ORDENANZA Nº 2.572.-

El Concejo Deliberante de la Municipalidad de la ciudad de

San Miguel de Tucumán, sanciona con fuerza de

O R D E N A N Z A:

CAPITULO I - REGLAS GENERALES

Artículo 1º.- Para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación en el ejido de la ciudad de San Miguel de Tucumán, deberá solicitarse habilitación Municipal.

Art. 2º.- La habilitación será otorgada por intermedio de la DIPASA.

Art. 3º.- Cuando en esta ordenanza se refiere a la dirección deberá entenderse el organismo competente en la materia a que hace referencia el artículo 2º.

Art. 4º.- Las actividades sujetas a habilitación municipal se ajustarán a las siguientes normas:

a) La presente ordenanza y toda aquella otra referida a alimentos.

b) Código de Planeamiento Urbano - ordenanza Nº 614/81.

c) Ley Nº 18.284 (Código Alimentario Argentino) sus anexos y modificaciones.

d) Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de origen animal (Decreto Nacional Nº 4.238/68 y sus modificaciones).

e) Ley Nº 19.587 y su Decreto Reglamentario Nº 351/79 de Seguridad e Higiene del Trabajo.

f) Ley Nº 22.802 (Ley de Lealtad Comercial), resolución Nº 100/83 de la Secretaria de Estado de Comercio Interior de la Nación.

Art. 5º.- Las habilitaciones ya concedidas se regirán por las normas vigentes al momento de su otorgamiento, sin perjuicio de ello. Si en esta ordenanza se establecieran nuevos requisitos, deberán ajustarse a los mismos en el plazo y forma que disponga la DIPASA.

CAPITULO II - DE LAS HABILITACIONES

Art. 6º.- Para iniciar la habilitación de actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación, el interesado deberá presentar su solicitud en Mesa de Entradas de la DIPASA. Por vía reglamentaria se establecerán los trámites administrativos internos, tendientes al otorgamiento de la misma.

Art. 7º.- La habilitación obtenida tendrá una validez de 2 (dos) años, con renovación impositiva anual.

Art. 8º.- El certificado habilitante deberá estar a disposición en el local habilitado y ser exhibido cuando lo requiera la autoridad competente que constará en su certificado con fondo de seguridad emitido por la DIPASA.

Art. 9º.- Cuando un negocio, actividad, instalación, industria o local con certificado habilitante:

a) Cambia de propietario: el nuevo titular deberá iniciar trámite de transferencia a su favor dentro de un plazo de 30 (treinta) días.

b) Cambia de domicilio: deberá iniciar trámite de habilitación del nuevo local, perdiendo vigencia el certificado habilitante anterior dentro del plazo de 30 (treinta) días.

c) Cambia o anexa rubro: deberá comunicarlo dentro de las 72 (setenta y dos) horas, por solicitud ante Mesa de Entradas de la DIPASA, para iniciar trámite de habilitación en las nuevas actividades.

Art. 10.- La habilitación podrá ser revocada por la dirección previo emplazamiento, cuando a través de inspecciones realizadas, se comprobara que el local, industria o actividad no reúne las condiciones para la que fue otorgada.

Art. 11.- La DIPASA entregará un cuaderno foliado y rubricado en el cual constará las inspecciones realizadas oportunamente en los distintos locales.

CAPITULO III - DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 12.- Todo producto alimenticio que se elabore, fraccione, deposite, transporte o expenda dentro del ejido municipal de San Miguel de Tucumán, deberá estar autorizado por la dirección, ya sea en su composición como en su rotulación y envase; debiendo presentar la documentación correspondiente los que hayan sido autorizados por Saneamiento Ambiental de la Provincia y los inscriptos en el Registro Nacional de Productos Alimenticios.

Art. 13.- Toda fábrica o fraccionamiento de productos alimenticios, deberá tener un director técnico responsable, con título habilitante de nivel terciario como mínimo, cuando:

a) El Código Alimentario Argentino así lo establezca.
b) Cuando la Dirección lo considere necesario.

CAPITULO IV - DE LOS PROCEDIMIENTOS

Art. 14.- Toda verificación de transgreciones a disposiciones contenidas en el artículo 4º de la presente ordenanza, dará lugar a la confección de un acta de comprobación de infracción, ad referéndum de la DIPASA.

Art. 15.- La dirección podrá disponer la clausura de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación que se desarrolle en las siguientes condiciones:

a) Sin poseer habilitación municipal y provincial, y que no reúna las condiciones exigidas en el artículo 4º.
b) Con permiso denegado.
c) Con permiso revocado.
d) Cuando no reúna las condiciones mínimas de higiene y seguridad.

Art. 16.- Si el titular o responsable de un local se negase a facilitar el acceso a un inspector en funciones o dificultase la tarea de la inspección, el actuante labrará Acta de Comprobación de Infracción, sin perjuicio de requerir el auxilio de la fuerza pública para cumplir con su cometido.

Art. 17.- Cuando un local o instalación requiera mejoras o requisitos para funcionar en condiciones reglamentarias, el inspector actuante confeccionará informe detallado de las deficiencias a subsanar sobre cuya base la dirección dictará resolución fijando los plazos para su ejecución. El interesado será notificado por cédula con transcripción de lo resuelto. No satisfecha la totalidad de las mejoras y requisitos en el término acordado se labrará Acta de Comprobación de Infracción.

Art. 18.- Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura sobre locales, maquinarias u objetos, el funcionario actuante colocará fajas selladas con la leyenda "CLAUSURADO" firmadas por el actuante y siempre ad referéndum de la DIPASA.

Art. 19.- La resolución que disponga la clausura deberá notificarse al interesado.

Art. 20.- En los casos que deban retirarse del local clausurado mercaderías o elementos de trabajo o realizarse en él mejoras, el interesado deberá solicitar el retiro provisorio de las fajas de clausura ante el Tribunal Municipal de Faltas, y en ningún caso podrán realizar actividad comercial o industrial hasta el levantamiento definitivo de la clausura.

Art. 21.- Cuando deba efectuarse una clausura, se llenarán los siguientes requisitos:

a) Labrar acta en el lugar del hecho en forma legible.

b) Consignar la fecha, hora y ubicación del local, detallando dirección y número que corrrespondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.

c) Hacer figurar, si interviniere, nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial actuante.

d) Suscribirse el infractor, el empleado municipal actuante y el funcionario policial si estuviera presente. Si el primero se negase a firmar, hacer constar en acta dicha actitud.

e) Remitir el acta dentro de las 24 (veinticuatro) horas al Tribunal Municipal de Faltas.

Art. 22.- En los casos que se compruebe que una clausura ha sido violada, se ratificará la misma, sin perjuicio de las demás sanciones que pudieran corresponder, pudiendo la DIPASA disponer una consigna policial a cargo del infractor.

CAPITULO V - DEL CONTROL BROMATOLOGICO

Art. 23.- Los inspectores municipales tendrán libre acceso a lugares, locales y dependencias donde elaboren, manipulen, depositen o expendan productos alimenticios y sus materias primas y vehículos que transporten los mismos, con el objeto de examinarlos, y si fuera necesario extraer muestras.

Art. 24.- En caso de sospechar o comprobar la elaboración, comercio o depósito de productos alimenticios, alterados, contaminados, adulterados o falsificados, deberá adoptar todos los procedimientos necesarios tendientes a establecer el origen de la mercadería y aptitud de la misma.

Art. 25.- Si en el momento de la inspección se encuentran productos no aptos para el consumo, o con fecha de aptitud vencida, se procederá al decomiso de la mercadería, labrándose el acta que se remitirá al Tribunal Municipal de Faltas. Decomiso cuando el laboratorio indique NO APTO y donación en el caso de comercialización vedada por falta de fecha. La primera actuación a cargo de la DIPASA y de su Departamento de Higiene y Salubridad Alimentaria y los resultados, enviados al tribunal para su actuación final.

Art. 26.- Si en el momento de la inspección se encuentran productos alimenticios presumidos de no ser aptos para el consumo o se desea realizar un muestreo de control de alimentos se procederá de la siguiente manera:

a) Intervención de toda la mercadería que será mantenida por el término de 10 (diez) días hábiles como máximo para todos los productos en general, a excepción de aquellos de fácil y pronta alteración (carnes, pescados, lácteos, etc.) en cuyo caso será de 72 (setenta y dos) horas como máximo.

b) La extracción de muestras para el análisis será de 3 (tres) tomas representativas del lote. De ellas una se enviará al laboratorio para su análisis, otra quedará en poder del comerciante y la última en depósito en la dirección. Las muestras serán lacradas y selladas, para asegurar su inviolabilidad, y se adherirá a cada una, una tarjeta con numeración igual para cada una de las fracciones, haciendo constar además el Nº de acta, fecha y hora del procedimiento, características del producto, nombre, apellido y domicilio del responsable, firmando al pie de la misma el inspector actuante y el comerciante o industrial.

Art. 27.- El comerciante y/o industrial debe ser notificado de que sus productos se encuentran aptos para poder disponer libremente de las partidas intervenidas.

Art. 28.- Cuando del análisis de la muestra original resultara que el producto se encuentra en infracción a las normas legales vigentes, el interesado tendrá un plazo de 3 (tres) días hábiles, desde su notificación del resultado, para solicitar la pericia de contraverificación, la que se llevará a cabo dentro de los 10 (diez) días hábiles con o sin la presencia de técnicos para la pericia.

Art. 29.- En el caso de productos de fácil y pronta alteración, los interesados deberán concurrir ante la dirección a enterarse del resultado del análisis en un plazo no mayor de 24 (veinticuatro) horas a partir del momento de la extracción de la muestra para poder ejercitar el derecho de contraverificación posteriormente e independientemente de los resultados.

Art. 30.- El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en los artículos 28 y 30 no se solicitare pericia de control, o habiéndola solicitado no compareciera a ésta, procediéndose al decomiso de la mercadería ad referendum del Tribunal Municipal de Faltas. Los costos serán a cuenta del comerciante.

CAPITULO VI - DISPOSICIONES GENERALES PARAFABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

Art. 31.- Queda prohibida la localización de estos establecimientos en lugares de dominio público municipal, dominio privado municipal de uso público y en espacios de dominio privado cuando no sean autorizados por sus propietarios.

Art. 32.- Deberán contar con planos aprobados por la Dirección de Catastro y Desarrollo Urbano, los que se presentarán en caso de ser exigidos por la dirección.

Art. 33.- Los locales no podrán tener comunicación directa con establecimientos insalubres o peligrosos, ni con dormitorios o servicios sanitarios. En ningún caso podrán tener techo de paja.

Art. 34.- Los depósitos, así como recipientes o envases vacíos de mercaderías, no podrán estar a la vista del público ni dentro del local de elaboración o venta.

Art. 35.- Los pasillos no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza.

Art. 36.- Las mesas de trabajo serán de un material que permita una buena higienización y deberán contar con instalación de agua corriente fría y caliente

Art. 37.- El local de elaboración no podrá usarse para la venta o servicio al público. La separación entre el local de elaboración y de venta, en el caso de que se practique a la vista, será de tal modo que no permita el acceso directo del público.

Art. 38.- En los locales de elaboración sólo podrán tenerse las maquinarias necesarias para tal logro.

Art. 39.- Los servicios sanitarios deberán mantenerse higienizados en forma permanente y en perfectas condiciones de funcionamiento. Deberán tener recipientes para residuos de metal o material plástico con tapa.

Se prohíbe el uso o tenencia de aserrín de madera o similares en los locales de elaboración, depósito, fraccionamiento o expendio de productos alimenticios.

Art. 40.- La conservación de productos perecederos, cuando así su naturaleza lo exigiera, se hará en cámaras frigoríficas o heladeras que deben ser higienizadas y desodorizadas. Los alimentos se ubicarán por especies afines a fin de evitar absorber olores extraños.

Art. 41.- Los utensilios y maquinarias usadas en la preparación y expendio de productos alimenticios, se desinfectarán por medio de agua hirviendo y/o agentes antisépticos autorizados.

Art. 42.- Los alimentos no envasados, cuando su naturaleza lo exija, se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la acción del medio ambiente.

Art. 43.- El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto del expendio, directamente del envase original y a la vista del comprador o en su defecto deberá constar en el envase la fecha de fraccionamiento.

Art. 44.- Queda prohibida la tenencia de productos con defectos de elaboración, conservación o vencidos. Sólo se admitirá la tenencia de estas mercaderías para devoluciones en ambientes separados del local de venta por un plazo de 48 (cuarenta y ocho) horas con una etiqueta que lleve escrita la leyenda "para devolución" donde se especi-ficará la fecha de ingreso en el depósito para devolución.

Art. 45.- El no cumplimiento de esta exigencia será causal de decomiso y destrucción, sin perjuicio de otras sanciones que pudieren corresponder conforme a los artículos 25 al 30, inclusive.

Art. 46.- Los titulares de la habilitación deben exhibir certificado de desinfección según ordenanza Nº 422/85.

Art. 47.- La higiene de todas las dependencias de estos establecimientos deberá ser correcta y mantenida en forma permanente, siendo su incumplimiento causal de clausura en el acto.

Art. 48.- Es obligatorio en los locales donde se expenden productos perecederos con fecha de vencimiento, la colocación bien visible de los períodos máximos de comercialización de estos alimentos, para información y conocimiento del consumidor.

CAPITULO VII - DEL PERSONAL

Art. 49.- Toda persona que trabaje en estos establecimientos deberá poseer carnet de sanidad actualizado, incluido el o los titulares de la habilitación.

Art. 50.- El personal usará indumentaria blanca o de color claro en buen estado de presentación e higiene y usar gorro o cofia del mismo color. Mantendrá la higiene personal, en especial de las manos.

Art. 51.- Queda prohibido fumar durante la elaboración de productos alimenticios, como así también durante la atención al público.

Art. 52.- El Departamento Ejecutivo reglamentará la presente ordenanza.

Art. 53.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo, publíquese en el Boletín Municipal y archívese.

Sala de Sesiones, 7 de agosto de 1997.