÍCULO 250.- La grasa en rama se transportará solamente en vehículos que reúnan las condiciones del presente apartado y Artículo 223.



ARTÍCULO 251.- El transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal, se hará mediante barriles, bidones o tanques cisternas de material permitido y en vehículos que reúnan las condiciones exigidas en el presente Capítulo y Artículo 223.

ARTÍCULO 252.- Los vehículos destinados al transporte de chacinados o embutidos, estarán de acuerdo a las disposiciones del presente apartado y los Artículos 223 y 224 y no podrán transportarse juntamente o en los mismos vehículos destinados al transporte de carne fresca o congelada.

ARTÍCULO 253.- Las reses, medias reses y cuartos congelados, protegidos con tela de algodón o plástico, debe transportarse en vehículos térmicos que aseguren su conservación.

ARTÍCULO 254.- Cuando el transporte de huevos frescos se realice en vehículos abiertos, estos deberán contar con los elementos necesarios para protegerlos de las inclemencias del tiempo. El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos refrigerados.

2.3.- TRANSPORTE DE PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA DE MAR Y RIO

ARTÍCULO 255.- Dentro del presente apartado están incluidos todos los transportes de productos de la pesca.

ARTÍCULO 256.- Los vehículos para transporte deberán observar las siguientes condiciones:

- 1) caja metálica compacta, o de madera forrada con zinc N° 14, o material similar aprobado, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras, con puertas y aberturas de cierre herméticos, debiendo tener estas, burletes para evitar pérdidas del material transportado o filtraciones;
- 2) cuando los productos transportados no se hallen congelados, serán acondicionados con hielo en proporción 2:1 (2 hielo, 1 pescado);
- 3) la caja no podrá sobrepasar en ningún caso el nivel de los bordes de la caja del vehículo, más de veinte (20) centímetros.

ARTÍCULO 257.- El transporte de moluscos debe hacerse en envases apropiados y autorizados por los organismos técnicos competentes.



ARTÍCULO 258.- Igualmente, los vehículos de transporte de pescados y otros productos de la pesca de mar y río, deberán cumplimentar las exigencias de los Artículos 223 y 224 del presente Capítulo.

2.4.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

ARTÍCULO 259.- Dentro del presente apartado están incluidos los transportes de pan, masas, facturas, galletas, galletitas, pastas, discos de empanadas, prepizza y todo otro producto de panificación.

ARTÍCULO 260.- Los vehículos que se utilicen, deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) poseer cúpula hermética;
- 2) el pan y otros productos de panificación deberán colocarse en recipientes especiales. Cuando se trata de unidades de panificación no envasados, los recipientes deberán estar forrados interiormente con lienzo o plástico blanco, al igual que la cobertura. Las mismas deberán estar siempre en perfecto estado de higiene y aseo;
- 3) las facturas, masas y otros productos similares, serán colocados en bandejas metálicas o de otro material autorizado y cobertura de plástico o similar, ubicándose en estanterías.

2.5.- TRANSPORTE DE AGUAS GASEOSAS Y BEBIDAS

ARTÍCULO 261.- Dentro del presente apartado, están incluidos los transportes de bebidas alcohólica, alcohólicas, soda en sifón o botella y similares.

ARTÍCULO 262.- El transporte de dichos productos se hará en cajones o esqueletos que reúnan el máximo de seguridad para su conservación. Los vehículos para transporte de soda en sifones preferentemente serán totalmente cubiertos y tendrán aberturas en las partes laterales a los efectos del retiro del producto.

ARTÍCULO 263.- En ningún caso en los vehículos de reparto de soda en sifones podrá haber existencia de envases vacíos o llenos ajenos o distintos a la marca del reparto.

2.6.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE ALMACEN

ARTÍCULO 264.- Se ajustarán a lo dispuesto en los Artículos 223 y 224 de la presente Ordenanza y disposiciones generales del presente Capítulo.

2.7.- TRANSPORTE DE HIELO Y HELADOS



ARTÍCULO 265.- Se ajustarán a lo dispuesto en los Artículos 223 y 224 del presente y disposiciones generales del presente Capítulo; debiendo poseer sistema adecuado de mantenimientos de los productos en óptimas condiciones de frío.

2.8.- TRANSPORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

ARTÍCULO 266.- Los vehículos deberán reunir como mínimo los siguientes requisitos:

- 1) tener toldo o similar, aprobado, que proteja convenientemente el producto de la acción de las inclemencias del tiempo;
- 2) entre el techo y la parte superior de los productos transportados, existir una mínima distancia de cero con cincuenta (0,50) metros.

2.9.- TRANSPORTE DE GAS EN GARRAFAS

ARTÍCULO 267.- Los vehículos afectados al transporte de gas en garrafas deberán ajustarse, además de las reglamentaciones de orden nacional, a las siguientes:

- 1) protección del caño de escape;
- 2) tenencia de banderines;
- 3) inscripción de la leyenda Peligro Explosivo;
- 4) nombre de la firma o empresa distribuidora;
- 5) prohibición de llevar simultáneamente otras mercaderías;
- 6) las garrafas serán transportadas con tapones de seguridad colocados en las válvulas.

3.- INCOMPATIBILIDADES

ARTÍCULO 268.- Un mismo vehículo no podrá transportar productos encuadrados dentro de distintos apartados del presente Capítulo.

4.- TRANSPORTE QUE NO CUENTEN CON ESPECIFICACIÓN PROPIA

ARTÍCULO 269.- Deberán cumplimentar las prescripciones del punto 1 y ajustarse además a las condiciones de los vehículos con Capítulo propio, que sean utilizables para el transporte que se desea habilitar.

5.- GENERALIDADES

ARTÍCULO 270.- Todos los vehículos de transporte de alimentos y bebidas que figuran en el presente Capítulo, deberán llevar una inscripción sobre la estructura del vehículo, en forma fija y permanente con letras de molde en idioma castellano, en tamaño no menor de cinco (5)



centímetros que exprese: Transporte de Sustancias Alimenticias - Habilitación Municipal N°... firma comercial y domicilio.

ARTÍCULO 271.- Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por el incumplimiento de las disposiciones del presente Capítulo, la Municipalidad podrá disponer la suspensión o retiro de la habilitación conferida, el decomiso de las mercaderías que transporte, el secuestro del o los vehículos en infracción, cuando medien razones de falta de habilitación, seguridad, moralidad y salubridad.

6.- RENOVACIÓN DE LA HABILITACIÓN

ARTÍCULO 272.- Todos los vehículos habilitados para el transporte de alimentos y bebidas, deberán renovar la habilitación, en el plazo que oportunamente sea fijado y abonando las tasas que se establezcan en la respectiva Ordenanza impositiva.

CAPITULO VI

LOCALES DE EXPANSIÓN

1.- CINES Y TEATROS

ARTÍCULO 273.- Se entiende por salas cinematográficas, a los locales especialmente contruidos o adaptados con destino a la proyección habitual de películas, a las que el público tenga libre acceso, ya sea con entrada paga o gratuita y cualquiera sean los fines a que se destinen los fondos recaudados.

ARTÍCULO 274.- En la construcción de salas cinematográficas y teatros, se prohíbe utilizar madera y otros materiales combustibles como elementos resistentes. Dichos materiales solo podrán emplearse como revestimientos decorativos; los cortinados serán de material ininflamable o empapados en sustancias ignífugas.

ARTÍCULO 275.- Ninguna sala cinematográfica o teatro podrá habilitarse al público, sin previa comprobación del servicio de incendio. En cada sala deberá colocarse extinguidores en lugares accesibles y prácticos, a razón de uno por cada cien (100) metros cuadrados de superficie de piso. Los propietarios deberán mantener permanentemente el equipo en condiciones de ser usado de inmediato. En el plano o croquis (Artículo 2, inciso 4) de la presente Ordenanza) deberá indicarse la ubicación, tipo, cantidad y capacidad de los extinguidores.



ARTÍCULO 276.- Los accesos normales a las salas deberán tener un ancho de un (1) metro lineal de abertura por cada cien (100) personas que contenga la misma. En ningún caso dichos accesos podrán tener menos de cinco (5) metros de abertura lineal, cualquiera sea la capacidad de la sala.

ARTÍCULO 277.- Aparte de las aberturas normales de acceso al público, toda sala deberá tener salidas independientes, auxiliares, para todos los casos que sea imposible utilizar las aberturas comunes. Ninguna abertura de emergencia podrá tener menos de dos metros lineales de ancho.

ARTÍCULO 278.- Todas las salidas deberán tener su correlativa inscripción o serial indicadora, perceptible en la oscuridad, por medio de dispositivos luminosos, fosforescentes o cualquier otro método.

ARTÍCULO 279.- Para los accesos y salidas normales y de emergencia, se emplearán puertas vaivén o de cualquier otro tipo, que no impida ni obstaculicen la salida inmediata del público en cualquier momento, y su apertura deberá realizarse hacia afuera de la sala o por el sistema de batientes para su fácil evacuación en caso de siniestros.

ARTÍCULO 280.- Los pasillos interiores tendrán un ancho mínimo de un (1) metro en salas de quinientos (500) espectadores de capacidad. Este ancho se aumentará en diez (10) centímetros por cada cien (100) asientos que superen esta cantidad. Un pasillo podrá servir hasta quince (15) butacas de cada lado y por filas. Igual proporción se exigirá para los casos en que las salas tengan segundos pisos u otras secciones.

ARTÍCULO 281.- Las butacas deben ir fijadas al piso. Sus medidas mínimas son: cero con cincuenta (0,50) metros entre ejes de brazos; cero con cuarenta (0,40) de profundidad utilizable de asiento; cero con cincuenta (0,50) metros de altura de respaldo; ancho del respaldo igual al del asiento; un séptimo (1/7) de inclinación hacia atrás en el respaldo con respecto a la vertical. Entre el respaldo y el asiento no podrá haber una luz mayor de cero con cero un (0,01) metros y cada fila de butacas deberá estar separada de la fila inmediata por una distancia no menor de cero con cuarenta y cinco (0,45) metros.

ARTÍCULO 282.- En todo teatro, sala de cine, reuniones o exposiciones se exigen los siguientes servicios sanitarios, de acuerdo a la capacidad de los mismos:

Nota: En caso de que la resultante fuera una fracción, se adoptará el número entero superior para definir la cantidad de artefactos.



Personas			Retrete	Orinal	Lavabo	Ducha
Público	Hombres	Por 200 o fracción de 50	1		1	
		Por 100 o fracción de 50		1		
	Mujeres	Por 200 o fracción de 50			1	
Empleados	Hombres	Por 30 o fracción	1	1	1	1
	Mujeres	Por 30 o fracción	2		1	1
Artistas	Hombres	Por 25 o fracción	1	1	1	2
	Mujeres	Por 25 o fracción	2		1	2

Para determinar los servicios para mujeres de la categoría público, se considerará que la cantidad de unidades de uso será de cincuenta por ciento (50%) de hombres y cincuenta por ciento (50%) de mujeres, entendiéndose por unidades de uso a orinales y retretes indistintamente, por lo que el número resultante será el obtenido de la sumatoria de orinales y retretes de hombres.

ARTÍCULO 283.- Los detalles constructivos de los servicios sanitarios se ajustarán a las disposiciones del Capítulo IV, punto 1.6 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 284.- La cabina de proyección y su acceso deberán ser independientes de los locales destinados al público y estarán convenientemente aislados de aquellos.

ARTÍCULO 285.- Las salas dispondrán del siguiente sistema de iluminación:

- 1) graduación: para la iluminación de la sala se adoptarán dispositivos que permitan iluminarla gradualmente hasta su estado normal, debiendo hacerse a la inversa cuando se haya de iniciar la proyección;
- 2) luces de seguridad: en todas las salas es obligación la colocación de un sistema de luces de seguridad que proyecte una luz difusa, en color amarillo o rojo, el cual se colocara en la pared a una altura no mayor de veinte (20) centímetros sobre el nivel del piso y a un (1) metro de distancia una de otra. Deberán iluminarse también con luces de seguridad los accesos, escaleras o escalones ubicados dentro de la sala;
- 3) luces de emergencia: es obligación instalar un sistema automático de luces de emergencia que funcionará cuando por cualquier circunstancia se interrumpa la iluminación.

ARTÍCULO 286.- Las salas deberán instalar un sistema de renovación forzada de aire y poseerá además aberturas naturales de entrada y salida de aire del salón, que directamente lleguen al exterior y aseguren una ventilación eficaz, con presidencia del funcionamiento de los equipos automáticos.



ARTÍCULO 287.- Toda sala cinematográfica y teatros, estarán provistas de un hall de entrada cuyas dimensiones mínimas serán de un metro cuadrado por cada veinte (20) espectadores de capacidad de la sala, sin contar el espacio ocupado por bares y otras dependencias anexas. Dichos negocios podrán instalarse en el hall con las debidas condiciones estéticas e higiénicas. En ningún caso podrán tener puertas que comuniquen con la sala de proyección.

ARTÍCULO 288.- El hall podrá ser utilizado como sala de fumar siempre que esté equipado con los correspondientes extractores de aire u otros equipos autorizados de ventilación y además separado por una antecámara de la sala propiamente dicha.

ARTÍCULO 289.- Las boleterías u oficinas de administración, si las hubiere, se colocarán de manera tal que no obstaculicen la libre circulación del público, quedando prohibida la permanencia de personas y la colocación de objetos en lugares cercanos a las puertas de acceso, que dificulten la entrada y salida del público o que de cualquier manera interrumpan la libre circulación de este.

ARTÍCULO 290.- Las salas cinematográficas y teatros habilitados, que a la fecha de la presente Ordenanza no se ajusten a la misma, se les otorgará un plazo de acuerdo a los trabajos a realizar, a efectos de que concreten las adecuaciones mínimas exigidas.

ARTÍCULO 291.- Las salas donde únicamente se utilicen para representaciones teatrales, tendrán, además, las instalaciones y locales que sean necesarios para el mejor cumplimiento de sus actividades, como ser camarines, sanitarios y dependencias afines.

2.- OTROS LOCALES DE ESPARCIMIENTO

ARTÍCULO 292.- Se registrarán por las disposiciones del presente Capítulo, los locales de esparcimiento que se indican a continuación y de acuerdo a las características que se establecen por cada género de actividad:

- 1) club nocturno - dancing - boíte: establecimientos donde se realizan baile, se expenden bebidas y el precio de la consumición signifique una erogación especificada o se establezca una consumición o tarifa mínima en carácter de entrada;
- 2) confitería con baile: establecimientos donde se realicen baile, se expendan bebidas alcohólica y alcohólicas, se cobre o no entrada para acceso;
- 3) restaurant con espectáculo: establecimiento donde se expenden comidas, se realizan baile o se presentan atracciones.

ARTÍCULO 293.- Los locales mencionados en el artículo anterior, deberán cumplimentar los requisitos de habilitación de comercio indicado en el Capítulo I.



ARTÍCULO 294.- Se establece las siguientes superficies mínimas, que será computada tomando la pista de baile, el bar y lugar asignado para la colocación de mesas y sillas, todo ello dentro de un mismo ambiente:

- 1) club nocturno, dancing, boite: 60 metros cuadrados;
- 2) confitería con baile: 80 metros cuadrados.

ARTÍCULO 295.- Los locales mencionados en los Artículos anteriores serán construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos de yeso o cemento alisado, pisos de mosaicos; autorizándose el uso de pisos de madera en la pista de baile; en el caso de pisos de cemento alisado se exigirá el uso de alfombras que lo cubra totalmente. Altura mínima: tres (3) metros a contar del nivel del piso hasta el cielorraso.

ARTÍCULO 296.- Las cocinas de los establecimientos mencionados se ajustarán a las disposiciones correlativas del Capítulo IV, punto 1.1, de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 297.- Los vestuarios y servicios sanitarios para ambos sexos se ajustarán, a las disposiciones del Capítulo IV, punto 1.6 de la presente Ordenanza. No se exigirá vestuarios en locales de superficies menores de cincuenta (50) metros cuadrados.

ARTÍCULO 298.- El titular de la habilitación municipal o sus encargados y personal a su cargo evitaran que se promuevan desordenes, escándalos o actos que afecten la moral y las buenas costumbres.

ARTÍCULO 299.- Cuando razones de interés público lo aconsejen, previo informe competente, podrá disponerse el cese de actividades o procederse a la clausura del establecimiento, en especial cuando la música, canto, aplausos y otras manifestaciones o ruidos trasciendan el ámbito del local al exterior o casas vecinas o estén en contravención a las disposiciones del Capítulo XIII.

ARTÍCULO 300.- En los establecimientos mencionados en los Artículos precedentes estará prohibido:

- 1) la existencia de salas reservadas;
- 2) la instalación de cortinados, adornos, rejas y otros elementos que obstruyan la visibilidad;
- 3) la permanencia y acceso de menores de dieciocho (18) años, excepto en confiterías bailables hasta la hora reglamentaria;
- 4) bailar fuera de la pista autorizada, la que estará perfectamente demarcada a nivel del piso;
- 5) la venta o exhibición de Artículos que no se consumen en el interior.



ARTÍCULO 301.- Los servicios contra incendios serán adecuados a las necesidades de los establecimientos y colocados en los lugares, cantidad y tipo que la Municipalidad considere conveniente, debiendo indicarse en el croquis o plano (Artículo 2, inciso 4) de la presente Ordenanza) la ubicación de los mismos.

ARTÍCULO 302.- Las puertas de acceso y salidas a estos establecimientos destinadas al público en locales de superficie mayor de cincuenta (50) metros cuadrados, abrirán hacia el exterior y serán tipo vaivén. Si existieran escaleras, estas serán de mampostería con pasamanos. El acceso a estos locales tendrá que ser directo desde el exterior. Cuando el ancho de la escalera supere uno con ochenta (1,80) metros la misma deberá llevar pasamanos al medio.

ARTÍCULO 303.- Los horarios de funcionamiento de estos establecimientos será hasta las cuatro (04:00) horas de la mañana, pudiendo ser ampliados a juicio de la Municipalidad en ocasión de festividades especiales como Navidad, Año nuevo y otras. En confiterías bailables los menores de dieciocho (18) años, podrán permanecer hasta las veinticuatro (24:00).

ARTÍCULO 304.- Los establecimientos que se indican a continuación deberán ajustarse a las condiciones de higiene y funcionamiento que establecen los Capítulos respectivos y a las disposiciones del presente Capítulo, en razón de las actividades que desarrollen:

- 1) cafés, bares, restaurantes, confiterías y hoteles donde se ejecuten música o se presenten atracciones o espectáculos, ya sea contratados o ejecutados por personas del público, sin baile;
- 2) hoteles donde se realicen bailes, cuando la entrada sea libre y no estén por lo tanto limitados a sus huéspedes exclusivamente;
- 3) establecimientos que por su similitud puedan encuadrarse en las definiciones del Artículo 292.

CAPITULO VII

PELUQUERÍAS Y AFINES

1.- HABILITACIÓN Y LOCALES

ARTÍCULO 305.- Las peluquerías, casas de peinados, barberías, manicuras, pedicurías y masajistas que realicen sus actividades en establecimientos propios o que agregados a hoteles, casas de baños, colegios, clubes y otras instituciones, presten sus servicios profesionales al público, al igual que las personas que se dediquen a prestar dichos servicios en el domicilio de sus clientes, deberán inscribirse en los registros municipales. Los locales donde se practiquen los servicios mencionados en el presente Artículo estarán sujetos a la



inscripción e inspección mencionados en el Capítulo I y solo podrán ser habilitados previa verificación de las condiciones de los mismos que se realizara por intermedio de la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 306.- Los locales donde se ejerzan las actividades mencionadas en el artículo anterior, serán de mampostería, con una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados, tendrán pisos impermeables y los techos serán de mampostería, yesos o cualquier otro material que reúna las condiciones de higiene exigidas en la presente Ordenanza. Deberán contar con la pileta de agua caliente y fría, instalada con su correspondiente desagüe y poseer un baño para el use del público que concurre a los mismos.

ARTÍCULO 307.- En caso de desarrollarse más de una actividad del rubro en un mismo comercio, estas deberán efectuarse en locales separados, pudiendo ser compartimientos cuya división se realizará con materiales aprobados por los departamentos técnicos municipales.

ARTÍCULO 308.- Los servicios de peluquerías y afines se prestarán en locales destinados exclusivamente a tal efecto. Los locales, sillones, sillas, lavatorios y demás muebles y utensilios existentes en ellos, deberán encontrarse en adecuadas condiciones de aseo y conservación y serán desinfectados por sus propietarios periódicamente o cuando la autoridad municipal lo considere necesario. Los locales no podrán tener comunicación directa con habitaciones ocupadas como dormitorios o comedores, ni tampoco con locales donde se elaboren, depositen o expendan sustancias alimenticias.

ARTÍCULO 309.- En los locales deberán existir recipientes destinados a contener los elementos que hayan sido utilizados y que deban ser lavados y desinfectados.

2.- ÚTILES E INSTRUMENTOS

ARTÍCULO 310.- Los útiles e instrumentos que se empleen en los negocios de peluquerías, etc. deberán ser desinfectados y esterilizados toda vez que hayan sido utilizados, para lo cual serán sometidos a los siguientes procedimientos:

- 1) los patios, toallas y útiles que no se deterioren por la acción del calor, serán desinfectados al vapor de agua en autoclave, a la temperatura de ciento veinte grados centígrados (120°C);
- 2) los útiles y el cabello utilizable para usos ulteriores, que puedan deteriorarse por la acción del calor, serán sometidos durante un tiempo no menor de ocho (8) horas en cámaras herméticas a la fumigación con formalina en proporción de cinco (5) gramos por metro cubico;
- 3) los instrumentos o útiles que no puedan ser sometidos a los procedimientos anteriores por diversas causas y aquellos que lo permitan, deberán ser desinfectados por agua hirviendo



durante quince (15) minutos, o quemados a la llama o sumergidos quince (15) minutos en cualquiera de las soluciones siguientes: hipoclorito de sodio al cinco por ciento (5%), calentado entre cuarenta (40°) a cincuenta (50°) grados centígrados; formol al diez por ciento (10%); bicloruro de mercurio al uno por ciento (1%); soluciones bactericidas del tipo del espadol, lysoform, D.G.6 y otras sustancias aprobadas por la autoridad sanitaria municipal. En todos los casos estas soluciones deberán estar a temperatura ligeramente superior a la del ambiente para favorecer la acción desinfectante de las mismas.

ARTÍCULO 311.- Las toallas, paños y elementos similares deberán ser desinfectados luego de cada uso y mantenidos permanentemente limpios y se procederá al decomiso e inutilización sin mes trámite, de todos aquellos elementos que se encuentren sucios, deteriorados o manchados con tinta.

ARTÍCULO 312.- Se prohíbe el uso colectivo de objetos que no puedan ser desinfectados.

3.- PERSONAL

ARTÍCULO 313.- El personal que desarrolle tareas en los locales del rubro deberán poseer Libreta Sanitaria actualizada y título habilitante para ejercer la actividad, otorgado por instituciones oficiales o privadas con control o reconocimiento oficial.

ARTÍCULO 314.- Será obligatorio para todos los que desarrollen tareas en locales, ya sean propietarios o empleados, el uso de uniformes, que consistirá en chaquetas de colores claros, las que deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de higiene.

CAPITULO VIII

NATATORIOS, BALNEARIOS, RECREOS Y CAMPINGS

1.- NATATORIOS DE USO PÚBLICO

ARTÍCULO 315.- Se establece para las instituciones, clubes, empresas y personas humanas o jurídicas que posean piletas de natación para uso público, la obligación de solicitar y renovar ante la Municipalidad, el permiso de habilitación por temporada o anualmente, y cumplir y hacer cumplir a su personal y usuarios los requisitos exigidos en los Artículos siguientes.

ARTÍCULO 316.- La Municipalidad habilitará un registro de natatorios públicos, en la Dirección de Bromatología y Zoonosis de la Municipalidad de Oberá.



En el registro deberá constar, en forma general, el nombre y domicilio de la institución, club, empresa o persona que gestione la habilitación, y de modo específico, la siguiente información:

- 1) fecha y número de habilitación del natatorio;
- 2) ubicación de la pileta con su plano respectivo;
- 3) horario de funcionamiento;
- 4) si funcionará por temporada o todo el año;
- 5) si es cubierta o a cielo abierto;
- 6) longitud, ancho y profundidad de sus secciones;
- 7) sistema de recirculación del agua;
- 8) sistema de purificación del agua;
- 9) resultado de los análisis físico químico y bacteriológico efectuados;
- 10) cantidad de sanitarios, duchas y vestuarios;
- 11) nombre y domicilio del servicio de emergencias médicas que posee la institución;
- 12) nombres, fecha y horario que cumple el personal guardavidas;
- 13) número de carnet sanitario del personal;
- 14) inspecciones realizadas, actas labradas, infracciones comprobadas y sanciones aplicadas;
- 15) clausuras y motivos determinantes.

ARTÍCULO 317.- Se establece las Normas de Calidad del Agua de los Natatorios de Uso Público en el Municipio de Oberá, a aquellos establecimientos donde la circulación del agua sea por medio de bombeo. No se incluyen en esta categoría los balnearios.

2.- NORMAS DE CALIDAD DEL AGUA DE LOS NATATORIOS DE USO PÚBLICO

ARTÍCULO 318.- Durante el tiempo en que el natatorio permanezca habilitado, el agua del mismo deberá cumplir los siguientes requisitos:

- 1) ser suficientemente clara como para que un disco negro de cero con quince (0,15) metros de diámetro, pintado sobre el fondo o colocado a una profundidad de tres (3) metros o en la máxima del natatorio (si no alcanza esta medida), sea perfectamente visible a la luz del día, desde el borde del natatorio y a una distancia de nueve (9) metros, tomados en proyección horizontal;
- 2) el recuento de colonias aerobias no debe ser superior a doscientos (200) por milímetro, (agar treinta y siete grados (37°) centígrados veinticuatro (24) horas);
- 3) el número más probable de bacteria no debe superar a dos con dos (2,2) por cien (100) milímetros;
- 4) el valor del pH deberá estar comprendido entre seis con cinco (6,5) y ocho (8);
- 5) el residual de cloro libre, deberá estar comprendido entre cero con dos (0,2) y uno con cinco (1,5) miligramo por litro (partes por millón);



- 6) la superficie del agua deberá estar libre de materias flotantes y espuma;
- 7) el fondo deberá estar libre de suciedad;
- 8) en los natatorios que funcione durante temporada invernal, la temperatura del agua deberá estar entre veintidós (22°) y veintiséis (26°) grados centígrados.

2.1.- DE LOS CONTROLES DE LA CALIDAD DEL AGUA

ARTÍCULO 319.- Los análisis bacteriológicos deberán ser efectuados mediante métodos indicados en las Normas Nacionales de Calidad de Agua, cada quince (15) días, debiendo presentarse copia del mismo a la Dirección de Bromatología y Zoonosis de la Municipalidad de Oberá.

ARTÍCULO 320.- Todo natatorio deberá contar con kit de prueba para determinación cuantitativa de cloro residual y PH.

ARTÍCULO 321.- En todo natatorio se realizarán las siguientes determinaciones:

- 1) cloro residual y PH tres (3) veces por día a intervalos regulados;
- 2) temperatura y turbiedad: una (1) vez por día.

Estos datos se anotarán en un cuaderno, el que será requerido en cada visita de inspección que realice personal municipal.

3.- MEDIDAS PARA LA PRESERVACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

A los efectos de la preservación del agua de los Natatorios de Uso Público, se establecen las siguientes medidas:

3.1.- DE LA HIGIENE

ARTÍCULO 322.- Los usuarios del natatorio estarán obligados a cumplir los siguientes requisitos:

- 1) poseer el certificado expedido por el servicio médico, debidamente autorizado;
- 2) antes de entrar al recinto del natatorio deberán ducharse; lo harán con jabón si se aplicaron sustancias o bronceadores en la piel;
- 3) el usuario que abandone el recinto del natatorio debe, obligatoriamente, tomar una ducha antes de entrar nuevamente al mismo;
- 4) al ingresar o reingresar al natatorio introducir ambos pies en el lavapies;
- 5) las uñas de los pies y manos deberán estar cortadas y limpias;
- 6) los usuarios con cabellos de más de cinco (5) centímetros de largo deberán hacer uso de un gorro impermeable y ajustado;



- 7) no podrán ingresar al natatorio aquellas personas con barba de más de cinco (5) centímetros;
- 8) los usuarios deberán ingresar al natatorio en traje de baño y descalzos; y los trajes de baño deberán encontrarse en perfecto estado de aseo y conservación;
- 9) las toallas que los usuarios ingresen al recinto del natatorio deberán estar perfectamente lavadas y secas.

3.2.- DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 323.- A los efectos de la preservación de la calidad del agua del natatorio se establece las siguientes prohibiciones en las inmediaciones de la pileta:

- 1) queda prohibido fumar y consumir bebidas alcohólicas y alimentos;
- 2) queda prohibido orinar, defecar, escupir, sonarse la nariz o contaminar de cualquier forma el natatorio;
- 3) queda prohibido el alquiler o provisión de trajes de baño o gorros ajustados, que no cumplan con el requisito de ser entregados en envases cerrados herméticos y previamente desinfectados.

ARTÍCULO 324.- No podrán hacer uso del natatorio aquellas personas que presenten:

- 1) síntomas de resfrío, infecciones en la piel, infecciones o inflamaciones en los ojos, oídos, nariz o garganta, o cualquier tipo de vendaje, aunque tuviera su certificado al día;
- 2) estado de ebriedad;
- 3) sustancias grasas, aceites o cosméticos sobre el cuerpo.

3.3.- DEL SISTEMA DE RECIRCULACIÓN DEL AGUA

ARTÍCULO 325.- Todo natatorio debe disponer de un sistema de recirculación con capacidad para circular el volumen total del agua, dentro de un tiempo máximo de ocho (8) horas, debiendo contarse con los elementos necesarios que permitan verificar su cumplimiento.

ARTÍCULO 326.- El sistema de recirculación debe estar compuesto como mínimo por: trampa de pelos, equipos de bombeo, filtros, dosificadores de soluciones químicas, equipos de limpieza de fondo, y las válvulas y conexiones necesarias para su correcto funcionamiento.

ARTÍCULO 327.- El sistema de recirculación debe estar en funcionamiento durante las horas en que el natatorio se halle habilitado para su uso. Se exceptuará del cumplimiento de esta exigencia durante la realización de competencias deportivas autorizadas.



ARTÍCULO 328.- El sistema de cañerías dispondrá de uniones de tipo brida (o similares), a distancias adecuadas para la fácil remoción de los distintos tramos. Se debe disponer de conexiones que permitan extraer muestra del agua que ingresa y sale del sistema de recirculación.

ARTÍCULO 329.- Todo natatorio debe contar con un dosificador automático para inyección de un cloro, el que debe realizarse en la cañería de salida del equipo de filtración, de modo que durante las horas en que el mismo permanezca habilitado exista la cantidad de cloro residual indicada en el Artículo 318 de la presente.

4.- MECANISMOS DE CONTROL

4.1.- DE LOS LIBROS DE CONTROL

ARTÍCULO 330.- Todo natatorio deberá llevar un cuaderno de control de natatorio, foliado y rubricado por el organismo fiscalizador municipal, donde se asentarán las determinaciones correspondientes a la calidad del agua y otras observaciones a que hubiera lugar.

4.2.- DE LAS INSPECCIONES

ARTÍCULO 331.- Todo natatorio será sometido a las inspecciones necesarias para verificar el cumplimiento de la presente reglamentación y con la frecuencia que fije la Dirección de Bromatología y Zoonosis de la Municipalidad de Oberá. A tal fin, dentro del horario normal de funcionamiento del mismo, los inspectores tendrán acceso a todas las dependencias del club o institución, sin que por ello se deban interrumpir el desarrollo de las actividades habituales.

ARTÍCULO 332.- Los inspectores municipales cumplirán las siguientes funciones:

- a) control, haciendo uso de su propio equipo, de la concentración de cloro residual, pH y temperatura del agua del natatorio, y verificación del cumplimiento de las demás condiciones que indica la presente reglamentación;
- b) registrar en los libros, rubricados y foliados, las determinaciones efectuadas y las observaciones a que hubiere lugar;
- c) en caso de anomalías en el funcionamiento del natatorio o sus dependencias, procederá a labrar el acta correspondiente, debiendo dejar constancia de las mismas en los registros.

5.- DE LA SEGURIDAD



ARTÍCULO 333.- Los niños menores de seis (6) años no podrán ingresar al recinto del natatorio sin la compañía de un adulto, el que será responsable de su seguridad.

ARTÍCULO 334.- Toda persona que desee utilizar el natatorio, deberá someterse previamente a un examen médico. La certificación será extendida por él o los médicos autorizados por el club, empresa o persona titular de la pileta y se renovará cada mes. El certificado deberá ser entregado en la administración cada vez que se haga uso del natatorio y el encargado entregará al bañista una ficha de metal que está obligado a tenerla consigo y devolverla al retirarse del natatorio.

Toda institución o club deberá poseer un servicio de primeros auxilios, a los efectos de asegurar la pronta y debida atención a los bañistas.

5.1.- DEL PERSONAL GUARDAVIDAS

ARTÍCULO 335.- Todo natatorio deberá tener durante las horas de actividad, como mínimo, un guardavidas por turno. Él o los guardavidas deberán aprobar un examen de capacitación para realizar dicha actividad.

La Dirección de Deportes de la Municipalidad será la encargada de organizar en cursos de capacitación o realizar las evaluaciones sobre la idoneidad de los guardavidas, en el lugar y días que esta determine oportunamente.

Estos requisitos son ineludibles y también lo cumplirán los guardavidas de las piletas municipales y balnearios de uso público.

ARTÍCULO 336.- La Municipalidad habilitará en el área de la Dirección de Bromatología y Zoonosis de la Municipalidad de Oberá, un registro de guardavidas, donde deberá constar la siguiente información:

- 1) apellido y nombre del guardavidas;
- 2) fotocopia del DNI, primera y segunda y la hoja donde figura los cambios de domicilio;
- 3) certificado de residencia expedido por la Policía (poseer dos (2) años de residencia en nuestra ciudad);
- 4) certificado de buena conducta, expedido por la Policía;
- 5) certificado de aptitud psicofísica, extendido por Salud Pública;
- 6) certificado de idoneidad para ejercer el cargo.

ARTÍCULO 337.- La institución o club deberá proveer al personal guardavidas, para un óptimo desarrollo de sus tareas, los siguientes elementos:



- 1) vestimenta adecuada para este tipo de tareas;
- 2) silbato reglamentario;
- 3) salvavidas con soga;
- 4) una estructura móvil de dos (2) metros de altura, para ser instalada en los alrededores del natatorio, donde se ubicará el personal guardavidas para un mejor control de los bañistas.

6.- DE LAS INSTALACIONES

ARTÍCULO 338.- Las instalaciones sanitarias para ambos sexos deberán estar perfectamente separadas. El material empleado para pisos y paredes serán de superficie pulida e impermeable. Los pisos tendrán pendiente y desagües para el fácil lavado con manguera.

Se colocará una ducha, un mingitorio y un lavatorio cada cuarenta (40) bañistas e inodoro cada treinta (30).

Diariamente se procederá a la higienización y desinfección de los pisos, paredes, bancos, roperos y cualquier otro mueble de las dependencias empleado para los bañistas, sin perjuicio de volverlo a hacer cada vez que las circunstancias así lo requieran y así lo disponga la inspección municipal.

Para determinar los servicios para mujeres, se considerará que la cantidad de unidades de uso será de cincuenta por ciento (50%) de hombres y cincuenta por ciento (50%) de mujeres, entendiéndose por unidades de uso a orinales y retretes indistintamente, por lo que el número resultante será el obtenido de la sumatoria de orinales y retretes de hombres.

BALNEARIOS Y RECREOS

ARTÍCULO 339.- Los balnearios y recreos de acceso público deberán cumplir con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos en el presente Capítulo. La habilitación y control de su funcionamiento estarán a cargo de la Municipalidad, la que solicitará un análisis del agua para conocer la aptitud para uso recreativo, a los efectos de habilitar la misma.

ARTÍCULO 340.- Al solicitarse el permiso de habilitación, el interesado presentará un plano detallado de sus instalaciones y una memoria descriptiva del establecimiento.

1.- BALNEARIOS

ARTÍCULO 341.- Todo balneario público contara con los siguientes locales:

- 1) vestuarios separados por sexos;



2) locales sanitarios separados por sexos;

3) local de administración.

Estos locales tendrán una altura mínima de tres (3) metros.

ARTÍCULO 342.- Los vestuarios, al igual que los muebles, reunirán las condiciones exigidas en el Capítulo IV, punto 1.6.

En el local de vestuario se ubicará una fuente de agua para beber.

ARTÍCULO 343.- Los sanitarios se ubicarán anexo al local vestuario y contarán con retretes, mingitorios y lavabos en la siguiente proporción:

1) caballeros: un (1) mingitorio por cada cien (100) bañistas y un (1) retrete, un (1) lavabo y un (1) ducha por cada doscientos (200) bañistas;

2) damas: la cantidad de retretes será igual a la sumatoria de retretes y mingitorios para caballeros. Y un lavabo y una ducha para cada cien (100) bañistas.

ARTÍCULO 344.- Los servicios sanitarios se ajustarán a las disposiciones contenidas en el Capítulo IV punto 1.6, en cuanto a detalles constructivos y al inciso 4), del Artículo 18, de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 345.- En el local de vestuario como los sanitarios, queda prohibido el uso de alfombras o rejillas de material absorbente.

ARTÍCULO 346.- Tanto en balnearios como en recreos, queda prohibido el alquiler de toda indumentaria de baño.

2.- RECREOS

ARTÍCULO 347.- Los locales donde se sirven, preparan o almacenan alimentos y bebidas, no deberán estar en comunicación directa con vestuarios, dependencias sanitarias y recintos destinados a albergar animales.

ARTÍCULO 348.- Los locales mencionados en el artículo anterior deberán reunir las condiciones exigidas para locales similares, según el Capítulo IV, punto 1, al igual que el local destinado a cocina.

ARTÍCULO 349.- El personal que presta servicios en estos establecimientos deberá poseer Libreta Sanitaria actualizada y es obligatorio el uso del uniforme respectivo (Artículos 21 y 2 del Código Alimentario Argentino).



ARTÍCULO 350.- Si la importancia del local así lo requiere, deberá poseer vestuario y servicios sanitarios para el personal, en un todo de acuerdo al Capítulo IV, punto 1.6.

ARTÍCULO 351.- Todo local para alojamiento de este tipo de establecimientos, dispondrá de una superficie no inferior a seis (6) metros cuadrados y ningún lado menor de dos (2) metros.

ARTÍCULO 352.- Se exigirá como mínimo, por cada cuatro (4) habitaciones destinadas a alojamiento, de un baño con: inodoro, bidet y ducha provista de agua caliente y fría.

3.- DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL

ARTÍCULO 353.- Queda prohibido el uso de toallas y todo otro tipo de objeto tocador de uso común.

ARTÍCULO 354.- Queda prohibida la presencia de animales domésticos en inmediaciones de natatorios, balnearios, recreos, campings para lo cual deberá contar con un cerco perimetral.

ARTÍCULO 355.- Todo establecimiento de balnearios, recreos o campings contará con agua potable distribuida por cañerías.

ARTÍCULO 356.- Las aguas servidas y afluentes cloacales no podrán ser arrojados a la superficie del terreno, a las playas, ni a cursos de agua, sin haber sido sometidas previamente a un tratamiento de depuración que asegure la inocuidad de las mismas.

ARTÍCULO 357.- Los establecimientos mencionados en el presente Capítulo que no se encuentren conectados a la red de cloacas, contarán con un sistema de eliminación de excretas a través de cámara séptica y pozo absorbente.

ARTÍCULO 358.- Las basuras, residuos y demás desechos sólidos, serán depositados en recipientes metálicos con tapa bien ajustada y retirados en un término no mayor de veinticuatro (24) horas.

ARTÍCULO 359.- La Dirección de Bromatología y Zoonosis deberá notificar para el inmediato cumplimiento de las exigencias establecidas por la presente Ordenanza, a los responsables de todas las instituciones que cuente con natatorios de uso público de la ciudad de Oberá.



ARTÍCULO 360.- Toda infracción a lo establecido en la presente norma será sancionada con una multa máxima de 3 U.F.

ARTÍCULO 361.- Se considera que existe reincidencia a quien hubiere cometido una infracción a la presente Ordenanza y cometiera una nueva infracción dentro de los cinco (5) años de haber cometido la primera. En estos casos se le aplicará el doble del máximo.

ARTÍCULO 362.- Serán pasibles de clausura inmediata aquellos natatorios donde se detecte las fuentes hídricas no potables o peligrosas para la salud, clausura que durará mientras persistan las causas que la originaron.

CAPITULO IX

CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES

1.- DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN OBLIGATORIO DE LOCALES PÚBLICOS, DE ALIMENTOS, PREDIOS Y VEHÍCULOS

ARTÍCULO 363.- A partir de la fecha de la presente Ordenanza, quedan obligados a efectuar la desinsectación y desratización, todos los locales que se indican en el Artículo siguiente, y los predios, baldíos, vehículos de transporte de alimentos y de pasajeros que circulan por este Municipio, ya que estos (locales y vehículos) sean utilizados por sus propietarios, inquilinos u ocupantes legales.

ARTÍCULO 364.- Quedan comprendidos en la obligatoriedad indicada en el Artículo anterior, todos los locales que elaboren, expendan, fraccionen, vendan o almacenen cualquier tipo de sustancias o productos alimenticios, como ser: panaderías, fábricas de pastas, soderías, despensas, supermercados, carnicerías, depósitos al por mayor, almacenes, kioskos, bares, restaurantes, comedores, parrilladas, fábricas de jugos, fábricas de chacinados, pescaderías, pastelerías, confiterías y asimismo cines, teatros, salas de entretenimientos, confiterías bailables, locales nocturnos, salas de reuniones, gimnasios, salones de belleza, peluquerías, casas de baños turcos, o saunas o similares, sanatorios, clínicas, consultorios donde trabajan masajistas, pedicuros o actividades afines, todos los vehículos de transporte de alimentos y de pasajeros urbanos, provinciales, interprovinciales (salvo que presenten certificación de haber realizado este trabajo en otra jurisdicción municipal), los vehículos de transporte escolar, expresos, taxis, hoteles, hospedajes, casas de pensión, residenciales, moteles.



ARTÍCULO 365.- Se declara asimismo obligatoria la desinsectación y desratización de todos aquellos locales comerciales, industriales, viviendas, predios habitados o deshabitados, baldíos que sin figurar en el artículo anterior, puedan representar peligro de propagación de vectores y roedores. Esta causal será determinada por la Municipalidad.

ARTÍCULO 366.- El o los propietarios de las actividades mencionadas en los Artículos anteriores, que se negaren o no realizaren dichos trabajos, serán pasibles de las sanciones previstas en la Ordenanza Impositiva en vigencia, sin perjuicio de disponerse la clausura del local.

ARTÍCULO 367.- Todos los locales y vehículos comprendidos en los Artículos precedentes deberán exhibir en lugar visible el comprobante de haber realizado dichos trabajos, otorgado por organismos nacionales o provinciales. Si la constancia proveniere de una institución o empresa privada, esta debe estar habilitada por la Municipalidad y haber dado cumplimiento a las disposiciones del presente Capítulo y Decreto Provincial N° 919/75.

ARTÍCULO 368.- Se establece para todos los locales indicados en los Artículos precedentes la obligatoriedad de realizar desinsectación y desratización de los mismos cada seis (6) meses; con excepción de taxis y vehículos de transporte de pasajeros de cualquier tipo y de alimentos, en que las tareas de desinsectación se realizarán mensualmente, al igual que los cines, teatros y salas de esparcimiento. Igualmente se realizarán las tareas mencionadas, cuando lo indique como necesario la autoridad municipal.

2.- EMPRESAS FUMIGADORAS Y DESRATIZADORES

ARTÍCULO 369.- Las empresas o particulares que se dediquen a tareas de fumigación, desinsectación y desratización; deberán inscribirse en la Municipalidad, debiendo cumplir con las exigencias de los Artículos siguientes y del Decreto Provincial N° 919/75.

ARTÍCULO 370.- Las personas inscriptas deberán cumplimentar los siguientes puntos:

- 1) proporcionar información actualizada sobre personal que será empleado, indicando edad, actividad, datos sobre examen médico de suficiencia para aquellas personas que estarán vinculadas a los plaguicidas los que deberán ser renovados cada seis (6) meses;
- 2) informar sobre las formulaciones de plaguicidas que serán utilizadas en las operaciones, indicando porcentaje, tanto de los principios activos, como de los inertes;
- 3) presentar una memoria explicativa de los métodos de preparación y aplicación de los plaguicidas para los diferentes artrópodos y roedores, indicando las medidas de precaución que habrán de tomarse en el local donde se van a realizar los trabajos;
- 4) informar sobre las características de los equipos que serán utilizados;



- 5) indicar los elementos de protección de que será provisto el personal operario;
- 6) enviar a la autoridad sanitaria municipal, para su aprobación, toda la propaganda que difundan sobre el control de artrópodos y roedores;
- 7) enviar a la autoridad sanitaria municipal, en forma mensual de uno (1) al cinco (5) del mes siguiente, la lista de los trabajos efectuados, indicando el plaguicida usado con sus dosis y concentración, así como el nombre y dirección de los responsables de los comercios o casas particulares u oficinas públicas que recibieron los servicios.

ARTÍCULO 371.- Las operaciones de las empresas serán sometidas a la vigilancia de la autoridad sanitaria municipal, la que podrá aplicar sanciones desde multas hasta solicitar la suspensión de la autorización concedida cuando se observe cualquier irregularidad, advierta peligro para las personas o compruebe incumplimiento de cualquiera de las disposiciones de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 372.- Todo cambio de propietario o local, o variación en el personal responsable, requerirá la aprobación previa de la Municipalidad.

ARTÍCULO 373.- El local que servirá de base de operaciones, depósitos, formulación y fraccionamiento, deberá:

- 1) tener divisiones para cada una de las operaciones que se realicen en el mismo;
- 2) reunir buenas condiciones de higiene y seguridad del trabajo;
- 3) estar aislado de viviendas, comercios destinados a la fabricación, almacenamiento, expendio o preparación de alimentos, lugares públicos o privados donde se atienda al público, establecimientos educacionales, asistenciales o de recreación;
- 4) dispondrán de servicios sanitarios, duchas y vestuarios con capacidad suficiente para la cantidad de personas que desarrollen tareas, dado que los trabajos deberán cumplir con normas sanitarias muy severas por el tipo de producto que manejan;
- 5) deberán disponer que el lavado y desactivado de las ropas de trabajo se realice diariamente para evitar intoxicaciones.

ARTÍCULO 374.- Las empresas deberán indicar la ubicación de sus locales de administración y depósitos de plaguicidas y solventes, aclarando tipos y cantidad de los productos almacenados, formulas detalladas de los mismos y casas proveedoras.

ARTÍCULO 375.- Las empresas deberán contar con la dirección técnica, que estará a cargo de un profesional o técnico especializado, el que deberá registrar su inscripción en un registro especial a cargo de la autoridad sanitaria municipal.



ARTÍCULO 376.- Podrán ser directores técnicos de estas empresas, los siguientes profesionales y técnicos: Ingeniero Químico, Ingeniero Sanitario o en Salud Pública, Bioquímico, Doctor o Licenciado en Química, Doctor en Ciencias Veterinarias o Médico Veterinario, Técnico en Saneamiento o Ingeniero Agrónomo.

ARTÍCULO 377.- Al realizar los trabajos, la empresa deberá dejar al responsable del local o del domicilio, una cartilla haciendo constar: fecha y hora del comienzo y término de la operación; ambientes y sitios que han sido tratados; métodos usados para aplicar el producto; precauciones que deberán seguir los habitantes de las viviendas; formula completa de las sustancias empleadas haciendo mención de los componentes activos y sustancias auxiliares (con sus respectivas recomendaciones). Durante las tareas de desinsectación deberá estar presente el responsable técnico de la empresa.

ARTÍCULO 378.- Se prohíbe a las empresas, atribuir inocuidad, en propagandas y promociones de ventas para plaguicidas o tareas de desinsectación.

ARTÍCULO 379.- En la preparación, aplicación o manipulación de plaguicidas deberán utilizarse los equipos de protección personal que a continuación se detallan, los que deberán ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene:

- 1) mameluco: tipo enterizo de mangas largas, de cualquier color;
- 2) cascos;
- 3) máscaras del tipo protector de boca y nariz para aplicaciones corrientes y del tipo protector de boca, nariz y ojos para fumigaciones;
- 4) guantes de goma que cubran la mano y comprendan parte de la manga del mameluco;
- 5) botas de goma de media caña.

ARTÍCULO 380.- Cuando se trate de trabajos a realizar en depósitos, fraccionadoras y elaboradoras de productos alimenticios, hoteles, pensiones o similares, salas de espectáculos públicos, se deberá comunicar a la autoridad sanitaria municipal con veinticuatro (24) horas de anticipación, en días hábiles, y en caso de realizarse los trabajos en días inhábiles deberá comunicarse el día hábil anterior por medio de formulario, que conste dirección y nombre del responsable del comercio en que se efectuará el tratamiento y características del citado local.

ARTÍCULO 381.- Queda expresamente prohibido fumar o comer desde el inicio de una tarea de fumigación, desinsectación, desinfección o desratización, hasta que se dé por terminada la misma. Esta prohibición rige para el personal que realice las tareas mencionadas y para los habitantes de la vivienda tratada y el personal del comercio o industria donde se realizan las tareas.



CAPITULO X

ABASTECIMIENTO DE AGUA

1.- POZOS EXCAVADOS Y PERFORADOS - CONDICIONES SANITARIAS

ARTÍCULO 382.- Los pozos excavados para el abasto de agua, ubicados en zonas no servidas por cañerías públicas, para evitar su contaminación, deberán ajustarse, como mínimo, a las siguientes condiciones:

- 1) poseer brocal de mampostería, de cero con sesenta (0,60) metros de altura;
- 2) tapa de hormigón armado con orificio de cero con treinta (0,30) metros aproximadamente del borde, para montar la bomba;
- 3) vereda perimetral;
- 4) adecuado sistema de extracción, ya sea con motobomba o bomba de mano.

ARTÍCULO 383.- Cuando el abasto de agua se efectúa por medio de una perforación, la bomba debe también estar montada sobre una losa de hormigón armado.

ARTÍCULO 384.- Los pozos de agua (excavados o perforados) se encontrarán ubicados de acuerdo al reglamento de edificación de la Municipalidad.

ARTÍCULO 385.- La Municipalidad a través de sus departamentos respectivos, asesorará a particulares, entidades y empresas, sobre los detalles constructivos de un pozo ya sea excavado o perforado.

2.- DESINFECCIÓN DE ABASTOS DE AGUA

ARTÍCULO 386.- Se declara obligatorio por parte de los usuarios de pozos excavados y perforados a proceder a su tratamiento y desinfección.

ARTÍCULO 387.- La Municipalidad a través de su Departamento de Saneamiento Ambiental, asesorará a particulares, entidades y empresas, sobre métodos y periodicidad de la desinfección de abastos individuales de agua.

ARTÍCULO 388.- Las fábricas y comercios de alimentos, que por su ubicación, no posean agua proveniente de abastos públicos, tendrán la obligación de efectuar la desinfección mencionada en el Artículo 387, cada quince (15) días y cuando la autoridad sanitaria municipal así lo determine.



CAPITULO XI

DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

1.- TRATAMIENTO DOMICILIARIO Y COMERCIAL DE LÍQUIDOS RESIDUALES

ARTÍCULO 389.- Las aguas servidas domiciliarias y comerciales serán tratadas en cámara séptica, con o sin campo nitrificante, antes de ser vertidas al pozo de absorción.

ARTÍCULO 390.- Para instalar una cámara séptica y campo nitrificante es indispensable que exista una provisión abundante de agua distribuida por cañerías a las distintas dependencias del edificio a servir.

ARTÍCULO 391.- Se prohíbe a partir de la fecha la instalación de letrinas en el radio cubierto con servicio de agua corriente. Las que existieran en la actualidad deberán ser clausuradas en un plazo no mayor a los treinta (30) días de la intimación. Caso contrario serán clausuradas por la Municipalidad, sin perjuicio de las sanciones previstas en la presente Ordenanza.

CÁMARA SÉPTICA

ARTÍCULO 392.- La capacidad de las cámaras se fijará en base el gasto diario de 24 horas. Para computar el número de personas en casas de familia se considerará dos (2) personas por dormitorio. No se instalarán cámaras sépticas de capacidad menor a dos mil (2.000) litros (2 metros cúbicos).

ARTÍCULO 393.- La profundidad útil no será menor a uno con veinte (1,20) metros ni excederá a dos (2) metros. El fondo de la cámara podrá tener declive hacia la entrada de los líquidos para que los sedimentos que allí se acumulen no disminuya la capacidad útil de la cámara.

ARTÍCULO 394.- La Municipalidad, a través de sus Departamentos Técnico o de Saneamiento Ambiental, asesorará convenientemente a particulares, comerciantes y empresas, sobre detalles constructivos y capacidad de cámaras sépticas a construirse y su puesta en funcionamiento; igualmente verificará las medidas durante la construcción de la misma.

ARTÍCULO 395.- La cámara séptica se cubrirá con una capa de tierra de cero con treinta (0,30) a cero con cuarenta (0,40) metros.



ARTÍCULO 396.- Para los desagües de cocinas, ya sean domiciliarios, o de establecimientos comerciales, donde los residuos contienen cantidades apreciables de sustancias grasas, será obligatorio instalar antes de la cámara séptica un interceptor de grasas con un periodo de detención teórico de treinta (30) minutos como mínimo. En caso contrario habrá que incrementar la superficie de la cámara en un cuarenta por ciento (40%).

CAMPO NITRIFICANTE

ARTÍCULO 397.- El efluente de la cámara séptica será tratado en un campo nitrificante construido por caños de barro cocido, hormigón comprimido u otro tipo cualquiera, de cero con diez (0,10) metros de diámetro como mínimo, con juntas abiertas. Dicha cañería irá colocada dentro de una zanja.

ARTÍCULO 398.- La Municipalidad, a través de sus Departamentos Técnicos o de Saneamiento Ambiental, asesorará convenientemente a particulares, comerciantes y empresas sobre formas de construcción y medidas de campos nitrificantes.

POZO DE ABSORCIÓN

ARTÍCULO 399.- Los pozos de absorción se construirán a una distancia mínima de quince (15) metros de los de captación de agua propias y de predios vecinos; a dos (2) metros de la línea divisoria y aguas abajo del escurrimiento subterráneo con respecto a los pozos de captación de agua.

ARTÍCULO 400.- Quedan expresamente prohibidos los pozos de absorción excavados hasta la primera napa. Si por desconocimiento de la posición de esta, al excavar el pozo se llegase hasta ella, se procederá a reintegrar tierra hasta un (1) metro sobre el máximo nivel freático y se procederá a impermeabilizar el fondo del pozo.

ARTÍCULO 401.- La Municipalidad, a través de sus Departamentos Técnicos o de Saneamiento Ambiental asesorará convenientemente a particulares, comerciantes y empresas sobre formas de construcción y medidas de pozos de absorción y su ubicación.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

ARTÍCULO 402.- Queda terminantemente prohibido utilizar como sumideros los pozos de agua o de bombas.



ARTÍCULO 403.- Los pozos colmatados se vaciarán con ayuda de carros atmosféricos, previa desinfección del contenido a fin de evitar la propagación de infecciones en los sitios de volcado, los que serán previamente autorizados por la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 404.- Los pozos negros fuera de use se rellenarán hasta el nivel del terreno.

2.- DESAGÜES INDUSTRIALES

ARTÍCULO 405.- Los líquidos residuales provenientes de plantas industriales, se ajustarán a las disposiciones contenidas en la Resolución N° 25.114 del 14 de enero de 1954 y sus modificatorias, Ministerio de Salud de la Nación.

ARTÍCULO 406.- La Municipalidad tendrá a su cargo la supervisión de los desagües industriales, para lo cual requerirá de ser necesario la colaboración de entes técnicos ya sean nacionales o provinciales, para el mejor cumplimiento de sus funciones.

3.- RESIDUOS INDUSTRIALES

Las industrias deberán contar con hornos especiales para la quema de los residuos provenientes de las mismas, caso contrario deberán ser trasladados al basural municipal.

Las industrias contarán con equipos extractores especiales para polvillo, aserrín, etc. Las industrias que por su índole de su funcionamiento emanen humos deberán contar con chimeneas con suficiente altura.

4.- SERVICIOS IMPRESCINDIBLES

Los obreros empleados de las industrias cualquiera fuese su índole deberán cuidar en todo momento su higiene personal a cuyo efecto los propietarios de aquellas deben proveer las instalaciones y elementos necesarios tales como:

- 1) baños aislados de los locales de trabajo, con pisos y paredes impermeables hasta uno con ochenta (1,80) metros de altura, cada veinte (20) obreros, un baños y separados para cada sexo, los orinales se instalarán en la proporción de uno cada cuarenta obreros;
- 2) guardarropas, ducha separado por sexo;
- 3) deberán disponer de un botiquín de primeros auxilios.

Los establecimientos que se encuentren dentro de la red de abasto público de agua potable deberán conectar la misma, y los baños deberán ser instalados.

PROHIBICIONES:



- 1) bajo ningún concepto deberán ser arrojados al medio ambiente, polvillos, aserrín, o sustancias que pongan en peligro la contaminación del medio ambiente;
- 2) queda absolutamente prohibido la quema de residuos de cualquier tipo en los establecimientos industriales o predios dentro de la zona urbana.

5.- LÍQUIDOS RESIDUALES EN LA VÍA PÚBLICA

ARTÍCULO 407.- Se establece la prohibición absoluta por parte de propietarios de viviendas, comercios e industrias, arrojar o canalizar a la vía pública o predios privados, líquidos residuales de cualquier naturaleza, ya sean provenientes de pozos negros, lavaderos, lavado de vehículos y por cualquier otra actividad.

ARTÍCULO 408.- Para el lavado de veredas, la Municipalidad establecerá un horario que deberá ser respetado bajo apercibimiento de la aplicación de las sanciones previstas en la Ordenanza Impositiva en vigencia, no permitiéndose el lavado de vehículos en la acera o vía pública.

ARTÍCULO 409.- La autoridad sanitaria municipal será la responsable del contralor del cumplimiento de lo dispuesto en el presente apartado.

CAPITULO XII

ALMACENAMIENTO Y RECOLECCIÓN DE BASURAS

1.- ALMACENAMIENTO DOMICILIARIO

ARTÍCULO 410.- Se establece que a partir de la fecha de la presente Ordenanza, es obligatorio el uso de bolsas de polietileno cerradas, de hasta diez (10) kilogramos para el depósito de basuras frente a domicilios, a la espera de la recolección.

ARTÍCULO 411.- Queda prohibido el uso de envases abiertos, latas, cajas, cajones y similares, cualquiera sea su tamaño.

ARTÍCULO 412.- Se establece que los usuarios del servicio de recolección de basuras, deberán depositar las mismas en la forma indicada precedentemente, quedando prohibido depositar las mismas, antes de las dos (2) horas anteriores a la fijada para el comienzo de la recolección.



ARTÍCULO 413.- Cuando se trate de residuos fuera de uso normal, de una vivienda, comercio o industria, como ser botellas, tierra, hierro y otros, deberá solicitarse un servicio especial a la Municipalidad, el cual será facturado de acuerdo al arancel vigente.

2.- BASURAS EN LA VÍA PÚBLICA

ARTÍCULO 414.- Queda prohibido arrojar basuras, residuos domiciliarios, comerciales, industriales, escombros, en lugares no destinados a dicho efecto. Si las mismas fuesen arrojadas desde algún vehículo, el conductor y el propietario responderán solidariamente por la infracción.

ARTÍCULO 415.- Queda expresamente prohibido cualquier tipo de tareas de recupero de residuos en lugares habilitados para arrojar basuras y en la vía pública.

ARTÍCULO 416.- Cuando se comprobaren casos de incumplimiento a las disposiciones del artículo anterior, se dará intervención a las autoridades policiales y si se tratare de menores de edad, se dará intervención al Defensor de Menores de la jurisdicción.

ARTÍCULO 417.- La acumulación de basuras, residuos y similares en terrenos baldíos o domicilios, hará responsable al titular del dominio del predio, a quien se le imputarán los gastos que demande a la Municipalidad la limpieza e higienización del mismo.

ARTÍCULO 418.- Se prohíbe en el Municipio de la Ciudad de Oberá, la quema de basura y desechos de cualquier tipo. Esta prohibición incluye tanto la quema de cubiertas o similares en manifestaciones públicas como de restos vegetales (hojas, ramas, etc.) en predios urbanos o suburbanos, sean estos públicos o privados.

ARTÍCULO 419.- La totalidad de los residuos deben ser acondicionados para la recolección y transporte por parte de los recolectores municipales o transportados hacia el basural por medios privados. Ello incluye los restos vegetales (hojas, ramas, etc.) que provengan de la limpieza de los predios urbanos o suburbanos.

ARTÍCULO 420.- La infracción de la presente Ordenanza se sancionará con pena de multa de 3 U.F.

ARTÍCULO 421.- Se considera como agravante la quema de cubiertas, plásticos en sentido amplio que incluye todo tipo de polímeros y monómeros. En este caso la pena a aplicar será aumentada en un cincuenta (50) por ciento por esta razón.



ARTÍCULO 422.- Se considera que hay reincidencia a quien hubiera cometido una infracción a la presente Ordenanza y cometiera una nueva infracción dentro de los cinco (5) años de haber cometido la primera, en caso de reincidencia se le aplicará el máximo previsto en el Artículo precedente y si en el caso anterior se la hubiese aplicado el máximo, se le aplicará el doble del máximo, y así sucesivamente por cada nueva infracción cometida dentro del plazo establecido.

3.- RESIDUOS COMERCIALES

ARTÍCULO 423.- Los recipientes utilizados para desperdicios en comercios e industrias deben reunir las siguientes condiciones:

- 1) ser a prueba de agua;
- 2) estar provistos de tapa ajustada;
- 3) ser resistentes al herrumbre;
- 4) ser de estructura fuerte para resistir la manipulación;
- 5) ser fáciles de llenar, vaciar y limpiar;
- 6) ser de un tamaño de acuerdo para que, cuando estén llenos puedan ser manipulados por una sola persona;
- 7) estar provistos de asas o de una agarradera.

ARTÍCULO 424.- El peso total del recipiente y contenido, se limita a treinta (30) kilogramos.

ARTÍCULO 425.- Los recipientes deben ser ubicados en lugares que se encuentren alejados lo más posible de la vista y contacto con el público.

ARTÍCULO 426.- Los recipientes se ubicarán preferentemente sobre estantes hechos con varillas de hierro que deben tener el fondo de tabla y sostener los envases por lo menos a una distancia de treinta (30) centímetros del suelo.

ARTÍCULO 427.- Los recipientes una vez realizada la recolección deben ser de inmediato lavados e higienizados convenientemente, debiendo el agua que se utiliza para la limpieza, eliminarse a través de la red cloacal, siendo además conveniente rociar los recipientes y estantes con insecticida.

4.- LIMPIEZA DE BALDÍOS Y DESMALEZAMIENTOS

ARTÍCULO 428.- Todo propietario o responsable de fincas que se encuentren en estado de abandono y descuido, ya sean baldíos, edificios en construcción o fuera de uso, está obligado



a mantenerlo libre de malezas y proceder a su desinsectación o desratización si fuera necesario.

ARTÍCULO 429.- Todo propietario o responsable de fincas que se encuentren en estado de abandono y descuido, ya sean baldíos, edificios en construcción o fuera de uso, para realizar fumigaciones sobre los mismos, sean estas destinadas a la eliminación de plagas, insectos, ratas u otros vectores, como así también las efectuadas para control de malezas y sotobosque, deberá solicitar la autorización municipal previa para hacerlo. Quedará exceptuado de esta prescripción quien optará por contratar los servicios de una empresa de fumigación autorizada por el Departamento ejecutivo Municipal.

La Dirección de Bromatología Municipal solo concederá la autorización determinada en el primer párrafo de esta Ordenanza si entendiera cumplidos por parte del solicitante los requisitos determinados a continuación:

- 1) presentación de una solicitud de fumigación, con los siguientes datos: nombre y apellido del titular de la o las fincas, ubicación de las mismas, nombre y apellido del encargado de realizar la fumigación;
- 2) en la misma solicitud se deberá expresar la marca, tipo y calidad del producto a utilizar en la fumigación y la acreditación sumaria de que se cuentan con los elementos determinados por la legislación vigente para llevarla a cabo.

La solicitud deberá ser confeccionada por la Dirección de Bromatología en una forma estándar para todos los casos.

El Departamento Ejecutivo, deberá evaluar y asesorar cómo deberá realizarse el control de la maleza o eliminación de la plaga existente cuando la fumigación se deba realizar cerca de corrientes o reservorios de agua, extendiendo un permiso expreso a la empresa que lo solicitará, o al interesado responsable del terreno.

Se determina que los comercios que tengan productos destinados a la fumigación o eliminación de plagas, deberán exhibir al público una lista con los insecticidas y herbicidas cuyo uso no requiera de la autorización prevista en el primer párrafo de este Artículo. Dicha lista será entregada a los comercios por la Dirección de Bromatología Municipal y deberá ser actualizada periódicamente.

A los fines de dar cumplimiento a lo prescripto precedentemente, esté a lo determinado en los Artículos 430 y Artículos 431 y 498, inciso 33) (Ordenanza de Saneamiento Ambiental).

ARTÍCULO 430.- La inobservancia de lo establecido precedentemente hará pasible al propietario o responsable, además de la sanción correspondiente, al pago de la limpieza general del inmueble por parte de personal municipal.



5.- RESIDUOS Y REZAGOS FORESTALES

ARTÍCULO 431.- Se establece la obligatoriedad de instalar hornos incineradores en toda industria radicada dentro de la jurisdicción de este municipio, que deba proceder a la eliminación de residuos o rezagos forestales.

ARTÍCULO 432.- La Municipalidad proveerá un plano tipo elaborado a los efectos de lo establecido en el artículo anterior, y será de aplicación para aquellas industrias cuya producción no supere los quinientos (500) metros cuadrados de madera blanda o mil (1.000) metros cuadrados de madera dura o sus equivalentes.

Las industrias cuya producción supere la cantidad precitada, deberán ampliar proporcionalmente la capacidad del horno acorde con su producción.

ARTÍCULO 433.- La Municipalidad podrá autorizar la instalación de hornos incineradores de caracteres constructivos o especificaciones técnicas que difieran del plano tipo, siempre y cuando quede fehacientemente demostrado que reúnan los requisitos exigidos.

ARTÍCULO 434.- El Departamento Ejecutivo no habilitará nuevas radicaciones industriales que no contemplen la instalación de horno incinerador.

CAPITULO XIII

RUIDOS

1.- DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 435.- Queda prohibido dentro de los límites del ejido municipal causar, producir o estimular ruidos innecesarios o excesivos que propagándose por vía aérea o sólida, afecten o sean capaces de afectar al público, ya sea en ambientes públicos o privados, cualquiera fuera la jurisdicción que sobre estos se ejercite y el acto, hecho o actividad de que se trate.

ARTÍCULO 436.- Las disposiciones del presente Capítulo son aplicables a toda persona de existencia humana o jurídica, este o no domiciliada en el municipio, cualquiera fuere el medio de que se sirva y aunque este hubiera sido matriculado, registrado, patentado o autorizado en otra jurisdicción.

2.- RUIDOS INNECESARIOS



ARTÍCULO 437.- Se considera que causa, produce o estimula ruidos innecesarios con afectación al público:

- 1) la circulación de vehículos con llantas de hierro sobre calles empedradas, asfaltadas u hormigonadas;
- 2) la circulación de vehículos de tracción mecánica desprovistos de silenciador de escape;
- 3) la circulación de vehículos que provoquen ruidos debido a ajustes defectuosos o desgaste de motor, frenos, carrocería, rodaje u otras partes del mismo, carga imperfectamente distribuida, o mal asegurada u otras circunstancias;
- 4) circulación de vehículos dotados de bocinas de tonos múltiples o desagradables, bocinas sin aire comprimido, sirenas o campanas; salvo que fueren necesarios por el servicio público que prestare, como vehículos policiales, bomberos, ambulancias;
- 5) el uso de bocinas salvo en casos de emergencia, para evitar accidentes de tránsito;
- 6) las aceleradas a fondo (picadas) aun con pretexto de ascender por calles en pendientes, calentar o probar motores y actividades anexas;
- 7) mantener el vehículo con el motor en marcha a altas revoluciones;
- 8) desde las veintidós (22) y las seis (6) horas, el armado o instalación en ámbitos públicos, por particulares, de tarimas, cercas, kioskos o cualquier otra instalación similar;
- 9) toda clase de propaganda o difusión comercial realizada de viva voz con amplificadores o altavoces tanto desde el interior de los locales y hacia el ámbito público como desde este, sea efectuada desde vehículos o sin estos. Se excluyen de esta prohibición el pregón de diarios, desde las seis (6) horas hasta las veintidós (22) horas;
- 10) el patinaje en ámbitos públicos, salvo en lugares especialmente destinados para ello;
- 11) la realización de fuegos de artificio, cantos o ejecuciones musicales en ámbitos públicos, salvo en casos excepcionales previamente autorizados por la Municipalidad;
- 12) desde las veintidós (22) a las seis (6) horas, el use de campanas de iglesias o templos de cualquier credo religioso;
- 13) transitar por la vía pública o viajar en vehículos de transporte colectivo con radios en funcionamiento, grabadores o equipos de sonidos, aun a bajo volumen. Solo se permitirá escuchar estos aparatos en público mediante auricular individual de inserción;
- 14) las cargas y descargas de mercaderías y objetos de cualquier naturaleza, fuera del horario y lugar determinados por normas sobre el particular;
- 15) el funcionamiento de cualquier tipo de maquinarias, motor o herramientas fijadas rígidamente a paredes medianeras o elementos estructurales sin tomarse las medidas de aislación necesarias para atenuar suficientemente la propagación de vibraciones o ruidos;
- 16) cualquier otro acto, hecho o actividad semejante a los enumerados precedentemente y que no estuvieran expresamente incluidos, serán considerados a todos los efectos del presente Capítulo en carácter de ruidos innecesarios;



17) no se permitirá el trabajo en talleres, aserraderos, gomerías y cualquier otra actividad comercial o industrial que provoque ruidos que trasciendan los límites del predio, desde las veinte (20) hasta las seis (6) horas.

3.- RUIDOS EXCESIVOS

ARTÍCULO 438.- Se consideran ruidos excesivos, con afectación del público los causados, producidos o estimulados por cualquier vehículo automotor que exceda los niveles máximos especificados para vehículos en particular.

ARTÍCULO 439.- Se consideran ruidos excesivos con afectación del público, los causados, producidos, o estimulados por cualquier acto, hecho o actividad de índole industrial, comercial, social, deportiva o cualquier otra, que supere los niveles máximos previstos en el cuadro que sigue:

AMBITO	RUIDOS AMBIENTES		PICOS 7-60 P/H FRECUENTES		PICOS 1-6 P/H POCO FRECUENTES	
	NOCHE	DIA	NOCHE	DIA	NOCHE 22-6 HS	DIA 6-22 HS
I	35 db	45 db	45 db	50 db	55 db	55 db
II	45 db	45 db	55 db	65 db	65 db	70 db
III	50 db	50 db	60 db	70 db	65 db	75 db

ARTÍCULO 440.- Considérase como ámbito I, al hospitalario o de reposo y abarca los alrededores de todos los edificios hospitalarios, sanatorios, clínicas y escuelas del municipio; ámbito II, a la zona residencial, de viviendas, no incluidas en los ámbitos I y III y ámbito III, al industrial y abarca los alrededores de fábricas e industrias y complejos industriales del municipio. Se incluyen en este los bordes de las rutas de acceso a ciudades y pueblos (nacionales y provinciales).

ARTÍCULO 441.- Los establecimientos industriales, comerciales, deportivos o sociales a instalarse con posterioridad a la sanción de la presente Ordenanza, deberán adoptar antes de comenzar a funcionar, todas las medidas y previsiones técnicas tendientes a evitar que los ruidos a producir no excedan los niveles previstos en el Artículo 440.

4.- RESPONSABILIDAD



ARTÍCULO 442.- Responderán solidariamente con los que causan, produzcan o estimulen ruidos innecesarios o excesivos, quienes colaboren en la realización de la infracción o faciliten la misma en cualquier forma.

ARTÍCULO 443.- De los ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por los dependientes, responderán solidariamente con estos, aquellos de quienes los mismos dependen.

ARTÍCULO 444.- En caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por animales o cosas, responderán sus propietarios, o quienes de ellos se sirven, o los tengan bajo cuidado o guarda.

ARTÍCULO 445.- En caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por menores de dieciocho (18) años o personas sujetas a tutelas, responderán sus representantes legales o quienes los tengan a su cuidado.

ARTÍCULO 446.- Cuando el medio por el cual se causa o estimula ruidos excesivos o innecesarios fuera un vehículo, responderán solidariamente el propietario del mismo y el conductor.

5.- SANCIONES

ARTÍCULO 447.- Serán de aplicación las sanciones especificadas en el Capítulo XV de la presente Ordenanza y los montos fijados en la Ordenanza Impositiva anual.

6.- APLICACIÓN

ARTÍCULO 448.- Las dependencias técnicas municipales serán los organismos encargados de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente Capítulo y además propondrán las reformas que estimen procedente, requiriendo en los casos en que consideren necesario la colaboración técnica de organismos nacionales o provinciales.

CAPITULO XIV

LUCHA ANTIRRÁBICA CANINA

1.- DISPOSICIONES GENERALES. OBJETIVOS

ARTÍCULO 449.- La dirección, ejecución y supervisión de las tareas de prevención y lucha contra la rabia en todo el ejido municipal se reglarán por las disposiciones del presente



Capítulo. Las normas establecidas servirán de base para la confección de programas de acción y para la adopción de medidas en todo aquello que provea al control sanitario de dicha zoonosis.

ARTÍCULO 450.- Para el cumplimiento de los objetivos de la lucha antirrábica canina, se concretarán las siguientes funciones:

- 1) inscripción, registro y patentamiento de canes;
- 2) acciones de vacunación antirrábica animal en el municipio;
- 3) acciones de educación para la salud;
- 4) observación veterinaria de animales mordedores o sospechosos de rabia;
- 5) comunicación a quienes corresponda de novedades en relación a la observación de animales sospechosos;
- 6) eliminación de animales callejeros sin control;
- 7) remisión de todo animal muerto que haya mordido a cualquier persona, a los laboratorios de diagnóstico de rabia del área provincial o nacional;
- 8) detección de animales rabiosos, de personas o animales con riesgo de contagio y acciones preventivas en el municipio;
- 9) control y mantenimiento del lazareto.

ARTÍCULO 451.- Para un mejor logro de los objetivos propuestos se actuará en coordinación con organismos específicos municipales (de Misiones y otras provincias), provinciales, nacionales e internacionales que correspondan.

2.- INSCRIPCIÓN - PROCEDIMIENTOS - PROHIBICIONES

ARTÍCULO 452.- Todo propietario o tenedor de canes este obligado a inscribirlos y patentarlos en un registro especial que a tal efecto habilitara la autoridad sanitaria municipal y a proceder a su renovación anual.

ARTÍCULO 453.- Se deja establecido que las vacunaciones o revacunaciones que estén a cargo de la Municipalidad, serán gratuitas y obligatorias.

ARTÍCULO 454.- Queda prohibido en todo el ejido municipal, la tenencia y circulación de perros cuyos propietarios no los hayan inscripto y vacunado, según lo expresado en los Artículos 453 y 454.

ARTÍCULO 455.- A los efectos de establecer la responsabilidad de los dueños o guardadores de animales a quienes alcancen las disposiciones de la presente Ordenanza y proceder a aplicar las penalidades emergentes de las infracciones establecidas en la misma, se determina



que por dueño o tenedor del animal, se considerará a la persona que de asilo temporario o la mantenga en forma permanente en su domicilio.

ARTÍCULO 456.- Solo podrán circular por la vía pública, en el ejido municipal, los canes que estén sujetos a las siguientes condiciones:

- 1) ir provistos de bozal y ser conducidos mediante cadena o correa por personas responsables;
- 2) llevar adherida en forma permanente al collar o pretal, la chapa patente del año en curso, único testimonio válido como comprobante de que el dueño o guardador del animal ha cumplido con los requisitos establecidos en el presente Capítulo.

ARTÍCULO 457.- Se prohíbe la ambulación de perros sueltos en todo el ejido municipal y los que sean hallados en contravención a esta disposición serán considerados perros vagabundos. También serán considerados vagabundos los que se encuentren en terrenos o propiedades particulares, que no se hallen correctamente resguardados por alambrados, cercos, tapiales de mampostería, con excepción de los que se hallen atados.

ARTÍCULO 458.- Todo perro que no reúna las exigencias enumeradas en el presente Capítulo será capturado y remitido al lazareto antirrábico a los siguientes efectos:

- 1) si no hubiera mordido será sacrificado pasadas las cuarenta y ocho (48) horas de su captura, periodo durante el cual el propietario, tenedor o guardador padre solicitar su devolución previa vacunación si no la tuviere y pago de la multa correspondiente;
- 2) si hubiera mordido, se lo mantendrá en observación durante un periodo de diez (10) días o el que corresponda, a exclusivo juicio de las autoridades sanitarias;
- 3) si vencido dicho plazo no se comprobare manifestación sospechosa de hallarse enfermo de rabia, será devuelto al propietario, tenedor o guardador que lo hubiera reclamado dentro de las cuarenta y ocho (48) horas.

Dejase establecido que los canes que fueran hallados sueltos en la vía pública aunque lleven adherida de manera visible a su collar la chapa identificadora de su inscripción en el "Registro de Perros", serán recogidos por personal del servicio de recolección y conducidos al lazareto, donde permanecerán por el termino de cuarenta y ocho (48) horas a disposición del propietario. Pasado ese lapso será sacrificado;

- 4) todo animal previamente enlazado en la vía pública y que al huir penetrará en el domicilio de su propietario, no será devuelto a este en ese momento, por lo cual el responsable deberá cumplir con los requisitos que establece el presente Capítulo, para el rescate del animal;
- 5) el animal capturado, podrá ser restituido a su propietario durante el transcurso de las primeras cuarenta y ocho (48), posteriores a su secuestro, siempre que se compruebe mediante los correspondientes certificados que se encuentran vacunados y patentados con no menos de un mes y no más de un año a la fecha de su recolección, previa vacunación y pago de los aranceles estipulado en el régimen de penalidades vigentes;



- 6) durante las veinticuatro (24) horas posteriores a las cuarenta y ocho (48) horas establecidas, los animales que reúnan las condiciones de vacunación y patentamiento, como lo establece el inciso anterior y que no hayan sido retirados por sus dueños, podrán ser entregados a entidades protectoras de animales que lo soliciten, previa revacunación y pago de los aranceles estipulados en el régimen de penalidades vigente;
- 7) la Municipalidad no se responsabiliza por accidente alguno que pueda ocurrirle a los animales capturados en la vía pública.

ARTÍCULO 459.- Las personas que dificulten el normal desempeño del personal afectado a las tareas de recolección u observación de perros vagabundos o mordedores o captura de los mismos, en cualquier forma que sea, se harán pasibles de multas, sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal que pudiera corresponderles.

ARTÍCULO 460.- La eliminación de animales callejeros sin control, en zonas donde medien circunstancias epidemiológicas graves y que sea de difícil acceso a vehículos recolectores, podrá hacerse mediante la utilización de drogas tóxicas, siempre que no sea posible recurrir eficazmente a otras medidas de control.

ARTÍCULO 461.- El personal policial, en caso de tomar conocimiento de la existencia de un animal peligroso o mordedor, a modo de colaboración, dará cuenta de esta circunstancia a la Municipalidad.

ARTÍCULO 462.- Los dueños de perros que ingresan al ejido municipal deberán demostrar que los mismos han cumplido en el lugar de que provienen, con los requisitos de vacunación y patentamiento (si así lo exigiere la reglamentación de origen). En caso contrario, dichos animales serán considerados en infracción a lo establecido en el presente Capítulo, y deberán dar de inmediato cumplimiento a todo lo que el mismo disponga.

ARTÍCULO 463.- Se prohíbe la permanencia de perros o gatos en locales de establecimientos públicos y en cualquier otro lugar donde habitualmente concurra público por cualquier motivo.

ARTÍCULO 464.- Se prohíbe la tenencia de perros en casas de departamentos y viviendas colectivas, que sean agresivos o que a juicio de la autoridad sanitaria municipal, puedan ser perjudiciales a los moradores de la misma.

3.- OBSERVACIÓN ANIMALES MORDEDORES - PENALIDADES



ARTÍCULO 465.- El propietario o tenedor del animal, al solo conocimiento del hecho de que hubiera mordido o provocado lesiones a una persona u a otro animal, está obligado a trasladar dentro de las cuarenta y ocho (48) horas al animal mordedor por su cuenta hasta el Departamento de Lucha Antirrábica, a los efectos de la toma de conocimiento de las circunstancias del hecho, inspección y observación clínica del animal.

ARTÍCULO 466.- Si el propietario, tenedor o responsable se negara a cumplir dicho trámite o demora en hacerlo, la persona afectada informara de esto a la autoridad policial o sanitaria municipal.

La autoridad sanitaria municipal ante el conocimiento de la resistencia del propietario o responsable del animal, procederá a hacer cumplir el lapso de observación en la forma que considere oportuno y contará para dicho procedimiento con el apoyo policial correspondiente.

ARTÍCULO 467.- La internación de un animal mordedor reincidente a objeto de su observación clínica, deberá efectuarla el propietario dentro de las 48 horas de producido el hecho, la inobservancia del plazo estipulado será considerado falta grave.

En caso de que el traslado del animal no resultare posible, por causas de fuerza mayor, el propietario o responsable del animal se halla obligado a ponerse en contacto inmediato con las Autoridades Policiales o Sanitarias Municipales.

ARTÍCULO 468.- Si vencido el plazo de cuarenta y ocho (48) horas el animal no hubiera sido llevado a la autoridad municipal, lazareto o entregado para su observación en domicilio de sus dueños o cuidadores, los mismos se harán pasibles de multa y se procederá al secuestro del o los animales involucrados mediante el auxilio de la fuerza pública.

ARTÍCULO 469.- Cuando de la observación de un perro u otro animal que hubiera mordido o causado lesiones a otros, surja que el animal agresor, estaba afectado de rabia, según diagnóstico confirmado por laboratorio, se impone el sacrificio de los animales que hayan sufrido mordeduras o lesiones causadas por este o se encontraren en contacto con el mismo, salvo que estén inscriptos, patentados, suficientemente identificados a juicio de la autoridad sanitaria municipal y vacunados con antelación no menor de treinta (30) días y no mayor de un año, en este caso serán restituidos a su legítimo propietario de acuerdo con las normas reglamentarias que correspondan (revacunación, repatentamiento).

ARTÍCULO 470.- La entrega de todo animal que haya permanecido en observación, solo podrá hacerse, previa vacunación, registro y patente.



ARTÍCULO 471.- Los propietarios de canes sueltos en la vía pública y capturados o sin vacunarse o con vacuna vencida, o sin patente municipal, responderán con multas.

ARTÍCULO 472.- Las infracciones al presente capítulo serán sancionadas de acuerdo a lo establecido en el Capítulo XV de la presente Ordenanza.

CAPITULO XV

PROCEDIMIENTOS - PENALIDADES - PLAZOS

ARTÍCULO 473.- Todos los locales donde se produzcan, elaboren, manipulen, reserven, exhiban o expendan sustancias alimenticias, bebidas o sus materias primas o los que con ellas se relacionen al igual que viviendas particulares, estarán sujetas a la inspección de los funcionarios sanitarios municipales, con relación al cumplimiento de la presente Ordenanza, al igual que toda otra actividad comercial o industrial.

ARTÍCULO 474.- La inspección municipal tendrá libre acceso a todos los locales indicados en el artículo anterior, y los encargados de realizarla podrán examinar todos los productos existentes, sea cual fuere su naturaleza, al igual que las condiciones de los locales, que deben garantizar la higiene de los productos en ellos existentes y a la toma de muestras que sean necesarias.

ARTÍCULO 475.- Todo establecimiento, dependencia o vivienda, sujeta a inspección, en ausencia de su propietaria; debe disponer de una persona que lo reemplace, facultada expresa o tácitamente para la atención de los funcionarios municipales, la cual certificará con igual fuerza legal que aquellas actuaciones y sus derivaciones. En ausencia de persona responsable, el procedimiento de inspección se efectuará de igual forma y tendrá la misma validez que si lo hubiere efectuado en presencia del propietario o responsable.

ARTÍCULO 476.- A los efectos del artículo anterior, los depósitos, fábricas y comercios de alimentos, bebidas y otros productos de consumo, tendrán a su frente a personas mayores de edad, a quienes se considera facultadas para la atención de los funcionarios municipales.

ARTÍCULO 477.- Los funcionarios municipales, tendrán a la sola presentación del carnet que los acredite como tales, libre acceso a todo espectáculo público donde sea necesario el contralor que por sus funciones les correspondiere.



ARTÍCULO 478.- La Municipalidad solicitara la colaboración a las autoridades nacionales, provinciales, policiales o de otros municipios, cuando lo considere necesario para el cumplimiento de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 479.- En los casos que un médico particular u oficial diagnostique afecciones atribuidas a ingestiones de alimentos inaptos o anormales, comunicara con la premura del caso a la Municipalidad, aportando toda información o evidencia que pueda contribuir al esclarecimiento del hecho.

ARTÍCULO 480.- Las muestras de productos alimenticios, bebidas y primeras materias correspondientes, tomadas de los vehículos de reparto, serán consideradas como retiradas de las casas de comercios de donde procedan dichos vehículos, haciéndose responsable a los propietarios de estas, de las infracciones que se comprueben en dichas materias primas o productos.

ARTÍCULO 481.- Cuando la Inspección Municipal compruebe la presencia de productos adulterados, alterados, contaminados, infectados, como así también la de una materia prima destinada a ser empleada en la elaboración de los mismos, se hallen en contravención con las prescripciones de las disposiciones vigentes y sin perjuicio de las penalidades que correspondan, procederá de inmediato al decomiso de las mismas.

ARTÍCULO 482.- Cuando el comerciante no estuviere de acuerdo con el decomiso, se procederá a intervenir la partida en cuestión, tomándose triple muestras, las que serán lacradas y selladas, quedando una en poder del comerciante, otra se reserve en el municipio y la tercera se envíe para su análisis en el laboratorio de la Dirección General de Industrias de la Provincia o en otro ente oficial, siendo su costo a cargo del propietario.

ARTÍCULO 483.- Cuando los decomisos son efectuados con la conformidad de los propietarios, la inspección procederá sin más trámite a la destrucción de las mercaderías en el mismo acto del decomiso.

ARTÍCULO 484.- Cuando se tuviere dudas sobre la aptitud de un producto o que este no se ajuste en un todo a las exigencias de la presente Ordenanza y Código Alimentario Argentino se procederá a intervenir la mercadería, procediéndose como lo dispone el Artículo 483 en lo referente a la toma de muestras, quedando la mercadería en depósito del comerciante y bajo su responsabilidad, no pudiendo hacer uso de esta hasta tanto se levante la intervención.

ARTÍCULO 485.- Cuando se comprobare que se arrojan aguas servidas a la vía pública, ya sea proveniente de pozos negros, cocinas, lavaderos y otros, se procederá a intimar al



propietario del comercio o vivienda, a solucionar la anomalía en termino perentorio; todo ello sin perjuicio de las sanciones previstas.

ARTÍCULO 486.- Igual procedimiento que en el artículo anterior, se procederá cuando existen violaciones a las disposiciones contenidas en el Capítulo XIII de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 487.- Los vehículos de transporte de alimentos y bebidas que circulen por el municipio, que presenten deficiencias que los tornen inaptos para la labor que realizan, sus propietarios serán intimados a que en plazo perentorio solucionen las anomalías, sin perjuicio de las sanciones previstas.

2.- PENALIDADES

ARTÍCULO 488.- Las disposiciones del presente Capítulo, se establecen sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder de acuerdo al Código Penal.

ARTÍCULO 489.- Cuando la autoridad municipal compruebe que se han cometido alguno de los delitos contemplados en el Código Penal, elevará los antecedentes al juez competente.

ARTÍCULO 490.- Las sanciones que la presente Ordenanza establece son: multas, decomiso y clausura.

ARTÍCULO 491.- Las reincidencias en infracciones consideradas graves serán penadas con clausura de los establecimientos o inhabilitación especial, según los casos.

ARTÍCULO 492.- A los efectos de la aplicación de las penalidades impuestas en la presente, se considera responsable a los expendedores de productos hallados en contravención, como también a los propietarios de las fábricas de los mismos.

ARTÍCULO 493.- En los casos en que los expendedores de productos en infracción a disposiciones de la presente, comprobarán en forma fehaciente a juicio de la autoridad municipal, que tal infracción no fuera de su responsabilidad, las penalidades correspondientes se aplicarán a los fabricantes o distribuidores de productos, según los casos.

ARTÍCULO 494.- Cuando una infracción a la presente hubiera sido cometida por el director, gerente, administrador o empleado de una persona jurídica, asociación o sociedad, en el desempeño de sus funciones, se aplicará la sanción correspondiente a la entidad social,



siempre que la infracción fuera cometida bajo su amparo o en su beneficio, esto sin perjuicio de la responsabilidad penal que pudiera corresponder a los autores materiales de la infracción. Al igual que cuando se impute a una persona jurídica, asociación o sociedad la comisión de una infracción a la presente, las penas correspondientes deberán ser impuestas a la entidad social.

ARTÍCULO 495.- En los casos de transferencia de un establecimiento industrial o comercial de alimentos, deberá comunicarse a la Municipalidad y obtenida la baja de los registros municipales, el nuevo propietario solicitará la pertinente habilitación.

ARTÍCULO 496.- Si la transferencia se practicare sin el cumplimiento de esta obligación, el nuevo propietario se hará pasible de las penalidades impuestas a la firma antecesora y aún no cumplidas por ella, debiendo asimismo colocar el establecimiento si no lo estuviere, en las condiciones requeridas para su funcionamiento.

ARTÍCULO 497.- Serán sancionados con las penalidades en que cada caso se indican las siguientes infracciones:

- 1) los que fabriquen, hagan circular, tengan a la vista o expendan mercaderías adulteradas, falsificadas, contaminadas o alteradas: decomiso de la mercadería inapta y multa;
- 2) el expendio o tenencia de alimentos en envases en contravención a disposiciones en vigencia o cuya rotulación no se ajuste estrictamente a disposiciones expresas: decomiso del producto, aunque su contenido fuere apto para el consumo y multa;
- 3) falta del respectivo rotulo o que este se encuentre deteriorado o que no pueda determinarse fehacientemente de que mercadería se trate: decomiso y multa;
- 4) las operaciones inherentes a producción, elaboración, reserve y expendio o distribución de alimentos y demás conexas con ellas realizadas en infracción a las disposiciones de la presente Ordenanza y Código Alimentario Argentina: multa. Si los alimentos resultaren inaptos para el consumo, se agregará el decomiso de los mismos;
- 5) las operaciones inherentes a producción, elaboración, reserve o expendio de alimentos provenientes de fábricas no habilitadas: decomiso del producto (aunque fuese apto para el consumo), multa y clausura del establecimiento;
- 6) el uso de mercaderías, implementos, envases u otros elementos empleados en la elaboración y conservación de productos que estuvieren intervenidos por la autoridad sanitaria municipal o la alteración de las fajas de seguridad de las mercaderías: multa;
- 7) los que expendan mercaderías cuyos caracteres, por causas fortuitas o especiales, difieran poco de un producto normal o reglamentario, sin que ello implique adulteración o falsificación: apercibimiento, debiendo retirar de la venta dichos productos. Si no lo retirara de la venta, una vez notificado del apercibimiento: decomiso;



- 8) los que expendan, tengan a la vista o en depósito, ofrezcan en venta productos destinados a mejorar o falsificar mercaderías que indique o no en los envases sus destinos: decomiso y multa;
- 9) toda mercadería que se venda debe ser de la misma calidad de la que se exhiba y en el caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquirente no pueda ser inducido a error, respecto a las características de la mercadería que compra. Sanción: multa;
- 10) infracciones no contempladas: multa. Si se trata de productos cuyo consumo pueda afectar la salud humana, se adicionará a la multa, el decomiso de los mismos;
- 11) cuando un fabricante, expendedor, depositario de productos alimenticios, impida por cualquier medio o ponga obstáculos para la realización de inspecciones y procedimientos: multa. Si el impedimento fuera por extracción de muestra, decomisos o intervenciones, la Inspección Sanitaria podrá solicitar el auxilio de la fuerza pública para el desempeño de su cometido;
- 12) falta de higiene en locales, predios y V.T.P.A., comprendidos en las disposiciones de la presente Ordenanza. Primera vez: advertencia por escrito (acta). Reincidencia: multa. Igual criterio se adoptará referente a la falta de pinturas, arreglos en paredes, techos, puertas, ventanas, mobiliario y artefactos en general;
- 13) falta de habilitación de local comercial: clausura inmediata y aplicación de multa;
- 14) transferencia de fábricas y comercios de alimentos, sin autorización de la Municipalidad: multa;
- 15) Explotación de rubros no autorizados: multa;
- 16) local de fábrica, comercio, industria, criaderos, peladeros y establecimientos afines y demás actividades conexas con las disposiciones de la presente Ordenanza, que no reúna las condiciones exigidas por esta, se intimará por acta su adaptación otorgando plazo. Si es reincidente: multa. En caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: clausura;
- 17) Servicio sanitario deficientes. Se intimará por acta su reparación en plazo perentorio. De no cumplimentarse: multa. De persistir la negativa en la reparación: clausura;
- 18) infracciones al Capítulo IV, punto 4 (uso de la vía pública): multa. Si se tratara de una fábrica o comercio de alimentos, y de ser reincidente: se procederá a la clausura;
- 19) infracciones a las disposiciones del Capítulo IV, punto 3. 3 (criaderos de aves y cerdos y peladeros de aves): multa. Reincidencia: clausura. Esta tendrá la duración que demande las reparaciones a efectuar;
- 20) transporte de productos y sustancias alimenticias en vehículos no habilitados: multa;
- 21) utilización de vehículos de transporte de productos alimenticios para otros fines, ajenos a su función: multa;
- 22) falta de renovación anual de la habilitación del vehículo: multa;



- 23) incumplimiento a las disposiciones del Capítulo IV (obligatoriedad de desinfectaciones y desratizaciones): multa. Si fuera reincidente y las circunstancias así lo aconsejaran: clausura;
- 24) por incumplimiento a las disposiciones del Capítulo IX (habilitación y funcionamiento de empresas fumigadoras): multa. Si fuere reincidente y las circunstancias lo aconsejen: clausura;
- 25) falta de higiene y aseo en útiles e instrumentos de peluquería y afines: multa e intimación perentoria a solucionar la anomalía;
- 26) falta de desinfección de útiles e instrumentos de peluquerías y afines (Artículo 310): multa. Plazo para utilizar alguno de los métodos mencionados;
- 27) locales de esparcimiento (Capítulo VI que no reúnan condiciones exigidas en la presente Ordenanza). Se intimará su adaptación otorgando plazo. Si es reincidente: multa. En caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: clausura;
- 28) incumplimiento de las prohibiciones mencionadas en el Artículo 300 de la presente Ordenanza: multa. Ante reiteraciones: clausura;
- 29) balnearios, recreos, campings, natatorios que no reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo VIII, se intimará por acta su adaptación otorgando plazo. Si es reincidente: multa. En caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: clausura;
- 30) arrojar basuras en la vía pública, predios, baldíos, plazas, parques, paseos: multa;
- 31) incumplimiento al acondicionamiento de basuras domiciliarias (Capítulo XII): multa;
- 32) incumplimiento al acondicionamiento comercial e industrial de basuras (Capítulo XII): multa;
- 33) por falta de limpieza y desmalezamiento de baldíos y predios habitados o deshabitados: multa;
- 34) falta de horno incinerador en las industrias que así lo exige la presente Ordenanza: multa. Reincidencia: multa, pudiendo llegarse a la clausura del establecimiento según las circunstancias lo aconsejen;
- 35) tenencia de pozos de agua en condiciones insanas: multa. Si persistiera la situación: clausura del pozo;
- 36) incumplimiento a la obligatoriedad de efectuar desinfecciones de abastos de agua: multa;
- 37) tenencia de letrinas (Artículo 392) en zonas con servicio de agua corriente: multa y clausura de la letrina;
- 38) tenencia de porquerizas y aves de corral en zona urbana: multa;
- 39) incumplimiento a las disposiciones relativas al sistema de eliminación de excretas (Capítulo XI): multa. Intimación a su reparación o reforma;
- 40) arrojar aguas servidas en la vía pública: multa. Si es reincidente, puede llegarse hasta la clausura del local (cuando se trata de una fábrica o comercio);
- 41) lavado de veredas fuera del horario autorizado: multa;
- 42) lavado de vehículo en la vía pública: multa;



- 43) por incumplimiento a las disposiciones del Capítulo XIII (ruidos): multa o intimación a reparar las deficiencias. Si fuera reincidente: clausura;
- 44) falta de inscripción, registro y patentamiento de canes: multa;
- 45) falta de renovación anual de la patente de canes: multa;
- 46) falta de las condiciones exigidas en el Artículo 457: multa;
- 47) infracción a la disposición del Artículo 460: multa;
- 48) infracción a la disposición del Artículo 463: multa;
- 49) infracción a la disposición del Artículo 467: multa;
- 50) infracción a la disposición de los Artículos 468 y 469: multa;
- 51) permanencia de perros, gatos u otros animales domésticos en locales públicos: multa e inmediato retiro de los mismos;
- 52) no cumplimiento a la disposición que prohíbe la instalación de porquerizas en radio urbano, al igual que la cría de aves de corral en el mismo radio: multa y retiro de los mismos;
- 53) falta de uniformes y libretas sanitarias o libretas sanitarias no actualizadas: multa, aunque se trate de una sola falta entre el personal. Se aplicará el importe de una multa por cada infracción;
- 54) falta de respeto y consideración hacia los funcionarios municipales: multa;
- 55) presencia de menores en lugares prohibidos (Capítulo VI, punto 2): multa;
- 56) no exhibir la pertinente habilitación: multa;
- 57) no cumplimiento a intimaciones formuladas: multa;
- 58) no cumplimiento a la disposición relativa a la limpieza e higienización (dos veces por día) de locales y puestos de carnicerías: multa.

ARTÍCULO 498.- Las reincidencias a las infracciones mencionadas en el Artículo anterior, serán penadas con el doble de las multas estipuladas para la primera infracción y así sucesivamente.

ARTÍCULO 499.- La autoridad sanitaria municipal podrá solicitar la clausura de establecimientos industriales, comerciales y parcialmente locales de elaboración, depósitos o venta de productos que están bajo su fiscalización, cuando:

- 1) Por sus condiciones edilicio-constructivas y de conservación constituyan un peligro para la seguridad y la salud de la población;
- 2) Se compruebe en los mismos, en forma reiterada infracciones a la presente Ordenanza;
- 3) Entre su personal haya uno o más afectados de enfermedades contagiosas de carácter grave. Esta medida se hará extensiva para el caso en que el o los afectados habitaren en el mismo domicilio, aun cuando no intervinieren en la actividad comercial o industrial.



ARTÍCULO 500.- Las clausuras tendrán una duración proporcional a la gravedad de la infracción o infracciones cometidas y en los casos en que ella fuera motivada por razones que afecten la salud pública, duraran mientras persistan las causas que la originaron.

ARTÍCULO 501.- Serán pasibles de clausura inmediata las fuentes hídricas no potables o peligrosas para la salud.

ARTÍCULO 502.- Los montos de las multas serán determinadas a anualmente por la respectiva Ordenanza Impositiva.

ARTÍCULO 503.- Las clausuras en todos los casos serán dispuestas por el Departamento Ejecutivo Municipal; previamente se adjuntarán los informes técnicos-sanitarios respectivos. Únicamente la Inspección Sanitaria procederá a la clausura sin más trámite de fábricas y comercios de alimentos que no contaren con la respectiva habilitación Municipal o se comprobare su funcionamiento clandestino.

CAPITULO XVI

APLICACIÓN DE NORMAS

1.- CASOS NO PREVISTOS

ARTÍCULO 504.- En los casos no previstos en la presente Ordenanza igual que en lo referido a las constancias y disposiciones de cada producto en particular, las exigencias se ajustarán a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

2.- ORGANISMO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 505.- La aplicación de las normas extraídas en la presente Ordenanza, corresponderá al municipio, a través de los organismos técnicos y sanitarios correspondientes.

3.- EXCEPCIONES

ARTÍCULO 506.- El Departamento Ejecutivo Municipal queda facultado, previa demostración, a otorgar autorizaciones y habilitaciones para el funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos hasta reunir en su totalidad las exigencias de la presente Ordenanza.

CAPITULO XVII

DISPOSICIONES GENERALES



ARTÍCULO 507.- Sin perjuicio de lo dispuesto en la presente Ordenanza, es de aplicación en todo el ámbito del municipio las disposiciones del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

ARTÍCULO 508.- No se permitirá la presencia de perros, gatos ni otros animales domésticos, dentro ni en los predios ocupados por fábricas y comercios de alimentos y en los demás locales con acceso público, mencionados en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 509.- Se prohíbe a partir de la fecha de la presenta Ordenanza, la instalación de porquerizas en radio urbano, al igual que la cría de aves de corral y cerdos, en el mismo radio.

ARTÍCULO 510.- Queda terminantemente prohibido en un radio de cinco mil (5.000) metros del límite de la zona urbana, la fertilización de cualquier clase de cultivo con subproductos de la industria frigorífica o sus desechos, siempre y cuando estos no sufran con antelación procesos que aseguren la no proliferación de insectos y olores nauseabundos. Al igual que cualquier materia orgánica sin tratamiento previo que asegure la no proliferación de insectos y olores.

ARTÍCULO 511.- Se prohíbe la utilización de residuos o desechos crudos del frigorífico para la alimentación animal, en un radio de cinco mil (5.000) metros del límite de la zona urbana.

ARTÍCULO 512.- Las transgresiones a los Artículos anteriores, serán penados con multas desde 10 UF hasta 50 UF o decomiso de los subproductos, residuos, desechos.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS - CHURROS - PIZZAS - SÁNDWICHES Y AFINES

ARTÍCULO 513.- Los establecimientos que elaboren empanadas, churros, pizzas, sándwiches, meriendas, miniaturas o ingredientes para copetín o productos similares, independientes o anexadas a otros negocios, deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de materias primas y un local de ventas que reúnan las condiciones exigidas por la presente.

Cuando los productos se hacen a la vista del público, podrán coexistir en el local de elaboración en el salón de ventas, en las condiciones antedichas, pero el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no deben molestar al público, perjudicar la higiene de los productos ni la seguridad del establecimiento y del personal. Los hornos de cocción deben estar a cincuenta centímetros como mínimo de las paredes linderas.



Tanto el personal como los locales donde funcionan estos establecimientos y el instrumental (sartenes, cubiertos, cortadoras de fiambres, etc.) deben cumplir las disposiciones del presente. Los productos elaborados se pondrán en bandejas o fuentes de cerámica o de metal inoxidable que permita el escurrimiento de la materia grasa, y se colocarán cestos, con sus correspondientes carteles, para que el público arroje en ellos las servilletas usadas.

ARTÍCULO 514.- En los locales (confiterías, cafés, bares, lecherías, pizzerías, etc.) donde se consuman empanadas, sándwiches, productos de pizzerías y menudencias, miniaturas o ingredientes de copetín, solo se admitirá sin cargo la devolución de los productos que se expendan protegidos de papel y cierre de seguridad (broches metálicos), en caso contrario los Artículos devueltos por el cliente que los consumidos deben inutilizarse en el año, aun cuando no se hayan abonado haciéndose responsable el mozo, juntamente con el propietario del negocio, del incumplimiento de esta disposición. La autoridad sanitaria establecerá el período de aptitud para cada uno de estos productos.

MOLINOS DE YERBA MATE

ARTÍCULO 515.- Con el nombre de Molino de Yerba Mate se entiende el establecimiento donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado y envasado de este producto.

Además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes condiciones:

1) los molinos, zarandas y dispositivos para las mezclas de yerbas tendrán dispositivos protectores para evitar la dispersión del polvo.

Los polvos aspirados mecánicamente durante el proceso de elaboración que no hayan estado en contacto con el ambiente, podrán ser aprovechados, siempre que estén constituidos por yerba mate para el consumo;

2) queda prohibida la molienda de trozos de palos de yerba mate, así como la de sucedáneos o adulterantes de la misma;

3) la mezcla de yerbas para preparar los diversos tipos solo podrá hacerse por medio de aparatos mecánicas;

4) la preparación de extractos de yerba mate (yerba mate soluble) y productos afines, y la extracción de cafeína deberán efectuarse en locales separados;

5) quienes se dediquen al envasamiento de yerba mate no tendrán en las dependencias de sus establecimientos envases pertenecientes a otros elaboradores o fraccionamiento, sin expresa autorización de estos;

6) queda prohibido tener en los molinos de yerba existencia de vegetales adulterantes de la yerba mate los que serán confiscados en el acto dondequiera que se encuentren. Lo mismo



se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o averiada y con la que se hallará depositada en condiciones antihigiénicas que afecten su pureza.

ACEITES COMESTIBLES

ARTÍCULO 516.- Las fábricas y refinerías de aceites comestibles deben responder a las normas de carácter general además de las siguientes:

- 1) las secciones de limpieza y descascarado de semillas estarán dotadas de elementos que impidan la dispersión de los residuos procedentes de estas operaciones a las otras dependencias de la fábrica;
- 2) los subproductos de la elaboración de los oleaginosos obtenidos por medios mecánicos o extraído por solvente, se depositarán en lugares cubiertos;
- 3) la sección de extracción por solvente estará separada de las demás dependencias y acondicionada especialmente para que satisfaga las precauciones de seguridad correspondientes. Todo nuevo edificio de extracción por solvente, deberá ubicarse a una cierta distancia de los otros edificios que no forman parte integrante de la planta de extracción. La autoridad sanitaria competente fijará en cada caso, y de acuerdo con las características del solvente a utilizar cual ha de ser la distancia mínima prudencial;
- 4) cada vez que en la elaboración se cambie de una semilla o fruto, oleaginoso a otro en el mismo equipo, este se agotará suficientemente. Cuando ello no sea posible, las primeras fracciones no podrán expendirse como aceite procedente de una sola especie vegetal

ARTÍCULO 517.- A los efectos de la habilitación oficial de un establecimiento se entenderá por grasería o sebería o ambas denominaciones si se realizan las dos elaboraciones, al establecimiento industrial o sección de establecimiento industrial en el que se elaboran grasas comestibles o sebos incomedibles respectivamente.

Las secciones que elaboran grasas comestibles se hallaren separadas de las que fabriquen sebos incomedibles, aunque funcionen en un mismo establecimiento, debiendo cada una reunir las condiciones establecidas en el presente.

ARTÍCULO 518.- Los establecimientos o secciones de los mismos donde se elaboren grasas alimenticias (graserías), además de responder a las normas de carácter general, deben satisfacer las siguientes:

- 1) contar con locales para recibo, depósito y clasificación de las materias primas;
- 2) contar con locales para elaboración, envase y depósito de los productos elaborados, pudiendo hacerse la clasificación de las materias primas en el local de elaboración cuando forma parte de la línea de producción;



3) las secciones deben funcionar en forma que no se moleste al vecindario con emanaciones desagradables y los residuos deben depositarse en receptáculos cerrados que se vaciaran con la frecuencia necesaria.

TAMBOS

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 519.- Sin perjuicio de lo establecido en la Ley Nacional N° 18.284 (Código Alimentario Argentino), estos establecimientos deberán reunir las siguientes condiciones.

ARTÍCULO 520.- Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:

- 1) de ordeno;
- 2) de enfriamiento de la leche;
- 3) de separación de temeros.

ARTÍCULO 521.- Se permite la disposición de las instalaciones de los tambos correspondiente al tipo denominado "De Manga", siempre que satisfaga las condiciones correspondientes, exigidas por el presente.

ARTÍCULO 522.- El local de ordeno propiamente dicho debe reunir las siguientes condiciones:

- 1) tener una altura mínima de tres metros, con techos de tejas, zinc o fibrocemento u otro material apropiado, piso impermeable con pendiente suficiente hacia la cámara interceptora (estercolero), el que debe estar a un nivel más elevado de los terrenos circundantes;
- 2) se mantendrán en condiciones de higiene.

ARTÍCULO 523.- La leche debe filtrarse con filtro renovables de mallas finas, de lienzo o algodón y enfriarse inmediatamente después o simultáneamente.

El enfriamiento debe realizarse en las siguientes formas:

- 1) mediante sistemas de cortinas u otros aprobados por la autoridad sanitaria;
- 2) mediante piletas de agua con capacidad suficiente para mantener la cantidad de tarros que comúnmente se utilice.

ARTÍCULO 524.- El ordeno debe realizarse de conformidad a las siguientes normas:

- 1) el ordeñador debe lavarse prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecerse con leche;
- 2) las mamas deben lavarse previamente al ordeno;



- 3) se debe emplear baldes de ordeno con aberturas inclinadas de diez centímetros de ancho, aberturas que se colocara debajo del pezón lo más cerca posible para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente;
- 4) las primeras emulsiones de leche no deben ser recogidas.

ARTÍCULO 525.- Se prohíbe mezclar en el tambo la leche ordeñada por la tarde con la obtenida en horas de la mañana. Se prohíbe la entrega o transporte de leche a establecimientos no autorizados por la Autoridad competente.

ARTÍCULO 526.- Los tambos deben disponer de provisión de agua potable y de los medios adecuados para la limpieza del establecimiento.

ARTÍCULO 527.- En caso de no existir estercoleros convenientemente contruidos, con cierre hermético, será obligatorio extraer diariamente el estiércol y demás residuos, trasladándolo a una distancia de cincuenta (50) metros del local de ordeno, tomándose las medidas necesarias para evitar la propagación de las moscas.

ARTÍCULO 528.- La falta de higiene en los establecimientos y en las manipulaciones, determinará la inaptitud para el consumo de la leche producida en el mismo.

TAMBO MODELO

ARTÍCULO 529.- Se entiende por tambo modelo al establecimiento de producción y expendio de leche certificada.

Estos establecimientos además de los requisitos exigidos para los tambos en general deben reunir los que se establecen con carácter particular.

ARTÍCULO 530.- Los tambos modelos deben disponer de las siguientes secciones:

- 1) local de ordeño;
- 2) local de reserva, filtración, enfriamiento y envasamiento de leche;
- 3) cámara frigorífica;
- 4) para la reserva de los productos;
- 5) local de lavado y esterilización de los envases y de higienización de maquinarias y utensilios;
- 6) laboratorio.

ARTÍCULO 531.- Las secciones del tambo modelo deben reunir las siguientes exigencias:



1) los locales de ordeno deben ser cerrados. Los pisos impermeables y lisos, con pendiente hasta la cámara interceptora (estercolero). Las paredes deben tener zócalos impermeables hasta una altura mínima de uno con ochenta (1,80) metros, y los techos deben tener cielorraso. Los portones deben ser de cierre automático y todas las aberturas deben tener telas metálicas. Deben poseer pesebres y una antesala para la higienización de los animales previo al ordeño;

2) las sales de mezcla, filtración, enfriamiento y envasamiento de la leche deben estar convenientemente aislados, sus pisos deben ser mosaico, baldosas lustradas u otro material similar aprobado por la autoridad sanitaria, sus techos deben tener cielorraso, los muros deben estar revocados y blanqueados, revestido de azulejos hasta una altura mínima de uno con ochenta (1,80) metros, las aberturas deben estar provistas de telas metálicas y las puertas serán con cierre automático.

ARTÍCULO 532.- Los establos de los tambos modelos deben estar contruidos con materiales impermeables y lisos hasta una altura mínima de uno con ochenta (1,80) metros, sus pisos deben ser de fácil limpieza y tener pendiente hasta la camera interceptora (estercolero).

Los techos deben ser de zinc, tejas, fibrocemento u otro material similar, los comedores y bebederos deben ser de hierro galvanizado u otro similar higienizable aprobado, circundante a los establos, debe existir una vereda impermeable de un metro de ancho como mínimo. Deben mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

ARTÍCULO 533.- En los tambos modelos el ordeño debe hacerse en forma mecánica. Por excepción se autorizará el ordeño manual cumplimentando las condiciones que al efecto establezca la autoridad sanitaria. Durante el ordeno el local destinado a tal fin debe estar aislado del exterior y el ambiente interior exento de factores contaminantes.

ARTÍCULO 534.- La leche debe filtrarse en filtros renovables aprobados por la autoridad sanitaria, y refrigerarse inmediatamente a una temperatura inferior a ocho grados (8°C) centígrados, temperatura que debe mantenerse en su reserva hasta su envasamiento, que se realizará previo control de los índices analíticos correspondientes, en recipientes higiénicos y aprobados por la autoridad sanitaria.

El envasamiento de la leche debe efectuarse por medios mecánicos y protegidos del ambiente exterior e inmediatamente debe reservarse hasta el momento de su expendio en cámaras frigoríficas a una temperatura no inferior de ocho grados (8°C) centígrados.

ARTÍCULO 535.- En las operaciones inherentes a la obtención, detalle y expendio de la leche, deben cumplirse las siguientes exigencias:



- 1) los envases destinados a contener el producto deben ser perfectamente higienizados inmediatamente antes de su utilización;
- 2) las tapas y envolturas de las botellas de leche serán reservadas debidamente aisladas de contaminaciones ambientales hasta el momento de su uso;
- 3) los aparatos y utensilios utilizados en el proceso de ordeño, reserva y detalle serán limpiados y desinfectados inmediatamente después y antes de su uso.

ARTÍCULO 536.- Los repartidores y expendedores deben utilizar exclusivamente los envases en los cuales le haya sido entregado el producto y en ningún caso no podrán efectuar el trasvasamiento del contenido. Los cierres de los envases no deben presentar seguros de violación.

ARTÍCULO 537.- Las unidades lecheras de los tambos modelos deben ser previamente examinados por los veterinarios oficiales, eliminándose del Registro de Producción los que resultaren inaptos para el ordeño.

El Certificado Sanitario de aptitud debe renovarse cada tres meses.

Cada seis meses deben realizarse las investigaciones biológicas, para tuberculosis, brucelosis y mamitis contagiosa u otras enfermedades.

Es obligatoria la vacunación contra la Enzootias y Epizootias que determine la autoridad competente.

ARTÍCULO 538.- En los tambos es obligatoria la higienización:

- 1) con carácter definitivo de los animales que reaccionaren positivamente a las pruebas biológicas de investigación de tuberculosis o brucelosis y a las vacas atacadas de mamitis infecto contagiosas y otras que a juicio del veterinario oficial pudiera perjudicar la sanidad de la leche;
- 2) con carácter temporario de las vacas atacadas de fiebre aftosa, metritis, diarrea, disturbios intestinales, intoxicaciones, abtinamicosis, antirrabisilosis, y los que presentaren síntomas sospechosos de enfermedades y lesiones patológicas visibles.

ARTÍCULO 539.- Se prohíbe en los tambos modelos la producción y existencia de otra leche que no sea la certificada.

HIGIENIZACIÓN



ARTÍCULO 540.- Es obligatoria la higienización del local de ordeno y dependencias para los terneros, después de cada operación, las demás dependencias deben higienizarse por lo menos una vez por día.

Los residuos y desperdicios deben depositarse en un estercolero de construcción aprobada por la autoridad sanitaria.

La falta de higiene en los aparatos, utensilios, tanques, filtros, envases y otros aun cuando los datos analíticos de la leche fueran reglamentarios determinara la inaptitud de la leche en contacto con ellos.

INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE PLANTAS FRACCIONADORAS DE GAS LICUADO EN GARRAFAS Y SU VENTA

ARTÍCULO 541.- A partir de la sanción de la presente Ordenanza, los depósitos, locales de exhibición o venta de garrafas y los vehículos de transporte, deberán ser habilitados por la Municipalidad para su funcionamiento, la que otorgará los permisos necesarios para ello, de acuerdo a las normas que se establecen.

ARTÍCULO 542.- Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas conforme a la Ordenanza General Tarifaria, que se aplicarán a la empresa o firma responsable.

El monto de la multa se graduará teniendo en cuenta la gravedad de la infracción y reincidencia de quien la cometiere. Se podrá además imponer como pena accesoria, el decomiso de las garrafas o clausura del local o depósito, cuando razones de seguridad pública, a juicio de la autoridad de aplicación de la presente, así lo aconseje.

ARTÍCULO 543.- Las empresas o firmas comerciales o propietarios, dedicados a esta actividad, serán solidariamente responsables de las violaciones de la presente Ordenanza, haciéndose pasibles de las multas establecidas para casos de infracción.

LOCALES PARA LA VENTA DE GARRAFAS

ARTÍCULO 544.- Los locales estarán ubicados en planta baja, no pudiendo ser esta, parte de edificios altos, y no tendrán comunicación directa ni indirecta con escaleras, corredores, etc., o con otros locales subsuelos o semienterrados.

Dichos locales deberán estar separados de los destinados a habitaciones. Deberá poseer suficiente aireación por medio de abertura adecuada, pudiendo la Municipalidad, en cada



caso, exigir la instalación de mecanismo de ventilación adicional que permita la renovación del aire o su expulsión al exterior.

ARTÍCULO 545.- Las instalaciones eléctricas de iluminación deberán estar realizadas en forma embutida o con conductores de fuerte aislación de los interruptores, toma corriente o demás accesorios que pudieran producir chispas, serán instalados a una altura mínima de uno con cincuenta (1,50) metros sobre el nivel del piso. Los pisos deberán ser de un material no absorbente.

ARTÍCULO 546.- Estos locales deberán contar, como mínimo, con dos matafuegos de polvo seco o anhídrido carbónico, de tres (3) kilos cada uno, ubicado en las proximidades de almacenamiento y en un lugar de fácil acceso.

ARTÍCULO 547.- Queda prohibida la exhibición o depósito de garrafas en la vía pública, así como también la realización en la misma de trasvase o venteos. Se prohíbe, asimismo, la acumulación de garrafas encamadas superpuestas, debiéndose depositar únicamente en posición vertical. El almacenamiento se hará en un lugar prefijado alejado de toda fuente de calor directo o indirecto y del alcance del público.

ARTÍCULO 548.- Los almacenamientos no excederán de cien (100) kilos de productos en garrafas, asimismo, no podrá excederse de diez (10) garrafas vacías. Se prohíbe la existencia de envases semillenos salvo que se probare fehacientemente que se encontrara en tránsito por devolución de algún usuario en el estado en que se hallare. A tal efecto, la Municipalidad podrá controlar por medio de sus inspectores si el peso de la garrafa es correcta.

ARTÍCULO 549.- Está prohibido en el local de ventas efectuar trasvase de garrafa a otros envases menores o mayores o bien de cilindros a garrafas.

ARTÍCULO 550.- Todas las garrafas llenas existentes en el local sin excepción, deberán disponer de válvulas, tapón, precinto, emblema y pintura característica, aprobados por Gas del Estado. Las garrafas que acusen perdidas, ya sea por la válvula o costuras, deberán ser devueltas al depósito o a la planta.

DEPÓSITOS DE GARRAFAS

ARTÍCULO 551.- Todo lo relativo a los depósitos de gas, su ubicación, exigencias en cuanto a los caminos de acceso, condiciones de los locales y demás requisitos se regirá por lo dispuesto en la Resolución N° 709/2004 de la Subsecretaría de Energía de la Nación y las sucesivas modificatorias que oportunamente se dicten.



En consecuencia con lo dispuesto en el párrafo precedente, la tabla que establece las categorías mínimas de seguridad, con respecto a referentes externos al predio del depósito será la siguiente:

Zona para almacenamiento de envases	categorías					
	I	II	III	IV	V	VI
	1 a 3 ton	3 a 10 ton	10 a 50 ton	50 a 100 ton	100 a 500ton	500 ton
Límite de franja de seguridad de vías ferroviarias	5 mts.	10mts.	15mts.	20mts.	25 mts.	25mts
Edificios industriales de terceros. Depósitos de combustibles.	3 mts.	5 mts.	7,50mts	10 mts	15 mts	50mts
Edificios públicos, escuelas, iglesias, hospitales, clubes, otros lugares que congreguen público.	10mts	15 mts.	20 mts.	25 mts.	50 mts.	75mts

ARTÍCULO 552.- Las distancias mínimas de seguridad en cuanto a referentes internos serán las expresadas en la siguiente tabla:

Zona para almacenamiento de envases	categorías					
	I	II	III	IV	V	VI
	1 a 3 ton	3 a 10 ton	10 a 50 ton	50 a 100 ton	1 00 a 500 ton	500 ton
Local propio con instalaciones APE	2 mts.	3 mts.	5 mts.	10 mts.	15 mts	20 mts
Cerramientos perimetrales con alambrado. Talleres	3 mts.	5 mts.	10 mts.	15 mts.	25 mts.	30 mts.
Límite de propiedad con medianera de mampostería	2 mts.	4 mts.	7,5 mts.	10 mts.	15 mts	30 mts
Vía Pública	3 mts.	5 mts.	7,5 mts.	10 mts.	15 mts.	30 mts.
Fuego abierto	4.5 mts.	6 mts.	10 mts.	15 mts.	25 mts.	30 mts.
Pastos secos, materiales varios o elementos combustibles	3 mts.	3 mts.	5 mts.	7,50 mts	10 mts	10 mts
Árboles y arbustos no resinosos (altura máxima 10 metros)	3 mts. (#)	5 mts. (#)	10 mts. (#)	15 mts. (#)	15 mts. (#)	15 mts. (#)



(#) Para almacenamiento inferior a 10 toneladas, la altura de los árboles o arbustos no superara los 2,5 metros.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS CONSTRUCCIONES

ARTÍCULO 553.- 1) Las estructuras, paredes y techos deberán ser de material incombustible. Se permitirá que estos locales dispongan de hasta tres lados cerrados. Cada lado cerrado poseerá en la parte superior e inferior, una ventilación equivalente al cincuenta por ciento (50%) del largo del lado y de una altura mínima de cero con cincuenta (0,50) metros. La parte abierta podrá ser cerrada con cortina de malla o puesta tijera;

2) el piso deberá ser de superficie lisa, entera, sin grietas, ni hendiduras de cualquier tipo de material (hormigón, madera, mosaico, ladrillo, etc.), con excepción del hierro. Asimismo, deberá contar con pendiente para escurrimiento de las aguas de limpieza.

Tratándose de locales sobre nivel (plataforma), los lados destinados al atraque de los vehículos deberán ser protegidos adecuadamente con parachoques de madera u otros elementos antichispas.

Los sistemas de anclajes o sujeción utilizados, se instalarán en forma de no posibilitar en ningún caso, el golpe directo con los parachoques o elementos de atraque del camión.

ARTÍCULO 554.- El terreno fuera del local deberá ser nivelado, exento de plantaciones, permitiéndose solamente la existencia de césped tipo gramilla o similar, que se mantendrá perfectamente recortado.

ARTÍCULO 555.- Los caminos y playas de maniobras, de existir estas últimas, deberán ser contruidos de manera que pueda soportar, sin ser dañado, el peso de los automotores cargados. El ancho de los caminos será el suficiente para posibilitar el tránsito en forma holgada.

ARTÍCULO 556.- Los locales auxiliares que se construyan dentro del predio del depósito, deberán ser de material incombustible y el ingreso a estos será en posición contraria respecto al local de almacenamiento.

La vivienda para el cuidador o sereno estará totalmente aislada del resto del predio, por muros o cercas de no menos de dos metros de altura y tendrá salida directa o independiente a la vía pública.

INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS



ARTÍCULO 557.- En todos los casos, la instalación eléctrica de los locales (principal y auxiliares), ya sea para la iluminación o cualquier otro uso, será del tipo seguro contra explosión.

ARTÍCULO 558.- Las entradas de desagües o conductos cloacales deberán estar selladas y, al igual que toda tubería, serán ejecutadas de manera de impedir la penetración de gases.

ARTÍCULO 559.- Todas las estructuras o construcción metálica, principales o accesorios motores, tableros eléctricos y arrancadores, deberán poseer una correcta puesta a tierra, de modo que los elementos estáticos estén independientes de los dinamos o eléctricos.

ARTÍCULO 560.- Las instalaciones deberán contar, como medida contra descargas atmosféricas, con pararrayos que permitan una correcta puesta a tierra de las estructuras.

SEGURIDAD

ARTÍCULO 561.- Los depósitos se ajustarán a las prescripciones que, sobre protección contra incendios, establezcan las respectivas Municipalidades en la reglamentación de la presente Ordenanza o en decretos u Ordenanzas específicas.

ARTÍCULO 562.- Los depósitos deberán ser cercados con alambres tejidos, pared de mampostería u otro elemento que asegure la independencia con su vecino. La altura mínima exigida para cualquier tipo de cerco será de uno con ochenta (1,80) metros. Los vanos de acceso al predio del depósito dispondrán de adecuados portones, de altura igual o mayor que la identificada para los cercos. Deberán ajustarse, en lo referente a arquitectura, a las disposiciones vigentes en cada Municipio.

ARTÍCULO 563.- Todo vehículo que ingrese al predio del depósito, deberá estar provisto de arreta llamas.

NORMAS DE ALMACENAMIENTOS

ARTÍCULO 564.- El almacenamiento se hará en el lugar prefijado al solicitarse la habilitación Municipal. Se podrá efectuar en lotes de hasta tres camadas de altura, dejando pasillos de circulación de cero con sesenta (0,60) metros de ancho; cada lote no podrá agrupar más de (180) ciento ochenta garrafas. Las garrafas se depositarán únicamente en posición vertical.



VIGILANCIA

ARTÍCULO 565.- Cada depósito deberá contar con personal de vigilancia, que cumplirá funciones permanentes aún en los períodos de actividad comercial se halle suspendida (días festivos, horas nocturnas, etc.). Su número variará de acuerdo con la magnitud del depósito y a juicio de la autoridad municipal.

Dicho personal estará compenetrado del uso de los elementos contra el fuego, así como también las maniobras u operaciones a realizar en caso de siniestro.

PROHIBICIONES

ARTÍCULO 566.- Dentro de los depósitos está prohibido:

- 1) trasvasar el producto de garrafas a otros envases mayores o menores, o bien de cilindros a garrafas;
- 2) encender fuego;
- 3) las existencias de anafes, estufas, calentadores, faroles y todo otro artefacto a llama abierta;
- 4) fumar y llevar encendedores automáticos, comunes o fósforos;
- 5) el acceso de cualquier automotor que no posea su correspondiente arresta llamas;
- 6) el almacenamiento de materiales, sustancias o elementos ajenos a la actividad específica;
- 7) la realización de tareas distintas a la específica, no pudiéndose destinar el predio a otro uso que no sea para las dependencias de la administración y para la vivienda del cuidador o sereno;
- 8) la guarda de automotores y otros tipos de vehículos ajenos a las actividades del depósito. Los que se guarden cargados con garrafas, deberán mantenerse arrimados al lugar de carga del depósito y el total de su carga, más la existencia del depósito, no deberá sobrepasar el total de la capacidad autorizada para este;
- 9) el estacionamiento de vehículos sobre los caminos internos del depósito, debiendo quedar estos libres por cualquier contingencia;
- 10) el almacenamiento de garrafas llenas o vacías en forma horizontales;
- 11) cruzar con cables eléctricos aéreos los lugares destinados al depósito de garrafas y al estacionamiento de vehículos cargados con alias.

SERVICIO DE MANTENIMIENTO

ARTÍCULO 567.- Es obligatorio en los depósitos, mantener un servicio permanente y de atención inmediata para la solución de desperfectos que pudieran presentarse en las garrafas en poder de usuarios o locales de venta. Es también obligatorio que cada garrafa lleve una tarjeta indicadora de la prestación de los servicios, con domicilio y teléfono a los que pueda



recurrir en su caso. La tarjeta deberá consignar, brevemente, las recomendaciones de seguridad y manejo que sean útiles al usuario.

CONDICIONES DE SEGURIDAD DE LAS GARRAFAS

ARTÍCULO 568.- Las garrafas serán recibidas en el depósito siempre que se ajusten a las normas establecidas para plantas, es decir, que dispongan de válvula, tapón, precinto, emblemas y pinturas características aprobadas por Gas del Estado.

Cualquier deterioro que se observare en la garrafa, válvula, tapones, precinto, pintura o emblemas, será motivo para su devolución a la planta fraccionadora, no pudiéndose sacar a la venta.

TRANSPORTE DE GARRAFAS

ARTÍCULO 569.- Sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de las disposiciones de tránsito vigentes, de acuerdo con la Ley Nacional N° 13.893, ley provincial y decreto u Ordenanzas municipales respectivas, el transporte comercial de gas licuado en garrafas estará sujeto al cumplimiento de las normas especiales que se establezcan en esta Ordenanza.

ARTÍCULO 570.- Únicamente podrán ser destinados al transporte a que se refiere el artículo anterior los vehículos que a continuación se detallan, siempre que reúnan los siguientes requisitos:

1) camiones, semiacoplados y acoplados:

- a) la caja portante deberá ser abierta, es decir, dispondrá de pisos y barandas y deberá estar construida con material no metálicos (preferentemente de madera dura);
- b) el parachoques trasero sobresaldrá como mínima cero con quince (0,15) metros del caño de escape;
- c) todo tanque o depósito de combustible estará ubicado a una distancia mínima de cero con cincuenta (0,50) metros del caño de escape;
- d) el caño de escape deberá terminar fuera de la bajada vertical de la caja portante y estará provisto de un arresta llamas;
- e) la instalación de cables eléctricos adosada a la caja portante o a los elementos en que esta se apoya, deberá ser bajo caño de hierro galvanizado o aluminio y del tipo estanco;
- f) las barandas tendrán una altura que igualen o sobrepasen la totalidad de la carga de garrafas;
- g) para la zona urbana y cuando se trate de distribución a domicilio la carga de garrafas queda limitada a un máximo de tres mil (3.000) kilogramos de gas licuado. Las garrafas estarán dispuestas en no más de tres camadas, separadas entre sí por pisos adicionales, y aseguradas



en la caja por elementos flexibles no metálicos, o bien anaqueles o casilleros especiales y, en todos los casos, ubicadas en forma vertical;

h) poseerán ruedas posteriores duales cuando la capacidad del transporte (producto más garrafa), supere los mil quinientos (1.500) kilogramos;

i) no podrán estacionarse en zona urbana, a menor distancia de cincuenta (50) metros de otro similar y no más de dos por cuadra;

j) deberá verificarse el perfecto cierre de las válvulas y tapones de las garrafas a transportar;

k) los vehículos cargados con garrafas llenas o vacías no podrán ser simultáneamente utilizados para llevar cargas ajenas a la específica;

l) estarán provistos de dos matafuegos: uno de anhídrido carbónico de un (1) kilogramo y el otro de polvos secos o anhídrido carbónico de cinco (5) kilogramos, el primero se llevará en la cabina y el otro en la caja, ambos en lugares de fácil acceso;

m) el vehículo no podrá estacionarse próximo a lugares donde existan fuego o fuentes de calor artificial;

n) no deberán efectuarse trabajos en caliente (soldaduras, etc.) con el vehículo cargado;

o) los vehículos cargados no deberán guardarse en garajes, terrenos o locales, salvo que estos estén habilitados para tal fin;

p) el tránsito de los vehículos que transporten garrafas se harán a velocidad precaucional (cuarenta (40) kilómetros por hora como máximo);

2) motocicletas y motonetas con cajas portantes (triciclo motor):

a) serán aplicables las normas contenidas en el Artículo precedente con excepción de las especificadas en los incisos l); subincisos g) y h);

b) no podrán estacionarse en zonas urbanas, a menor distancia de veinticinco (25) metros de otro similar y no más de tres por cuadra;

c) la carga máxima queda limitada a la superficie de la caja y en una sola estiba; solamente podrán transportar garrafas de hasta diez (10) kilogramos de producto;

d) estarán provistos de un matafuego de anhídrido carbónico de polvo seco, de dos (2) kilogramos;

3) vehículos a tracción a sangre (carro de cuatro ruedas):

a) serán de aplicación los serán de aplicación los subincisos a), f), i), j), k), m), n), o) y p), del inciso 1), del presente Artículo;

b) poseerán un matafuego de anhídrido carbónico a polvo seco de dos (2) kilogramos;

c) la carga máxima queda limitada a la superficie de la caja y en una sola estiba;

d) deberán estar provistos, por lo menos, de un sistema de freno a mano el que deberá operar sobre las ruedas traseras y será del sistema a tornillos sin fin o similar;

e) deberán estar provistos de un parachoques trasero o defensa similar que sobresaldrá, como mínimo cero con quince (0,15) metros de la bajada vertical de la caja portante;

f) no se permitirá el uso de tipos de rueda que no estén provistas de llantas neumáticas;



g) las luces que deberán llevar, conforme con las normas de tránsito en rigor, será del tipo eléctrico (pila, batería) no permitiéndose el uso de faroles a llama abierta (kerosene, mezcla o similar).

ARTÍCULO 571.- Todo vehículo destinado al transporte de gas licuado de petróleo en garrafas, deberá llevar en su costado la inscripción "Transporte de Gas Licuado de Petróleo en Garrafas", y en sus cuatro costados "Peligro Explosivos". Para los camiones, las letras de la primera inscripción deberán tener cero con diez (0,10) metros de alto y los de la segunda cero con quince (0,15) metros.

ARTÍCULO 572.- La autoridad municipal habilitará especialmente el vehículo para el uso específico y dejará constancia en certificado que expedirá, de la carga máxima a transportar.

CANCHA DE FUTBOL - ESTADIOS

Todo predio donde se realice o practique el futbol, sin perjuicio de cumplir con las reglamentaciones vigentes para tal caso, deberá reunir las siguientes condiciones:

- 1) contar con dos baños para ambos sexos, uno (1) por sexo;
- 2) baños con duchas, mínimo uno (1);
- 3) deberán contar con matafuegos, cantidad acorde a la importancia del estadio, (salida de emergencia, entrada y salida, ubicación de los servicios sanitarios, acceso a túnel a vestuarios, etc.);
- 4) en el perímetro de las canchas indefectiblemente deberá contar con vallas a los efectos que el balón no se desplace al exterior de las mismas;
- 5) estas vallas podrán ser construidas de alambres tejidos, madera, mampostería.

HOTELERÍA (DECRETO PROVINCIAL 1.139)

ARTÍCULO 573.- Los establecimientos comprendidos dentro del Decreto Provincial N° 1139/75, deberán ajustarse en su actividad a las disposiciones que fija este Capítulo a saber:

- 1) deberán mantener en lugares visibles en todas las habitaciones, comedores, pasillos y todo otro lugar, de acceso al público, los horarios y tarifas de los establecimientos, también exhibición de la misma forma, los horarios y tarifas de transportes en general, mapa de la red caminera de la provincia, listado de hoteles de la zona;
- 2) deberá además llevar un libro de quejas habilitado por la Dirección Provincial de Turismo a ese efecto. Llevarán un registro de ingreso y egreso de los mismos, en el que deberá constar el número de la factura correspondiente al pago total de sus actos o gastos.

DE LOS SERVICIOS



ARTÍCULO 574.- Las habitaciones, baños, comedores, y servicios anexos de los establecimientos hoteleros deberán reunir las condiciones exigidas por los Reglamentos de edificación dictados por la Municipalidad.

ARTÍCULO 575.- Las habitaciones de los establecimientos de hospedajes, deberán contar con un mobiliario mínimo compuesto de camas, mesas de luz, placard o ropero, silla, velador. Además deberán contar con timbre de llamada o teléfono, luz central, etc. conforme a las clasificaciones de cada categoría. Las ropas de cama deberán integrar (dos sabanas), (una o dos frazadas), y fundas según almohadas existentes, los artefactos sanitarios mínimos indispensables, inodoro, lavabo, ducha o bañera con agua fría y caliente, espejo, debiendo ponerse a disposición del pasajero una toalla de mano y otra de baño, jabón, papel higiénico. Los baños privados deben estar dotados de bidet.

ÍNDICE

Capítulo I

Normas General para inscripción de fábricas y comercios de alimentos y otros establecimientos.

Habilitación e Inscripción 1

Libreta Sanitaria 3

Uniforme 3

Capítulo II

Fábricas y comercios de alimentos y otros establecimientos.



Normas Generales	4
Rótulos	4
Capítulo III	
Fábricas de Alimentos.	
Fábrica de productos de panificación, pastelerías y afines	5
Fábrica y venta de pastas.....	9
Fábrica y venta de helados	11
Fábricas de soda y aguas gasificadas	13
Dependencias, instalaciones, maquinarias	16
Fábricas de bebidas analcohólicas gasificas o no y jugos vegetales.....	18
Fábricas de hielo	18
Fábricas de chacinería, embutidos y afines.....	19
Establecimientos de miel y derivados.....	19
Capítulo IV	
Comercios y establecimientos públicos de alimentos	
Detalles constructivos. Dependencias - Generalidades.....	20
Cocinas	20
Salones comedores. Locales de despacho o venta	22
Habitaciones.....	22
Depósitos.....	23
Cámaras frigoríficas.....	23
Sanitarios.....	24
Prohibiciones. Seguridad.....	25
Establecimientos públicos de alimentos.....	26
Carnicerías y puestos de venta de carnes	26
Pescaderías y puestos de venta de pescados	27
Condiciones para la comercialización de pescados en puestos y pescaderías	28
Fruterías – verdulerías y venta de huevos.....	28
Kioscos y escaparates en la vía pública	29



Kioscos ubicados dentro del predio	31
Mercados	31
Otros establecimientos de alimentos y afines	32
Restaurantes, bares, cafés, confiterías y afines. Denominaciones	33
Hoteles, pensiones, alojamientos	35
Criaderos de aves y cerdos	35
Peladeros de aves	36
Uso de la vía pública. Prohibiciones	38
Actividades en la vía pública	38
Ubicación de mesas y sillas en la vía pública	39
Vendedores ambulantes	40
Locales de venta de gas en garrafa.....	41
Capítulo V	
Vehículos de transportes de alimentos, gas y bebidas.	
Habilitación.....	42
Requisitos que deben reunir los vehículos. Transporte de productos lácteos	45
Transporte de pescados y otros productos de la pesca de mar y rio	47
Transporte de productos de panificación	48
Transporte de aguas, gaseosas y bebidas	49
Transporte de productos de almacén.....	49
Transporte de hielo y helados	50
Transporte de frutas y verduras.....	50
Transporte de gas en garrafas.....	50
Incompatibilidades	50
Transporte que no cuenten con especificación propia	51
Generalidades	51
Renovación de habilitación.....	51



Capítulo VI

Locales en Expansión

Cines y teatros.....	51
Otros locales de esparcimiento.....	54

Capítulo VII

Peluquerías y Afines

Habilitación y locales.....	57
Útiles e instrumentos.....	58
Personal.....	58

Capítulo VIII

Natatorios, Balnearios, Recreos y Campings.

Natatorios, balnearios, recreos y campings.....	59
Balnearios y recreos	64

Capítulo IX

Control de vectores y roedores.

Desinsectación y desratización obligatorio de locales públicos, de alimentos, predios y vehículos	67
Empresas Fumigadoras y desratizadores	68

Capítulo X

Abastecimiento de agua.

Pozos excavados y perforados. Condiciones sanitarias	71
Desinfección de abastos de agua.....	71

Capítulo XI



Disposición de excretas y aguas servidas.	
Tratamiento domiciliario y comercial de líquidos residuales	72
Cámara séptica	72
Campo nitrificante.....	73
Pozo de absorción	73
Disposiciones Complementarias	73
Desagües industriales	74
Líquidos residuales en la vía pública	75

Capítulo XII

Almacenamiento y recolección de basuras.

Almacenamiento domiciliario.....	75
Basuras en la vía pública.....	76
Residuos comerciales.....	77
Limpieza de baldíos y desmalezamientos.....	77
Residuos y rezagos forestales.....	78

Capítulo XIII

Ruidos.

Disposiciones generales	79
Ruidos innecesarios.....	79
Ruidos excesivos.....	80
Responsabilidad	81
Sanciones	82
Aplicación	82

Capítulo XIV

Lucha antirrábica canina.



Disposiciones generales. Objetivos.....	82
Inscripción. Procedimientos. Prohibiciones.....	83
Observación animales mordedores. Penalidades	85
Capítulo XV	
Procedimientos. Penalidades. Plazos.	
Penalidades.....	89
Capítulo XVI	
Aplicación de Normas.	
Casos no previstos.....	94
Organismo de aplicación.....	94
Excepciones.....	94
Capítulo XVII	
Disposiciones generales.	
Establecimientos elaboradores de empanadas, churros, pizzas, sándwiches y afines	95
Molinos de yerba mate	96
Aceites comestibles.....	96
Tambos (Disposiciones generales).....	97
Tambo modelo	99
Higienización	101
Instalación y funcionamiento de plantas fraccionadoras de gas licuados en garrafas y su venta	101
Locales para la venta de garrafas	102
Depósitos de garrafas	103
Características generales de las construcciones	104
Instalaciones complementarias	105



Seguridad	105
Normas de almacenamientos	106
Vigilancia	106
Prohibiciones.....	106
Servicio de Mantenimiento	107
Condiciones de seguridad de garrafas.....	107
Transporte de garrafas.....	107
Cancha de futbol. Estadios.....	109
Hotelería.....	110
De los servicios	110



ANEXO II

En estos datos se considera un 30 % del volumen del furgón térmico para circulación de aire y espacios libres.

PRODUCTO	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN FRESCO °C	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN CONGELADO °C	CAPACIDAD kg/m ³ de Cámara
<u>CARNE</u> <u>VACUNA</u> Media Res Trozada Congelada	-1 a 2	-12 a -18	1,2 media res/m ³ 80/120 250/300 320/380
<u>CARNE CERDO</u> Media Res	-1 a 2	-12 a -20	90/130 250/300
<u>POLLOS</u> Cajones de 20 kg	-2 a 0	-12 a -18	350/400 20 cajones/m ³
<u>PESCADOS</u> Cajones de 55 s 60 kg	-1 a 1	-12 a -15	350/400 5 cajones/m ³
<u>HUEVOS</u> Cajones de 30 doc.	4 a 7	-----	200/250 8 cajones/m ³
<u>LECHE -</u> <u>MANTECA</u>	1 a 4	-----	280/320
<u>QUESOS</u>	4 a 8	-----	600/800
<u>HELADOS</u> Latas 4 Kg	-----	-18 a -25	250/300 70 latas/m ³
<u>MANZANAS –</u> <u>PERAS –</u> <u>DURAZNOS</u> Cajones de 20 kg.	1 a 4	-----	300/350 15 cajas/m ³
<u>BANANAS</u> Cajones de 21 kg.	8 a 12	-----	340/370 17 cajones/m ³