

Posadas 12 de diciembre del 2005

DECRETO Nº1364

VISTO:

La necesidad de prevenir focos de enfermedades transmisibles por alimentos en salvaguarda de la Salud Pública, y ;

CONSIDERANDO:

QUE, es necesaria la protección de la seguridad alimentaria, eliminando prácticas incorrectas, incompatibles con las buenas prácticas de elaboración, en lo referente a elaboración y venta de helados;

POR ELLO:

EL INTENDENTE DE LA CIUDAD DE POSADAS

DECRETA:

ARTÍCULO 1º.-APRUEBASE en todas sus partes las normas reglamentarias para establecimientos de elaboración y/o venta de helados.-

ARTÍCULO 2º.-DEFINICIONES:

-A los efectos de esta normativa:

- 1.-Defínese genéricamente como helado a la preparación alimenticia que ha sido llevada al estado sólido, semisólido, o pastoso por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que ha de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor, en un todo de acuerdo al Código Alimentario Nacional.-
- 2.-Defínese como Heladería de Elaboración al establecimiento en el que se procede a la elaboración y envasado al helados y de mezcla envasadas para congelar.-
- 3.- Defínese como Heladería de venta al establecimiento o punto de venta en el que se realiza venta al consumidor final de helados.-

ARTÍCULO 3º.- AMBITO DE APLICACIÓN:

LA presente normativa comprende a los fabricantes de helados, fabricantes de mezclas envasadas para congelar, procesadores de las mismas, así como a los distribuidores y vendedores de estos productos y todos aquellos que se dediquen a la elaboración y venta de helados en sus establecimientos.

ARTÍCULO 4º.- DE LOS REQUISITOS GENERALES

SIN perjuicio de la obligatoriedad de cumplimentar con la Norma 80/96 Mercosur y las empresas y/ o establecimientos comprendidos en la presente norma identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene del producto y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuados, de acuerdo a los principios del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP/ APPCC) a sus efectos diseñarán Programa Operativo Estandarizado de Saneamiento y Manual de Buenas Prácticas de Elaboración que serán de aplicación obligatoria.

4.1. Todos los establecimientos, sean éstos de elaboración o venta, contarán con instalaciones apropiadas para la limpieza o desinfección del material y utensilios, según normas de buenas prácticas de elaboración.

4.2. Todos los establecimientos, sean éstos de elaboración o venta, dispondrán de lavamanos no manual con provisión de agua caliente a demanda, ubicado en lugar de acceso inmediato y proporción no menor de 1 (uno) cada 6(seis) operarios, dosificador de jabón líquido y dispositivo proveedor de toallas de papel.

4.3. Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de las materias primas y/o a la elaboración de helados y mezcla envasadas para congelar que puedan entrar en contacto con los mismo, así como la vajilla de servicio deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

ARTÍCULO 5º.- DE LAS INSTALACIONES

El lugar donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de las materias primas y/o a la elaboración de helados y mezclas envasadas para congelar:

5.1. Estará suficientemente aislado de cualquier otro recinto ajeno a este fin y será de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas y su diseño contemplará el flujo de trabajo respetando del principio de la marcha hacia delante.

5.2. Se ubicará en lugares que no sean cerrados ni subterráneos, en cuyo caso dispondrán de ventilación forzada y climatización artificial que asegure una temperatura ambiente nunca superior a los 12°C.

5.3. Las paredes se revestirán con materiales no absorbentes y lavables, de colores claros, deberán ser lisas y sin grietas, poseerán friso impermeable-preferentemente azulejado con junta tomada (sin junta)-no menor a 2mts. de altura.

5.4. Los pisos serán lisos de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables, no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar (aislados no rugosos, juntas tomadas). Se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de desagües.

5.5. Deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y desechos, el cual deberá mantenerse en todo momento en buen orden y estado. Todas las tuberías de evacuación de aguas residuales deberán estar debidamente sifonadas y desembocaren desagües rejillados.

5.6. Los techos o cielorrasos deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar, no permitiéndose el uso de la madera.

5.7. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los suelos y entre las paredes y los techos deberán ser abovedados (zócalo sanitario) para facilitar la limpieza.

5.8. Las ventanas y otras aberturas deberán estar construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

5.9. Las puertas deberán ser de superficie lisa e inabsorbentes y, cuando así proceda, deberán ser de cierre automático y ajustado.

5.10. Las paredes y/o tabiques divisorios y/o separadores se revestirán con materiales no absorbentes y lavables, de colores claros: deberán ser lisas y sin grietas. No se permite el uso de madera.

5.11. Todos los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo del personal del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de productos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna. En los establecimientos de pequeñas dimensiones si el personal manipulador no dispone de sanitarios exclusivos deberán existir, al menos, taquillas para el cambio de ropa separadas de la zona de manipulación. Situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavabos con agua fría o fría y caliente, de uso no manual, provistos de dosificador de jabón líquido y dispositivo proveedor de toallas de papel. No se permite el uso de toallas de tela. Deberán ponerse avisos en los que se avise al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

ARTÍCULO 6º.- DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

6.1. Las mezclas para helado serán sometidas a tratamiento térmico preciso, en condiciones tales de temperatura y tiempo, que garantice la destrucción de cualquier tipo de microorganismo patógeno y se conservarán, hasta su congelación, a temperaturas inferiores a 5°C. No será necesaria la aplicación de tratamiento térmico en las mezclas envasadas para congelar, en el helado de agua y en el sorbete, cuando el producto resultante tenga un pH igual o inferior a 4.6, excepto los granizados, cuyo pH será igual o inferior a 5.5.

ARTÍCULO 7º.- DEL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

7.1. Almacenamiento y conservación.

7.1.1. Las capacidades de los lugares o locales de almacenamiento permitirá garantizar el almacenamiento de las materias primas utilizadas de los productos contemplados en la presente, según normas de Buenas Prácticas de Elaboración.

7.1.2. Los helados se almacenarán y conservarán a una temperatura igual o inferior a -10°C en el centro del producto. Los granizados se conservarán a temperatura igual o inferior a 0°C en el centro del producto.

7.1.3. Los helados y mezclas envasadas para congelar podrán ser almacenados junto con otros productos alimenticios congelados, siempre que estén envasados, de tal forma que no perjudique a la calidad de los mismos y que no transmitan o adquieran olores ni sabores extraños.

7.2. Transporte.

7.2.1. Los vehículos que se destinen al transporte de helados deberán ser identificados exteriormente como transporte habilitado e identificada su condición de isoterma o refrigerante.

7.2.2. Durante su transporte, los helados se mantendrán a una temperatura igual o inferior a -15°C con una tolerancia de 4°C .

Los granizados se mantendrán a una temperatura igual o inferior a 0°C .

7.2.3. Los helados podrán ser transportados junto a otros productos alimenticios congelados, siempre que estén envasados, de tal forma que no perjudiquen a la calidad de los mismos y que no transmitan o adquieran olores y sabores extraños.

ARTÍCULO 8º.- DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA

8.1. Los helados que se vendan envasados en los establecimientos de venta, ya sean éstos permanentes o de temporada, se mantendrán en equipos frigoríficos adecuados a las temperaturas indicadas en el punto 7.1.2. de la presente norma.

8.2. Los helados que se vendan a granel o fraccionados se conservarán con anterioridad a su venta a una temperatura tal que puedan ser manipulados para su venta en dichas condiciones.

8.3. Los utensilios que se empleen para la venta a granel cumplirán permanentemente las debidas condiciones higiénicas. Estos utensilios deben ser de un material tal que no transmitan sustancias extrañas al helado ni modifiquen sus características organolépticas y se limpiarán con agua corriente potable cada vez que se utilicen.

8.4. En los casos en los que no se estén utilizando de forma continuada, se mantendrán en recipientes resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1.5% de ácido cítrico o el tartárico, que se renovará las veces necesarias para mantener un perfecto estado de limpieza y desinfección del utensilio.

8.5. Las cucharillas, galletas y similares que se expendan con los helados, se guardarán en recipientes cerrados, debidamente protegidos y fuera del alcance del consumidor.

ARTÍCULO 9º.-REFRENDARÁ el presente Decreto el Señor Secretario de Calidad de Vida.

ARTÍCULO 10º.-REGÍSTRESE. Tome conocimiento las Secretarías Municipales, Fiscalía Municipal, Contadora Municipal, Dirección de Ceremonial y RR. PP. Cumplido. ARCHÍVESE.