



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante

CORRIENTES, 31 AGO 1998

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES

ORDENANZA N° 3405



VISTO:

La necesidad de reglamentar el funcionamiento de los establecimientos dedicados a la elaboración de alimentos, así como las etapas de distribución de dichos alimentos, en el ámbito de la Municipalidad de Corrientes, y

CONSIDERANDO:

Que la presente Ordenanza viene a reglamentar un área cuya actividad no se encontraba regulada.

Que las actividades de estos establecimientos en gran escala son potencialmente peligrosas, ya que la naturaleza de los alimentos elaborados, el almacenamiento y la manipulación así lo determinan.

Que en este rubro se administran alimentos que son por lo general potencialmente peligrosos y son consumidas por una gran cantidad de personas.

Que los datos epidemiológicos revelan que muchas de las epidemias de intoxicación alimentaria, fueron causados por alimentos elaborados en gran escala.

Que como consecuencia de ello, es indispensable dictar normas legales que complementen las señaladas por el Código Alimentario Argentino y demás Ordenanzas vigentes.

POR ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

CAPITULO I

ARTICULO 1: DEFINICIONES: Se entiende por establecimientos elaboradores de alimentos, a aquellos donde se preparan los mismos a granel y/o el lugar en que se los dividen en porciones.

Inc.1-1°: Se entiende por alimento a toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos.-

Inc.1-2°: Entiéndase por productos alimenticios, a todo alimento, condimento, bebida o sus primeras materias y aditivos alimentarios, incluyéndose a todo material y/o sustancias que se encuentre en contacto con los alimentos o bebidas, como envase, envoltorio, embalaje, utensillos y maquinarias.

Atq: JUAN C. CHIAPARRO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



Dr. DORA E. VALLEJO ARASCO
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad Ciudad de Corrientes



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante

...2///

CORRIENTES 31 AGO 1998

ORDENANZA N° 3405

Inc.1-3°: Se entiende como condimento o especies a ciertas plantas o partes de ellas o mezclas de especies simples, que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes, se emplean para aderezar, alinear o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Inc.1-4°: Se entiende por aditivo alimenticio a cualquier sustancia que directa o indirectamente modifique las características físicas, químicas o biológicas de un alimento a fin de mejorarlo, preservarlo o estabilizarlo.

CAPITULO II:
EDIFICIOS E INSTALACIONES

ARTICULO 2° : Las vías de acceso y zonas de circulación utilizados por el establecimiento que se encuentren dentro del perímetro y/o cerco perimetral, deberán ser de superficie dura y/o pavimentada aptas para el tránsito de vehículos. Disponer de desagües convenientes y medios de limpieza adecuados.-

ARTICULO.3°:ZONAS DE PRODUCCION Y PREPARACION: Esta sección comprende las zonas donde se preparan, cocinan, enfrían, congelan y acondicionan alimentos.

ART.4: El edificio será de mampostería, revocado, y pintado con materiales que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Los edificios e instalaciones deberá proyectarse de tal forma que:

Inc.4-1: Dispongan de espacio suficiente para cumplir con todas las operaciones en forma satisfactoria.

Inc.4-2: Permitan una limpieza fácil, adecuada y que faciliten la debida inspección de la higiene de los alimentos.

Inc.4-3: Eviten la entrada o nidación de insectos y contaminación del medio, como humo, polvo, etc.

Inc.4-4: Permitan separar por partición, ubicación, u otro medio eficaz, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

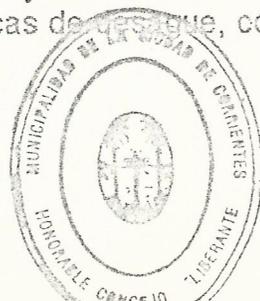
Inc.4-5: Permitan operaciones en condiciones higiénicas por medios que faciliten fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.

Inc.4.6: Aseguren una temperatura adecuada para el proceso total y el producto final.

ART. 5: Deberán contar las construcciones con: Paredes de material impermeable, inabsorbente y lavable; pintados con colores claros, hasta 1,80 mts. deberán estar cubiertos de azulejos, vici u otro material liso, sin grieta de fácil limpieza, los ángulos entre las paredes, paredes y techos y entre paredes y pisos deberán ser abovedados para facilitar la limpieza.

ART 6: Los pisos serán de material impermeable, inabsorbente, lavable y antideslizante, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, con pendiente suficiente para que puedan escurrir hacia las bocas de tormenta, con sus rejillas correspondientes.

Arq. JUAN C. CHARVATTO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



Dña. ROSA E. VALLEJO ARASCO
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad Ciudad de Corrientes



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante



CORRIENTES 31 AGO 1998

...3///

ORDENANZA N° 3405



ART 7°: Los techos serán proyectados de tal manera que impidan la acumulación de suciedad y serán de fácil limpieza, cubiertos por cielorraso incombustible.-

ART 8°: Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de rejillas a prueba de insectos, fácil limpieza y buena conservación, deben evitar la acumulación de suciedades. Las repisas de las ventanas deben estar en pendiente, las puertas deben ser de superficie lisa, material inabsorbente, el cierre deberá ser ajustado y automático.

ART 9°: Las escaleras, montacargas, estructuras auxiliares, como plataforma, escaleras de mano y rampas, deberán estar construidos y situadas de tal manera que no sean causa de contaminación de los alimentos.

ART 10°: Se dispondrá de abundante abastecimiento de agua potable, fría a una temperatura no mayor a 7° C, caliente a una temperatura no inferior a 85° C y la presión no será menor a 1 atmósfera. Contarán con instalaciones de almacenamiento y distribución de manera que aseguren una provisión de agua potable no menor a 20 litros por Kilo de producto terminado.
Durante las horas de trabajo, deberá contarse con un abastecimiento adecuado de agua caliente; para desinfección de utensillos, en los casos que se requieran estos deberán introducirse en agua potable a 80° por mas de 30 segundos u otra combinación de tiempo y temperatura adecuada para eliminar microorganismos indeseables.-

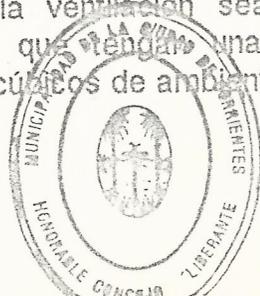
ART. 11: Los establecimientos que lo requieran deberán contar como mínimo con dos (2) piletas, perfectamente separadas, una para limpieza de alimentos, (carnes, frutas, verduras, etc.) y otra para utilizar exclusivamente en la limpieza de utensillos y recipientes, ambas deberán contar con provisión de agua fría y caliente.-

ART.12: Para el personal se dispondrá de instalaciones, convenientemente ubicadas, para el lavado y secado de las manos, no menos de una por cada 20 operarios, deberán disponerse de agua fría y caliente.- El secado de manos deberá ser preferentemente de papel o turbina, los grifos conviene que no sean accionados manualmente.-

ART. 13: La iluminación tanto natural o artificial deberá ser no menor a 540 unidades lux; en los puntos de inspección; 220 unidades lux en las casas de trabajo y 110 unidades lux en otras áreas, no alterando los colores de los alimentos manipulados. Las bombillas y/o lamparas que se encuentran suspendidas sobre el material alimenticio, en cualquiera de sus fases de producción serán de tipo inocuo y deberá tener protectores para evitar la contaminación de los alimentos, en caso de rotura de las fuentes luminosas.

ART.14: El sistema de ventilación deberá permitir la renovación de aire, como mínimo 5 veces por hora cuando la ventilación sea en forma mecánica, sino, se efectuarán por aberturas que tengan una superficie mínima de 1 metro cuadrado cada 60 metros cúbicos de ambiente a ventilar, la dirección de la

Arg. JUAN C. CHAPARRO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



DRA. DORA E. VALLEJO ANASCO
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad Ciudad de Corrientes



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante

...4///

CORRIENTES, 31 AGO 1998

ORDENANZA N° 3405

corriente de aire, no deberá ir nunca de una zona sucia a otra más limpia. En las salas donde se manipulen alimentos, las condiciones ideales de temperatura no deberá exceder los 26° C.

ART. 15: Deberán contar con recipientes de desechos para materiales no comestibles, con cierre hermético, construido de metal o cualquier otro material impermeable y de fácil limpieza.-

ART. 16: Los aparatos de cocción u hornalla tendrán campanas u otros mecanismos de evacuación de humos y/o vapores con salida al exterior.-

ART. 17: Los establecimientos deberán contar con instalaciones para refrigeración y/o congelación, suficientemente grandes para conservar en ellos las materias primas a temperatura adecuada.

Las materias primas perecederas que no se utilicen inmediatamente, deberán mantenerse a una temperatura entre 1° y 3°, en cuanto a las materias congeladas, que no se utilicen inmediatamente, deberán mantenerse a una temperatura igual o inferior a 18° C, en el caso de los alimentos enfriados estos deberán mantenerse a una temperatura igual o inferior a 18°C, en el caso de los alimentos enfriados estos deberán ser reducidos, en un lapso no mayor de cuatro horas, de una temperatura de 60° a 10° C, en el centro del mismo.

En cuanto a los alimentos congelados, que no han sido descongelados pueden almacenarse a +3°C, o menos, pero no mas de cinco (5) días, no pueden congelarse nuevamente.

El periodo de almacenamiento entre la preparación del alimento enfriado y su consumo no será superior a cinco (5) días.-

ZONAS DE VESTUARIOS Y BAÑOS PARA EL PERSONAL

ART. 18: Todos los establecimientos, deberán disponer de vestuarios y cuartos de aseo adecuados con ventilación de acuerdo a lo indicado en el artículo 14 e iluminación no menor a 110 unidades lux. No deberán dar directamente a las zonas donde se manipulen alimentos.-

ART. 19: Los vestuario y lavados, deberán ser para ambos sexos, y construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas de colores claros, cielorraso de fácil limpieza, piso de material impermeable, inabsorbente y lavables. Deberán contar con bancos y estantes para acondicionar la ropa del personal. Los lavados tendrán jabón líquido y toallas descartables, para el secado de las manos.

ART. 20: Los sanitarios serán construidos de mampostería revocados y pintados, con friso perimetral hasta 1.80 mt. de material impermeable, cielorraso de fácil limpieza. Deberán contar con un (1) un inodoro por cada 20 operarios, y un mingitorio por cada 40 operarios. Es obligatorio el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se usan los sanitarios, lo que se hará conocer al personal con carteles indicadores.-

Arq. JUAN C. CHIAPARRO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



Dña. DORA L. VALLEJO ANASCO
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad Ciudad de Corrientes



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante



....5///

CORRIENTES 31 AGO 1998

ORDENANZA N° 3405



ZONA DE DEPOSITO:

ART.21: Los establecimientos contarán con depósito de materias primas. Serán contruidos de mampostería, con paredes revocadas y pintadas con colores claros, cielorraso de fácil limpieza, piso impermeable, con buena iluminación y ventilación. Los productos deberán mantenerse con tarima de 0,50 cm. de piso y 0,15 cm. separados de las paredes. El ingreso de los depósitos de materias primas será independiente de la zona de elaboración.-

ART.22: El personal que manipula los alimentos, ya sea en la etapa de procesamiento y/o distribución de los mismos cumplirá con las normas B.P.M. (buenas prácticas de manufactura). Se tomarán todas las medidas para evitar la contaminación de los alimentos cocinados y pre-cocinados por contacto directo y/o indirecto, con materias primas que se encuentran en una fase anterior del procedimiento.

Los alimentos crudos deberán estar completamente separados de los alimentos cocidos y pre-cocidos.

El personal que manipula materia prima o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final, no tomará contacto con el mismo, hasta tanto no se haya quitado toda la ropa protectora y procedido a ponerse ropa protectora limpia.

ZONA DE DISTRIBUCIÓN

ART. 23: Esta sección corresponde a la zona donde se sirven los alimentos que pueden incluir el recalentamiento, envasamiento, acondicionamiento, almacenamiento y/o reconstitución.

Esta zona o sección puede ser anexa a la zona de producción y elaboración y en caso de ser separadas deberán reunir las condiciones de la misma.

En esta sección se realizará la división en porciones, para lo que se utilizarán envases bien lavados y desinfectados, esta operación se completará en un periodo no mayor a 30 minutos y a una temperatura ambiente no mayor a 15°C .

CAPITULO III

EQUIPOS Y UTENSILLOS:

ART.24: Todo el equipo y utensillos que se utilicen en la zona de elaboración de alimentos o puedan entrar en contacto con los mismos, deben ser de un material que no transmita sustancia tóxica, olores, ni sabores y sean inabsorventes y resistan a la corrosión .

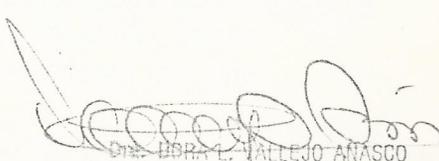
Las superficies deberán ser lisas y estar excentas de hoyos y grietas.

Entre los materiales apropiados figuran el acero inoxidable, madera sintética o sucedáneos del caucho.

Deberá evitarse el uso de madera u otro material que no pueda limpiarse o desinfectarse adecuadamente.


Arq. JUAN C. CHAPARRO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante




LIDIA E. VALLEJO ANASCO
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad Ciudad de Corrientes



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante

...6///

CORRIENTES 31 AGO 1998

ORDENANZA N° 3405

ART.25: Todos los locales refrigerados deberán estar provistos de un termómetro o dispositivo de registro de temperatura. Tales instrumentos estarán colocados en un lugar visible y de forma que registre la temperatura con la mayor precisión posible.

CAPITULO IV
REQUISITOS DE HIGIENE

ART.26: Los edificios, equipos y utensillos y todas las demás instalaciones del establecimiento, deberán mantenerse en un buen estado y en forma ordenada, las salas deberán estar exentas de vapor y/o aguas sobrantes.

Todos los equipos y utensillos deberán limpiarse con la frecuencia necesaria, y desinfectarse cada vez que las circunstancias lo requieran.

Cuando la magnitud de la actividad lo requiera deberán contarse con un local o zona perfectamente delimitada con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de útiles y equipos de trabajo. Estas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistos de un suministro de agua fría y caliente en cantidades suficientes.

ART.27: Se deberá establecer un calendario de limpieza y desinfección del establecimiento; todas sus zonas, equipos y material crítico. Cada establecimiento designará un personal encargado de la organización de la limpieza y desinfección permanente del establecimiento.

Esta persona deberá reunir una serie de condiciones, las que serán dispuestas por la autoridad sanitaria de la aplicación de la presente Ordenanza. Asimismo dicho personal controlará todos los aspectos higiénico sanitarios de los alimentos procesados en el establecimiento.

El control y supervisión dependerá del volumen y carácter de la actividad y de los tipos de alimentos que se trate. El personal designado o director técnico deberá tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para juzgar los posibles riesgos y asegurar un control y vigilancia eficaz. Es conveniente que el establecimiento instrumente los controles de laboratorio, con metodología analítica reconocida, que sean necesarios.

ART. 28: En los establecimientos elaboradores de alimentos los despojos y residuos se recogerán en bolsas de uso único y en recipientes de usos repetidos. Los recipientes de usos repetidos se limpiarán y desinfectarán cada vez que vuelvan a usarse.

Los cartones y envoltorios una vez vacíos se eliminarán. Si existieren equipos compactadores de desechos, deberán estar separados de todas las zonas de manipulación de alimentos.

ART.29: Está totalmente prohibido el ingreso al establecimiento de cualquier tipo de animal. Deberá mantenerse un programa continuo de eliminación de plagas, no sólo del establecimiento sino de la zona circundante.

Arq. JUAN C. CHAPARRO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



[Signature]
DNE. DOMINGO ANASCO
Honorable Concejo Deliberante



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante

...7///

CORRIENTES 31 AGO 1998

ORDENANZA N° 3405

212

INFORMACION PARLAMENTARIA
FOLIO N°
154
H.C.D.

ART.30: Está totalmente prohibido el deposito de ropas y efectos personales, en la zona de manipulación de los alimentos, ni de objetos ajenos y/o extraños a la naturaleza del establecimiento.

ART.31: Las personas que estén en contacto con los alimentos deberán contar con un examen médico adecuado y realizado por organismos autorizados. Cualquier persona sospechosa de padecer o ser transmisora de alguna enfermedad que puedan transmitirse a los alimentos, o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas, diarreas o llagas no deberán estar bajo ningún concepto en ninguna dependencia donde se manipulen alimentos.
En caso de sufrir alguna lesión o herida en el transcurso de la manipulación, debe ser retirado hasta no ser cubierto con un revestimiento firmemente asegurado, por lo que el establecimiento, deberá contar con un botiquín adecuado.

ART.32: Toda persona que manipule alimentos deberá lavarse las manos en forma constante y minuciosa, especialmente antes de iniciar el trabajo, después de haber usado el retrete, luego de estar en contacto con materia que pudiese contaminar el alimento.
Del mismo modo, todo personal que manipule alimentos, deberá mantenerse en perfectas condiciones de higiene personal, durante todo el trabajo y mientras esté en servicio deberá llevar ropa protectora, cubrecabeza y calzados, todos lavables y/o descartables. Si para el manipuleo de los alimentos se emplea guantes, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene. En las zonas de manipulación de alimentos está terminantemente prohibido comer, fumar, mascar, escupir y cualquier otra práctica antihigiénica que pueda resultar en la contaminación de los alimentos.

ART.33: Está totalmente prohibido la presencia de personas ajenas al establecimiento, en zonas de manipulación de alimentos, en caso que existan visitas, éstos deberán dar cumplimiento, a todos los requisitos higiénicos-sanitarios dispuestos para el personal.

La dirección del establecimiento deberá disponer que todo el personal que manipula alimentos reciba una capacitación adecuada y continua en materia de buenas prácticas de elaboración e higiene personal a fin de que sepan evitar la contaminación de alimentos.

TODOS LOS OTROS PUNTOS ESTÁN CONTENIDOS EN LA C.A.A. (CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO) QUE A PARTIR DE 1997 INCORPORA COMO OBLIGATORIAS LAS NORMAS DEL GRUPO MERCOSUR, AL ESTAR LA MUNICIPALIDAD ADHERIDA AL C.A.A., LAS NORMAS AUTOMÁTICAMENTE SON DE APLICACIÓN EN EL ÁMBITO DEL MUNICIPIO.

Además existen disposiciones sobre aspectos contenidos en Ordenanzas de aplicación como: DIRECCIÓN DE PLANEAMIENTO, OBRAS PARTICULARES, SANEAMIENTO AMBIENTAL, etc.

ART. 34: Las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Ley N°18.281 y sus modificatorias, al Decreto N°4.235/68, y a lo prescripto en la presente Ordenanza serán pasibles de las siguientes sanciones que se graduarán:

Arq. JUAN C. CHAPARRO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



ROSA E. VALLEJO ARASCO
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes
Honorable Concejo Deliberante

31 AGO 1998
CORRIENTES

...8///
ORDENANZA N° 3405



- a) Intervención de efectos o mercadería en infracción.
 - b) Comiso de los efectos o mercaderías en infracción.
 - c) Clausura temporal, total o parcial del establecimiento.
 - d) Suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de los productos en infracción y expendio de los productos en infracción.
 - e) Publicación de la parte resolutive de la disposición que señala la sanción.
- Estas podrán acumularse de acuerdo a las circunstancias, gravedad, y proyecciones de cada caso, sin perjuicio de lo dispuesto por el Código Penal y Civil, siendo su aplicación a cargo del tribunal municipal de faltas.-

ART.35: Las medidas indicadas en el art.34, inc. a,b y c, podrán ser tomadas por el Departamento Ejecutivo a través de la Dirección de Abastecimiento e Higiene, autoridad de aplicación de la presente Ordenanza, todo ello cuando razones de urgencia o de peligro inminente para la salud de la población así lo exijan.-

ART.36: Derógase toda disposición que se oponga a la presente.-

ART.37: La presente Ordenanza será refrendada por el Señor Secretario del Honorable Concejo Deliberante.

ART.38: Elévese la presente al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación.

ART.39: REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE y ARCHIVESE.

FRM/zv.-

DADO EN EL RECINTO DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE A LOS VEINTICUÁTRÓ DIAS DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y // OCHO.-

Arq. JUAN C. CHAPARRO SANCHEZ
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



Dña. DORA L. VALLES ARIASCO
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad Ciudad de Ctas.

Expto. 1306. D-0-95. o 1374-D-96.

V I S T O : LA ORDENANZA N° 3405 SANCIONADA POR EL HONORABLE
CONCEJO DELIBERANTE EN FECHA 31 DE AGOSTO DE 1.998
Y PROMULGADA POR EL DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL POR
RESOLUCION N° 2401 CON FECHA 10 DE SEPTIEMBRE DE 1.998
POR TANTO: CUMPLASE



[Handwritten signature]
PAUL GILBERTO ZALAZAR
Director de Despacho
MUNICIPALIDAD DE CORRIENTES

ES FOTOCOPIA FIEL DE SU ORIGINAL.
[Handwritten signature]
PAUL GILBERTO ZALAZAR
Director de Despacho
MUNICIPALIDAD DE CORRIENTES

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
DEPARTAMENTO DE CORRIENTES
31 AGO 1998/190