

ORDENANZA

ARTICULO 1º) La venta, manipuleo, almacenaje, conservación y traslado de productos comestibles en todo el ámbito del Partido de Coronel Dorrego, se ajustarán a las condiciones que, como mínimo, establece la presente Ordenanza para cada rubro comercial.-

ARTICULO 2º) Carnicerías:

- a) **Local:** Los locales destinados a carnicerías deberán reunir los siguientes requisitos:
- 1) Superficie no menos a 16 (dieciséis) metros cuadrados, ventilados, con puertas y ventanas metálicas, las que no podrán comunicarse con dependencias de casa de familia.-
 - 2) Pisos de mosaicos cerámico, cemento alisado o material lavable, con declive y desagüe.-
 - 3) Paredes cubiertas con material o pintura lavable hasta, por lo menos, dos (2) metros de altura y el resto totalmente revocadas.-
 - 4) Mesada de mármol o acero inoxidable, la cual deberá estar en un estado que permita perfectas condiciones de higiene.-
 - 5) El cielorraso será de un material que permita mantener las condiciones exigidas de higiene (yeso, aluminio o chapa).-
 - 6) Agua corriente y pileta adecuada.-
 - 7) Los ganchos para colgar la carne serán de acero inoxidable o hierro galvanizado y las gancheras deben estar a 75 (setenta y cinco) centímetros como mínimo de las paredes y tener suficiente altura para que la res no arrastre en el piso.-
 - 8) Las balanzas tendrán platillos niquelados, estañados o de acero inoxidable.-
 - 9) La carne se descargará en parrilluelas forradas de zinc.-
 - 10) Tendrán cámaras o heladeras con capacidad suficiente y destinadas a ese uso específico.-
 - 11) La carne será despachada en contacto con papel blanco o bolsas de polietileno traslúcidas.-
 - 12) Poseer un recipiente metálico o plástico para desperdicios.-
 - 13) Poseer iluminación que no altere los colores naturales de la mercadería.-
- b) **Personal:**
- 1) Toda persona que intervenga en la venta, transporte o manipuleo de los productos deberá poseer certificado de buena salud, el que estará en poder del propietario del negocio en el lugar de trabajo.-
 - 2) Será obligatorio el uso permanente de gorro y guardapolvo o delantal blanco.-
 - 3) Deberá abstenerse de fumar durante la atención al público.-
- c) **Vehículos:**
- 1) El transporte de carne se hará en vehículos cerrados completamente y forrados íntegramente en zinc, debiendo mantenerse limpios y ser lavados diariamente antes de cargar la carne.-
 - 2) Los recipientes para transportar carne trozada, vísceras, grasas, etc., deberán ser de zinc, plástico u otro material inoxidable.-

ARTICULO 3º) Venta de frutas o verduras y despensas:

- a) Deberán ajustarse a las condiciones mínimas establecidas en el Art. 2º), inc. a), puntos 1, 2, 3, 4, 6, 8, 10 y 12; inc. b), puntos 1 y 2. Respecto a lo dispuesto en el inc. a), punto 1), solamente deberán cumplimentar lo referido a las dimensiones del local.-

b) Toda mercadería deberá estar sostenida en estanterías, a no menos de 30 cm. Del suelo. En caso de exhibir frutas y verduras en el exterior del local, éstas deberán colocarse a no menos de 70 cm. del suelo.-

ARTICULO 4º) Rotiserías:

- a) Deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el Art. 2º inc. a), puntos 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10 y 12 y en el inc. b), punto 1.-
- b) Las heladeras o cámaras refrigeradoras que se utilicen serán de uso exclusivo para el negocio.-
- c) La cocina será de uso exclusivo del negocio y deberá poseer instalación de agua caliente y fría.-

ARTICULO 5º) Venta de pescado:

- a) Deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el Art. 2º), inc. a), puntos 1,2,3,4,5,6,8,10,11,12 y 13; y el inc. b), puntos 1,2.. y 3.-
- b) Tendrán obligatoriamente una cámara o pileta de acero inoxidable o similar en las que se conservará sólo el pescado refrigerado o con hielo.-

ARTICULO 6º) Reparto de leche:

- a) Solamente podrán proveerse de leche de plantas autorizadas por la municipalidad.-
- b) El reparto de leche se efectuará en carros o vehículos exclusivamente para ese uso y acondicionados para tal fin.-
- c) El repartidor deberá obtener la libreta o certificado que acredite su estado normal de salud.-
- d) Será de uso obligatorio el delantal o guardapolvo blanco.-
- e) La leche repartida en los vehículos autorizados deberá ajustarse a las reglamentaciones bromatológicas vigentes en la Provincia.-

ARTICULO 7º) El no cumplimiento de las normas establecidas en la presente Ordenanza dará lugar a la Dirección de Inspección de la Municipalidad de Coronel Dorrego a rechazar la solicitud de habilitación del local comercial.-

ARTICULO 8º) Todos los comercios ya habilitados tendrán que adecuarse a las disposiciones de la presente Ordenanza en un plazo de tres (3) años a contar de la promulgación de la presente.-

ARTICULO 9º) Se aplicarán en forma subsidiaria y complementaria a lo dispuesto en esta Ordenanza las reglamentaciones que en esta materia se dicten en jurisdicción provincial.-

ARTICULO 10º) Derógase toda otra norma anterior que se oponga a la presente, en especial el Decreto Municipal de fecha 15-03-71.-

ARTICULO 11º) Comuníquese al Departamento Ejecutivo, demás que corresponda, dese al Registro Oficial y oportunamente archívese.-

SALA DE SESIONES, Octubre 12 de 1995.-

Registrada bajo el número: 1399/95