



“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”

ORDENANZA N° 6544

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

ORDENANZA:

ARTICULO 1º. - Derógase en todos sus términos la Ordenanza N° 4272. -

ARTICULO 2º. - Apruébase la Reglamentación de locales Comerciales dedicados a la Venta de Pollos asados a la parrilla, a la llama, al horno, o al spiedo; en el ámbito del Departamento Capital, cuyo texto obra como Anexo Único de la presente.-

ARTICULO 3º. - Comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial Municipal y archívese. -

Dada en el recinto “Dr. Ricardo Mercado Luna” del Concejo Deliberante de la Ciudad de La Rioja, a los veintitrés días del mes de octubre del año dos mil veinticuatro. Proyecto presentado por los concejales Marcela Martínez y Guillermo Benzo.

- **Ref. Expte. N° 14795-C-24**

Firman:

Lic. Carlos Alberto Gaitán
Secretario Deliberativo

Mónica Díaz D’Albano
Viceintendenta Municipal



“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”

(correlativa a Ordenanza N°6544)

ANEXO I

ARTICULO 1º.- Reglamentación: Los locales Comerciales dedicados a la Venta de Pollos asados a la parrilla, pollos a la llama, al horno o al spiedo, deberán reunir las condiciones higiénico sanitarias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) -

Condiciones mínimas a cumplir:

- a. Local: Superficie Mínima de 25 m²;
- b. Construcción: paredes de mampostería, revocadas y pintadas, con un friso pintado con pintura lavable, o azulejada, hasta una altura de 1,80 metros. Piso impermeable, con cerámicos, mosaicos o cemento alisado. Techo de material ignífugo y de fácil higienización, que no permita acumulación de polvo, ni sustancias que puedan caer en los alimentos.
- c. Aberturas para la circulación de aire, con protección para la entrada de insectos.
- d. Mesada de acero inoxidable o de granito, o de otro material permitido por la legislación vigente.
- e. Pileta (tamaño mínimo 70 litros), para la higienización de manos, utensilios y materias primas. La misma estará conectada a la red cloacal y contará con cámara de desgrasado.
- f. Tendrá provisión de agua fría y caliente.
- g. Tacho para residuos, con tapa, accionada a pedal y bolsa. Tendrá una capacidad acorde a la cantidad de pollos que comercialice.
- h. Los locales comerciales deberán poseer cámaras o equipos móviles de refrigeración (freezer, heladeras) para la conservación de las materias primas.
- i. El asador y los hornos, cualquiera sea su principio de operar, deberá estar en el interior del local, pero alejado de la atención al público tres (3) metros. Este sector deberá contar con campana extractora de humo, y chimenea, que tendrá una altura apropiada, mínima 1,50 metros desde el nivel del techo, para que el humo y olores, no causen molestias a los vecinos lindantes. Los hornos estarán separados de las paredes colindantes, por lo menos a 0,50 metros.
- j. Se podrá expender en este Comercio, Bebidas y Pan. -
- k. En caso de producir otros alimentos, deberán adaptar las instalaciones a las exigencias para cocinas establecidas en el C.A.A. -

ARTICULO 2º.- Las personas que trabajen en el local, deberán contar con carnet sanitario, tener aprobado el curso de manipuladores y usar uniforme reglamentario. Los



“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”

(correlativa a Ordenanza N°6544)

encargados de manipular los alimentos, no deberán manejar dinero. Esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos. -

ARTICULO 3º- En los casos de los comercios de ventas de pollos a la parrilla y pollos a la llama, que se encuentren habilitados por este Municipio, a la fecha de entrar en vigencia la presente modificación, se les concederá un plazo de treinta (30) días para ajustarse a la misma. En caso de no hacerlo se procederá a anular la habilitación comercial, oportunamente concedida. -

ARTICULO 4º. - Se prohíbe la colocación de parrillas fijas o móviles y hornos, en veredas, espacios linderos a la vía pública o en espacios públicos, como así también, la colocación de sillas, mesas o banquetas y la venta de bebidas alcohólicas. -