

ORDENANZA N° 4.115

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LA RIOJA SANCIONA PARA LA MUNICIPALIDAD DE LA CAPITAL LA SIGUIENTE

ORDENANZA :

ARTICULO 1º.- Las disposiciones de la presente Ordenanza serán aplicables a las personas físicas o jurídicas que en el ámbito de la Municipalidad de la ciudad de La Rioja, se dediquen a la explotación comercial de carnicerías.-

ARTICULO 2º.- Para la Habilitación Comercial, las carnicerías deberán cumplir con las exigencias establecidas en la presente.-

ARTICULO 3º.- Además de la Habilitación Comercial, deberá contar con la autorización para la comercialización de carnes y subproductos que se efectuarán en las carnicerías que se ajusten a las prescripciones de la presente Ordenanza; sin perjuicio de observar las normas sobre la materia que contempla el Código Alimentario Argentino, y lo expenderá la Dirección de Bromatología, dependiente de la Dirección General de Sanidad, quien tendrá un registro de las mismas y será la autoridad sanitaria en lo referente a la aplicación de la presente Ordenanza.-

ARTICULO 4º.- Los locales comerciales deberán reunir los siguientes requisitos :

- La superficie mínima será de dieciséis (16) metros cuadrados.-
- Deberán estar construidos totalmente en mampostería con paredes revestidas y pintadas de colores claros.-
- Pisos de mosaicos o cualquier otro material impermeable de superficie lisa y de fácil limpieza.-
- El cielorraso deberá estar pintado de colores claros.-
- La ventilación será suficiente, obtenida de aberturas.-
- Toda abertura contará con dispositivos que impidan la entrada de insectos al local.-
- La iluminación será abundante, preferentemente de luz solar, las luces artificiales deberán ser lo más semejante a la natural.-
- Mesadas de trabajo podrán ser de mármol, azulejos, acero inoxidable, la combinación de estos u otros materiales inalterables, de fácil limpieza e higienización, pudiendo agregar en uno de sus bordes una tabla de madera dura, que no desprenda olores y ser fácilmente desmontable para su limpieza y conservación, aprobados por la autoridad competente.-
- Los rieles, gancheras y rondanas para el sostén de las carnes, serán de material inalterable, inoxidable, galvanizado o niquelado.-
- Los recipientes para depósitos de desperdicios, deberán ser de plástico o metálicos con tapa.-
- La balanza con platillo de material inalterable.-

ARTICULO 5º.- Los locales deberán contar con una pileta (como mínimo) y canilla de agua corriente potable, con desagüe reglamentario, cloaca o pozo absorbente.-

ARTICULO 6º.- Los elementos mecánicos (sierras, picadoras, cortadoras, etc.) deberán estar en forma permanente en perfecto estado de higiene, debiendo estar pintados de colore claros.-

ARTICULO 7º.- Deberán poseer heladeras de tipo carniceras, que aseguren una adecuada conservación de los productos carneos, siendo estos destinados

exclusivamente para la venta; debiendo mantenerse siempre en óptimas condiciones de higiene.-

ARTICULO 8°.- Queda prohibido depositar productos que no sean los específicos, como así también las instalaciones de las mismas fuera del local o en ambientes que no cuenten con la Habilitación Municipal.-

ARTICULO 9°.- Los locales donde funcionen las carnicerías no deberán tener comunicación directa con ninguna dependencia familiar o ambiente no afectado al negocio.-

ARTICULO 10°.- Las carnicerías habilitadas y autorizadas, expenderán la comercialización de carnes provenientes de las especies : bovina, porcina, ovina, caprina; además podrán destinarse al expendio de aves de corral, chazinados, embutidos frescos y/o cocidos, hamburguesas y menudencias.-

ARTICULO 11°.- Todos los productos destinados al expendio, deberán estar declarados, aptos para el consumo humano por la Inspección Bromatológica Municipal.-

ARTICULO 12°.- Los productos deberán exhibir el sello de Inspección Veterinaria y/o precintos según la especie de que se trate, sin perjuicio del cumplimiento de este requisito, los interesados deberán tener disponibles en todo momento la documentación que certifique la procedencia de la faena habilitada, en el orden provincial o nacional, la cual podrá ser requerida las veces que crea conveniente la Inspección Municipal.-

ARTICULO 13°.- es obligatorio conservar las partes de las reses que tengan sello de la inspección veterinaria; que certifica su aptitud para el consumo humano, a tal fin de su presentación cada vez que sea necesario a los inspectores bromatológicos.-

ARTICULO 14°.- El incumplimiento al Artículo precedente, determinará que las carnes así expuestas se consideren como de sacrificio clandestino y quienes las comercializan estarán sujetos a la aplicación de las penalidades correspondientes.-

ARTICULO 15°.- Se prohíbe :

- a) La comercialización y/o tenencia de carnes abombadas o menudos de carnes contaminadas, y las procedentes de fetos o nonatos.-
- b) Envasar o envolver en papeles, plásticos y otros materiales, sin la debida autorización de la Dirección de Bromatología Municipal.-
- c) La carne triturada para la venta, deberá ser preparada en presencia del consumidor final del producto, de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza N° 3.901.-

ARTICULO 16°.- En las carnicerías donde se comercializan menudencias, deberán ser conservadas y exhibidas hasta su venta en forma independiente de los demás productos; estos deberán guardar las condiciones higiénicas sanitarias exigidas y provenir de establecimientos faenadores con habilitación comercial.-

Faenamamiento de Cerdos y Elaboración de Embutidos

ARTICULO 17°.- Normas :

- El faenamamiento de cerdos, lechones y cabritos, se efectuarán en los mataderos municipales autorizados para la misma.-
- Toda res porcina y caprina destinada al consumo de la población deberá tener el sello correspondiente a la inspección veterinaria,

como así mismo la clasificación de los cerdos de estar libres de triquinosis, certificación que será dada en el matadero municipal.-

- Todo criadero que se encuentre dentro del ejido municipal no podrá instalar sus corrales. Los mismos estarán autorizados fuera del ejido municipal. Con la autorización de desarrollo urbano, deberán registrarse en el cuerpo de inspección veterinaria, por el cual se realizará un registro de productores de cerdos y cabritos.-
- Se entiende por reglamento de inspección veterinaria al conjunto de normas al que se ajustarán los establecimientos con habilitación municipal, discados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal.-
- El servicio de inspección veterinaria ejercerá el control de productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas, mediante el inspector veterinario.-

ARTICULO 18°.-

- 1) Los embutidos deben ser elaborados con materia prima de calidad irreprochable bajo el control de la inspección veterinaria municipal, en locales autorizados y con una tarjeta o precinto en donde figuren los componentes del producto y nombre del propietario de la fabricación.-
- 2) Con denominación de factura fresca se designarán los embutidos cuya duración bromatológica al medio ambiente oscile termino medio entre 24 horas salchichas cinco (5) días chorizos frescos y morcillas.-
- 3) Morcillas : embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de animales de consumo y otros condimentos. La sangre que se emplea para su elaboración debe ser libre de brucelosis.-
- 4) Queda terminantemente prohibido el empleo de carnes abombadas para la elaboración de embutidos.-
- 5) Será motivo de decomiso todo embutido que dé reacción positiva a los siguientes conservadores : ácido bórico, sales de ácido bórico, trío sulfato o aifosulfato de sodio.-

ARTICULO 19°.- Habilitación de productos y establecimientos elaboradores :

- A la solicitud de Habilitación Comercial deberá adjuntarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados.-

ARTICULO 20°.- Condiciones generales del edificio :

- El edificio debe ser íntegramente de mampostería.-
- Los pisos deben ser de material impermeable auto deslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.-
- En el lugar de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.-
- Las mezclas de carne que no hubieran sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas o refrigeradores a una temperatura de 5° C (cinco grados centígrados).-
- No podrá modificarse la composición de los embutidos sin previa presentación de una monografía; y autorización del cuerpo de inspección veterinaria municipal.-

ARTICULO 21°.- El personal de las carnicerías que intervenga en el manipuleo de los productos deberá estar provisto de libreta sanitaria.-

ARTICULO 22°.- Es obligatorio el uso de guardapolvos, o ropa de colores claros.-

ARTICULO 23°.- Las infracciones a la presente serán pasibles de las siguientes sanciones las que se graduaran, pudiendo acumularse de acuerdo a la gravedad y proyecciones de cada caso :

- Multas.-
- Decomisos de los productos.-
- Clausuras : temporal, parcial o total del local.-
- Suspensión o cancelación de la habilitación.-

ARTICULO 24°.- Deróguese toda norma que se oponga a la presente.-

ARTICULO 25°.- Comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial Municipal y archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de La Rioja, a los seis días del mes de Septiembre del año dos mil seis. Proyecto presentado por el Bloque Justicialista (Concejal Marcela Beatriz BURGOS).-

g.d.