

ORDENANZA N° 4.131

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

ORDENANZA :

ARTICULO 1°.- La presente Ordenanza tiene como objetivo establecer los requisitos funcionales mínimos de los establecimientos elaboradores y/o expendedores de productos panificados y su transporte.-

ARTICULO 2°.- Dispónese que todos los establecimientos instalados y a instalarse dentro del ejido municipal que elaboren productos de panificación, se regirán por las disposiciones de la presente Ordenanza y su correspondiente reglamentación.-

ARTICULO 3°.- Se entiende por panadería a todo establecimiento donde se elaboren productos a base de harina como pan y otros productos panificados, que tengan un local de venta y que estén al servicio de la zona; y panificadora a todo establecimiento donde se elaboren productos y se ajuste por lo menos a una de las siguientes condiciones:

- a) Que a mayor volumen de producción se venda fuera del establecimiento.-
- b) Que el establecimiento posea sucursales donde se vendan sus productos.-
- c) Que el mayor volumen de producción se empaque o envase, con fecha de elaboración.-

ARTICULO 4°.- Previo a la iniciación de sus actividades, toda panadería y/o panificadora deberá obtener la habilitación correspondiente otorgada por el Departamento de Habilitaciones Comerciales, dependiente de la Dirección General de Rentas; y la Dirección de Bromatología, dependiente de la Dirección General de Sanidad; tendrá un certificado en el que conste que la misma se encuentra habilitada para la elaboración de sus productos, todo comercio que venda productos panificados frescos: pan, bizcochos, etc., elaborados por terceros, deberá exhibir copia del certificado de habilitación extendido por la Dirección de Bromatología de quien elabora esos productos.-

ARTICULO 5°.- Los locales serán diseñados, construidos y mantenidos para :

- a) Asegurar que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas.-
- b) Asegurar la efectiva limpieza de todas las superficies.-
- c) Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de su materia prima.-
- d) Evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales.-
- e) Asegurar que los empleados cumplan sus tareas en forma higiénica, para prevenir la afectación nociva del producto elaboración.-

ARTICULO 6°.- Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manifestación de alimentos que puedan estar en contacto con los mismos serán de materia que no transmitan sustancias tóxicas, olores o sabores, no absorbentes al lavado de desinfección. Las superficies serán lisas, y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no pueden ser, adecuadamente sanitizados y/o puedan dejar partículas en

los alimentos, están prohibidos. Queda prohibido el uso de hierro galvanizado o cincado.-

ARTICULO 7º.- Todos los recipientes donde se coloquen productos, sean estos comestibles o no, deberán ser de fácil limpieza y desinfección, o descartables.-

En todos los casos deberán ser apropiadamente identificados.-

ARTICULO 8º.- Los establecimientos deberán :

- a) Establecer prácticas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración y manipulación del producto en forma higiénica.-
- b) El personal de elaboración deberá usar uniforme que conste de : pantalón, camisa y gorro de color blanco, para el personal de venta la vestimenta será de colores claros a elección, debiendo estar en buen estado de conservación e higiene.-
- c) Proporcionar al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración y expendio de productos sanos y seguros.-
- d) Instruir por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénico y uso de la indumentaria adecuada.-

ARTICULO 9º.- Los locales como almacenes, sucursales de panaderías, supermercados y afines; el pan y demás productos panificados, deberán mantenerse protegidos de contaminantes, mediante su colocación en vitrinas o similares, en condiciones de manipuleo higiénicas.-

ARTICULO 10º.- El reparto de productos a los que se refiere ésta Ordenanza a comercios domiciliarios e instituciones, solo podrá provenir de establecimientos habilitados y deberá realizarse en vehículos completamente cerrados y aislados de toda contaminación.-

ARTICULO 11º.- Serán autorizados por la Dirección de Bromatología Municipal los medios de transporte que cumplan con la debida higiene, inscribiéndose la leyenda “Transporte de Pan Autorizado N° (Número solicitud)”.-

ARTICULO 12º.- Cuando el transporte se realice en vehículos que por diversas razones no hayan sido autorizados expresamente para tal fin, la Dirección General de Sanidad por la Dirección de Bromatología controlará que se efectúe en cajas o cajones de madera, chapa o similares o en bolsas no caladas de polietileno, que a criterio de dicha Dirección, guarden debidamente la higiene y ofrezcan seguridad en su cerramiento evitando la contaminación con cualquier agente externo hasta que regularice su situación.-

ARTICULO 13º.- Los productos que no lleven envoltura deberán expendirse en los negocios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas defendidas por vidrios, telas metálicas finas, material plástico, o tules de géneros adecuados, en perfecto estado de limpieza. El expendio de éstos productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio. Para evitar el contacto con las manos, la reventa de productos de panadería se hará en los locales exclusivamente dedicados al expendio de dicho artículo. En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen (envasado en panadería) y siempre que los tenga en sitios adecuados.-

ARTICULO 14º.- Los repartidores deberán portar carnet de buena salud vigente y vestimenta adecuada.-

ARTICULO 15º.- Queda terminantemente prohibido el expendio de pan a quien realice la cobranza.-

ARTICULO 16°.- Otórgase un plazo de ciento ochenta (180) días, prorrogables en casos debidamente justificables para que los establecimientos involucrados en la presente Ordenanza así como aquellas personas dedicadas a la comercialización del producto se ajusten a las normas determinadas en la misma.-

ARTICULO 17°.- La Dirección de Bromatología dependiente de la Dirección General de Sanidad dará cumplimiento a la Ordenanza N° 3.686/04 referida al NO USO DE BROMATO DE POTASIO en todos los productos que elaboran las panaderías de nuestra ciudad.-

ARTICULO 18°.- Deróguese toda otra disposición que se anteponga a la presente.-

ARTICULO 19°.- 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 veintisiete días del mes de Septiembre del año dos mil seis. Proyecto presentado por el Bloque Justicialista (Concejal Marcela Beatriz BURGOS).-

g.d.