

ORDENANZA N° 1649

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE POSADAS

SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA:

ARTICULO 1.- DEL Objeto y Ámbito de aplicación:

1.1 ESTABLÉCESE las normas de higiene de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta suministro y servicio de comidas preparadas.-

1.2 IMPLÉMENTESE a todas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que realicen las siguientes actividades:

- 1) Elaboración;
- 2) Envasado;
- 3) Almacenamiento;
- 4) Transporte;
- 5) Distribución;
- 6) Manipulación;
- 7) Suministros y/o servicio de comidas preparadas;
- 8) Venta directa con o sin reparto a domicilio;
- 9) En máquinas expendedoras.-

ARTICULO 2.- A los efectos de esta Ordenanza se entenderá por:

2.1 COMIDA PREPARADA: entiéndase a la elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo, del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no; y dispuesta para su consumo, en forma directa, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.-

2.2 COMIDA PREPARADA CON TRATAMIENTO TÉRMICO: entiéndase a toda aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura), tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.-

2.3 COLECTIVIDAD: conjunto de consumidores con características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuelas, empresas, hospitales, residencias y medios de transporte.-

ARTICULO 3.- DE las condiciones de los Establecimientos.-

3.1 DISPONDRÁN de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.-

3.2 LOS aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, producto intermedio y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.-

3.3 DISPONDRÁN de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran.-

Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias; además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, del registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

3.4 LAS zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, de lavamanos de accionamiento no manual.-

3.5 PARA la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento elaborará y aplicará un programa operativo estandarizado de saneamiento (P.O.E.S.).-

3.6 LOS contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos que aseguren su correcta limpieza y desinfección.-

ARTICULO 4.- CRÉASE el Registro de Empresas de Catering.-

ARTICULO 5.- DEL Registro de las Empresas.-

5.1 LAS empresas que elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, importan, suministran y en su caso, sirven comidas preparadas, en un local propio o ajeno, para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta, quedan sujetas a inscripción en dicho Registro.-

5.2 LAS empresas que, en el mismo local, elaboran, envasan, almacena, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, quedan excluidas de la obligatoriedad de inscripción en este Registro.-

5.3 EL resguardo y actualización del Registro de Empresas de Catering será responsabilidad de la Secretaría de Calidad de Vida dependiente del Departamento Ejecutivo Municipal.-

ARTICULO 6.- DE los Requisitos de las Comidas Preparadas:

6.1.LAS comidas preparadas con sus procesos de elaboración y manipulación deberán cumplir los siguientes requisitos:

6.1.1 EN la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.-

6.1.2 LAS materias primas, productos intermedio y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados, vendidos y/o servidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.-

6.1.3 LA recepción, selección, preparación y, si corresponde la limpieza de las materias primas se realizará, siempre que sea posible, en un local o espacio reservado para tal fin.-

Cuando dichas operaciones se realicen en el mismo espacio en donde se efectúa la elaboración de comidas preparadas, se realizará de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con:

Alimentos en etapa de elaboración.-

Elementos de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo que estuvieren en contacto con los alimentos.-

6.1.4 LA descongelación se realizará en refrigeración. Los responsables de los establecimientos podrán establecer distintos métodos siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.-

Una vez descongelado los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo, y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.-

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán congelar nuevamente. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán congelar.-

6.1.5 LAS comidas preparadas destinadas a ser conservadas o servidas a temperatura regulada se someterán, cuanto antes, una vez concluida la fase final de la elaboración, a los tratamientos adecuados para alcanzar, en su parte central, las temperaturas establecidas en el Artículo 7º de la presente Ordenanza.-

6.1.6 LAS comidas preparadas cocinadas, incluidas las que hayan sido previamente descongeladas, se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto a una temperatura igual o superior a 65 ° C.-

6.1.7 LOS aditivos, insumos e ingredientes utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán en un todo a lo establecido en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) Ley N° 18.284.-

6.1.8 LAS comidas preparadas cumplirán las normas microbiológicas que establezca la reglamentación de la presente Ordenanza, interpretadas según los criterios de valoración que se expresen en dicha reglamentación.-

6.1.9 LOS métodos de análisis.-

6.1.9.1 SE reconocerán como métodos de análisis para las normas microbiológicas reguladas oportunamente, los aprobados por los Organismos Nacionales de competencia en el área.-

ARTICULO 7.- LAS condiciones del Almacenamiento, Conservación, Transporte y Venta.-

7.1 SIN perjuicio de las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.), el almacenamiento, conservación, transporte y venta de comidas preparadas cumplirán los siguientes requisitos:

7.1.1 LAS temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:

- a) Comidas congeladas  $T^{\circ} \leq - 12^{\circ} \text{ C.}$ -
- b) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas  $T^{\circ} \leq 8^{\circ} \text{ C.}$
- c) Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas  $T^{\circ} \leq 5^{\circ} \text{ C.}$ -
- d) Comidas calientes  $T^{\circ} \geq 65^{\circ} \text{ C.}$ -

7.2 DE ser necesario por razones prácticas, se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificada por la autoridad competente.-

7.3 LOS productos de sanitización:

7.3.1 LOS productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.-

Dichos productos se mantendrán en sus recipientes originales. No obstante, si tuvieran que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso, nunca se utilizarán recipientes que pudieran dar equívocos respecto a su contenido, en particular, cualquier tipo de recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.-

7.4 LOS envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.-

#### ARTICULO 8.- DEL envasado.-

8.1 LAS comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren, serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimientos de conservación utilizado y del proceso de distribución.-

8.2 LOS envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.-

#### ARTICULO 9.- DE los controles.-

9.1 LOS responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va someter el alimento y el tamaño del establecimiento.-

9.2 LOS procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos.-

9.3 LAS autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.-

Estos platos testigos estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.-

ARTICULO 10.- FACULTASE al Departamento Ejecutivo Municipal a la reglamentación por medio del área que corresponda, y arbitre los medios para el lineamiento de Ingeniería Sanitaria, Seguridad e Higiene Laboral y Buenas Práctica de Manufactura (B.P.M.) correspondientes para cada modalidad operativa de los establecimientos comprendidos en la presente Ordenanza.-

ARTICULO 11.- REGÍSTRESE, comuníquese al Departamento Ejecutivo, cumplido,  
ARCHÍVESE.-

Dada en la Sala de Sesiones de este Honorable Cuerpo en su Sesión Ordinaria N° 20 del día 21 de Julio de 2005.-

## ORDENANZA REGULATORIA DE LA ACTIVIDAD DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.

### ANEXO

#### I. - DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

**I.1. - Para las empresas que**, en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, se establece la siguiente clasificación por grupos de establecimientos, según su actividad y nivel de riesgo:

Grupo 0: Establecimientos que no elaboran ni fraccionan, sino que sólo exponen y proveen bebidas y/o alimentos, sin consumo en el lugar, elaborados y envasados en origen por industrias autorizadas. (Kioscos y similares).

Grupo I: Se incluirán en este grupo bares, pizzerías, hamburgueserías, cafeterías y similares.

Estos establecimientos procesarán exclusivamente alimentos de elaboración simple.

Grupo II: Establecimientos que elaboran y sirven menús o comidas completas, con ingredientes de diversa naturaleza y origen, que sufren preparaciones variadas, y con servicio de los mismos en un comedor o zona habilitada al efecto (Restaurantes) .

Grupo III: Establecimientos cuya actividad sea facilitar comidas preparadas que no se consumen en el mismo local donde se elaboran, pudiendo ser vendida al consumidor final para su consumo fuera del establecimiento de elaboración, o suministrada a domicilio (Rotiserías).

Grupo IV: Comedores institucionales. Entendiéndose como tal a los comedores que forman parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos. (comedores escolares, comedores de residencias, cocinas de hospitales o clínicas, comedores de empresa, y otros comedores institucionales.)

**I.2. - Para las empresas que** elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, importan, suministran y, en su caso, sirven comidas preparadas, en un local propio o ajeno, para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta y quedan sujetas a inscripción en el Registro de Empresas de Catering, se establece la siguiente clasificación:

Catering A: Empresas que suministran y sirven comidas preparadas, **con capacidad registrada** de infraestructura de seguridad e higiene independientemente del lugar del servicio.

Catering B: Empresas que suministran y sirven comidas preparadas, **sin capacidad registrada** de infraestructura de seguridad e higiene independientemente del lugar del servicio.



Catering C: Cocinas centrales que preparan comidas completas o parte de las mismas para su posterior distribución a colectividades, otros establecimientos o puntos de venta.

## **II. - DE LOS REQUISITOS GENERALES**

Sin perjuicio de la obligatoriedad de cumplimentar con la Norma 80/96 Mercosur y la Resolución SENASA 233/98, los responsables de los establecimientos de los Grupos I, II, III, IV y aquellos sujetos a inscripción en el Registro de Empresas de Catering identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos 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 diseñaran Programa Operativo Estandarizado de Saneamiento y Manual de Buenas Practicas de Elaboración que serán de aplicación obligatoria.

Todos los establecimientos de los Grupos I, II, III, IV y aquellos sujetos a inscripción en el Registro de Empresas de Catering cumplirán los siguientes requisitos:

### **II.1. DE LAS INSTALACIONES**

II.1.1. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación u otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

II.1.2. Todos los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo del personal del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos 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 de alimentos. 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 indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

II.1.3. En la zona de manipulación de alimentos todas las estructuras y accesorios elevados deberán instalarse de manera que se evite la contaminación directa o indirecta del alimento y de la materia prima por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza. Deberán aislarse, cuando así proceda, proyectarse y acabarse de manera que se evite la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos. Deberán ser de fácil limpieza.

II.1.4. En la zona de manipulación de alimentos, 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.

II.1.5. En la zona de manipulación de alimentos los pisos serán no rugosos, de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar, no permitiéndose el uso de madera. Se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.

## II.2. DEL RECINTO DE COCINA

II.2.1. Estará suficientemente aislado de cualquier otro recinto ajeno a este fin y tendrá una superficie libre no menor a 3 m<sup>2</sup> por operario y su diseño contemplará el flujo de trabajo respetando el principio de la marcha hacia adelante.

II.2.2. Dispondrán de lavamanos no manual con provisión de agua caliente a demanda, ubicado en lugar de acceso inmediato y en proporción no menor de 1 (uno) cada 6 (seis) operarios, dosificador de jabón líquido y dispositivo proveedor de toallas de papel.

II.2.3. Dispondrán de una zona para limpieza de los utensilios y vajilla suficientemente separada de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras y provista de no menos de 3 compartimientos (lavado, enjuague y desinfección) con provisión de agua caliente a demanda. Si la vajilla y utensilios no son reciclados en la misma jornada, se aceptará 2 compartimientos y desinfección preuso.

II.2.4. 2. Las paredes se revestirán con materiales no absorbentes y lavables, de colores claros; deberán ser lisas y sin grietas, poseerán friso impermeable - preferentemente azulejado o similar sin junta tomada (sin junta)- no menor a 2mts de altura.

II.2.5. Los pisos serán lisos, de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar (no rugosos, sin juntas tomadas), no permitiéndose el uso de madera. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.

II.2.6. 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 desembocar en desagües no rejillados.

II.2.7. 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 y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar, no permitiéndose el uso de madera.

II.2.8. 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.

II.2.9. 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 antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

II.2.10. Las puertas deberán ser de superficie lisa e inabsorbente y, cuando así proceda, deberán ser de cierre automático y ajustado.

II.2.11. Deberá instalarse sobre el equipamiento productor de calor - fogones, planchas, freidoras, asadores, etc.- campanas extractoras con suficiente potencia y capacidad, dotadas de filtros de olores y decantadores de grasas, que elimine eficazmente los vapores y vahos de la cocción. . Estas campanas y sus conductos estarán contruidos de tal forma que su limpieza y mantenimiento sean fáciles de realizar.

### II.3.- DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y VAJILLA.

II.3.1.- Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los mismos, 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.

II.3.2.- Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas u otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación.

### II.4.- DE LOS DESPERDICIOS

II.4.1. Cada establecimiento contará con el equipo necesario para almacenar o eliminar todo material de descarte. Todo desperdicio de alimentos y basura que los contenga se mantendrá en depósitos a prueba de roedores y estará confinado para minimizar el olor y el desarrollo de plagas, cubriéndolo con tapas de cierre hermético o colocado en una bolsa desechable que se haya impermeabilizado y luego sellado.

II.4.2. Los depósitos de basura dentro de la zona de elaboración requieren estar cubiertos con tapa de operación no manual.

### II.5.- DE LAS VITRINAS, ESCAPARATES O EXHIBIDORES DE ALIMENTOS PARA AUTOSERVICIO.

II.5.1. Las vitrinas, escaparates, o exhibidores de alimentos para autoservicio (por ejemplo los mostradores de ensaladas, mostradores de condimentos o de cualquier alimento listo para ingerirse que sea exhibido y esté accesible a los clientes), deberán contar con

termómetro visible y una barrera de protección para preservar los alimentos de la contaminación. Dicha barrera deberá interceptar cualquier posible línea recta entre la boca del cliente y el alimento que está expuesto.

II.5.2. Para los alimentos potencialmente peligrosos dichas vitrinas, escaparates o exhibidores deberán estar dotados de elementos frigoríficos o caloríficos que mantengan los alimentos a las temperaturas reglamentarias.

## II.6.- DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

### II.6.1.- DESCONGELADO

Cuando la descongelación se lleve a cabo como una operación separada del cocinado, sólo deberá realizarse mediante:

- a) refrigerador o cámara de descongelación a una temperatura de 5 °C o inferior
- b) agua potable corriente mantenida a temperatura no superior a los 18 °C durante no más de 4 horas.
- c) horno de microondas cuando todo el proceso ininterrumpido de cocción se realiza en el horno de microondas o el alimento será transferido inmediatamente a los sistemas de cocción convencionales.

### II.6.2.- FRACCIONAMIENTO - ENVASADO

II.6.2.1. Se dispondrá de una zona o superficie de trabajo específica para proceder al envasado de los productos destinados a su consumo fuera del establecimiento. En todos los casos los recipientes de envasado cumplirán las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino al respecto y serán cerrados, aún cuando su hermeticidad no sea imprescindible.

II.6.2.2. Si en los alimentos listos para consumo en frío el fraccionamiento, envasado, montaje de bandejas o preparación de buffet frío implicara un tiempo de actividad superior a 30 minutos, el espacio de trabajo deberá estar climatizado a una temperatura que no exceda los 15 °C. La temperatura del alimento se vigilará mediante sondas de temperatura. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5 °C.

## II.7.-TRANSPORTE DE ALIMENTOS

II.7.1. Los vehículos que se destinen al transporte de comidas preparadas deberán ser exclusivos, identificado exteriormente como tales e identificada su condición de isoterma, refrigerante o calorífico.

II.7.2. El techo o tapa de la caja del vehículo, así como sus paredes y suelo, deberán ser metálicas o de material macromolecular duro y no tendrán ninguna parte formada por telas o lonas.

II.7.3. La caja de los vehículos de transporte destinados a contener los alimentos y productos alimenticios deberá estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento y/o calefacción de los productos.

II.7.4. La caja de los vehículos deben estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, debiendo ser desinfectados y, en su caso, desodorizados antes de proceder a su carga. La desinfección y desodorización deberá documentarse.

II.7.5. Los alimentos o productos alimenticios que no vayan debidamente protegidos por un envase adecuado no podrán colocarse directamente sobre el piso del vehículo ni sobre cualquier tipo de protección del mismo susceptible de ser pisada.

II.7.6. El transporte en régimen de temperatura controlada de los distintos tipos de productos alimenticios deberá realizarse respetando las temperaturas establecidas por las normativas aplicables para cada uno de los mismos.

II.7.7. Los alimentos potencialmente peligrosos deberán transportarse utilizando contenedores isotérmicos y mantenerse en todo momento a 5 °C o menos, o por encima de 65 °C. En el momento de la descarga, una vez efectuado el transporte, la temperatura de los productos no deberá ser superior a la exigida para el mismo, teniendo en cuenta, en su caso, las tolerancias admitidas.

II.7.8. Cuando el tiempo de transporte exceda 30 minutos deberán ser transportados exclusivamente en:

-Vehículo isoterma: Vehículo en que la caja está construida con paredes aislantes incluyendo puertas, piso y techo permitiendo limitar los intercambios de calor entre el interior y exterior de la caja del vehículo. Los vehículos isotermos podrán utilizarse cuando la duración del transporte sea limitada o cuando la temperatura ambiente sea próxima a la exigida de transporte, siempre que la temperatura de los productos en el momento de efectuar la carga sea igual o inferior a esta última temperatura.

-Vehículo refrigerante: Vehículo provisto de aislamiento y que dispone de una fuente de frío (equipo mecánico, hielo hídrico con o sin adición de sal; hielo carbónico con o sin regulación de sublimación, etc.), que permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después a no más de 10 °C con una temperatura exterior media de 30 °C.

-Vehículo calorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla 12 horas como mínimo, sin repostado.

Los vehículos estarán equipados con un dispositivo apropiado de medida, siendo obligatorio registro de la temperatura interior de la caja cuando, transportando productos potencialmente peligrosos, el tiempo de transporte supere 2 horas.

### III. - DE LOS REQUISITOS PARTICULARES.

**Para las empresas que**, en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio

### III.1.- DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

**GRUPO IV.** En los comedores institucionales sin elaboración de comidas, para readecuar comidas refrigeradas o congeladas se dispondrá de equipamiento que permita su calentamiento hasta al menos

70 °C en una hora, manteniéndose hasta su consumo a la temperatura establecida en el artículo 8.1.1 de la presente Ordenanza.

**Para las empresas que** elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, importan, suministran y, en su caso, sirven comidas preparadas, en un local propio o ajeno, para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta y quedan sujetas a inscripción en el Registro de Empresas de Catering.

Empresas Catering A: Sin perjuicio de las demás normativas vigentes, deberán presentar para su registro y habilitación y en carácter de Declaración Jurada, documentación fehaciente de:

- a) Disponibilidad de equipamiento portátil para mantenimiento y/u obtención de temperaturas estipuladas para enfriamiento, congelación y/o calentamiento en el lugar de servicio.
- b) Disponibilidad de equipamiento portátil para proveer en el lugar de servicio recipientes con un mínimo de 40 (cuarenta) litros de capacidad con agua tibia, con grifo alimentado por gravedad, jabón líquido y toallas descartables.
- c) Disponibilidad de equipo necesario para almacenar o eliminar todo material de descarte, desperdicio de alimentos y basura herméticos y cubiertos con tapa de operación no manual.

Empresas Catering B: Sólo podrán prestar servicio de alimentos potencialmente peligrosos en locales con cocinas habilitadas al efecto según apartado II.2. y que permitan mantenimiento y/u obtención de temperaturas estipuladas para enfriamiento, congelación y/o calentamiento en el lugar de servicio.

Se aceptará instalación con agua potable caliente y fría con jabón líquido y toallas descartables que esté disponible en un radio de 30 metros.

Empresas Catering C : Deberán:

- a) Utilizar exclusivamente contenedores del tipo isoterma, provistos de capacidad calorífica o frigorífica si es necesario, que garanticen el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias.
- b) Disponer de medios para el reparto de comidas (bandejas isotermas, carros isotermos,...) que garanticen que los alimentos se mantienen a las temperaturas reglamentarias
- c) Disponer en el lugar de servicio, si éste no es inmediato, de medios que garanticen el mantenimiento de las comidas en caliente o en frío hasta el momento de su consumo.

d) Si en el lugar de servicio las comidas llegan conservadas en frío y/o se recalientan, esta operación debe realizarse inmediatamente antes de servirse con medios que garanticen la obtención de temperaturas iguales o superiores a 70 °C en menos de 1 hora, en todas las partes del alimento.

### III.2.- DE LOS CONTROLES DE LOS ALIMENTOS

III.2.1. Los controles bromatológicos de los alimentos se realizarán en el Laboratorio de

Bromatología Municipal y responderán, como mínimo, a tres objetivos:

- A. Calidad de producto final.
- B. Monitoreo en el lugar de producción, elaboración y/o fraccionamiento.
- C. Detección de posibles agentes responsables de toxi-infección alimentaria.

III.2.2. Para la evaluación de los resultados analíticos se tendrán en cuenta los estándares y valores que para los mismos estableciera el Código Alimentario Argentino. En los casos en que éste no los contemplara, se adoptaran normas y parámetros establecidos por la presente reglamentación o, en su defecto, los que estableciere la autoridad de aplicación de la presente ordenanza.

III.2.3. Todo establecimiento elaborador de alimentos que se provean envasados deberán proceder a su etiquetado con la identificación del mismo, fecha de elaboración y vencimiento, identificación de lote y responsable elaborador.

III.2.4. Las empresas sujetas a inscripción en el Registro de Empresas de Catering deberán confeccionar, y reservar por no menos de 48 hs. subsiguientes a la finalización del servicio, planilla descriptiva del personal interviniente con número de carnet sanitario y copia de documentación que acredite su capacitación en seguridad e higiene en el manejo de alimentos.

III.2.5. Las empresas sujetas a inscripción en el Registro de Empresas de Catering deberán disponer comidas testigo representativas de los servicios que prestan según las siguientes normas:

- a.- La toma de muestras se realizará en recipientes estériles con tapa, en el producto listo para su comercialización, venta o suministro, al momento del emplatado de los alimentos, con metodología similar a la utilizada en el servicio.
- b.- Cada muestra deberá adjuntar fecha de elaboración, fecha y destino del servicio, identificación de lote y listado de ingredientes.
- c.- Las muestras se conservarán refrigeradas a no más de 4 °C durante las 48 hs. subsiguientes a la finalización del servicio.
- d.- Las muestras reservadas formarán parte de los procedimientos establecidos o a establecer en programas epidemiológicos que oportunamente se dispusieren.

III.2.6. El plan de muestreo y las pruebas más apropiadas se seleccionarán para cada caso en cuestión, de acuerdo con las circunstancias que dependen de la naturaleza y tratamiento del alimento y factores que influyen en los peligros asociados.

El número de unidades de muestra serán los especificados en el programa de muestreo correspondiente al tipo de comida preparada bajo control.

III.2.7. Estos procedimientos podrán ser modificados por la autoridad de aplicación cuando la circunstancia así lo requiera y en acuerdo a lo establecido por el Código Alimentario Argentino al respecto.

#### **IV. - DE LAS NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE LAS COMIDAS LISTAS PARA CONSUMO.**

Entiendese como comida preparada lista para el consumo aquella que es normalmente consumida en el mismo estado en que es provista o distribuida. No se incluye mariscos frescos, frutas crudas y vegetales a ser cocidos, pelados o lavados por el consumidor.

Siendo:

**n** = número de unidades de la muestra examinada.

**m** = valor umbral del número mas probable de Unidades Formadores de Colonias.

La muestra se considerará proveniente de partida aceptable si las unidades tienen una carga bacteriana igual o menor que **m**.

**M** = valor límite del número mas probable de Unidades Formadoras de Colonias.

**c** = número máximo de unidades de la muestra que podrá aceptarse con número más probable de Unidades Formadores de Colonias situado entre **m** y **M**.

La muestra se considerará proveniente de partida **no aceptable** si más de **c** unidades que componen la muestra tienen una carga bacteriana entre **m** y **M** o alguna unidad posee carga bacteriana mayor que **M**.

Los criterios para la valoración de las normas bacteriológicas del presente Anexo serán las siguientes:

- a.- Las muestras serán las reservadas según III.2.- y correspondientes del presente Anexo.
- b.- Un contenido de gérmenes indicadores superior a **m** implicará la revisión de los métodos de vigilancia aplicados en los puntos de control crítico establecidos.
- c.- De alcanzarse los límites establecidos como valor No Apto los productos afectados serán decomisados de inmediato y prohibida su elaboración para consumo hasta restablecer condiciones de aptitud.
- d.- Las cepas patógenas de *Escherichia coli* no deben estar presentes en ningún caso.
- e.- La detección de *L. monocytogenes* en comidas preparadas específicamente para grupos de riesgo (ancianos, inmunocomprometidos, infantes) transforma a éstas en no aptas.



A sus efectos, las comidas preparadas se clasifican como:

Tipo A: Comidas preparadas sometidas a esterilización, cualquiera fuese su procedimiento, y por lo tanto garantizan la destrucción de las formas vegetativas, los esporos de bacterias patógenas o toxígenas y los microorganismos capaces de alterar el producto.

Tipo B: Comidas preparadas en las cuales todos los componentes recibieron cocción en el proceso de elaboración y/o preparación del producto final y, por lo tanto, su carga microbiana deberá ser mínima.

Test	Calidad Microbiológica (UFC por gramo)				
	N	c	m	M	No Apto
<b>Indicadores</b>					
Aerobios Mesófilos	3	1	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	≥ 10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceas	3	1	< 10	< 100	≥ 100
Escherichia Coli	3	-	Ausencia	-	-
<b>Patógenos</b>					
Staphylococcus aureus	3	1	< 10	< 100	≥100
Clostridium perfringens(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Bacillus cereus(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Campylobacter spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Salmonella spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Listeria monocytogenes(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Vibrio parahaemolyticus(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia

(\*) Estos estándares microbiológicos se informaran como Presencia o Ausencia, según corresponda, del microorganismo en cuestión por 25 g de muestra analizada.

Tipo C: Comidas preparadas en las cuales alguno de sus componentes no recibieron proceso de cocción o, habiendo recibido cocción, fueron luego manipulados (almacenados, fraccionados, mezclados) antes de la elaboración y/o preparación del producto final.

Test	Calidad Microbiológica (UFC por gramo)				
	N	c	m	M	No Apto
<b>Indicadores</b>					
Aerobios Mesófilos	3	1	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	>= 10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceas	3	1	<= 1000	< 10 <sup>4</sup>	>= 10 <sup>4</sup>
Escherichia Coli	3	1	<= 10	< 100	>= 100
<b>Patógenos</b>					
Staphylococcus aureus	3	1	<= 10	< 100	>= 100
Clostridium perfringens(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Bacillus cereus(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Campylobacter spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Salmonella spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Listeria monocytogenes	3	1	<= 10	< 100	>= 100
Vibrio parahemolyticus	3	1	<= 10	< 100	>= 100

(\*) Estos estándares microbiológicos se informaran como Presencia o Ausencia, según corresponda, del microorganismo en cuestión por 25 g de muestra analizada.

Tipo D: Comidas preparadas envasadas, a base de vegetales crudos.

Test	Calidad Microbiológica (UFC por gramo)				
	n	c	m	M	No Apto
<b>Indicadores</b>					
Aerobios Mesófilos	3	1	<= 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	>= 10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceas	3	1	<= 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	>= 10 <sup>4</sup>
Escherichia Coli	3	1	<= 10	< 100	>= 100
<b>Patógenos</b>					
Staphylococcus aureus	3	1	<= 10	< 100	>= 100
Clostridium perfringens(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Bacillus patógenos(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Campylobacter spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Salmonella spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Listeria monocytogenes	3	1	<= 10	< 100	>= 100

(\*) Estos estándares microbiológicos se informaran como Presencia o Ausencia, según corresponda, del microorganismo en cuestión por 25 g de muestra analizada.

Tipo E: Comidas preparadas que llevan como ingredientes productos fermentados o curados.

Test	Calidad Microbiológica (UFC por gramo)				
	n	c	m	M	No Apto
<b>Indicadores</b>					
Escherichia Coli	3	1	<= 10	< 100	>= 100
<b>Patógenos</b>					
Staphylococcus aureus	3	1	<= 10	< 100	>= 100
Clostridium perfringens(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Bacillus cereus(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Campylobacter spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Salmonella spp(*)	3	-	Ausencia	-	Presencia
Listeria monocytogenes	3	1	<= 10	< 100	>= 100
Vibrio parahemolyticus	3	1	<= 10	< 100	>= 100

(\*) Estos estándares microbiológicos se informaran como Presencia o Ausencia, según corresponda, del microorganismo en cuestión por 25 g de muestra analizada.

(\*\*) No se investigará recuento total de aerobios mesófilos y entero bacteriáceas en las comidas preparadas que lleven como ingredientes productos fermentados o curados.