

**ORDENANZA Nº 84/06.-**

Crespo – E.Ríos, 18 de Octubre de 2006.-

**VISTO:**

La ordenanza Nº 6/85 que establece el Reglamento sobre Instalación, Inscripción y Habilitación de Comercios y Fábricas de Productos Alimenticios, y

**CONSIDERANDO:**

Que dicha Ordenanza se encuentra desactualizada con respecto a legislaciones nacionales.

Que la citada Ordenanza no contempla todos los rubros existentes que se desarrollan en los comercios y fábricas de productos alimenticios .

Que es necesario otorgar un Certificado de Habilitación donde se constate que el local habilitado cumple con las condiciones que se exigen.

Que existen actividades no reguladas tales como Servicios de Gastronomía en eventos.

Que es necesario adecuar la normativa vigente a los cambios que experimenta la economía actual.

Por ello,

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE  
CRESPO, SANCIONA CON FUERZA DE

**ORDENANZA**

///

///

REGLAMENTO SOBRE INSTALACIÓN, INSCRIPCIÓN Y HABILITACION DE  
COMERCIOS Y FABRICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.-

**TITULO I: PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO**

**ARTICULO 1º:** Establécese el presente Código de Instalación, Inscripción, Habilitación y Funcionamiento para todos los establecimientos donde se manipulen, almacenen, industrialicen, o expendan sustancias alimenticias, ya sean materias primas o productos elaborados.

**ARTICULO 2º:** Toda persona física y/o jurídica previo al inicio de actividades a desarrollar en los comercios y establecimientos comprendidos en el artículo anterior, deberá contar con el correspondiente permiso de uso (conforme Plan de Ordenamiento Urbano y Perfeccionamiento Catastral de la Ciudad de Crespo) otorgado por la Municipalidad de Crespo.

**ARTICULO 3º:** Los locales se ajustarán estrictamente a lo establecido en este código y en sus casos a lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino, Ley 18284/69 y su decreto reglamentario 2126/71, así como también a otros instrumentos jurídicos municipales vigentes.

**ARTICULO 4º:** Una vez otorgada la habilitación correspondiente, sólo podrán desarrollar las actividades para las cuales fueron habilitados, según lo establecido en el presente código y ordenanzas especiales que se mencionan en el artículo anterior, como así también a las que en lo sucesivo se dicten.

**ARTICULO 5º:** Cuando se habiliten comercios y/o establecimientos para distintas actividades con distintos propietarios, serán todos solidariamente responsables del cumplimiento de las disposiciones del presente código.

**ARTICULO 6º:** Facúltase al Departamento Ejecutivo, a que por vía de reglamentación, determine la modalidad del trámite de habilitación, anexos, transferencias, cambios de rubro; responsable de los otorgamientos de habilitación

///

///

nes; y del organismo encargado de efectuar dicho trámite, así como del cumplimiento de la presente ordenanza, como así también los plazos, por los cuales tendrá vigencia la habilitación otorgada.

**ARTICULO 7°:** En los casos de industrias o establecimientos de productos alimenticios en los que se modifiquen o transformen las condiciones iniciales de las materias primas y/o alimentos previamente elaborados, la solicitud de habilitación deberá estar acompañada de una certificación de un profesional matriculado en el área específica, detallando que el local o establecimiento, se ajusta a las normas de éste código, del reglamento de edificación y normas complementarias, debiendo adjuntar además una memoria descriptiva y operativa del establecimiento, además de un plano del establecimiento donde deberán figurar la ubicación de los elementos de seguridad, división de zonas, ubicación de maquinarias y especificación de materiales.

Esto no exime al “organismo de aplicación” , del control, supervisión e inspección de las instalaciones, equipos, materias primas y productos elaborados.

Los certificados deberán incluir:

- a) Memoria Descriptiva: de las instalaciones del local o establecimiento cuya habilitación se solicita.
- b) Memoria Operativa: describiendo las operaciones que se realizan en el establecimiento con las materias primas y los productos terminados, los procesos de elaboración, almacenamiento, conservación y expendio de los productos relacionados.
- c) Listado de requisitos no cumplidos para los casos en que algunas de las exigencias de las Ordenanzas vigentes no se cumplan.
- d) Planos del establecimiento, verificado y aprobado por Bomberos Voluntarios.
- e) Un resultado o conclusión en el que el profesional solicite la correspondiente habilitación del establecimiento por cumplir éste con las disposiciones vigentes.

Cuando los locales o establecimientos no cumplan con algunos de los requisitos establecidos por la normativa para su habilitación, el profesional interviniente deberá justificar la no necesidad del mismo para el caso particular, o solicitar la habilitación

///

///

provisoria del mismo por los plazos que correspondan, según la categoría y calificación de los establecimientos.

La solicitud de habilitación provisoria implica al profesional la obligación de verificar una vez cumplido el plazo la realización de las tareas necesarias para la adecuación del local o establecimiento, haciendo la correspondiente comunicación al “organismo de aplicación”.

Cuando los propietarios del establecimiento no cumplan con lo solicitado por el profesional interviniente dentro del periodo de habilitación provisoria, una vez vencido el mismo deberá comunicarlo al “organismo de aplicación” a los efectos pertinentes, y a su vez liberarse de la responsabilidad profesional emergente.

A los efectos de determinar los plazos para su adecuación a las exigencias de esta ordenanza y demás normas vigentes, los locales o establecimientos se califican como:

- a) “Nuevos Establecimientos”: son aquellos que no cuentan con habilitación previa, para la explotación específica del rubro que se solicita.
- b) “Establecimientos en Funcionamiento”: son aquellos que cuentan con habilitación previa, para la explotación específica del rubro que se solicita.

Los plazos de habilitación provisoria de los locales y establecimientos calificados como nuevos establecimientos no podrán exceder, según la categoría de los mismos, de:

CATEGORÍA I: 3 meses

CATEGORÍA II: 4 meses

CATEGORÍA III: 5 meses

Los plazos de habilitación provisoria de los locales y establecimientos calificados como “establecimientos en funcionamiento” no podrán exceder de dos veces el máximo otorgado para los calificados como “nuevos establecimientos” de la misma categoría.

Cuando se solicite la habilitación provisoria de un local o establecimiento por plazos superiores a lo establecido, el profesional interviniente deberá acompañar la solicitud de dicho plazo con una planificación que contemple la ejecución de las mejoras por etapas, con intervalos no mayores a 3 meses, con extensión de certificaciones parciales al cabo de cada una, bajo pena de no proceder a la renovación de la habilitación provisoria por parte del organismo de aplicación en caso de incumplimiento.

///

///

Cuando los locales o establecimientos no cumplan con algún requisito o exigencia no explicitada en la actual ordenanza o en el C.A.A., y sus normas complementarias, modificatorias y/o reglamentarias, pero formulados por otras normas de orden municipal, provincial o nacional, el profesional deberá hacerlo constar en la certificación que acompañe la solicitud de habilitación.

Sin perjuicio del control, supervisión e inspección de las instalaciones, equipos, materias primas y productos elaborados a que hace referencia el artículo 7 de la presente ordenanza, el organismo de aplicación deberá disponer de un régimen de auditoria, control y fiscalización periódica del sistema de certificaciones consagrado por la mencionada ordenanza.

**ARTICULO 8º:**

En las solicitudes de habilitación, se consignará:

- a) El nombre del propietario.
- b) El domicilio comercial
- c) Actividad y/o rubro a explotar
- d) El domicilio particular del propietario y/o representante legal.
- e) Permiso de uso
- f) Inscripción a la T. I. S. H. P. y S.
- g) Si se trata de un comercio ambulante deberá presentar lo establecido en los incisos a, c, d, y e del presente artículo. ( los provenientes de otras localidades, deberá registrarse en la comisaría local y abonar la sisa correspondiente de acuerdo a la ordenanza fiscal municipal).
- h) Cuando se trate de un negocio de características especiales, las mismas deberán consignarse con toda precisión.

**TITULO II: CONDICIONES GENERALES**

**ARTICULO 9º:** Las disposiciones de este título, regirán para todos los comercios de productos alimenticios, sin perjuicio de aquellos, que por su índole, sean objeto de una reglamentación especial, las especificadas en el título III del presente código, y como así también en las que en lo sucesivo se dicten.

///

///

**ARTICULO 10º:** Los locales ocupados y habilitados para comercios y depósitos de productos alimenticios, serán de mampostería u otro material aprobado por el “organismo de aplicación”, cuando circunstancias especiales así lo aconsejen, siempre que satisfagan las exigencias de orden sanitario.

**ARTICULO 11º:** Todos los locales que se dedican al rubro alimenticio, cumplirán con lo exigido por el C.A.A. Ley 18284/69, su decreto reglamentario 2126/72 y ordenanzas concordantes. En los locales donde se realicen fraccionamiento de productos por peso, poseerán balanza/s homologada/s, en óptimo estado higiénico sanitario y con el correspondiente certificado de control expedido por la autoridad competente; no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro. El platillo de la balanza será de material inalterable y de fácil limpieza.

Todos los productos alimenticios envasados que se encuentren para la venta deberán cumplir con la rotulación según Código Alimentario Argentino y normativas MERCOSUR, que se detallan:

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos.
- Identificación del origen.
  - RNE, RNPA
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.
- Información Nutricional Obligatoria (**MERCOSUR - GMC - RES N° 046/03**),

**ARTICULO 12º:** Facúltase al “organismo de aplicación” a otorgar o no la habilitación,

///

///

en los casos de solicitud de rubros no contemplados en el Título III del presente código, los que serán motivo de estudio en particular y las condiciones se establecerán por analogía con otros rubros determinados en el presente y/o reglamentaciones vigentes y/o futuras. Además, en los casos de establecimientos y/o locales de venta y/o elaboración de productos alimenticios, cuando las condiciones edilicias de los mismos se encuadren en las exigencias del presente código y estuviesen funcionando a los cinco días contados a partir de la promulgación de la presente, facultase al “organismo de aplicación” a otorgar habilitación provisorias y revocables, siempre y cuando satisfagan condiciones higiénico-sanitarias y ofrezcan buenas condiciones de operatividad.

Los titulares de los locales que sufran algún tipo de modificación en su parte edilicia están obligados a informar al organismo de aplicación para que se realice la auditoria correspondiente, en un lapso no mayor de 15 días.

### **TITULO III: PARTE ESPECIAL – CONDICIONES PARTICULARES DEL RUBRO.**

#### **CLASIFICACION DE LOCALES COMERCIALES y/o INDUSTRIALES:**

- 1) ALMACEN, AUTOSERVICIO, MINIMERCADO
- 2) BAR – CAFÉ – CHOPERIA – CONFITERIA – FAST FOOD - CAFETERIA
- 3) CARNICERIA
- 4) CARRIBAR
- 5) COMEDOR – PIZZERÍA – RESTAURANT – PARRILLA
- 6) DEPOSITO MAYORISTA
- 7) DESPENSA
- 8) ELABORACIÓN DE MILANESAS y HAMBURGUESAS
- 9) ELABORACIÓN DE SANDWICHES, EMPANADAS, TARTAS, TORTAS Y PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
- 10) EMBOTELLADORA DE BEBIDAS HÍDRICAS, SODERIA.
- 11) FABRICA DE CONSERVAS
- 12) FABRICA DE CHACINADOS
- 13) FABRICA DE HIELO
- 14) FABRICA DE PASTAS
- 15) FIAMBRERIA

- 16) FRACCIONADORA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- 17) HELADERIA
- 18) KIOSCO
- 19) MAXIKIOSCO
- 20) PANADERIA
- 21) PASTELERIA – BOMBONERIA
- 22) PESCADERIA
- 23) POLLERIA
- 24) ROTISERIA
- 25) SERVICIO DE GASTRONOMIA
- 26) SUPERMERCADO - HIPERMERCADO
- 27) REPARTIDORES Y VENDEDORES AMBULANTES
- 28) VERDULERIA – FRUTERIA
- 29) VINOTECA - BODEGA
- 30) TRANSPORTE DE SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS
- 31) Otros - n.c.p.

**ARTICULO 13º: 1) ALMACEN, AUTOSERVICIO, MINIMERCADO:** Son los locales destinados a la venta de productos alimenticios y no alimenticios.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito, o sala de elaboración.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 14º: 2) BAR – CONFITERIA – CHOPERIA – CAFETERIA – CAFÉ – FAST FOOD:**

Locales destinados al expendio de bebidas con y sin alcohol, y a la preparación o no de comidas. Dispondrán para salón de ventas de un área acorde a la importancia del

///

///

local, contarán con mesas, sillas, barras y taburetes en cantidad adecuada con relación a la superficie que disponga el local, y a la magnitud de la explotación. Contarán con dispositivos que surtan servilletas de papel descartables, debiendo disponer de un servilletero por mesa como mínimo.

En los casos en que se expendan comidas frías y/o calientes de rápida preparación, deberán contar con ambiente destinado a cocina, que tendrá la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento y cumplirá con las normas establecidas por el C.A.A.

El local dispondrá de un número adecuado de sanitarios para el uso del público, acorde a la importancia de la explotación, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito, vestuarios o cocina, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o sala de elaboración. Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Dispondrán de un ambiente destinado a depósito de productos alimenticios no perecederos, bebidas, utensilios y menaje. Tendrá amplitud acorde con la importancia de la explotación.

Los utensilios de cocina y vajilla utilizados en la elaboración y expendio de alimentos deberán permanecer en todo momento en óptimas condiciones de higiene y conservación.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Los comercios que abarcan éste rubro, podrán utilizar espacios al aire libre como complemento del salón, con mesas y sillas, siempre que guarden condiciones de seguridad e higiene, debiendo solicitar la correspondiente autorización al “organismo de aplicación”.

///

///

**ARTICULO 15º: 3) CARNICERIA:** Locales destinados a la venta de carnes bovinas, ovinas, porcinas y caprinas y sus menudencias, aves evisceradas, grasa comestibles envasadas, chacinados, embutidos (frescos, secos y cocidos), productos de la caza, chacinados no embutidos, conservas de la carne y de la pesca, huevos, milanesas y hamburguesas (sin cocinar en envases originales de fábrica). Podrán elaborar artesanalmente chorizos frescos y salchichas frescas, así como hamburguesas y milanesas para la venta exclusiva en el local.

Todos los productos detallados provendrán de establecimientos habilitados y con su rotulación correspondiente, de acuerdo a las normas vigentes para cada uno de los productos en particular.

Poseerán balanzas homologadas y en óptimo estado higiénico-sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por la autoridad competente; no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro.

Se prohíbe la tenencia de carne picada, ésta deberá prepararse por pedido y a la vista del público y expendirse en forma inmediata.

Poseerán una pileta lavamanos con su correspondiente conexión y desagüe, ubicado dentro del salón de ventas.

Para los casos en que se elaboren artesanalmente chorizos frescos y/o salchichas frescas y/o milanesas y/o hamburguesas, los locales deberán contar con una sala de elaboración con separación física y funcional del salón de ventas, deberá responder a las normas de carácter general establecidas en el C.A.A.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si ni con el salón de ventas.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 16º: 4) CARRIBAR:** Responderán a lo establecido en la Ordenanza N° 53/91.-

///

///

**ARTICULO 17º: 5) COMEDOR - RESTAURANTE – PARRILLA – PIZZERÍA:**

Locales destinados a la preparación y expendio de comidas calientes y/o frías y bebidas, para ser consumidas en el local o no.

Dispondrán para salón de ventas de un área acorde a la importancia del local, contarán con mesas, sillas, barras y taburetes en cantidad adecuada con relación a la superficie que disponga el local, y a la magnitud de la explotación. Contarán con dispositivos que surtan servilletas de papel descartables, debiendo disponer de un servilletero por mesa como mínimo.

Deberán contar con ambiente destinado a cocina, que tendrá la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento y cumplirá con las normas establecidas por el C.A.A.

El local dispondrá de un número adecuado de sanitarios para el uso del público, acorde a la importancia de la explotación, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito, vestuarios o cocina, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o sala de elaboración.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

En los casos en que parrillas y/o spiedos cocinen a la vista del público, podrán ubicarse en el salón comedor, siempre y cuando la función operativa de los mismos se ajuste a las siguientes condiciones:

- a) No molesten al público consumidor.
- b) No perjudiquen las condiciones higiénicas del local y de los productos y materias primas.
- c) Posean adecuado tiraje extractor.
- d) Deben estar separados del público con mostradores y/o barras, dejando entre éstos y la parilla una distancia mínima desde todo ángulo de 2 m.

Dispondrán de un ambiente destinado a depósito de productos alimenticios no perecederos, bebidas, utensilios y menaje. Tendrá amplitud acorde con la importan-

///

///

cia de la explotación.

Los utensilios de cocina y vajilla utilizados en la elaboración y expendio de alimentos deberán permanecer en todo momento en óptimas condiciones de higiene y conservación.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Los comercios que abarcan éste rubro, podrán utilizar espacios al aire libre como complemento del salón, con mesas y sillas, siempre que guarden condiciones de seguridad e higiene, debiendo solicitar la correspondiente autorización al “organismo de aplicación”.

**ARTICULO 18º: 6) DEPOSITO MAYORISTA:** Locales destinados para el almacenamiento de productos alimenticios perecederos y no perecederos, sin venta minorista al público, dividido en 4 categorías, de acuerdo a la actividad y volumen del negocio. Todas responderán a las normas de carácter general establecidas en el C.A.A.

**Categoría 1):** los encuadrados en ésta categoría podrán solicitar los siguientes rubros / productos:

- a) Productos de despensa envasados.
- b) Bebidas (alcohólicas, fermentadas, cítricas, hídricas espirituosas, destiladas, licores).
- c) Golosinas y afines.

**Categoría 2):** los encuadrados en ésta categoría podrán solicitar los siguientes rubros / productos:

- a) Fiambres, chacinados, quesos y lácteos.
- b) Helados y postres.

**Categoría 3):** los encuadrados en ésta categoría podrán solicitar los siguientes rubros / productos:

- a) Carnes.
- b) Fiambres.

///

///

- c) Quesos.
- d) Lácteos.
- e) Huevos.

Categoría **4)**: los encuadrados en ésta categoría podrán solicitar los siguientes rubros / productos:

- a) Frutas.
- b) Verduras.
- c) Hortalizas.

Dispondrán de adecuada ventilación o en su defecto, extractor de aire; sus aberturas estarán provistas de telas metálicas y vidrios que impidan la entrada de insectos y polvo.

Poseerán piletas lavamanos con su correspondiente conexión y desagüe.

Dispondrán de tarimas para colocar la mercadería separados a más de 10 cm del piso como mínimo.

En los casos de alimentos que requieran bajas temperaturas para su adecuada conservación, poseerán equipos de refrigeración / congelación.

Dispondrán de acceso para playa de carga / descarga, la que estará pavimentada, y será de proporciones adecuadas a la magnitud del establecimiento.

Dispondrán de piletas lavamanos con su correspondiente conexión y desagüe.

Para todas las categorías deberán contar además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con el depósito.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

En los casos particulares de depósitos que no se encuadren en las categorías precedentes, quedará a criterio del "organismo de aplicación", la habilitación de los mismos, sobre pautas establecidas en el presente código.

**ARTICULO 19º: 7) DESPENSA:** se designan a los comercios en que se realice única y exclusivamente la venta de artículos alimenticios, principalmen-

///

///

te por unidades de envases, peso y volumen, o fracciones de las mismas que han sido debidamente autorizadas y rotuladas con datos precisos de origen.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón o depósito

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

#### **ARTICULO 20º: 8) ELABORACIÓN DE MILANESAS Y HAMBURGUESAS:**

Locales destinados a la preparación de milanesas y hamburguesas sin cocinar, pudiendo efectuar venta directa al público y/o comercios minoristas.

Todos los productos (materias primas) destinadas a la elaboración, provendrán de establecimientos habilitados con rotulación de acuerdo a normas vigentes al respecto, para cada uno de los productos en particular.

Dispondrán de sala de elaboración que deberá responder a las normas de carácter general del C.A.A.

Dispondrán de mesada de material impermeable adecuado, para la preparación de los productos, los que no podrán elaborarse en forma conjunta.

Poseerán sistemas de refrigeración adecuados para la conservación de productos elaborados y/o materias primas, los que cumplirán las exigencias al respecto.

En los casos que así lo requieran, por las características de los productos elaborados, se deberán conservar convenientemente separados.

Tendrán piletas en número necesario para el lavado de útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua fría / caliente, y los desagües conectados a la red cloacal.

Dispondrán de recipientes adecuados destinados a residuos.

En caso de contar con venta directa al público, dispondrá de un salón de ventas que deberá responder a las normas de carácter general establecidas en el C.A.A.

Al contar con elaboración propia, podrá efectuar el fraccionado de los productos

///

///

preparados para la venta directa al público, a la vista y por pedido de éste.

Contará con una mesada mostrador para el expendio de mercaderías, cumplimentando las exigencias establecidas al respecto.

Los utensilios empleados tanto en la elaboración como en el expendio, responderán a las reglamentaciones establecidas al respecto. Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con el salón, depósito o cocina.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 21º: 9) ELABORACIÓN DE SANDWICHES, EMPANADAS, TARTAS, TORTAS Y PRODUCTOS DE REPOSTERIA:**

Locales destinados a la preparación y expendio de sandwiches, empanadas, tartas, tortas y productos de repostería, calientes y/o fríos para consumo fuera del local.

Todos los productos (materias primas) destinadas a la elaboración, provendrán de establecimientos habilitados con rotulación de acuerdo a normas vigentes al respecto, para cada uno de los productos en particular.

Dispondrán de sala de elaboración que deberá responder a las normas de carácter general del C.A.A.

Poseerán una campana con su correspondiente tiraje al exterior, pudiendo el “organismo de aplicación” exigir la colocación de extractores de aire, cuando lo considere necesario.

Dispondrán de mesada de material impermeable adecuado, para la preparación de los productos.

Poseerán sistemas de refrigeración adecuados para la conservación de productos elaborados y/o materias primas, los que cumplirán las exigencias al respecto.

En los casos que así lo requieran, por las características de los productos elaborados, se deberán conservar convenientemente separados.

Tendrán piletas en número necesario para el lavado de útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua fría / caliente, y los desagües conectados a la red cloacal.

///

///

Dispondrán de recipientes adecuados destinados a residuos.

Dispondrá de un salón de ventas que deberá responder a las normas de carácter general establecidas en el C.A.A.

Al contar con elaboración propia, podrá efectuar el fraccionado de los productos preparados para la venta directa al público, a la vista y por pedido de éste.

Contará con una mesada mostrador para el expendio de mercaderías, cumplimentando las exigencias establecidas al respecto.

Los utensilios empleados tanto en la elaboración como en el expendio, responderán a las reglamentaciones establecidas al respecto.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con la cocina.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 22º: 10) EMBOTELLADORA DE BEBIDAS HÍDRICAS, SODERÍA:**

Los locales destinados a la industrialización de bebidas hídricas responderán al Art 118º - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94) del Código Alimentario Argentino: ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS HÍDRICAS

**ARTICULO 23º: 11) FÁBRICA DE CONSERVAS:**

Las fábricas de conservas de origen vegetal y/o animal deben satisfacer las normas de carácter general establecidas en el C.A.A. además de las siguientes.

Todas las secciones donde se reciban, elaboren y envasen deben tener piso y zócalo impermeable y presentarán en todo momento buen estado de conservación e higiene.

Contará con depósitos para materias primas, dependencias de elaboración, depósito de productos elaborados, todos de dimensiones adecuadas al volumen de trabajo.

Los dispositivos, maquinarias y utensilios, serán los necesarios para cada caso, de material autorizado y deberán mantener buenas condiciones higiénico-sanitarias permanentemente.

///

///

En todos los casos que se trabaje con materias percederas, se contará con los correspondientes equipos de frío para su correcta conservación.

Las materias primas provendrán de establecimientos habilitados y/o con su correspondiente certificado sanitario.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 24º: 12) FABRICA DE CHACINADOS:** Las fábricas de chacinados deben satisfacer las normas de carácter general establecidas en el C.A.A. además de las siguientes.

Todas las secciones donde se reciban, elaboren y envasen productos alimenticios deben tener piso y zócalo impermeable y presentarán en todo momento buen estado de conservación e higiene.

Contará con depósitos para materias primas, dependencias de elaboración, depósito de productos elaborados, todos de dimensiones adecuadas al volumen de trabajo.

Los dispositivos, maquinarias y utensilios, serán los necesarios para cada caso, de material autorizado y deberán mantener buenas condiciones higiénico-sanitarias permanentemente.

En todos los casos que se trabaje con materias percederas, se contará con los correspondientes equipos de frío para su correcta conservación.

Las materias primas provendrán de establecimientos habilitados y/o con su correspondiente certificado sanitario.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 25º: 13) FABRICA DE HIELO:**

Locales destinados a la elaboración, por medios mecánicos, de

///

///

hielo en barra y/o cilíndrico.

Dispondrá de una sala de elaboración que responderá a las normas de carácter general establecidas en el C.A.A.

Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinadas a estar en contacto con los productos y/o sus materias primas, serán de material que no alteren las condiciones organolépticas del producto.

Dispondrán de un local, independiente del primero, destinados a depósitos de agua y equipo de filtración. Se exceptúa este último en los casos en que los filtros y el equipo de elaboración formen parte de la misma maquinaria.

Los tanques de depósito de agua serán de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable.

Se deberá someter al agua a proceso de filtrado mediante utilización de filtros autorizados.

Poseerán equipo de frío para un adecuado mantenimiento de los productos elaborados.

Dispondrán de un acceso destinado a la playa de cargas, construida de hormigón, losetas, pórtland alisada o similar.

En los casos que se fabrique hielo cilíndrico, los mismos deberán expendirse envasados y con la rotulación correspondiente.

El hielo en barra no debe ser destinado a consumo o uso directo sobre productos alimenticios.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros. los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón de ventas o depósito, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

#### **ARTICULO. 26º: 14) FABRICA DE PASTAS FRESCAS:**

Locales destinados a la elaboración mediante procesos mecánicos de pastas frescas, según distinción establecida en el C.A.A.

Dispondrán de sala de elaboración con superficie acorde a la magnitud de la

///

///

explotación, que responderá a las normas de carácter general, con mesadas para la elaboración, construidas de material impermeable, piletas con sus correspondientes conexiones y desagües, provisión de agua caliente destinada al lavado de utensilios.

Todo el proceso de elaboración se efectuará por medios mecánicos, debiendo las máquinas, útiles y demás materiales afectados al proceso, reunir en todo momento buenas condiciones higiénico-sanitarias y de conservación.

Dispondrán de un equipo de frío adecuado para el mantenimiento de materias primas perecederas.

Dispondrán de depósitos especiales, separadas del local de elaboración, para las harinas y materias primas no perecederas que se colocarán en estanterías o tarimas con separación del piso y las paredes.

Todos los productos considerados materias primas para elaboración, provendrán de establecimientos autorizados con rotulación correspondiente, de acuerdo a las normas vigentes al respecto para cada producto en particular.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o sala de elaboración.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

En caso de poseer venta directa al público, o sucursales con sólo venta directa al público, el local será de capacidad acorde. Los productos que no llevan envase deberán colocarse defendidos del polvo e insectos con vidrios o material adecuado, en perfecto estado de conservación y limpieza.

#### **ARTICULO 27º: 15) FIAMBRERIAS:**

Locales destinados a las ventas de conservas de la pesca, productos de la pesca salados, ahumados y embutidos; conservas de carnes, salazones, aves evisceradas, embutidos (secos, frescos y cocidos), chacinados no embutidos, huevos, aceites y grasas comestibles, margarinas, productos lácteos y sus derivados, mermeladas, cereales y derivados (en sus envases de origen), harinas (en sus envases de origen), fideos, pastas frescas, pan y productos de panificación frescos, galletitas, azúcares, productos de confiterías y confituras, miel,

///

///

frutas secas, conservas de origen vegetal encurtido o picles, bebidas con o sin alcohol, jarabes, jugos de vegetales y de frutas, helados (en sus envases de origen), correctivos y coadyuvantes, alimentos dietéticos (en sus envases de origen), hamburguesas y milanesas sin cocinar y en sus envases de origen, carnes ovinas, bobinas y porcinas con su rotulación correspondiente.

Todos los productos detallados anteriormente provendrán de establecimientos habilitados.

Poseerán balanza en óptimo estado higiénico sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por autoridad competente, no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro.

El platillo de la balanza será de material inalterable aprobado, de fácil limpieza.

Poseerán máquina cortadora de fiambre, contará con mesadas mostrador, dispondrán de recipientes con tapa para los residuos, que responderán a condiciones higiénico-sanitarias y serán de uso exclusivo.

Poseerán una pileta lavamanos con su correspondiente conexión de desagüe dentro del salón de ventas.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón o depósito.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

#### **ARTICULO 28º: 16) FRACCIONADORA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

Se entiende a los establecimientos donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado, envasado y otros procesos propios de fraccionamiento de diversos productos alimenticios.

Además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes: Los molinos, zarandas y dispositivos para las mezclas, tendrán dispositivos protectores para evitar la dispersión de polvos.

///

///

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 materia apta para el consumo.

Todas las secciones donde se reciban, fraccionen y envasen los productos alimenticios deben tener piso y zócalo impermeable y presentarán en todo momento buen estado de conservación e higiene.

Contará con depósitos y dependencias de fraccionamiento, todos de dimensiones adecuadas al volumen de trabajo.

Todos los productos alimenticios ya sean materias primas o productos terminados serán colocados sobre tarimas o similar, sin contacto entre el piso o paredes.

Los dispositivos, maquinarias e utensilios, serán los necesarios para cada caso, de material autorizado y deberán mantener buenas condiciones higiénico-sanitarias permanentemente.

En todos los casos que se trabaje con materias perecedoras, se contará con los correspondientes equipos de frío para su correcta conservación.

Las materias primas provendrán de establecimientos habilitados y/o con su correspondiente certificado sanitario.

Contarán además con sanitarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 29º: 17) HELADERIA:** (Fabricación, depósito, ventas con y sin comodidades al público).

Los locales destinados a la fabricación artesanal y/o industrial de helados, tortas y/o postres helados, responderán a las normas generales del C.A.A.

Contarán por lo menos con una mesada de material impermeable, de fácil higienización, para la elaboración de los productos.

Dispondrán de piletas, con sus correspondientes conexiones de agua potable y desagües reglamentarios, para el lavado de recipientes y utensilios, asimismo cuando corresponda contará con mangueras sanitarias para la adecuada higienización de equipos y aparatos.

///

///

Dispondrán de sistemas de refrigeración adecuado para el mantenimiento de materias primas y productos elaborados.

Cuando se efectúen ventas mayoristas, los productos saldrán de fábrica envasados herméticamente y con la correspondiente rotulación, de acuerdo a especificaciones técnicas del C.A.A.

Contarán con los elementos necesarios para efectuar depósito de materias primas y envases. También contarán con depósitos para productos elaborados en caso de que no disponga la venta directa al público.

Todos los productos considerados materias primas provendrán de establecimientos habilitados y estarán rotulados según especificaciones técnicas que rijan al respecto.

Los locales con venta directa al público cumplirán con las condiciones generales del C.A.A.

Los locales consignados en el presente artículo: dispondrán para salón de ventas de un área acorde a la importancia del local, contarán con mesas y sillas, en cantidad adecuada con relación a la superficie que disponga el local, y a la magnitud de la explotación. Contarán con dispositivos que surtan servilletas de papel descartables, debiendo disponer de un servilletero por mesa como mínimo.

El local dispondrá de un número adecuado de sanitarios para el uso del público, acorde a la importancia de la explotación, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con el salón, depósito, vestuarios o sala de elaboración, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con el salón, depósito o sala de elaboración. Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 30º: 18) KIOSCO:**

Local destinado a la venta de golosinas, bebidas, helados envasados, productos de confitería y masitería, así como revistas, cigarrillos, etc. Todos los productos alimenticios se expenderán en envases originales sin

///

///

fraccionamiento alguno.

En todo momento deberán mantenerse en buenas condiciones de orden e higiene, y para realizar sus ventas dispondrá de una ventana dispuesta hacia la vía pública.

Podrán estar ubicados dentro de salones y/o locales habilitados bajo otro rubro siempre y cuando guarden independencia y estén divididos con material consistente y aprobado por el organismo de aplicación.

**ARTICULO 31º: 19) MAXIKIOSCO:**

Local destinado a la venta de mercaderías varias al por menor con acceso del público al interior del mismo. Todos los productos se expenderán en envases originales sin fraccionamiento alguno.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

En todo momento deberán mantenerse en buenas condiciones de orden e higiene.

Contarán además con sanitarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, con el salón de ventas o depósito.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 32º: 20) PANADERIA:**

Locales destinados a la preparación de harinas y sus respectivos ingredientes para la elaboración de pan, derivados, productos de confitería y masitería.

Dispondrán de salas de elaboración que deberán responder a las exigencias de carácter general del C.A.A., con mesadas para la elaboración, construidas de material impermeable, piletas con sus correspondientes conexiones y desagües, provisión de agua caliente destinada al lavado de utensilios.

Todo el proceso de elaboración se efectuará por medios mecánicos, debiendo las máquinas, útiles y demás materiales afectados al proceso, reunir en todo momento buenas condiciones higiénico-sanitarias y de conservación.

///

///

Dispondrán de un equipo de frío adecuado para el mantenimiento de materias primas perecederas.

Dispondrán de depósitos especiales, separadas del local de elaboración, para las harinas y materias primas no perecederas que se colocarán en estanterías o tarimas con separación del piso y las paredes.

Todos los productos considerados materias primas para elaboración, provendrán de establecimientos autorizados con rotulación correspondiente, de acuerdo a las normas vigentes al respecto para cada producto en particular.

Los combustibles a utilizar, ya sean líquidos, sólidos o gaseosos, se almacenarán en depósitos adecuados y ubicados de manera tal que se encuentren separados de la sala de elaboración, vestuarios y sanitarios.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o sala de elaboración. Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

La elaboración de pan rallado se efectuará por medios mecánicos, y con la utilización de panes enteros y en buen estado de conservación, y se expendrán al público en envases cerrados y con rotulación correspondiente.

En caso de poseer venta directa al público, o sucursales de panadería con sólo venta directa al público, el local será de capacidad acorde. Los productos que no llevan envoltura deberán colocarse en estantes o vitrinas, defendidos con vidrios o material adecuado, en perfecto estado de conservación y limpieza.

### **ARTICULO 33º: 21) PASTERIA – BOMBONERIA:**

Con el nombre de Fábrica de Caramelos y Bombones, se designan los establecimientos donde se elaboran estos productos y sus variedades. Deberán responder a las normas de carácter general del presente, contar con local de elaboración, local de envases, depósito de materia prima y productos elaborados. Se entiende por Confitería y Repostería, los comercios donde se fabrican y/o expenden masas, postres, bombones y caramelos.

///

///

Con el nombre de Bombonería, se entiende el comercio especializado en la venta al detalle de bombones, caramelos, chocolates y productos afines.

Las Fábricas de Turrónes y Mazapanes deben satisfacer las normas de carácter general del presente y contar con locales para elaboración y envase y depósito de primeras materias y productos elaborados.

Contarán además con sanitarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito, vestuarios o sala de elaboración.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 34º: 22) PESCADERIAS:** Local destinado a la venta de pescados frescos, productos de la pesca, salados, desecados, ahumados, mariscos, moluscos y crustáceos; conservas y otros productos de la pesca.

Dispondrán de paredes recubiertas por azulejos y/o friso impermeable, hasta por lo menos la altura reglamentaria, también contarán con al menos una pileta con su correspondiente conexión de agua potable y dotada de desagües conectados a la red cloacal o pozo sumidero reglamentario para el lavado de los pescados y junto a ella, contará con una mesada de material impermeable.

Dispondrán de sistemas de refrigeración adecuados, los que cumplimentarán las exigencias del C.A.A. al respecto, y en los que solo se guardarán estas mercaderías.

Si se expenden pescados frescos y mariscos, poseerá pileta de material impermeable, donde se conservarán los mismos en abundante hielo.

Los productos que por su naturaleza requieran de una preparación previa a la venta al público, provendrán de establecimientos habilitados, y con rotulación correspondiente de acuerdo a las normas vigentes, para cada uno de los productos en particular.

Poseerán balanza en óptimo estado higiénico sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por autoridad competente, no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro.

El platillo de la balanza será de material inalterable aprobado, de fácil limpieza.

Contarán con una mesada mostrador para la venta de productos, que responderá a

///

///

las normas del C.A.A.

La preparación de filetes de pescado, sólo podrá hacerse a la vista del público, y por pedido de éste para su venta inmediata. Hacen excepción a lo precedente los filetes e pescado congelados, que provengan de establecimientos habilitados, acompañados de la rotulación pertinente.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o sala de elaboración. Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Dispondrán de un recipiente metálico, u otro material aprobado con su correspondiente tapa, destinado a residuos.

#### **ARTICULO 35º: 23) POLLERIA:**

Local destinado a la venta de productos avícolas, enteros o trozados, sus derivados, huevos y preparaciones sin cocinar (milanesas, hamburguesas, pamploas, etc.)

Dispondrán de paredes recubiertas por azulejos y/o friso impermeable, hasta por lo menos la altura reglamentaria, también contarán con al menos una pileta con su correspondiente conexión de agua potable y dotada de desagües conectados a la red cloacal.

Contará además con una mesada de material impermeable.

Dispondrán de sistemas de refrigeración adecuados, los que cumplimentarán las exigencias del C.A.A. al respecto, y en los que solo se guardarán estas mercaderías.

Los productos que por su naturaleza requieran de una preparación previa a la venta al público, provendrán de establecimientos habilitados, y con rotulación correspondiente de acuerdo a las normas vigentes, para cada uno de los productos en particular.

Poseerán balanza en óptimo estado higiénico sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por autoridad competente, no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro.

El platillo de la balanza será de material inalterable aprobado, de fácil limpieza.

///

///

Contarán con una mesada mostrador para la venta de productos, que responderá a las normas del C.A.A.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o sala de elaboración. Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 36º: 24) ROTISERÍA:** Local destinado a la venta de productos elaborados de la caza y de la pesca, conservas de la carne, salazones; huevos; aceite; grasas comestibles envasadas; productos lácteos; cereales y derivados (en sus envases originales), pastas frescas; harina (en su envase original), fideos (en su envase original), pan y productos de la panificación frescos; galletitas; masas y postres; azúcares; productos de confitería y confituras; miel, frutas secas, desecadas y deshidratadas; conservas vegetales; bebidas con o sin alcohol; jarabes, jugos vegetales, helados, productos estimulantes o fruitivos, condimentos vegetales (en sus envases originales), hongos comestibles; levaduras y derivados; sal y sales compuestas; salsas o aderezos; sustancias aromatizantes y colorantes permitidos; vinagres; alimentos dietéticos en sus envases originales.

Además podrán expender los siguientes productos elaborados y/o cocidos, carnes, pollo, pescado, verdura y hortalizas, harinas y pastas.

Todos los productos y las materias primas que se utilizarán en la preparación de los productos detallados anteriormente, provendrán de establecimientos habilitados y con rotulación de acuerdo a normas vigentes al respecto.

Dispondrán de un ambiente destinado al salón de ventas, que responderá las normas de carácter general.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Poseerán balanza en óptimo estado higiénico sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por autoridad competente, no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro.

///

///

El platillo de la balanza será de material inalterable aprobado, de fácil limpieza.

Contarán con una mesada mostrador para la venta de productos, que responderá a las normas del C.A.A.

Poseerán máquina cortadora de fiambre, contará con mesadas mostrador, dispondrán de recipientes con tapa para los residuos, que responderán a condiciones higiénico-sanitarias y serán de uso exclusivo.

Dispondrán de un ambiente destinado a cocina que responderán a normas de carácter general. Tendrán piletas en número necesario para el lavado de útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua fría y caliente y los desagües conectados a la red cloacal. A cada lado de las piletas habrá dos escurrideros, uno para útiles sucios y otro para material limpio. Contarán con mesa o mesada de material impermeable para la preparación de los productos. Poseerán campana con su correspondiente tiraje al exterior, pudiendo el “organismo de aplicación” exigir la colocación de extractores de aire cuando lo considere necesario.

En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otros elementos que los utensilios y enseres de trabajos y los necesarios para la elaboración de comida. Contarán con estanterías protegidas del polvo e insectos y/o cajones dispuestos convenientemente para mantener el orden y la higiene en todo momento.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o sala de elaboración.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Podrá contar con servicio de envío a domicilio (Delivery), que poseerán aparatos térmicos adecuados para el transporte de comidas que se encontrarán siempre en perfectas condiciones de conservación e higiene, y que deberá cumplir con las normas establecidas al respecto.

**ARTICULO 37º: 25) SERVICIO DE GASTRONOMIA:**

Servicios destinados a elaborar y servir comidas preparadas en eventos especiales contratados para tal fin.

///

///

La preparación de dichas comidas se podrá realizar en local propio o bien en el lugar donde se lleve a cabo el evento.

Dichos locales deben cumplir en todo momento con las normas establecidas en el C.A.A. sobre condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas.

La vajilla puede ser propia o no y debe cumplir en todo momento con las condiciones de higiene requeridas en el C.A.A.

La materia prima debe provenir de establecimientos autorizados y con rotulación de acuerdo a normas vigentes al respecto.

En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otros elementos que los utensilios y enseres de trabajos y los necesarios para la elaboración de comida.

Contarán con estanterías protegidas del polvo e insectos y/o cajones dispuestos convenientemente para mantener el orden y la higiene en todo momento.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito sala de elaboración.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

Todos los prestadores de estos servicios, sin excepción, deberán informar por escrito a la Oficina de Bromatología de la Municipalidad con una anticipación no menor a las 48 horas hábiles antes de producirse el evento.

#### **ARTICULO 38º: 26) SUPERMERCADO - HIPERMERCADO:**

Se designan a los locales en que se comercializan todo tipo de artículos, alimenticios o no, por el procedimiento de autoservicio.

El área a ser cubierta por los distintos rubros alimenticios se encontrará lo suficientemente separada de los demás rubros integrantes del supermercado.

Para los casos de supermercados con autoabastecimiento interno en determinados rubros (panadería, pastas frescas, carnicería, rotisería, verdulería, etc), la sección de elaboración estará debidamente separada y responderá a las condiciones particulares que le corresponda según su rubro.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se

///

///

guardarán únicamente éstas mercaderías.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón, depósito o salas de elaboración.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 39º: 27) REPARTIDORES Y VENDEDORES AMBULANTES:**

En general, queda prohibido el expendio ambulante de alimentos y bebidas a excepción de frutas y verduras y siguientes productos: golosinas, frutas secas, bebidas sin alcohol, masitas, galletitas y bizcochos, caramelos, chocolates, barquillos y helados, etc, siempre que se expendan bajo envoltura de fábrica, sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos fiscalizados.

Permítese también el expendio ambulante de zumos de frutas e infusiones a base de café, té, mate, leche y cacao en refrigeradores o en termos, dispensados en vasos de papel parafinado o similares conservados en tubos sanitarios. Estos vasos se destruirán una vez utilizados.

Todos los vendedores deberán llevar uniforme (blusa, saco o guardapolvo y gorra, de preferencia de brin blanco) en perfectas condiciones de limpieza, ostentar en el uniforme la identificación que acredite la condición de vendedor fiscalizado, expedida por la autoridad sanitaria, sin cuyo requisito no podrá expender mercadería, y además deberán poseer Libreta Sanitaria expedida por la autoridad sanitaria. Este certificado debe llevarlo consigo el vendedor ambulante para presentar a los inspectores, cada vez que éstos lo exijan.

Los vehículos, canastos, cajones, cestas, y demás receptáculos usados vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, además, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos (toldos, techo, tapa, etc)

///

///

para resguardo de la mercadería.

La autoridad sanitaria exigirá a los vendedores ambulantes depósito adecuado para la reserva de los productos cuando la naturaleza de los mismos lo aconsejara.

**ARTICULO 40º: 28) VERDULERIA – FRUTERIA:**

Local destinado a la venta de hortalizas, verdura y legumbres, frutas frescas y secas (envasadas), conservas de origen vegetal, encurtidos o pickles (envasados y sin fraccionar), jarabes, jugos de vegetales y de frutas, conservas de la pesca y de la carne, huevos, miel, correctivos y coadyuvantes. Todos los productos mencionados en el presente rubro y que se expendan envasados provendrán de establecimientos autorizados con rotulación de acuerdo a normas vigentes al respecto.

Poseerán una pileta lavamanos ubicada dentro del salón con su correspondiente conexión de desagües.

Poseerán balanza en óptimo estado higiénico sanitario y con el correspondiente certificado de control, expedido por autoridad competente, no podrán utilizarse para otras mercaderías que las consideradas bajo este rubro.

El platillo de la balanza será de material inalterable, aprobado, de fácil limpieza.

También contarán con un área debidamente aislada destinada al depósito momentáneo de frutas y verduras fresca.

Queda prohibida la tenencia, exhibición y venta de mercaderías fuera de la línea de edificación de los locales habilitados.

Dispondrán de recipientes con tapa para los residuos.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre si, ni con el salón o depósito.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

**ARTICULO 41º: 29) VINOTECA – BODEGA:**

Locales destinados a las ventas de conservas de la pesca,

///

///

productos de la pesca salados, ahumados y embutidos; conservas de carnes, salazones, embutidos secos, frutas secas, conservas de origen vegetal encurtido o pickles, bebidas con o sin alcohol, jarabes, jugos de vegetales y de frutas, helados (en sus envases de origen), correctivos y coadyuvantes.

Todos los productos detallados anteriormente provendrán de establecimientos habilitados.

Poseerán una pileta lavamanos con su correspondiente conexión de desagüe dentro del salón de ventas.

Dispondrán de equipos de frío, adecuados para el mantenimiento de productos perecederos, los que cumplimentarán las exigencias al respecto, en los que se guardarán únicamente éstas mercaderías.

Contarán además con sanitarios y vestuarios para el personal en número adecuado a la cantidad de empleados, separado para damas y caballeros, los cuales no tendrán comunicación directa entre sí, ni con el salón o depósito.

Dispondrán de toallas descartables para el secado de las manos o dispositivos de aire forzado, y cumplirán con las normas de carácter general establecidas al respecto en el C.A.A.

#### **ARTICULO 42º: 30) TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS:**

Para la habilitación o renovación de habilitación para vehículos que transporten sustancias alimenticias se solicitará, previo a su inspección higiénico-sanitaria: fotocopia de la cédula de identificación del automotor (tarjeta verde) acompañada de su original, pudiendo otorgarse a vehículos de otra jurisdicción pero que el titular registral del dominio tenga su domicilio legal en la ciudad de Crespo y/o ejido. La misma tendrá una validez de 1 año.

Todos los vehículos que transporten sustancias alimenticias deberán responder a las normas establecidas en el C.A.A.

#### **ARTICULO 43º: 31) OTROS – n.c.p. - ANEXOS:**

Todos los establecimientos que no han sido especificados anteriormente y los que por su índole sean objeto de una reglamentación especial estarán sujetos a las Condiciones Generales establecidas en el Código Alimentario Argentino, y como así también en las que en lo sucesivo se dicten.

///

///

Los establecimientos que comercialicen sustancias alimenticias que no están contempladas específicamente en los artículos anteriores deberán solicitar al Organismo de Aplicación Municipal la Habilitación de Anexo, que podrá ser otorgada o no según criterio de dicho organismo, basado en lo establecido en el C.A.A. y normas concordantes.

#### **TITULO IV: PLAZOS DE HABILITACIÓN**

**ARTICULO 44º:** Los plazos de habilitación serán, según lo establecido en el  
TITULO III

#### **PLAZOS:**

**CATEGORÍA I: 1 AÑO**

**CATEGORÍA II: 2 AÑOS**

**CATEGORÍA III: 3 AÑOS**

#### **CLASIFICACION:**

##### **CATEGORÍA I.**

- 1) ALMACEN, AUTOSERVICIO, MINIMERCADO
- 2) BAR – CAFÉ – CHOPERIA – CONFITERIA – FAST FOOD - CAFETERIA
- 3) CARNICERIA
- 4) CARRIBAR
- 5) COMEDOR – PIZZERÍA – RESTAURANT – PARRILLA
- 6) DEPOSITO MAYORISTA
- 7) DESPENSA
- 8) ELABORACIÓN DE MILANESAS y HAMBURGUESAS
- 9) ELABORACIÓN DE SANDWICHES, EMPANADAS, TARTAS, TORTAS Y PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
- 10) EMBOTELLADORA DE BEBIDAS HÍDRICAS, SODERIA
- 11) FABRICA DE CONSERVAS
- 12) FABRICA DE CHACINADOS
- 13) FABRICA DE HIELO
- 14) FABRICA DE PASTAS

- 15) FIAMBRERIA
- 17) HELADERIA
- 20) PANADERIA
- 21) PASTELERIA – BOMBONERIA
- 22) PESCADERIA
- 23) POLLERIA
- 24) ROTISERIA
- 25) SERVICIO DE GASTRONOMIA
- 26) SUPERMERCADO - HIPERMERCADO
- 27) REPARTIDORES Y VENDEDORES AMBULANTES
- 28) VERDULERIA – FRUTERIA
- 29) VINOTECA - BODEGA

#### **CATEGORÍA II.**

- 6)DEPOSITO MAYORISTA
- 16)FRACCIONADORA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- 19)MAXIKIOSCO

#### **CATEGORÍA III.**

- 18)KIOSCO

#### **TITULO V: MUESTRAS y DECOMISOS**

**ARTICULO 45º:** Todo establecimiento donde se elaboren, expendan, fraccionen, o depositen productos alimenticios o sus materias primas, están obligados a prestar colaboración al Organismo de Aplicación Municipal, y por ende a sus funcionarios, facilitando intervención y entregando sin cargo alguno, la cantidad indispensable de los artículos que les sean solicitados para su análisis.

**ARTICULO 46º:** Cuando el organismo de aplicación sospeche que determinado producto se encuentra en mal estado o no apto para el consumo humano, podrá declararlo intervenido transitoriamente, retirando muestras que serán analizadas de inmediato. Al término de su proceso de investigación y de confirmarse aquel estado, se resolverá su decomiso y destrucción.

///

///

**ARTICULO 47º:** En aquellos casos en que se compruebe la introducción clandestina o comercio irregular de carnes, huevos o cualquier otro producto alimenticio, se dispondrá la incautación sin derecho a indemnización y el organismo de aplicación municipal, luego de someterlo a la inspección pertinente de sus profesionales podrá disponer de ellos en la siguiente forma:

- a) Comprobando su mal estado, se lo destruirá sin mas trámite.
- b) Resultando “aptos para el consumo”, realizará con los mismos, donaciones a los lugares de beneficencia de la ciudad que resulte conveniente, entregándolos bajo recibo.

**ARTICULO 48º:** El decomiso de cualquier producto, sea por mal estado o por haberse vulnerado las normas vigentes en cuanto a su elaboración, expendio, transporte, depósito, etc, no exime al infractor de las aplicación de otras disposiciones punitivas.

**ARTICULO 49º:** Cuando el Organismo de Aplicación Municipal declare bajo acta, intervenida una partida o partidas de cualquier producto, el comerciante o industrial afectado será declarado tenedor responsable de la misma y no podrá disponer de ella hasta que sea notificado por escrito de su liberación, cumpliéndose trámite igual al establecido en el artículo 45 y siempre que los análisis hayan resultado “aptos para el consumo”.

**ARTICULO 50º:** Si de los análisis practicados conforme lo establecido en el Artículo 45º, sugiere que la mercadería intervenida se encuentra en mal estado, el comerciante afectado podrá solicitar que se practique un nuevo análisis con la muestra en su poder, en cuyo caso designará por su cuenta, un profesional responsable que presenciara las operaciones del caso y firmará de conformidad las actuaciones pertinentes.

**ARTICULO 51º:** En caso de divergencia entre ambos profesionales intervinientes, se designará un tercero, solicitándose para ello la actuación de un profesional perteneciente a una Repartición Nacional o Provincial, el cual, dictaminará en definitiva.

///

///

**ARTICULO 52º:** Cuando la persona declarada tenedor responsable, dispusiera de parte o de toda la mercadería intervenida, el organismo de aplicación municipal, aplicará al mismo una multa que represente el triple al valor del día que tendría aquella ofrecida al público, que no podrá exceder el tope fijado para multas por la Ley 3001 y sus modificaciones.

**ARTICULO 53º:** Cuando cualquier comerciante, industrial, depositario, etc., de productos alimenticios, obstaculice o impida la actuación del personal del organismo de aplicación municipal, se hará pasible de una multa que fijará el Código de faltas Municipal.

**ARTICULO 54º:** Todo fabricante, expendedor, depositario, etc., que posea en su poder con destino al consumo público directo o indirecto, productos alimenticios adulterados o en mal estado, será penado con una multa que fije el Código Municipal de Faltas, independientemente del decomiso de aquellos.

**ARTICULO 55º:** Todo local dedicado a la elaboración, expendio, deposito, transporte, etc, donde se manipulen productos alimenticios y/o sus materias primas, que no hubieran sufrido inspección sanitaria previa, serán pasibles de sanciones, que establezca el Juzgado Municipal de Faltas.

En caso de decomiso, será destinado por el organismo de aplicación municipal, al consumo en asilos, comedores u hospitales de la ciudad, si su calidad y conservación así lo permite.

**ARTICULO 56º:** Todo sacrificio de animales destinados al consumo humano en la ciudad, que se efectúe fuera de los frigoríficos o mataderos autorizados, será considerado clandestino, como así también recibirá esta denominación la introducción de la carne de reses faenadas fuera del radio municipal.-

Estos productos con sus responsables, sufrirán las penas fijadas en el Art. 55º de esta reglamentación.- Hacen excepción a esta norma, las carnes o derivados procedentes de mataderos habilitados con inspección veterinaria, bajo las condiciones fijadas en el Art. 15º.

///

///

**ARTICULO 57º:** Queda terminantemente prohibido a quienes comercializan o industrializan alimentos (restaurantes, casas de comidas, carnicerías, rotiserías, etc) la tenencia a cualquier título, de carnes que carezcan de los sellos reglamentarios de inspección, colocados por los autorizados.-

**ARTICULO 58º:** Toda mercadería alimenticia que se elabora bajo inspección veterinaria fuera del radio municipal y no sea previamente inscripta y registrada en el Registro Especial que llevará el Organismo de Aplicación Municipal, será considerada de introducción clandestina y sujeta al régimen que fija el Artículo 55º.-

**ARTICULO 59º:** Los que en actos de trabajo, relacionados con la industrialización y/o comercialización de alimentos, no utilicen la ropa adecuada que fija esta reglamentación, serán penados con una multa de acuerdo a lo fijado en el Código Municipal de Faltas según reincidencias.

**ARTICULO 60º:** Todo local de comercio y/o industria destinado a productos alimenticios y que funcione sin habilitación previa, será inmediatamente clausurado.

**ARTICULO 61º:** Será clausurado todo comercio y/o industria destinado a productos alimenticios, donde se compruebe reincidencias a infracciones sobre normas sanitarias fijadas por ésta u otra reglamentación o donde se comprueben condiciones insalubres que constituyen un peligro para la salud pública.

**ARTICULO 62º:** A los efectos de la aplicación de sanciones conforme lo establece este reglamento, se considerará responsable a quienes resulten sus propietarios según los registros respectivos, como asimismo a los tenedores de los productos hallados en contravención.

**ARTICULO 63º:** Cuando por la gravedad del acto cometido o por reincidencia frecuente, el Organismo de Aplicación Municipal juzgue que se lesiona intereses generales de trascendencia, además de aplicar las sanciones fijadas

///

///

para cada caso, podrá recomendar a la Intendencia la elevación de los antecedentes a la Justicia del Crimen para su sanción penal.

**ARTICULO 64º**: Derógase cualquier otra Ordenanza o Disposición legal que contradiga la presente norma.-

**ARTICULO 65º**: Comuníquese, publíquese, archívese, etc.-