BULNES
TRABAJANDO PARA EL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

MUNICIPALIDAD DE BULNES

Pje. Pte. Alvear 222
5845 - Bulnes (Cba.)

Sitio Web: www.bulnes.gov.ar

Sec. de Gobierno y Fax: 03582 - 494100 - Int. 30
Registro Civil y Guías: 03582 - 494230 - Int. 31
Acción Social: 03582 - 494100 - Int. 32
Contaduría: 03582 - 494100 - Int. 34
Finanzas: 03582 - 494100 - Int. 35
Sala de Reuniones: 03582 - 494100 - Int. 37
Recepción: 03582 - 494100 - Int. 38

Correos Electrónicos:
Intendente Martín Toselli: martintoselli989@gmail.com
Municipalidad de Bulnes: municipiobulnes@hotmail.com
municipiobulnes@gmail.com

DECRETO N°23/2021

VISTO: Que en virtud de la Autonomía Municipal expresamente reconocida en la reforma del año 1994 de la Constitución Nacional arts. 5 y 123 y lo establecido a esos fines por la Constitución de la provincia de Córdoba en sus arts. 180, 186 y 187 se dispuso la creación del AREA DE BROMATOLOGIA de la Municipalidad de Bulnes - Ordenanza N° 10/2021, de fecha 31 de Mayo de 2021;

Y CONSIDERANDO: Que tratándose de un nuevo régimen en nuestra jurisdicción para regular y controlar la salubridad e inocuidad de los alimentos que ingresen, transportaren, y/o se produzcan así como los establecimientos donde se comercialicen, o manipulen en cualquier aspecto los mismos, no existiendo con anterioridad a la sanción de la misma, instrumento alguno que se encargue de la ordenación de ello y que por lo tanto, la habilitación para la instalación y funcionamiento de estas actividades sean con o sin fines de lucro, deben someterse al control municipal, rigiéndose por disposiciones y normas de regulación específica referida a cada actividad a desarrollar o al titular en particular, ya que se hace necesario distinguir en cuanto a las exigencias y reglamentación a los establecimientos según su materia específica, en virtud de ello es que en tal sentido, para el mejor funcionamiento del Sistema de prevención, concientización y corrección de las conductas relativas a esas conductas por parte de la administración municipal (Área de Bromatología Municipal - Tribunal Administrativo Municipal de Faltas) y a los fines de una correcta y efectiva aplicación de sus apartados es necesario reglamentar la Ordenanza N° 10/2021, dictando un reglamento bromatológico municipal.

POR ELLO:

EN USO DE LAS ATRIBUCIONES QUE LE SON PROPIAS, EL INTENDENTE MUNICIPAL DECRETA:

ARTICULO 1°: Apruébese el REGLAMENTO BROMATOLÓGICO MUNICIPAL de la Ordenanza N° 10/2021, cuyo texto obra como ANEXO I del presente, en mérito a los fundamentos expuestos en los considerandos del presente.

ARTICULO 2°: Regístrese, Publíquese y Comuníquese.

Dado en Bulnes, Córdoba, a los 07 días de mes de Julio de 2021.

PERNA, MARÍA FABIANA
Sec. Gobierno y Finanzas
MUNICIPALIDAD BULNES

MUNICIPALIDAD BULNES de BULNES - CBA.

Lic. MARTIN A TOSELLI
Intendente Municipal
Bulnes - Córdoba

MUNICIPALIDAD
DE BULNES

Pje. Pte. Alvear 222
5845 - Bulnes (Cba.)

Sitio Web: www.bulnes.gov.ar

Sec. de Gobierno y Fax: 03582 - 494100 - Int. 30
Registro Civil y Guías: 03582 - 494230 - Int. 31
Acción Social: 03582 - 494100 - Int. 32
Contaduría: 03582 - 494100 - Int. 34
Finanzas: 03582 - 494100 - Int. 35
Sala de Reuniones: 03582 - 494100 - Int. 37
Recepción: 03582 - 494100 - Int. 38

Correos Electrónicos:
Intendente Martín Toselli: martintoselli989@gmail.com
Municipalidad de Bulnes: municipiobulnes@hotmail.com
municipiobulnes@gmail.com

ANEXO I – DECRETO N°: 23/2021

REGLAMENTACION ORDENANZA N° 10/2021

REGLAMENTO BROMATOLOGICO MUNCIPAL

TITULO I

"PARTE GENERAL"

CAPITULO I: Vigencia y Aplicación del Reglamento Bromatológico

Artículo 1°: Declárense vigentes en el ejido municipal de la localidad de Bulnes, con la denominación de Reglamento Bromatológico Municipal, de ahora en adelante R.B.M. el conjunto de normas y disposiciones contenidas en el presente.

Artículo 2°: El Reglamento Bromatológico Municipal y sus disposiciones se aplicarán y harán cumplir por las autoridades de competencia de la Municipalidad. Serán de aplicación supletoria o complementaria el Código Alimentario Argentino, de ahora en más C.A.A., Ley N° 18.284.-

CAPITULO II: De las Inspecciones Bromatológicas

Artículo 3°: Entiéndase como inspección al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o esta investido de la misma por el poder administrador y cuyo objeto es llegar a la comprobación de acciones u omisiones referidas a la preservación y aptitud bromatológica de los alimentos destinados al consumo, ya sea de manera previa (habilitación) o periódica (mantenimiento).

Artículo 4°: Las inspecciones pueden ser resultado de: a) Petición de parte interesada o un tercero con interés fundado; b) Control esporádico, sistemático o permanente en virtud del poder de policía sanitaria delegado sobre actividades que cuenten o no con permiso, autorización y/o habilitación previa.

Artículo 5°: El inspector sanitario o bromatológico se encuentra investido del poder de policía sanitario y sus derechos y deberes son los siguientes: Deberes: a) poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura; b) Respeto y corrección en el ejercicio de sus funciones y hacia el sujeto pasivo de la inspección; c) Permitir la participación y colaboración del

inspeccionado en sus funciones; d) Conocimiento de la tarea específica a su cargo; y e) Utilización de procedimientos legales y técnicos. Derechos: a) Ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección; b) Contar con el apoyo o pedir el auxilio de la fuerza pública si fuere menester; c) Estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.

Artículo 6°: Intervención de Mercaderías: Consiste en la acción del inspector bromatológico que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de mercaderías o materias primas, envasadas o no, que las hacen sospechosas de contravenir normas de origen, introducción, rotulación, peso, medidas o estado de conservación que "prima facie" no las hacen aptas para el consumo y/o expendio, de no permitir su comercialización hasta tanto se verifiquen fehacientemente los extremos expresados. Cuando se trate de alimentos perecederos o putrescibles, generalmente sin envasar, la intervención debe ser breve, no pudiendo ser mayor a 24 hs.

Artículo 7°: Comisos o decomisos: Consiste en el acto mediante el cual el inspector bromatológico en ejercicio del poder de policía con el cual se encuentra investido, procede a desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías cuya procedencia no está avalada con las debidas certificaciones sanitarias o de introducción o que violen normas vigentes sobre identificación, cantidad, peso y volumen, o que el estado de conservación o calidad de sus componentes las hagan inaptas o inconvenientes para el consumo humano sin derecho a resarcimiento económico.

Artículo 8°: Tanto en el caso de intervención como el comiso de mercaderías, el inspector bromatológico deberá asentar las cantidades, características, marcas, pesos, así como todo otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizada la mercadería u objeto intervenido y/o comisado aun cuando con ello se afecte a terceros.-

Artículo 9°: Clausura: Importa el cierre del establecimiento o local en infracción y el cese de las actividades por el tiempo que disponga la sentencia o hasta que se subsanen las causas que la hubiesen motivado, así como también cesará totalmente la actividad en el establecimiento, salvo la que fuese habitual para la conservación o custodia de los bienes o para la continuidad de los procesos de producción que no pudieren interrumpirse por causa relativa a su naturaleza. La

clausura debe tomarse con un criterio restrictivo ya que afecta la producción y es contraproducente a la contribución atendiendo fundamentalmente a la razonabilidad de los medios para lograr los fines que busca.

Artículo 10°: La clausura puede ser impuesta cuando mediaren las siguientes condiciones, funcionar: a) sin poseer habilitación municipal; b) con permiso denegado, vencido o revocado; c) cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias; d) por peligrosidad o molestias insubsanables; expendio o fabricación de productos altamente peligrosos para la salud o seguridad de los consumidores, vecinos y población en general.

Artículo 11°: La clausura puede ser: Preventiva: Es la que se dispone de manera provisoria hasta tanto se subsanen las causas o motivos que dieron lugar a la medida.; o Definitiva: Es la cual se dispone cuando la peligrosidad o molestia producida son insubsanables o en caso de reincidencia o no cumplimiento de las medidas impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgo. La clausura preventiva, puede transformarse en definitiva.

Artículo 12°: El agente o inspector que constate la acción u omisión que pueda dar lugar a la aplicación de la sanción de clausura deberá consignar en el acta de comprobación constancia de: a) todas las circunstancias relativas a las omisiones u hechos, como lugar, fecha, hora, ubicación del local, así como puertas de acceso al mismo, etc.; b) las razones y pruebas que desee incorporar el presunto infractor; c) todo lo relativo a las pruebas del ilícito que se atribuye; d) El encuadramiento legal de la conducta a los fines de que ejerza su derecho de defensa; e) la citación a una audiencia de defensa, la que se va a fijar para una fecha no anterior a los 5 días ni superior a los 20 días; f) dicha acta deberá estar firmada por el presunto infractor y los funcionario actuantes, notificando al responsable en ese mismo acto o en caso de ausencia por alguno de los medios que prevé el art. 56 del Código de Procedimiento Administrativo (Ordenanza 15/2018) y siempre lo realizará el personal del Área Municipal de Bromatología convocado, en presencia de 2 testigos hábiles que convoquen para el acto, quienes también suscribirán dicha acta. g) dejar constancia de la vigilancia y medidas de seguridad que se establecen en el lugar como fajas de seguridad, etc., y comunicar de las penalidades en que incurrirá en caso de violarlas. h) en caso de proceder al decomiso de mercaderías deberá consignarlo también en el acta.

Artículo 13°: Contra la resolución que disponga la Clausura, procederán los recursos previsto en el capítulo IV del Título II de la Ordenanza 12/2017.

CAPITULO III: Contralor de Productos que Ingresan al Municipio

Artículo 14°: Todo producto alimenticio que se pretenda introducir para su comercialización al ejido municipal, deberá reunir los siguientes requisitos: a) Certificado de aptitud bromatológica expedido por la autoridad sanitaria competente.; b) Copias del permiso o autorización de habilitación y funcionamiento del establecimiento expedido por la municipalidad de origen.; c) Inscribirse en el Registro de Introductores de sustancias alimenticias de la municipalidad de Bulnes que a tal efecto exista.; d) Toda otra documentación que las autoridades municipales consideren convenientes.

Artículo 15°: Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán fiscalizados, desde el punto de vista bromatológico por el Área de Bromatología Municipal, estando la misma facultada para realizar las investigaciones de laboratorio u otras requeridas para determinar su aptitud para el consumo de la población. Solo se excluye de la inspección, únicamente los productos o alimentos que introduzcan los particulares para consumo propio o familiar.

Artículo 16°: Todo comercio que reciba mercadería destinada al consumo de la población, deberá exigir al transportista o introductor la presentación del certificado o autorización de introducción expedido por la autoridad sanitaria local.

Artículo 17°: En caso de infracción a las normas establecidas en el presente capítulo y a los efectos de la aplicación de las penalidades establecidas, se considerará solidariamente responsables de las mismas al introductor como así también al productor o remitente de esos productos alimenticios.

Artículo 18°: Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios para su comercialización en la localidad de Bulnes deberá contar con la pertinente habilitación municipal. A tal fin se habilitará un registro de introductores y/o repartidores en el que se consignarán los siguientes datos: a) Nombre, apellido, DNI, domicilio del solicitante y teléfono; b) Numero de habilitación Municipal para el comercio dentro de la localidad.; c) Clase de sustancia alimenticia que introduce.; d) Datos del Vehículo.; e) Se deberá pagar un canon de pesos que determinará la autoridad y se entregará un certificado de habilitación del vehículo, el que tendrá la validez de un

(1) año. Ante cualquier modificación en las condiciones técnicas para la presente habilitación, el introductor o repartidor deberá comunicarlo a la autoridad en el plazo de diez (10) días.

Artículo 19°: Los vehículos que transporten productos alimenticios y que cuenten con habilitación nacional o provincial a ese efecto, quedarán eximidos de lo establecido en el artículo anterior, sin perjuicio de cumplir con los requerimientos técnico-sanitarios previstos en el presente reglamento.

Artículo 19° (BIS): En caso de que las sustancias a transportar lo requieran, los vehículos deberán constar con equipos de refrigeración adecuados.

Transporte de carnes

Artículo 20°: Serán totalmente cerrados en su interior, forrado en material inoxidable u otro material impermeable autorizado, con zócalo sanitario, piso antideslizante, sin solución de continuidad, ganchera de hierro galvanizado o inoxidable, rampa de efluentes a tacho recolector y deberá hacerse en perfecto estado de higiene.

Artículo 21°: Cuando se transporten carnes en troceadas y se realice o utilicen bandejas, cajones o recipientes, estos deberán ser de material autorizado sanitariamente y se deberá asegurar la completa separación entre los diferentes productos dentro del vehículo.

Artículo 22°: Se considera como introducción clandestina de carne, toda aquella introducida para ser destinada al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales o provinciales y todo producto cárnico que se encuentre en comercios para su venta y no cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario.

Transporte de productos lácteos

Artículo 23°: Los vehículos empleados para la distribución de leche deben tener caja de cierre hermético construidas con material aislante y revestidas interiormente con material impermeable. Deberán poseer equipo de refrigeración.

Transporte de productos farináceos

Artículo 24°: Los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, construidos en material inalterable y el producto transportado en canastas o estanterías evitando su contacto con el piso.

Transporte de huevos, verduras y bebidas:

Artículo 25°: Podrán utilizarse vehículos que posean toldos en buenas condiciones de higiene, y la mercadería deberá estar acondicionada en canastos o cajones.

Transporte de otros productos

Artículo 26°: El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observara los requerimientos anteriores y los particulares que al efecto determine el departamento de bromatología municipal.

TITULO II

"HABILITACION DE COMERCIOS - REGISTRO DE COMERCIANTES ALIMENTICIOS"

Artículo 27°: La habilitación para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales y de toda otra actividad permanente o transitoria de carácter alimenticio, se regirá por el presente. A tal fin se habilitará un REGISTRO DE COMERCIANTES ALIMENTICIOS en el que se consignarán los siguientes datos: a) Nombre, apellido, DNI, y domicilio real y domicilio fiscal del solicitante, titular, o responsable; b) Nombre de fantasía y domicilio del negocio o local comercial; c) Ramo del negocio a instalarse o nómina de productos a elaborar; d) Si se trata de un comercio ambulante, actividad permanente o transitoria; e) contacto del comercio y/o de su titular; f) domicilio fiscal electrónico.

Artículo 28°: En caso de infracción a las normas establecidas en el presente capítulo y a los efectos de la aplicación de las penalidades establecidas, se considerará responsable de a la persona física o jurídica que figure como titular inscripto en el registro mencionado en el artículo anterior.

Artículo 29°: La habilitación se acordará por tiempo determinado cuando la índole de la actividad lo requiera y en tal caso caducará al vencimiento del plazo fijado.

Artículo 30°: A los fines de otorgar la correspondiente habilitación de funcionamiento, el Área de Bromatología Municipal, deberá evaluar previamente las condiciones edilicias, higiénicas, bromatológicas, y técnico-sanitarias en general y en particular al correspondientes al ramo alimenticio. Podrá requerir de los propietarios todos los informes que considere necesarios. Si al momento de la inspección inicial existen deficiencias o recaudos que puedan ser subsanadas,

puede acordarse una habilitación provisoria, otorgando un plazo determinado para cumplirlas, al vencimiento del mismo si se cumplen, se otorgará la habilitación definitiva con el certificado correspondiente, y en caso negativo caducara la misma de pleno derecho sin necesidad de notificación alguna.

Artículo 31°: En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento, deberá solicitarse a la autoridad competente para que certifique que el mismo reúne las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas.

Artículo 32°: El solicitante, titular, o responsable del establecimiento alimenticio deberá ajustarse y cumplimentar con las normativas nacionales y/o provinciales fiscales, tributarias, laborales, etc., que regulen su actividad.

Artículo 33°: El solicitante, titular, o responsable del establecimiento dedicado a la producción de alimentos está obligado a muñirse de la correspondiente libreta de salud y deberá exigir al personal que contraten para el manejo de sustancias alimenticias. La frecuencia de renovación de la libreta de salud será anual.

Artículo 34°: Todas las personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y demás actividades vinculadas, deberá contar y utilizar con la vestimenta sanitaria correspondiente a la actividad alimenticia que realice, estando integrada, como mínimo por: gorro, blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado de color blanco o claro y deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de aseo e higiene.

TITULO III
"PARTE ESPECIAL"

CAPITULO I: Fábricas de Alimentos

Artículo 35°: Las fábricas de alimentos que, por la índole de su actividad, emanaciones, desechos, productos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por órganos técnicos municipales.

Artículo 36°: Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares u otros lugares considerados inconvenientes

como caballerizas, criaderos de animales o cualquiera que contravenga principios higiénico-sanitarios.

Artículo 37°: Las paredes de las fabricas serán ejecutadas de ladrillos, bloques, placas pre moldeadas u otro material duradero apropiado y aprobados por las reparticiones correspondientes, de montaje manual o industrial, que garantice condiciones de aislación hidrófuga, térmica y acústica, revocadas y revestidas interiormente hasta una altura de 2,20 mts. con material impermeable y duradero y de fácil higiene. Los pisos serán de mosaicos o material similar impermeable y liso de fácil higiene. Los techos serán de material aprobado, que garantice aislación hidrófuga, con cielorraso liso y que deberá garantizar el mantenimiento de la higiene. La ventilación será la suficiente, obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con tela anti insectos.

Artículo 38°: El agua que se utilice en la elaboración de los productos o para higienización responderá a las exigencias establecidas en el C.A.A.

Artículo 39°: Las fabricas con producción de humos, estarán provistas de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención de hollín, las que serán limpiadas periódicamente y provistas de interceptores que eviten la salida del hollín, carbonilla, y demás desechos, al vecindario.

Artículo 40°: Las fábricas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de aseo, estando obligadas a combatir roedores, así como la destrucción de insectos.

CAPITULO II: Almacenes, Depósitos y Comercios de Alimentos

Artículo 41°: Los locales comerciales deberán reunir condiciones de higiene, aislación hidrófuga, térmica y acústica necesarias y con la ventilación e iluminación necesaria. Los interiores deberán estar convenientemente pintados y/o revestidos con materiales lavables. Deberán contar con dispositivos de cierre y terminaciones que eviten la invasión de insectos y roedores. Los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable de fácil limpiado, no debiendo presentar deterioros.

En los almacenes y depósitos de alimentos las paredes serán de mampostería revocadas y pintadas. Los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable. Los techos serán de hormigón o loseta o en su defecto poseerán cielorraso de material autorizado.

Artículo 42°: Queda prohibido utilizar como dormitorios los comedores, locales de elaboración, expendio o depósitos de alimentos, como así también, la instalación de negocios, depósitos y demás funcionalidades, en comunicación directa con dormitorios, baños, retretes y demás habitaciones.

Artículo 43°: Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta, descansarán sobre estantes adecuados, que disten a por lo menos, 0,15 cm del suelo.

Artículo 44°: Cuando realicen el expendio de fiambres, manteca, quesos, conservas y demás alimentos que requieran conservación en frío, deberán mantener estos artículos en heladeras con la temperatura adecuada que garanticen su aptitud y en condiciones higiénicas.

CAPITULO III: Puestos en particular

- Puestos de venta de carnes:

Artículo 45°: Las paredes deberán ser cubiertas con revestimientos impermeables, liso y lavables hasta una altura de 2,20 mts.. Poseerán mesa de mármol u otro material autorizado (acero inoxidable, cerámicos, azulejos u otros determinados por la autoridad), tabla de madera dura para el serruchado de las carnes, balanza con platillos. Las gancheras y ganchos serán de material galvanizado, niquelado e inoxidable, no pudiendo colocarse a menos de 50 cms de las paredes para impedir el contacto de las reses con ellas. Deberán poseer piletas con sus correspondientes desagües.

Artículo 46°: La conservación de la carne y menudencias se hará en heladeras o cámaras frías, aprobadas por la inspección sanitaria.

Artículo 47°: Los productos cárnicos deberán proceder de plantas faeneadoras habilitadas y munidos de su correspondiente documentación, las reses deberán estar identificadas con los sellos de inspección correspondientes. Los chacinados, embutidos que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.

Artículo 48°: Queda prohibido en estos establecimientos: a) Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores, este producto se prepara a la vista y ante el pedido del adquirente. b) Depositar productos en el piso. c) El uso de aserrín para absorber la humedad del suelo. d) La balanza que se utiliza para el pesaje de carne, no podrá ser utilizada para pesar otros productos.

- Puestos de venta de legumbres, frutas y verduras:

Artículo 49°: La mercadería estará depositada en estantes apropiados y que permitan un fácil lavado de los mismos. La fruta o verdura que viniera acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en venta en su envase original siempre que este no haya sufrido deterioro. No podrán depositar mayor cantidad de mercadería que la necesaria para la venta de un día de verano y dos en invierno, debiendo traerse las verduras despojadas de sus adherencias inútiles, para evitar el aumento de basura.

Artículo 50°: Los locales deberán disponer de una pileta para el lavado de las frutas y hortalizas.

- Comercios de productos lácteos y derivados:

Artículo 51°: Toda la leche que ingrese a la localidad para su abasto, así como la que se expenda en los comercios deberá provenir de establecimiento autorizado y cumplir todas las disposiciones que al respecto establece el C.A.A.

Artículo 52°: Los establecimientos deberán ser independientes de cualquier otro uso, ampliamente ventilados y con suficiente provisión de agua potable y deberá observarse las condiciones de vestimenta y documentación sanitaria del personal.

- Establecimientos de panificación, panadería y pastelería:

Artículo 53°: Los establecimientos de panificación deberán contar con un sistema operativo mecanizado desde el amasado del producto hasta la cocción inclusive, debiendo contar con las instalaciones, máquinas y elementos que se detallas a continuación: a) cuadra de elaboración; b) depósito de harina y materias primas; c) salón de ventas (si se efectúa el expendio al público); d) depósito de combustible; e) baños y vestuarios.

Artículo 54°: El depósito de harina y materias primas deberá reunir las condiciones necesarias para el uso al que se destina, de capacidad suficiente, construido de mampostería, revocado y pintado con pintura lavable, piso impermeable y cielorraso si corresponde. Las bolsas de harina en ningún caso se depositarán sobre el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura.

Artículo 55°: Cuando el establecimiento posea local de ventas, éste deberá estar separado del local de elaboración.

Artículo 56°: El horno deberá ser de cocción continua y calentamiento indirecto, dotado de instrumental para el control de temperatura.

Artículo 57°: Deberán poseer cámara de fermentación cerrada y provisto de elementos fijos que proporcionen la humedad y temperatura adecuadas.

Artículo 58°: Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, azulejos de cerámicos u otro material autorizado asentadas sobre base de mampostería o hierro que deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación.

Artículo 59°: Las harinas, levaduras, grasas, etc., que se utilicen deberán provenir de establecimientos habilitados y reunir las condiciones de aptitud establecidas en el C.A.A.

Funcionamiento en la vía pública de carritos, carros bares, pancheros y choripaneros:

Artículo 60°: Entiéndase como tales los vehículos-cocina, puesto-casilla o local fijo tipo quinchos u otros que expendan bebidas, sándwiches, panchos, hamburguesas, choripanes y especialidades similares y afines.

Artículo 61°: Su instalación solo se permitirá en lugares que expresamente autoricen las reparticiones técnicas municipales y se deberá contar además con la autorización previa por escrito del propietario u ocupante del inmueble frentista y colindante a donde se instale. El permiso en todos los casos es transitorio o temporal, debiendo ser visado anualmente por el Área Municipal de Bromatología.

Artículo 62°: Los carros serán tipo tráiler o casilla rodante con revestimiento interior, piso y techo de material impermeable que permita una fácil higienización. Deberán estar dotados de una pileta de lavado con grifo y provisto de agua contenida en un tanque de reserva de no menos de 20lts. Las parrillas contaran con chimeneas con salida al exterior con una altura no menor a 1,50 mts. sobre el techo del tráiler. Deberán contar con matafuegos aprobado y autorizado. Se deberán instalar recipientes de residuos en número suficiente y es obligación del titular mantener higiénico el lugar que rodea el puesto en un radio mínimo de 10 mts. Todas las materias primas deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente. El personal deberá contar con la correspondiente libreta de salud y vestimenta sanitaria.

- Restaurantes, Comedores, Casas de Comida y Rotiserías:

Artículo 63°: Las dependencias destinadas a comedores, tendrán la amplitud necesaria según la importancia del establecimiento y no comunicarán en forma directa con baños ni dormitorios u otra dependencia considerada inconveniente.

Artículo 64°: Se consideran casas de comidas sin salón comedor y empresas de catering a aquellos establecimientos donde se preparen comidas frías o calientes y no se consuman en las mismas, sino, que se repartan en cualquier forma al exterior.

Artículo 65°: Se encuentra terminantemente prohibida la tenencia de mascota en este tipo de establecimientos. Las cocinas deberán estar bien revocadas, revestidas de azulejos u otro material impermeable e inalterable autorizado hasta una altura mínima de 2,20 mts, el resto perfectamente pintado. Los pisos serán de material impermeable y de fácil higienización, cuando poseyeran cielorraso estos serán de material autorizado sanitariamente. Será bien ventilado e iluminado y cuando sea necesario se colocarán extractores de aire y ventiladores. Todos los utensilios usados como cacerolas, sartenes, ollas, y demás elementos de cocina, estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioros, abolladuras, o que tengan el enlozado saltado. Las materias primas deberán ser depositadas en estantes adecuados y los productos que lo requieran conservados en heladera, cámaras frigoríficas o sistemas de frío autorizados. Todos los productos procederán de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria.

- Bares, Pubs y Confiterías:

Artículo 66°: Se designan bajo este nombre los establecimientos donde se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas envasadas o al copeo y a la preparación de sus combinaciones (tragos), las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos tales como baterías de sándwiches y similares para ser consumidos en el mismo local.

- Viandas a domicilio:

Artículo 67°: Las familias que en sus domicilios particulares preparen comidas para ser repartidas en número no mayor a 6 (seis viandas/12 comidas) no se consideraran casas de comida o pensión, pero en todos los casos deberán comunicar al Área Municipal de Bromatología de su funcionamiento para el control de las condiciones que reúna la cocina e higiene en general.

- Venta de agua, bebidas gasificadas, sodas:

Artículo 68°: Con la denominación de agua potable se entiende la que es apta para la alimentación y usos domésticos. No deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivos en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, limpiada y transparente, libre de patógenos y/o toxicogénicos. Deberá cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas establecidas en el C.A.A.

Artículo 69°: Las bebidas analcohólicas, gasificadas o no, jarabes para refrescos, jugos vegetales y productos afines deberán expenderse en recipientes bromatológicos aptos y en el rotulado deberán contener las especificaciones para cada tipo de producto que el C.A.A. exige.

Artículo 70°: Todo introductor de agua o el resto de las bebidas mencionadas en este reglamento, que desee comercializar sus productos en la localidad de Bulnes, deberá solicitar el permiso correspondiente ante el Área Municipal de Bromatología, que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias del presente reglamento.

- Establecimientos que elaboran chacinados:

Artículo 71°: La denominación y composición de cada producto embutido y/0 chacinado, así como las materias primas, aditivos, colorantes y cualquier otra sustancia utilizada en la elaboración o fabricación de ellos deberá proceder de plantas habilitadas por autoridad sanitaria competente.

Artículo 72°: Todo producto que se elabore deberá ir munido de una etiqueta, rótulo, faja, u otra, donde se consignará el nombre y domicilio del elaborador, denominación del producto, materia prima con que se encuentra elaborado y su composición centesimal, fecha de elaboración y firma del profesional si la hubiere, en las siguientes condiciones: a) chorizos frescos y morcillas llevaran un rotulo cada 5 kg; b) salchichas, codeguines, longanizas, etc., un rotulo cada 3 kg; salames, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, panceta, tocino y en general cualquier unidad, un rotulo por cada pieza.

Artículo 73°: Estos establecimientos deberán hallarse aislados de toda otra industria que elabore productos no comestibles y que pueda resultar inconveniente.

Artículo 74°: Estos establecimientos, además de cumplimentar con las condiciones generales de toda otra industria, deberá contar con: a) una sala de elaboración (independiente de

toda otra sala); b) sala de depostado; c) cámaras frigoríficas o sistemas de frío aprobados; d) cumplir con las condiciones establecidas para los puestos de venta de carnes (carnicerías).

Artículo 75°: Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria y estar munidos de la correspondiente libreta de salud.

Artículo 76°: En las carnicerías y mercaditos se permitirá únicamente la elaboración de facturas frescas para la venta diaria. Para ello deberá contar con un sector independiente del lugar de venta acondicionado convenientemente.

- Mataderos de cabritos, lechones y peladeros de aves:

Artículo 77°: Se entiende por mataderos de lechones y/o cabritos, los establecimientos o fracción dedicados a la faena de animales cuyo peso no exceda de los 12 kg., para lechones y de 8 kg., para cabritos en la res desollada y eviserada.

Artículo 78°: Se entiende por mataderos, peladeros de aves, los establecimientos o fracción de establecimientos dedicados a la faena de animales comercialmente designados como tales.

Artículo 79°: La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos solo se permitirá en las zonas definidas previamente por el área de bromatología.

Artículo 80°: Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y dispondrán de abastecimiento de abundante agua potable fría y caliente. Deberán contar con a) un corral de encierro, con rampas de descarga; b) dependencia para la inspección veterinaria; c) sala de faena; d) sala de desperdicios y decomisos; e) cámaras frigoríficas; f) deberán cumplimentar con las condiciones establecidas para carnicerías y chacinados.

TITULO III

"DISPOSICIONES FINALES"

Artículo 81°: Las infracciones a las normas del R.B.M., así como las que en un futuro las modifiquen y/o actualicen, serán pasible de las siguientes sanciones: a) Multa establecida en el Código de Faltas de la Municipalidad de Bulnes – Ordenanza N° 11/2017; b) Comiso e intervención de la mercadería en infracción; c) Clausura del establecimiento; d) suspensión o cancelación de la habilitación o autorización otorgada.

Artículo 82°: Toda norma legal que en el futuro se dictare, modificaciones o complementaciones que surjan al presente reglamento, deberán ser incorporadas para permitir una actualización permanente del mismo.

FIN DEL ANEXO

PERNA, MARÍA FABIANA
Sec. Gobierno y Finanzas
MUNICIPALIDAD BULNES

MUNICIPALIDAD de BULNES - CBA.

Lic. MARTÍN A. TOSELLI
Intendente Municipal
Bulnes - Córdoba