

ORDENANZA Nº 1089

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE POSADAS
SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA:

ARTICULO 1.- DERÒGASE, en todos sus términos las Ordenanzas Nº 87/88 Y Nº 131/94.-

ARTICULO 2.- EL Departamento Ejecutivo reglamentara la presente Ordenanza , los lineamientos de Ingeniería Sanitaria, Seguridad e Higiene Laboral y Buena Practicas de Manufactura (BPM) correspondiente para cada uno de sus artículos.-

ARTICULO 3 .- LA presente Ordenanza tiene por objetivo establecer los requisitos funcionales mínimos de los establecimientos, elaborados y/o expendedores de productos panificados, en un todo de acuerdo con las Normas Nacionales (Código Alimentario Argentino). Leyes Provinciales y Ordenanzas Municipales.-

ARTICULO 4.- SIN perjuicio de cumplimentar con la legislación general vigente al respecto, todos los establecimientos instalados y a instalarse dentro del Ejido Municipal de la Ciudad de Posadas, cualquiera sea su naturaleza jurídico-empresaria, que elaboren productos de panificación se registrarán por las disposiciones emergentes de la presente Ordenanza y su correspondiente Reglamentación.-

ARTICULO 5.- ENTIENDASE, por Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamientos (POES) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican como realizar una tarea para lograr un fin específico de la mejor manera posible y entendiendo por Saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza, desinfección en los establecimientos, sus instalaciones, equipos y procesos de elaboración, a los fines de prevenir la contaminación física, química y microbiológica de los alimentos, y que pueden producir enfermedades en los seres humanos que los consuman.

Se extenderá por Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a aquellos procedimientos operativos que describen las tareas de saneamientos.

Todos los establecimientos deberán desarrollar procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.

DE LOS LOCALES

ARTICULO 6.- ENTIENDASE por panaderías, pastelerías y fabricas de galletitas, a todos aquellos locales, (incluido cerco perimetral depósitos, playa de carga y descargas,

sanitarios, etc.), donde se desarrollen la elaboración y/o venta de productos panificados, los cuales deberán cumplir con toda la legislación vigentes y con los siguientes requisitos:

- a) Aprobación de planos por la autoridad competente;
- b) Capacidad de dichos locales no inferior a 15 metros cúbicos por persona ;
- c) Superficie total de aberturas en los espacios donde se trabaje no inferior a la sexta parte de la superficie del piso en locales de hasta 100 m² y a la decima parte en locales de superficie mayor. Se admitirá a menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire;
- d) Durante las horas de trabajo el volumen de aire del local de elaboración deberá renovarse por lo menos 5(cinco) veces por hora.

ARTÍCULO 7.- **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 superficies;
- c) Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de su materias primas;
- 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 elaborado.-

DEL EQUIPAMIENTO

ARTICULO N° 8.- **TODOS** los equipamientos y utensilios utilizados en la áreas de manifestación de alimentos que puedan estar en contacto con los mismos serán de materiales que no trasmitan sustancias toxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies serán lisas, libres de astillas i grietas. El uso de madera y otros materiales que no pueden ser adecuadamente sanitizados y/o pueden dejar partículas en los alimentos están prohibidos. Queda el uso de hierro galvanizado o cincado.

ARTICULO 9.- **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.-

DEL PERSONAL

ARTICULO 10.- **LOS** establecimientos deberán:

- a) Establecer practicas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración y manipulación de productos en forma higiénicas;
- b) Proporcionar al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración y expendio de productos sanos y seguros;

- c) Instruir por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénicos y uso de la indumentaria adecuada.-

DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ARTÍCULO 11.-EL adecuado saneamiento de los locales destinados a depósitos y los medios de transporte deberá ser practicado para prevenir la contaminación física, química y biológica de los materias primas o productos alimentarios. Los productos alimenticios se clasificaran como: no perecederos, semiperecederos o perecederos.

No se almacenara o transportara materia prima o alimentos en condiciones que pueden permitir:

- a) La contaminación de la materia prima o alimentos;
- b) La rápida proliferación de microorganismos patógenos indeseables;
- c) El deterioro de daño en el envase.-

El transporte de productos de panadería solo podrá efectuarse en carros o vehículos cerrados y reservados de toda contaminación, debidamente validados por autoridad competente.

DEL EXPENDIO

ARTICULO 12.-LOS productos que no lleven envoltura deberán expendirse en los negocios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas defendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico o tules de genero adecuado, en perfecto estado de limpieza.

El expendio de estos 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 dichos artículos.

En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen (envasado en panadería) y siempre que se tenga en sitios adecuados.-

ARTICULO 13.- **REGISTRESE**, comuníquese al Departamento Ejecutivo, cumplido,
ARCHIVESE.-

Dada en la Sala de Sesiones de este Honorable Cuerpo en su
Sesión Ordinaria Nº 36 del día 20 de Noviembre de 2003.-

A N E X O

REGLAMENTO ORDENANZA Nº1089/03-DECRETO Nº 1304/03

REQUISITOS FUNCIONALES MINIMOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES Y/O EXPENDEDORES DE PRODUCTOS PANIFICADOS Y AFINES

DE LOS LOCALES DE ELABORACION

ARTICULO Nº1.- **TODOS** los locales destinados a la elaboración de pan y panes especiales estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a ese cometido que pudiera producir alteraciones en dicho productos, desde el punto de vista cualitativo o sanitario, responderán a las normas de Buenas practicas de Manufacturas y constaran de:

- a) Almacén de harina independencia del de combustible.
- b) El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislados de las zonas de elaboración y almacenamiento de las materias, productos acabados e intermedios.
- c) Horno mecanizado de calefacción indirecto y régimen continuo. El horno podrá ser de calefacción directa si el combustible es gaseoso.
- d) Almacén de producto terminado, preferentemente frigorífico, independiente del de combustible.
- e) Separación de equipos y/o mobiliario mínimo de 0,80mts.

ARTICULO 2º.- **LOS** pisos de los obradores serán lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y podrán ser continuos o de piezas perfectamente unidas.

ARTICULO 3º.- **LAS** paredes de los obradores deberá revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de dos metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de esmalte o pintura plástica de especial resistencia a los lavados y al calor.

ARTICULO Nº 4.- **EN** cuartos separados y de acceso indirecto se dispondrán los servicios sanitarios, no debiendo existir entre estos últimos y el local del fabricación acceso directo.

ARTICULO Nº 5.- **EN** los locales donde se manipulen los productos se dispondrán de lavamanos de funcionamiento no manual, en numero necesario, con jabon liquido y toalla de un solo uso o generadores de aire caliente.

DEL ALMACENAMIENTO

ARTICULO Nº 6.- LAS puertas y ventanas de los locales de almacenamiento deberán poder cerrar herméticamente y desatarán provistas de dispositivos especiales para evitar la introducción de insectos, roedores y otros animales domésticos o no.

ARTICULO Nº 7.- LOS pisos serán lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y podrán ser continuo o de piezas perfectamente unidas.

ARTICULO Nº 8.- LAS paredes y los techos se revestirán de esmalte o pintura plástica de especial resistencia a los lavados y al calor. Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza.

ARTICULO Nº10.- PARA el transporte y distribución de la fabrica al vehículo de reparto y de este a los locales en que este autorizada la venta de los productos de panadería, los artículos transportados sin envasar serán colocados, obligatoriamente en estas u otros recipientes, de forma que se sobresalgan por encima de estos y que queden protegidos de la contaminación. El diseño de las cestas o recipientes será tal que no permita la introducción de unas en otras.

ARTICULO Nº 11.- LOS recipientes utilizados para el transporte de los productos de panaderías deberán estar en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera. Dichos Recipientes de pan, llenos o vacíos no podrán estar en contacto con el suelo o los mostradores. Estos recipientes deberán reunir los requisitos y condiciones técnicas suficientes que permitan el cumplimiento riguroso de esta exigencia.

ARTICULO Nº 12.- PARA el transporte de los productos de panadería, sin envasar solo podrán utilizar vehículos cerrados de tracción mecánica, cuya apertura no deberá mas que en el momento de la entrega. El techo o tapa del vehículo, así como sus paredes y suelos, deberán ser metálicas o de material macromolecular duro y tendrán ninguna parte formada por telas o lonas.

ARTICULO Nº 13.- LOS vehículos que se destinen al transporte de pan y de panes especiales deberán ser exclusivos durante su afectación a panificados e identificados exteriormente como tales. Fuera de ese tiempo tampoco podrán transportar otros productos distintos a los alimentos envasados. Deberán mantener perfecto estado de limpieza en todo momento y serán sometidos a desinfecciones periódicas.

DEL EXPENDIO

Los establecimientos de venta de pan y panes especiales cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

ARTICULO Nº 14.- EXISTIRA una separación entre el obrador y el local de venta, de manera que el publico no pueda acceder al local de fabricación.

ARTICULO Nº 15.- QUEDA prohibida la venta de los productos sujetos a esta reglamentación, sin envasar, en aquellos establecimientos donde se vendan productos distintos de los de la alimentación, excepto en aquellos locales que tengan aéreas especiales para los productos alimenticios, perfectamente delimitadas y posean producción propia.

ARTICULO Nº 16.- LA venta de los productos sin envasar sujetos a esta reglamentación se efectuara por personal dedicado especialmente a ello a repostería, pastelería, confitería, así como a otros productos alimenticios de envase integro y no recuperable, que no pueden producir alteraciones en el pan por olores y sabores extraños.