

EXPTE. N° 1859-C-06
de fecha 08-08-06

ORDENANZA N°.....1958.....

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE POSADAS

SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA :

ARTICULO 1.- APRUÉBASE la regulación del “Transporte de Sustancias Alimenticias”
cuya normativa forma parte de la presente Ordenanza como Anexo
Único.-

ARTICULO 2.- DERÓGASE toda norma que se oponga a la presente.-

ARTICULO 3.- FACÚLTASE al Departamento Ejecutivo Municipal, a través de las
Secretarías que correspondan a Reglamentar la presente Ordenanza, y
cumplido, gire al Honorable concejo Deliberante para su conocimiento.-

ARTICULO 4.- REGÍSTRESE, comuníquese al Departamento Ejecutivo, cumplido,
ARCHÍVESE.-

Dada en la Sala de Sesiones de este Honorable Cuerpo en su
Sesión Ordinaria N° 24 del día 7 de Septiembre de 2006.-

ANEXO ÚNICO

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

TITULO PRIMERO

CAPITULO I:

De las Definiciones

ARTÍCULO 1º.- PARA todo lo relativo a la presente Ordenanza de Transporte de Sustancia Alimenticias, se dará a las definiciones siguientes:

- I. **Alimento Congelado:** Es aquel, en que la mayor parte de agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas, y microbiológicas, tanto en su fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados centígrados (-18° C).-
- II. **Alimento Refrigerado:** Es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0° C a 4° C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas, y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.-
- III. **Cadena de Frío:** Es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas, (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).-
- IV. **Carne Fresca:** Aquella que mantiene inalterable las características físicas, químicas, y organolépticas que la hacen apta para el consumo humano y que, salvo la refrigeración o congelación no ha sido sometida a ningún tratamiento para asegurar su conservación. Por extensión se consideran como carne, las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano.-
- V. **Dador de la Carga:** Persona física o jurídica que acuerda con el **Transportista** el traslado y/o distribución de una determinada carga de alimentos.-

...///2

...///2

- VI. **Medio de Transporte:** Es todo sistema utilizado para el traslado de *Productos, Subproductos y Derivados de origen animal y vegetal;* fuera del establecimiento.-
- VII. **Pescado Fresco y otros Productos de la Pesca:** Aquellos que mantienen inalterables las características físicas, químicas y organolépticas que lo hacen apto para el consumo humano y que, salvo la refrigeración o congelación no ha sido sometido a ningún tratamiento para asegurar su conservación.-
- VIII. **Temperatura Exigida de Transporte:** Es la temperatura a la que se debe transportar el producto de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias vigentes o la establecida por remitente del producto.-
- IX. **Transportista:** Persona física o jurídica, que será el receptor transitorio y distribuidor de alimentos en vehículos autorizados por la autoridad competente.-
- X. **Unidad de Frío:** Equipo que mantiene en forma controlada, la temperatura de un contenedor o de la **Unidad de Transporte** para productos que requieran refrigeración o congelación.-
- XI. **Unidad de Transporte de Alimentos: (UTA)** Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar, en el caso de los vehículos rígidos se refiere a la carrocería y en los articulados al remolque o al semirremolque.-
- XII. **Vehículo Isotermo:** Vehículo en que la **Unidad de Transporte** está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la **Unidad de Transporte**.-
- XIII. **Vehículo Refrigerado:** Vehículo isotermo, que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la **Unidad de Transporte** o contenedor a -20° C y mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de 30° C.-

CAPITULO II:
Disposiciones Generales

ARTÍCULO 2º.- LAS disposiciones de esta Ordenanza son de orden público e interés social en el ámbito territorial del Municipio de Posadas y tienen por objeto adoptar medidas que protejan a los productos alimenticios durante su transporte, de posibles contaminaciones o daños capaces de tornarlos en no aptos para el consumo humano, haciéndose necesario definir las condiciones generales que deben reunir el transporte de sustancias alimenticias con el fin de asegurar el buen estado de conservación de los alimentos que se transportan; precisando en consecuencia las responsabilidades de las personas involucradas en esta actividad .-

ARTÍCULO 3º.- LA aplicación de la presente Ordenanza compete a la Secretaría de Calidad de Vida a través de la Dirección de Control Bromatológico.-

ARTÍCULO 4º.- LA presente Ordenanza entrará en vigencia a partir de los 180 días de su publicación en el Boletín Oficial.-

TITULO SEGUNDO

MEDIOS DE TRANSPORTE

CAPITULO I:

De Las Exigencias

ARTÍCULO 5º.- **TODO** medio de transporte (**UTA**), *Carrocerías o Cajas, Fijas o Móviles, Contenedores, Camiones Playos, Semirremolques, Cisternas, Bodegas, Vagones y Otros*; que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal a un establecimiento con inspección Nacional, Provincial y/o Municipal, deberá contar con habilitación otorgada por la **“Municipalidad de la Ciudad de Posadas”** y cumplimentar con las exigencias consignadas en la presente **Ordenanza.-**

ARTÍCULO 6º.- LA habilitación de los vehículos para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal, se hará teniendo en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna (**UTA**) y la existencia o no de sistemas de enfriamiento en las siguientes categorías a saber:

...///4

...///4

Categoría "A": Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.-

Categoría "B": Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la autoridad sanitaria competente.-

Categoría "C": Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes.-

Categoría "D": Caja sin aislamiento térmico.-

Categoría "E": Sin caja o playo.-

ARTÍCULO 7º. - **LOS** vehículos destinados al transporte de alimentos deberán reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación.-

ARTÍCULO 8º.- **LA** limpieza de los vehículos y de las *UNIDADES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (UTA)*, deberá realizarse antes de la carga con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir: ***El Lavado, Desinfección y Secado - (Sanitización)***, dicha Sanitización deberá documentarse y estar a disposición en cada vehículo ante requerimiento de las autoridades competentes.-

ARTÍCULO 9º.- **LOS** alimentos, al momento del transporte, deberán estar protegidos; el tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte, los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.-

ARTÍCULO 10º.- **LA** *Unidad de Transporte de Alimentos (UTA)* deberá ser cerrada y/o protegida o cubierta por algún material adecuado que impida su contaminación, deberán ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización: *El revestimiento interior deberá ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, que no haga cesión de componentes a la carga, no atacable por los ácidos grasos, las juntas de revestimientos deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que*

...///5

...///5

no presenten salientes ni depresiones que dificulten la higienización; el piso será de características similares al revestimiento y además antideslizante. En los medios en que se transporten productos cárnicos y de pesca, el piso tendrá acanaladuras longitudinales que permitan el escurrimiento de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente. Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad cuando la carga así lo necesite, el sistema de bisagras tendrá un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto. De tener soportes de rieles y gancheras, serán de material resistente a la corrosión; la iluminación interior de las cajas de carga deberá tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados.-

ARTÍCULO 11.- LA Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) deberá estar separada de la cabina de conductores.-

ARTÍCULO 12º.- LAS cajas de carga de los vehículos de categoría “D”, además de las características generales indicadas en esta Ordenanza, dispondrán de aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos.-

ARTÍCULO 13º.- TODO medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea perfectamente visible desde fuera de la carga.-

ARTÍCULO 14º.- EN caso de que el sistema de refrigeración proporcionado pueda tener repercusiones en la salud de las personas que ingresen en el espacio refrigerado, deberán fijarse avisos de advertencia y procedimientos o dispositivos de seguridad para proteger a los trabajadores.-

CAPITULO II:

De la Habilitación

ARTÍCULO 15º.- A los efectos del trámite de la habilitación de medios de transportes para los productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal el interesado deberá:

...//6

...//6

- I. Presentar una solicitud en la que se indicarán las características físicas de aquél (carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión playo, semirremolque, cisterna, bodega, vagón u otro), número de dominio si correspondiera, nombre, D.N.I. y domicilio del titular; Dicha solicitud se presentará ante las autoridades de la **“Secretaría de Calidad de Vida”**, así como toda otra documentación que se estime corresponder.-
- II. Deberá someter la unidad (**UTA**) a inspección que a tal fin indique la **“Secretaría de Calidad de Vida”**
- III. Abonar el arancel de habilitación y permanencia en los registros que fije la **“Normativa Vigente”** y que corresponda según la categoría del vehículo; al sólo efecto de la determinación del pago del arancel se establecen las siguientes categorías:
 - a. **Isotérmico con equipo mecánico de frío**; corresponde a la categoría **“A”** del Artículo 6.-
 - b. **Isotérmico sin equipo mecánico de frío**, que podrá ser acondicionado adicionalmente con refrigerantes autorizados según los requerimientos de conservación del producto a transportar; corresponde a las categorías **“B”** y **“C”** del Artículo 6.-
 - c. **Vehículos Utilitarios**; equipos con caja cerrada tipo furgón; corresponde a la categoría **“D”** del Artículo 6.-
 - d. **Vehículos sin caja o playos**; corresponde a las categoría **“E”** del Artículo 6.-
 - e. **El Personal**, afectado al transporte de alimentos deberá estar provisto de la libreta sanitaria, según Artículo 21 del **Código Alimentario Argentino**.-

ARTÍCULO 16º.- LA habilitación de los medios de transportes tendrán una validez de UN (1) AÑO, a contar desde la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la autoridad competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.-

ARTÍCULO 17º.- LA autoridad competente deberá controlar periódicamente el mantenimiento de las condiciones que dieron origen a la habilitación.-

ARTÍCULO 18º.- EL cambio de titularidad del medio de transporte, anula la habilitación conferida del vehículo por la Autoridad Competente.-

ARTÍCULO 19º.- LOS medios de transporte habilitados deberán exhibir en el exterior "***Oblea o Similar***", en la parte posterior y en ambos laterales de la caja, contenedor o cisterna, en forma bien legible, en letras y números arábigos de una altura no inferior a ocho (8) centímetros, la siguiente leyenda: "TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS" – "RUBRO: _____" – "PERMISO N° _____" "MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE POSADAS".-

ARTÍCULO 20º.- DE los vehículos afectados a la actividad: número de habilitación, fecha de iniciación del trámite, datos completos del vehículo, nombre, documento de identidad y domicilio del propietario, seguro de responsabilidad civil hacia terceros, seguro de accidentes personales con motivo y en ocasión de trabajo "INTINERE", licencia de conducir, nombre, documento de identidad y domicilio de los usuarios del vehículo, clase de sustancias alimenticias que transporta.

ARTÍCULO 21º.- LOS medios de transporte aún no habilitados o que hayan perdido su condición de tales, no podrán ostentar la leyenda mencionada en el Artículo precedente.-

ARTÍCULO 22.- LOS responsables de las empresas afectadas a la actividad, deberán proveer y asegurar la utilización por parte de los conductores de motocicletas, ciclomotores, moto furgones, de los elementos establecidos en la normativa de tránsito de la Ciudad, ello sin perjuicio del cumplimiento de las normas de seguridad laboral y vial:

...///8

...///8

- a. Casco reglamentario, incluso para conductores de moto furgones.

- b. Indumentaria fluorescente apta para utilizar de noche o en días de visibilidad reducida.
- c. Indumentaria apropiada para utilizar en días de lluvia.

ARTÍCULO 23º.- QUEDA prohibido el uso de patines o patinetas para la actividad de transporte de sustancias alimenticias reglamentada en este Ordenanza.

CAPITULO III:

Sección Primera

Del Transporte de Alimentos

ARTÍCULO 24º.- A los efectos del transporte se entiende por:

- I. ***Alimentos a Granel:*** a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan estar en contacto directo con la **(UTA)**.-
- II. ***Alimentos Semienvasados:*** a todos los productos contenidos en un recipiente (bolsas, bandejas, bateas, etc.) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que puedan entrar en contacto directo con la UTA.-
- III. ***Alimentos Envasados:*** a todos los productos que tengan un envase que proporcione una protección eficaz contra la contaminación.-

ARTÍCULO 25º.- LOS vehículos incluidos en la **Categoría "E"** podrán transportar sólo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan, para su transporte, deberán estar cubierto con materiales (lona, plásticos, etc.) que lo protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con los insectos.-

Sección Segunda

Del Acondicionamiento de los Alimentos para su Transporte

ARTÍCULO 26°.- EN el acondicionamiento de los productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal deberán observarse los siguientes requisitos generales:

- I. La Autoridad competente podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal o vegetal, debiendo dividir el transporte por medio de un tabique de material autorizado por la Autoridad Competente, que garantice herméticamente la independencia de los sectores.-
- II. Los alimentos que de acuerdo a las disposiciones de esta Ordenanza deban conservarse y expendirse congelados, súper congelados o refrigerados deberán transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación de las **Categorías “A” o “B”** respectivamente, las que figuran en el Artículo 6 de la presente Ordenanza.-
- III. Los alimentos con envase primario totalmente herméticos, impermeables, resistentes y seguros podrán transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases.-
- IV. Ningún producto comestible podrá tomar contacto directo con el piso del transporte; son excepción a esta norma los casos en que se cuente con envase según el Artículo 24 Inc. III.-
- V. Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deberán contar con rieles y gancheras de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal, que impida el contacto con el piso.-
- VI. Las menudencias rojas (pulmones, corazones e hígados), el mondongo y la “carne chica”, frescos o enfriados sin empacar, deberán acondicionarse en recipientes inoxidables; si se hallan empacados, deberán acondicionarse sobre cestos, tarimas o estantes.-

...//10

...//10

- VII. Las tripas y mondongos no elaborados remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deberán ser transportados en vehículos

que deben reunir las condiciones establecidas en esta Ordenanza, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidable.-

- VIII. El mondongo cocido o semi cocido, al estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por esta Ordenanza.-
- IX. Las tripas saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por esta Ordenanza.-
- X. Las reses, medias reses o cuartos que se congelen, así como las menudencias congeladas o los bloques que éstas formen, deben hallarse cubiertas por telas de origen vegetal o laminados plásticos o de otro tipo, aprobado por el SENASA, cubiertas o no con yute o arpillera y pueden estibarse cumpliendo con los recaudos técnicos y transportarse en vehículos cerrados, **Categoría "A" o "B"**.-
- XI. La grasa en rama se transportara en vehículos cerrados, dentro de recipientes que reúnan las condiciones específicas de esta Ordenanza.-
- XII. La grasa fundida líquida será transportada en recipientes o cisternas que reúnan las condiciones específicas de esta Ordenanza.-
- XIII. Los huevos frescos deberán transportarse adecuadamente protegidos de los agentes climáticos.-
- XIV. Los huevos conservados por el frío, deberán transportarse en vehículos de **Categoría "A", "B" o "C"**; según la duración del transporte.-
- XV. Los productos de pesca, según sus características, serán transportados cumplimentando los requisitos establecidos en esta Ordenanza y en medios de transportes de las **Categorías "A" o "B"**.-
- XVI. La sangre será transportada en recipientes aprobados por el SENASA:-
- XVII. Las medias reses, cuartos o trozos, con o sin envase primario, refrigerados o no, deberán transportarse en vehículos de las **Categorías "A" o "B"**.-

...//11

...//11

- XVIII.** Los subproductos de origen animal, elaborados o no, se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos y el acceso de insectos.-
- XIX.** Los huesos procedentes de faena y desposte deberán salir triturados del establecimiento de origen en vehículos que respondan a las exigencias del inciso anterior.-
- XX.** Queda prohibido transportar, conjuntamente con alimentos, todo producto o sustancias que implique o pueda producir un riesgo para la salud.-
- XXI.** Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando los sistemas o procedimientos higiénicos – sanitarios autorizados.-
- XXII.** El transportista tendrá la responsabilidad del mantenimiento de las condiciones de conservación, acondicionamiento e integridad de los alimentos que transporte, desde el momento de la carga hasta el momento de descarga de los productos.-

ARTÍCULO 27º.- LAS Autoridades Competentes, podrán rechazar la carga, a todo medio de transporte que no reúnan las condiciones exigidas en la presente Ordenanza, hasta que no se subsanen las causas que motivaron tal temperamento, aún cuando cuente con la habilitación correspondiente.-

TITULO TERCERO
DE LAS RESTRICCIONES

CAPITULO I:

De la Unidad de Transporte de Alimentos (UTA)

ARTÍCULO 28º.- LOS elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja (UTA) de la carga.-

CAPITULO II:

Del Transporte Simultáneo de Especies Distintas

...//12

...//12

ARTÍCULO 29º.- ESTÁ prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias incomedibles y viceversa.

ARTÍCULO 30º.- NO podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente:

- I. carnes de distintas especies, cuando algunas de ellas puedan transmitir olor a las restantes; podrán transportarse juntos, productos terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación.-
- II. Productos enfriados con congelados.-
- III. Productos desnudos con otros envasados o semienvasados.-
- IV. Productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que sólo se permitirá en el caso de que se trate de productos congelados.-
- V. Menudencias y carnes refrigeradas, a menos que se presenten en sendos envases primarios.-
- VI. Carnes o sus cortes, menudencias, aves, pescados, mariscos, chacinados y productos lácteos, se realizara en medios de transporte de las *Categorías "A" o "B"*.-
- VII. Los productos que no requieran la acción del frío para su conservación (por ejemplo: grasas, embutidos secos, salazones, quesos duros) podrán transportarse en medios de transporte de la *Categoría "C"*.-

CAPITULO III:

De las Condiciones Climáticas

ARTÍCULO 31º.- SE prohíbe la carga y descarga del contenido de los contenedores bajo condiciones climáticas que, a criterio de la autoridad competente, sean perjudiciales para la carga.-

TITULO CUARTO

DE LOS TRIBUTOS

CAPITULO UNICO:

...//13

...//13

ARTÍCULO 32º.- INCORPÓRASE la presente Ordenanza, a la Ordenanza Tributaria y al Código Fiscal Municipal y como Ordenanza Especial (la Ordenanza N° 956 – promulgada por Decreto N° 244 de fecha 01/04/2003).-

TITULO CUARTO
DE LAS PENALIDADES
CAPITULO UNICO:

ARTÍCULO 33º.- CORRESPONDE a la Dirección de Control Bromatológico, de la Municipalidad de la ciudad de Posadas, el control e implementación del régimen de faltas y penalidades a los “***Transportes de Sustancias Alimenticias***” que no se encuadren dentro de la presente Ordenanza.-

ARTÍCULO 34º.- CORRESPONDE a la Dirección de Transito, de la Municipalidad de la ciudad de Posadas, el control e implementación del régimen de faltas y penalidades a los “***Transportes de Sustancias Alimenticias***” que no se encuadren dentro de las normas de tránsito y seguridad vial.-

ARTÍCULO 35º.- INCORPÓRASE a la presente Ordenanza, como Ordenanza Especial (La Ordenanza N° 46/83 y sus modificatorias) “Régimen de Faltas Municipal”.-