



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

ORDENANZA N° 1190/2019

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE TANCACHA
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA

CÓDIGO BROMATOLÓGICO MUNICIPAL

CAPITULO I

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL.

Art. N° 01: Declárense vigentes en el ejido municipal de la localidad de Tancacha, con la denominación de Código Bromatológico Municipal, el conjunto de normas y disposiciones contenidas en el presente.

Art. N° 02: Créase la Sección de Bromatología Municipal (en adelante S.B.M.), que dependerá de la Secretaría de Gobierno de este Municipio y que estará a cargo de un profesional matriculado en la materia.

Art. N° 03: El Código Bromatológico Municipal (en adelante C.B.M.) y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades de competencia de la Municipalidad, a través del cuerpo de Profesionales e Inspectores Sanitarios o Bromatológicos.

Art. N° 04: Declárese de cumplimiento obligatorio en el ámbito de esta Municipalidad las siguientes disposiciones:

- Código Alimentario Argentino, Ley N° 18284 del 18 de Julio de 1969 (en Adelante C.A.A.)
- Código de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen animal. Decreto N° 4238 del 19 de Julio de 1968 (en adelante R.I.P.)
- Resoluciones MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados.
- Códex Alimentarius – FAO/OMS.

En lo que hace a denominaciones, exigencias, prohibiciones, etc., y en todos aquellos casos no contemplados expresamente en el presente Código Bromatológico Municipal.

Art. N° 05: Denominase Inspector Sanitario o Bromatológico al agente o funcionario idóneo en la





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

materia, dependiente de la S.B.M que investido del poder de policía sanitario y en uso de las atribuciones conferidas, realiza la inspección.

Art. N° 06: Los deberes del Inspector Sanitario son los siguientes:

- a) Poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura.
- b) Ser correcto en su presencia física.
- c) Dirigirse con respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de inspección.
- d) Permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones.
- e) Poseer conocimiento de la tarea específica a su cargo.
- f) Utilizar los procedimientos legales y técnicos.

Art. N° 07: Los derechos del Inspector Sanitario son los siguientes:

- a) Ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección.
- b) Estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.
- c) Contar con el apoyo de agentes de la fuerza pública si fuera menester.
- d) Recibir del organismo bromatológico, a través de el/los profesionales a cargo, el perfeccionamiento indispensable, mediante publicaciones, cursos o conferencias relativas a su especialidad.

DE LAS INSPECCIONES.

Art. N° 08: Entiéndese como Inspección, al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o está investido por la misma por el poder administrador y cuyo objeto es llegar a la comprobación de acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración municipal.

Art. N° 09: Las inspecciones pueden ser solicitadas o surgir como necesidad en los siguientes casos:

- a) A pedido de parte interesada.
- b) A pedido de tercero o terceros interesados directos en el problema que plantea una habilitación.
- c) A pedido de terceros indirectamente interesados en una habilitación concedida en nombre de la comunidad.
- d) De control esporádico, sistemático o permanente sobre el ejercicio de determinadas actividades regladas cuyo origen se obtuvo previo permiso o habilitación administrativa.
- e) Sobre actividades cuyo desarrollo careció de autorización o habilitación previa, mediando o sin mediar dicho requisito, etc.

Art. N° 10: Las inspecciones pueden ser:

- a) Parciales: Aquellas cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad o hecho sujeto al ejercicio de poder de policía.
- b) Totales: Tienden a obtener, mediante una serie de actos o comprobaciones, la imagen total de la





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

actividad sujeta a inspección (edilicia, higiénico-sanitaria, contributiva, etc.).

DE LAS ACTAS.

Art. N° 11: Entiéndese coma Actas, al acto jurídico-formal emanado de un funcionario o agente investido de autoridad, sujeto a determinadas especificaciones según la materia de que se trate, y que se ajuste a las normas de procedimiento vigentes.

Art. N° 12: Para que un acta tenga la validez de tal debe reunir los siguientes requisitos:

- a) Ser labrada por agente o funcionario competente.
- b) Debe constar en la misma:
 - 1) Lugar, fecha y hora de procedimiento.
 - 2) Sede o domicilio inspeccionado.
 - 3) Objeto o material sujeto a inspección.
 - 4) Firma del o los inspectores actuantes, con debida aclaración y datos de identidad.
 - 5) Firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo, debiendo dejársele copia, previa firma de testigos o agentes de policía, que se hallaren presentes en el acto.

DE LAS HABILITACIONES.

Art. N° 13: Entiéndese como Habilitaciones, a los actos formales que emanan de la administración y que en forma permanente o transitoria, autorizan el ejercicio de actividades individuales debidamente regladas, sujetas al cumplimiento de determinados requisitos y a controles esporádicos, sistemáticos o permanentes. Dichas habilitaciones tendrán vigencia por **1 (un) año**, cuyo monto estará contemplado en la Ordenanza Tarifaria.

DE LOS CONTROLES.

Art. N° 14: Se denominan Controles, a las inspecciones periódicas que se realizan una vez otorgados los permisos o habilitaciones solicitados.

DE LA INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS.

Art. N° 15: Se entiende coma Intervención de mercaderías, a la figura jurídica consistente en la acción del Inspector Municipal actuante que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de las mercaderías o materias primas, envasadas o no, sospechosas de contravenir normas de introducción, rotulación, peso, medidas o estado de conservación y que "prima facie", no las hacen aptas para el consumo, de no permitir su comercialización hasta tanto se verifiquen fehacientemente los extremos expresados.

Art. N° 16: Cuando se trate de productos fácilmente perecederos, o putrescibles, generalmente sin





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

envasar, la intervención deberá ser breve – a lo sumo 24 o 48 horas- para que si los exámenes químicos o bacteriológicos demostraren la aptitud del producto para su venta, no se llegue a provocar el efecto indeseable por el transcurso del tiempo. En tal caso, se levantará la intervención, liberándolas a la venta.

Art. N° 17: En el procedimiento de intervención de mercaderías se debe dejar asentadas las características, marcas, pesos, así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos intervenidos.

DE LOS COMISOS O DECOMISOS.

Art. N° 18: Se entiende como Comiso o decomiso, a la figura del derecho administrativo denominada indistintamente comiso o decomiso, a la expresión más poderosa del ejercicio del poder de policía pleno que ejercen las comunas en defensa de la salud pública, y que consiste en desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías cuya procedencia no está avalada con las debidas certificaciones de introducción y/o que violen normas vigentes sobre cantidad, rotulación, peso y volumen o que el estado de conservación o calidad de sus componentes las hagan inaptas o inconvenientes para el consumo humano.

Art. N° 19: En el procedimiento de decomiso se deberá dejar debidamente asentado en Acta las características, marcas, pesos, unidades, etc., así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos comisados y toda otra instrucción emanada de autoridad competente que aseguren la validez del procedimiento puesto que involucra la pérdida total y definitiva de las mercaderías para sus dueños, sin derecho a resarcimiento alguno.

DE LAS CLAUSURAS.

Art. N° 20: Entiéndese como Clausura, a la medida de máxima seguridad impuesta por la autoridad administrativa a un comercio, industria o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro, consistente en impedir que se acceda a un local y/o que dentro del mismo se ejerza actividad alguna. Las medidas precedentemente enunciadas se regirán por las normas establecidas en este Código y por las disposiciones que prescriban las Ordenanzas de Procedimiento Administrativo.

Art. N° 21: Las clausuras pueden ser impuestas por causas formales y/o sustanciales, cuando mediaren las siguientes condiciones:

- a) Sin poseer habilitación municipal.
- b) Con permiso denegado.
- c) Con permiso revocado.
- d) Cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias.
- e) Peligrosidad o molestias insubsanables.
- f) Expendio o fabricación de productos altamente peligrosos para la salud o seguridad de los





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

consumidores, vecinos y población en general.

Art. N° 22: Clausura preventiva: Es aquella que se impone a una industria, comercio o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro y hasta tanto se subsanen las causas o motivos que dieron lugar a la medida.

Art. N° 23: Clausura definitiva: Es aquella que se impone cuando la peligrosidad o molestias producidas son insubsanables, o bien cuando habiéndose comprometido aquel a adecuar sus instalaciones o actividad a normas vigentes reincide, o no cumple las condiciones impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgó.

Art. N° 24: Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocará fajas selladas o precintos con la leyenda "CLAUSURADO" o "CLAUSURADO por Bromatología Municipal".

Art. N° 25: Cuando deba procederse a efectuar una clausura se llenarán los siguientes requisitos:

- a) Labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible sin abreviaturas, con números expresados en letras, salvándose el error que se cometiere.
- b) Consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local, detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.
- c) Hacer figurar nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración.
- d) Dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local.
- e) Dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas.
- f) Comunicar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirán en caso de que la medida de clausura fuera violada.
- g) Suscribir el acta el funcionario actuante, los testigos y el funcionario policial que se hallare presente.

Art. N° 26: En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de comprobación con destino al Tribunal Administrativo de Faltas o en su defecto a la Secretaría de Gobierno Municipal y se reimpondrá la medida.

Art. N° 27: Simultáneamente con la orden de clausura de un establecimiento se procederá al retiro inmediato, de las sustancias, productos o mercaderías que se elaboren o depositen y que sean de fácil descomposición o que permaneciendo el local clausurado, constituyan un motivo de insalubridad, molestia o peligro del vecindario, disponiéndose el resguardo en dependencias que establezca Bromatología, los costos que erogue su tenencia o conservación será a exclusivo cargo del titular del negocio. Los productos o mercaderías alterados, putrescibles o en estado de descomposición serán decomisados e inutilizados de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 28: En los casos en que deban retirarse del local clausurado mercaderías o elementos de trabajo o realizarse mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las fajas de clausura directamente por nota al Organismo Bromatológico Municipal, el que queda facultado para acceder a tal solicitud por el término que estime conveniente. Mientras dure el procedimiento, Bromatología Municipal controlará mediante un agente o Inspector, las actividades que allí se realicen.

Art. N° 29: El acta de comprobación tendrá carácter de Declaración Jurada, por tal motivo la falsedad o mala información vertida por el infractor, como así también cualquier alteración que se realizare a dicha acta ya labrada por parte de los funcionarios de Bromatología Municipal, será pasible de las sanciones previstas en la legislación vigente.

CONTROL DE ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN LOCAL.

Art. N° 30: Los alimentos producidos o elaborados en el ámbito local, cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al presente Código, podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el ejido municipal, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino que puedan realizar las autoridades cuando las mismas se comercializan fuera de origen.

Art. N° 31: A efectos de la autorización a que se refiere el artículo precedente, el titular o responsable deberá presentarse ante Bromatología Municipal (B.M.) a fin de requerir la correspondiente solicitud sobre el producto a presentar, elaborar, procesar o fabricar, en la que se consignaren las siguientes referencias y requisitos:

- a) Identificación del producto.
- b) Domicilio de elaboración.
- c) Marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponde de acuerdo al Código Alimentario Argentino (Ley N° 18284)
- d) Técnicas de elaboración
- e) Todos los constituyentes e ingredientes y toda otra materia destinada a producir alimentos deberá estar autorizada y/o aprobada por autoridad sanitaria competente.

Art. N° 32: La observancia de las normas establecidas por el Código Bromatológico Municipal (C.B.M.), será verificado con arreglo a métodos y técnicas analíticas uniformes que determinarán las autoridades sanitarias municipales debiendo ratificar expresamente cualquier medida que las autoridades sanitarias nacionales o provinciales pudieran introducir y que modifiquen parcial o totalmente el presente Código.

Art. N° 33: Bromatología Municipal, en caso de grave peligro para la salud de la población que se considere fundamentalmente atribuible a determinados alimentos, productos, subproductos o





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

derivados, podrá suspender por un término no mayor de treinta (30) días la autorización de producción, comercialización, circulación y expendios, así como proceder a retirar o intervenir la mercadería en los lugares de depósito, almacenamiento, distribución, bocas de expendio, etc. Al término de la medida precautoria, dispuesta en virtud de este artículo, la autoridad municipal podrá comunicar por los medios de difusión, el resultado de las investigaciones practicadas, comunicando la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponderle.

Art. N° 34: Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del C.B.M. y sus disposiciones complementarias tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes.

Art. N° 35: En todos los casos que fuese necesario el empleo de pesas y medidas, deberá ser solicitado a B.M., el control correspondiente de acuerdo con las disposiciones vigentes.

CONTROL DE PRODUCTOS QUE INGRESAN AL MUNICIPIO PARA SU COMERCIO.

Art. N° 36: Todo producto alimenticio que se pretenda introducir para su comercialización al ejido municipal deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Certificado de aptitud bromatológica expedido por la Oficina química o laboratorio de origen.
- b) Copias del permiso de habilitación y funcionamiento del establecimiento expedido por la Municipalidad de origen.
- c) Toda otra documentación que las autoridades municipales consideren convenientes cuando la naturaleza del producto así lo requiere.

Art. N° 37: Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán fiscalizados, desde el punto de vista bromatológico en las estaciones de verificaciones sanitarias municipales, en sus puestos fijos o móviles que al efecto se ubiquen o desplacen por cualquier punto del ejido municipal, contralor que estará cargo de B.M.

Art. N° 38: La inspección sanitaria queda facultada para retener los alimentos el tiempo indispensable a fin de realizar las investigaciones de laboratorio requeridas para determinar su aptitud para el consumo de la población de acuerdo a lo que especifique el presente Código, y complementariamente en casos no previstos, el C.A.A. o R.I.P.

Art. N° 39: Si los productos inspeccionados resultaran aptos para el consumo, se otorgará al introductor o representante, un certificado de calidad especificando el nombre, cantidad, procedencia de los artículos, fecha de introducción y firma del funcionario que lo haya verificado, el que servirá para la libre circulación y expendio dentro del Municipio, siempre que se conserven en perfectas condiciones.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 40: Cuando los artículos alimenticios fueran inaptos para el consumo y por ello fuera menester decomisarlos, deberá labrarse un acta por triplicado de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

Art. N° 41: Todo introductor de productos alimenticios, ya sea consignado al comercio o a particulares, está obligado a someterlos a inspección bromatológica. Se excluye de la inspección únicamente los productos o alimentos que introduzcan los particulares para el consumo propio o familiar.

Art. N° 42: Todo comercio que reciba mercadería destinada al consumo de la población, deberá exigir al transportista o introductor la presentación del certificado expedido y sellado por B.M.

Art. N° 43: La inspección de productos alimenticios introducidos en el Municipio, se hará dentro del horario establecido para tal fin.

Art. N° 44: Fuera de las normas establecidas para el funcionamiento de las estaciones de verificaciones sanitarias, los alimentos que se introduzcan no podrán ser librados al público sin antes haber sido inspeccionados.

Art. N° 45: A los efectos de un mejor contralor en cada estación se abrirá un registro, en el que se consignarán los datos de la firma introductora y productos alimenticios que se introduzcan.

Art. N° 46: Los introductores deberán recabar de sus remitentes, el envío de productos alimenticios en condiciones higiénicas, distribuidos de forma tal, que permitan la inspección con facilidad.

Art. N° 47: A los efectos de la aplicación de las penalidades establecidas, se consideran responsables a los introductores hallados en contravención a las disposiciones presentes, como también a los productores o remitentes de los susodichos alimentos.

Art. N° 48: Los vehículos que transportaren productos alimenticios deberán ajustarse estrictamente a lo requerido en este Código; sin perjuicio de lo establecido en disposiciones nacionales o provinciales al efecto.

Art. N° 49: Todo producto cárnico, cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina o aves, productos de la caza y pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar deberán encontrarse no solo perfectamente selladas, sino estar munidas de la correspondiente documentación que acredite el haber sido sometida a la inspección veterinaria de origen.



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 50: A los efectos de la aplicación del artículo anterior, se considera introducción clandestina toda carne, producto, subproducto y derivados de origen animal para ser destinado al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales o provinciales.

Art. N° 51: Todo producto cárnico, subproducto o derivado de origen animal que se encuentre en comercios para su venta y no cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario se considerará clandestina procediéndose al comiso de la mercadería, sin perjuicio de las multas o clausuras del comercio que pudiere corresponder.

Art. N° 52: A los efectos de la declaración de los productos alimenticios introducidos, B.M., proveerá las planillas correspondientes.

Art. N° 53: Toda materia prima, producto o mercadería alimenticia que se introduzca al Municipio para el consumo y que deba ser sometido a control bromatológico de calidad, cantidad y/o inspección veterinaria, oportunamente detallada en el Código Tributario Municipal, abonará la tasa de inspección o reinspección bromatológica establecida en la Ordenanza Tarifaria Anual u Ordenanza existente para tales efectos.

Art. N° 54: B.M., controlará la documentación que acompaña al producto y sellará con sello municipal las boletas de los introductores, fabricantes o elaboradores de sustancias alimenticias, quienes están obligados a dejar las boletas selladas al comerciante y éstos a exigir dicha documentación.

SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE COMERCIOS.

Art. N° 55: Las habilitaciones para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales y de toda otra actividad permanente o transitoria, que deba someterse al contralor municipal, se regirán por las disposiciones del presente Código, sin perjuicio del cumplimiento de las Ordenanzas que en cada caso corresponda.

Art. N° 56: En las solicitudes del permiso de instalación y funcionamiento se consignará:

- a) El nombre del propietario.
- b) El domicilio del negocio.
- c) El ramo del negocio a instalarse.
- d) Cuando se trate de un negocio con características especiales, los mismos deberán consignarse con toda precisión.
- e) Cuando el lugar fuere de jurisdicción nacional o provincial se requerirá del ente de administración correspondiente su autorización.

Art. N° 57: Establecer como requisito previo imprescindible que todo comercio que se libre a





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

desarrollar actividades cuente como primer trámite, con la correspondiente autorización en su habilitación, a saber:

- a) Obras Públicas: A través de su organismo técnico específico, es quien establecerá las normas jurídicas que regularán urbanísticamente los usos, subdivisión y ocupación del suelo en los radios del ejido municipal.
- b) Bromatología Municipal: es quien establecerá las normas de carácter técnico-sanitario, higiénico y bromatológico.
- c) Rentas Municipal: es quien determinará su empadronamiento y establece sus obligaciones fiscales de acuerdo con las Ordenanzas vigentes.

Art. N° 58: Hállanse comprendidos además en los artículos anteriores, toda solicitud de:

- a) Traslados.
- b) Transferencias.
- c) Anexos.
- d) Cambios de rubros.

Y en general toda modificación y/o ampliación que signifique un cambio de las condiciones que motivaran su habilitación requerirá una nueva solicitud de habilitación la que deberá venir acompañada del certificado de libre deuda, expedido por Rentas Municipal, sin cuyo requisito no se iniciará ningún trámite con este fin.

Art. N° 59: Si por la índole de la actividad que se propone desarrollar, es necesaria la intervención previa de alguna autoridad nacional, provincial o municipal, deberá obtenerse el informe o aprobación pertinente antes del otorgamiento de la habilitación. Incumbe al interesado activar ante la dependencia o dependencias aludidas para dicho trámite.

Art. N° 60: La habilitación se acordará por tiempo determinado cuando la índole de la actividad lo requiera y en tal caso caducará al vencimiento del plazo fijado.

Art. N° 61: Si existen deficiencias o recaudos que puedan ser subsanados y siempre que se reúnan las exigencias mínimas para el funcionamiento transitorio, puede acordarse una habilitación "en principio", haciéndole saber al propio tiempo al solicitante, los trabajos o reformas que debe realizar y el término que se acuerda para ello bajo apercibimiento de clausura. En el supuesto que se trate de trabajos que requieran la intervención de otras reparticiones municipales, el interesado deberá realizar ante ellas los trámites correspondientes.

Art. N° 62: Si las causales que motivaron la habilitación en principio son subsanadas en tiempo y forma, se otorgará la habilitación "favorable" y se extenderá el certificado correspondiente.

Art. N° 63: Si del informe resulta que la actividad no puede seguir funcionando en el local habilitado "en principio", sea por razones sanitarias, de salubridad, seguridad u otras debidamente fundadas, se declarará la caducidad de la habilitación e intimará el cese de la actividad en el plazo





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

que al efecto se determine bajo apercibimiento de clausura.

Art. N° 64: Cuando se comprobare que una actividad habilitada se encuentra en condiciones antirreglamentarias y/o variare en las condiciones que autorizaron su habilitación, sin perjuicio de las sanciones que por Ordenanza corresponda, se procederá del siguiente modo:

- a) Si las deficiencias observadas son subsanables, se intimará por acta al titular, para que en término y forma que al efecto se acuerde, realice los trabajos y cumpla los recaudos necesarios que se indicarán con precisión bajo apercibimiento de clausura, la que en su caso realizará el Juzgado de Faltas, quien es responsable de tomar las medidas necesarias en cada caso.
- b) Si las deficiencias no son subsanables o son de tal naturaleza que resulte inconveniente para el interés público, el ejercicio de la actividad, el Organismo Juzgador decretará la caducidad de la habilitación.
- c) La rehabilitación solo se concederá cuando hayan desaparecido las causas que originaron su clausura o cese del permiso de habilitación y siempre que ésta no se haya decretado por vía de sanción impuesta por Ordenanza, en cuyo supuesto se ajustará a lo que disponga la misma.

DE LOS ENVASES Y ENVOLTURAS.

Art. N° 65: A los efectos de las disposiciones de carácter bromatológico, quedan involucrados en la designación de "envases" los recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas cuyo material constructivo (continente) se halle en contacto con la materia envasada (contenido), cualquiera sean sus dimensiones, formas o sistemas de cierre.

Art. N° 66: Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción en los casos en que, en forma expresa lo autorice B.M. La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioro o roturas.

Art. N° 67: En la pintura, decorado, litografía y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales o industriales y demás materiales solo son permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan: antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y zinc, bajo formas solubles.

Art. N° 68: Los utensilios, recipientes, envases, partes de aparatos, cañerías (a excepción de las de agua potable) y accesorios destinados a hallarse en contacto con alimentos, bebidas y a sus materias primas, pueden ser de los siguientes materiales:

- a) Celulósicos (papel, cartón o madera).
- b) Textiles.
- c) Vidrio.
- e) Metálicos (hojalata, acero, aluminio, aleaciones, cromo-níquel, etc.) barnizados o no.
- f) Cerámicos y barro vitrificado.
- g) Cemento.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFBK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

- h) Complejos.
- i) Otros que la autoridad sanitaria apruebe en el futuro.

DE LOS CIERRES DE LOS ENVASES.

Art. N° 69: Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio, deberán ir acondicionadas en envases perfectamente cerrados. Los procedimientos y materiales empleados en los cierres de los envases deberán ajustarse a las técnicas y materiales exclusivamente autorizados por el C.A.A.

DE LOS ENVASES ESPECIALES.

Art. N° 70: Todos los envases de vidrio conteniendo alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes o tenuemente coloreados, de modo que permitan la observación del contenido, salvo los envases expresamente autorizados.

Art. N° 71: Las golosinas en general, barquillos, caramelos, pastillas, como asimismo los sándwiches, empanadas, masas, etc., deberán estar convenientemente envasados o envueltos en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que B.M. considere adecuado.

Art. N° 72: Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierres perfectamente herméticos.

PROHIBICIONES.

Art. N° 73: En caso de cambio de firma o razón social, los recipientes y envases solo podrán ser usados por los sucesores o por los que hayan adquirido legítima y directamente de sus propietarios.

Art. N° 74: Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan entrado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados.

Art. N° 75: Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias, bebidas y afines, que estén en contacto directo con:

- a- Papeles usados o maculados.
- b- Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido.
- c- Papeles coloreados y que cedan su color.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 76: Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.

Art. N° 77: Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de éste.

Art. N° 78: Todo tipo de envase o material que no se halle contemplado en el presente Código, o que carezca de autorización por organismos competentes nacionales o provinciales, deberá ser sometido a la aprobación de B.M.

LIBRETA SANITARIA NACIONAL UNICA.

Art. N° 79: La Libreta Sanitaria Nacional Única, es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente y con validez en todo el territorio nacional de acuerdo a lo establecido en el Artículo 21 de la Ley N° 18284 que avala el estado de salud óptimo de las personas que manipulan alimentos y que padeciendo ciertas patologías, temporales o permanentes, pudieran significar un riesgo sanitario para los consumidores.

Art. N° 80: Toda persona que intervenga en la manipulación de alimentos, está obligado a munirse de la correspondiente Libreta Sanitaria, para el desempeño de sus actividades.

Art. N° 81: Los propietarios, empleadores, gerentes o responsables de negocios comprendidos en la presente disposición, están obligados a que el manipulador cumplimente, en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria.

Art. N° 82: El responsable del establecimiento está obligado a mantener las Libretas Sanitarias en depósito en la administración, y presentarlas cada vez que les sean requeridas por la autoridad competente.

Art. N° 83: La persona que fuera declarada no apta por razones de salud para continuar ejerciendo su actividad, cesará de inmediato en el trabajo que implique contacto directo con alimentos y hasta tanto sus condiciones de salud le permitan reiniciarlo.

Art. N° 84: La pérdida o extravío de la Libreta de Salud respectiva, no liberará de la imposición de sanciones que pudieran corresponder por cuanto el interesado está obligado a solicitar un duplicado dentro de los plazos establecidos por la Ley.

Art. N° 85: La Libreta Sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año. La renovación y tipos de exámenes a los que deberá someterse los establecidos en el inciso “C” de la mencionada Ley y sus resoluciones complementarias.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

VESTIMENTA SANITARIA.

Art. N° 86: Entiéndese por Vestimenta Sanitaria, la indumentaria que están obligados a utilizar todas las personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y en general todo aquel que, por la índole de su trabajo, esté o permanezca en contacto con sustancias o productos alimenticios.

Art. N° 87: La vestimenta a que se refiere el artículo anterior estará integrada como mínimo por: gorro, barbijo (cuando correspondiere), blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado blanco o de colores claros.

Art. N° 88: Las condiciones de aseo e higiene de la vestimenta sanitaria deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado.

INFRACCIONES A LAS NORMAS DEL CÓDIGO BROMATOLÓGICO MUNICIPAL.

Art. N° 89: las infracciones a las normas del Código Bromatológico Municipal, serán pasibles de las siguientes sanciones:

- a) Las multas establecidas en el Capítulo IV de la presente Ordenanza, en sus partes pertinentes.
- b) Decomiso e intervención de los elementos o mercaderías en infracción.
- c) Clausura temporal, total o parcial del establecimiento.
- d) Suspensión o cancelación de la habilitación, autorización de elaboración, comercialización, introducción, circulación o expendio de los productos en infracción.
- e) Publicación de la parte resolutive de la disposición que resuelve la sanción.

Art. N° 90: El Titular de Bromatología Municipal determinará, de manera provisional, las sanciones previstas en los incisos a) y b) del artículo precedente, pudiendo disponer la clausura preventiva del negocio. Si el sancionado abona la multa a aplicar o consiente el comiso impuesto, en forma expresa y por escrito, el procedimiento se agotará, debiendo informar a la Secretaría de Gobierno, al solo objeto del Registro de reincidencias. En todos los demás casos se deberá elevar las actas y demás constancias a conocimiento de la citada Secretaría, ante quien proseguirán las actuaciones, de acuerdo a lo previsto por la Ordenanza pertinente.

CAPÍTULO II

NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS DE LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Art. N° 91: Con la denominación de Fábricas de alimentos, se entiende al establecimiento que





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

elabora alimentos.

Art. N° 92: A partir de la aprobación del presente Código, los propietarios o responsables de las fábricas o establecimientos que elaboren alimentos en el ejido municipal solicitarán el permiso de instalación e inscripción en Bromatología Municipal.

Art. N° 93: La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plano por duplicado relativo a la fábrica, con el detalle de las diversas secciones y dependencias, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria, los que podrán ser inspeccionados y aprobados previamente, cada vez que sea necesario por las divisiones técnicas correspondientes de esta Municipalidad.

Art. N° 94: Deberá especificarse la nómina de los productos a elaborar.

Art. N° 95: Bromatología Municipal antes o después de la concesión del permiso de funcionamiento, podrá requerir de los propietarios todos los informes que considere necesarios, así como supervisar modificaciones que deseen introducirse en el local e instalaciones.

Art. N° 96: Las fábricas habilitadas con carácter temporal deberán solicitar anualmente la reinscripción.

Art. N° 97: La presente Reglamentación regirá para todas las fábricas que no estén sujetas a reglamentaciones de régimen especial.

Art. N° 98: Los establecimientos que por la índole de su actividad, producción, desechos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por organismos técnicos municipales y de acuerdo a la legislación vigente.

Art. N° 99: Como por circunstancias especiales (aumento de población, etc.), tales fábricas quedaran ubicadas dentro del núcleo de edificaciones de la ciudad, constituyendo por su condición de establecimiento insalubre, un peligro para las condiciones sanitarias de los vecinos, el Departamento Ejecutivo Municipal podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.

Art. N° 100: Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares u otros lugares considerados inconvenientes como caballerizas, criaderos de animales, etc.

Art. N° 101: Toda fábrica de alimentos comprenderá las siguientes secciones mínimas:

- a) El local o locales de elaboración.
- b) Depósito
- c) Salón de ventas





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

d) Vestuarios y baños.

Art. N° 102: En aquellos casos que el sistema operativo o requerimientos de fabricación aconsejen variar las exigencias del artículo anterior y cuando no contravengan principios higiénico- sanitarios podrán realizarse si previamente son autorizados por Bromatología Municipal.

Art. N° 103: Las paredes de las fábricas serán de mampostería, revocadas y revestidas interiormente hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable de fácil higiene, el resto perfectamente pintado con colores claros, los ángulos de las paredes redondeados, los pisos de mosaicos u otro material similar, impermeables, alisados, zócalos sanitarios y declives a canaletas cubiertas o tubos colectores que conduzcan a cámaras sépticas o red cloacal. Los techos serán de mampostería o en su defecto poseerán cielorraso de fácil limpieza y de colores claros. La ventilación deberá ser la suficiente obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con telas anti- insectos. Pudiendo ser reforzadas por ventilación artificial que asegure una suficiente renovación de aire. Todas las secciones dispondrán de suficiente iluminación natural o artificial. Las entradas contarán con dispositivos anti-insectos y cierres automáticos.

Art. N° 104: El agua que se utilice en todos los locales comerciales debe ser potable.

Art. N° 105: Las fábricas dispondrán la instalación de un sistema de desagües al efecto de permitir la evacuación de las aguas y líquidos residuales, que en todos los casos estará conectada a la red cloacal o a sumideros especiales.

Art. N° 106: Las grandes fábricas deberán estar cercadas con paredón y vallado olímpico, sus calles internas asfaltadas o compactadas y está prohibido la tenencia de animales domésticos.

Art. N° 107: Las fábricas con producción de humos, estarán provistas de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención de hollín, las que serán limpiadas periódicamente y provistas de interceptores que eviten la salida de hollín, carbonilla, etc.-

Art. N° 108: Las fábricas cuya índole lo exige, estarán provistas de campanas, a los efectos de una rápida evolución del humo y gases producidos en el proceso de elaboración.

Art. N° 109: Todo comercio que elabore, tenga depósito de alimentos y expendia, deberá realizar la desinfección y desratización del lugar.

Art. N° 110: Los vestuarios y baños responderán en todo a las obligaciones que para este ítem contiene el presente Código.

DE LOS COMERCIOS DE ALIMENTOS.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 111: Con la denominación de Comercios de alimentos, se entiende la casa de negocios que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

Art. N° 112: Las personas que deseen instalar comercios de alimentos cumplirán las exigencias dispuestas en este Código para la habilitación de comercios.

Art. N° 113: Bromatología Municipal podrá considerar o someter a consideración de autoridades superiores, según corresponda, la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejaran de cumplimentar las condiciones exigidas en el presente Código.

Art. N° 114: Cuando se desea ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar a Bromatología la inspección del nuevo ramo.

Art. N° 115: En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento definido en el presente Código, deberá requerirse a Bromatología o autoridad competente para que certifique que el mismo reúne las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas. Si la transferencia se efectuara sin cumplimentar este requisito, el nuevo adquirente, para su habilitación deberá realizar las adecuaciones y modificaciones necesarias para continuar explotando el ramo declarado de acuerdo a las exigencias de la presente legislación.

Art. N° 116: Al realizar el traslado de todo establecimiento de productos alimenticios, sus titulares deberán recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.

Art. N° 117: Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.

Art. N° 118: B.M. podrá ordenar la reparación o pintado de paredes, techos, aberturas cuando las exigencias sanitarias así lo demanden.

Art. N° 119: Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios los comedores, cocinas, locales de elaboración, expendio o depósitos de productos alimenticios. Como así también a la instalación de negocios, depósitos, etc. en comunicación directa con dormitorios, baños, retretes.

Art. N° 120: Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública.

Art. N° 121: Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco o cuando un envase adecuado asegure una perfecta conservación. Éstos deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

a) Sus paredes y techo estarán protegidas contra la humedad.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

- b) Serán de fácil y seguro acceso.
- c) Estarán bien aireados e iluminados eléctricamente o mediante otro sistema adecuado.

Art. N° 122: Los locales presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, dotados de aireación e iluminación suficientes.

ESTABLECIMIENTOS FRACCIONADORES DE ALIMENTOS EN GENERAL.

Art. N° 123: Entiéndese por fraccionamiento, la división o subdivisión del contenido de envases originales en proporciones menores. Igualmente se consideran como tal, el simple trasvase.

Art. N° 124: Los locales de fraccionamiento además de cumplimentar las disposiciones generales del presente Código, observarán las siguientes:

- a) Un local de fraccionamiento y envasado propiamente dicho.
- b) Depósito de materias primas.
- c) Depósito de envases vacíos.
- d) Depósito de productos envasados.

Art. N° 125: El local de fraccionamiento y envasado será de dimensiones adecuadas al volumen del trabajo que en él se realice, deberá estar construido íntegramente de mampostería, con piso y friso de altura no inferior a 2,20 metros, serán impermeables y las paredes y el techo pintados de colores claros. En estos locales no podrá encontrarse otra cosa que las máquinas y utensilios para el llenado y cierre de envases y los imprescindibles envases vacíos y llenos.

Art. N° 126: B.M. podrá eximir de la obligación de algunos requisitos o en su defecto ordenar cumplimentar otros cuando circunstancias especiales del producto a fraccionar así lo aconsejaren.

Art. N° 127: Cuando se fraccionaren alimentos para consumo humano y animal como por ejemplo cereales, deberá hacerse en locales separados y con máquinas fraccionadoras distintas.

Art. N° 128: Está prohibido la tenencia, en el establecimiento de sustancias no permitidas o que puedan ser utilizadas para adulterar, falsificar, etc., un producto genuino.

Art. N° 129: Los colorantes, aromatizantes, aditivos, conservantes, etc. que se empleen en el producto a fraccionar deberán ser los expresamente autorizados por organismos sanitarios nacionales, provinciales o municipales.

CONSERVAS ALIMENTICIAS.

Art. N° 130: Con el nombre de Conservas alimenticias, se entienden los productos de origen animal y/o vegetal que envasados herméticamente y sometidos a tratamientos adecuados no sufran





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

alteración ni representen peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado.

Art. N° 131: Las conservas preparadas o de origen animal, vegetal, mixtas y semi-conservas, deberán responder en cuanto a materia prima, especias, aditivos, etc., requisitos de calidad, proceso y aptitud bromatológica a lo dispuesto en el R.I.P.

Art. N° 132: Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:

- a) Conservación de frío.
- b) Conservación por el calor.
- c) Desecación, deshidratación y liofilización.
- d) Salazón.
- e) Ahumado.
- f) Encurtido.
- g) Escabeche.

Art. N° 133: Además de los procedimientos enumerados en el artículo anterior se podrán autorizar otros métodos que cuenten con la aprobación de la autoridad sanitaria nacional o provincial y que pueda garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud bromatológica.

De los establecimientos elaboradores y/o fábricas de conservas

Art. N° 134: La instalación y funcionamiento de todo establecimiento que elabore conservas alimenticias, responderán a las características generales de fábrica de alimentos y particulares para cada producto.

Art. N° 135: Las fábricas de conservas, semi-conservas alimenticias deberán reunir de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos para fábricas de alimentos debiendo contar además con las siguientes dependencias como mínimo:

- a) Cámara frigorífica.
- b) Local para recepción de productos a elaborar.
- c) Sala para elaboración.
- d) Sala para cocimiento.
- e) Sala para envasado y cierre de envases.
- f) Local para depósito de envases.

Art. N° 136: Los establecimientos habilitados deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles.

Art. N° 137: Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con los alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFBK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

condiciones de higiene y estar revestidos o contruidos con material resistente al producto.

Art. N° 138: Serán considerados inaptos para el consumo, las conservas alimenticias que para su expendio hayan sido:

- a) Elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas por la legislación vigente.
- b) Fabricadas con sustancias alteradas, adulteradas, infectadas, mal conservadas, falsificadas, carentes de propiedades nutritivas, materia prima de inferior calidad a lo declarado o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.
- c) Con procedimientos que no garanticen la buena conservación del producto.
- d) Las conservas contenidas en envases no autorizados o considerados inconvenientes por la autoridad sanitaria competente.
- e) Cuando el almacenamiento no se realice de acuerdo a las especificaciones para el producto.

ALMACENES AL POR MAYOR Y DEPÓSITO DE ALIMENTOS.

Art. N° 139: Denominase Almacén al por mayor, a los comercios donde se expenden mercaderías en sus envases originales y por múltiples unidades.

Art. N° 140: Denominase Depósito de alimentos, a los locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practica ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su venta, serán llevados a los locales de almacenes por mayor o menor o bien distribuirse por medio de vehículos.

De las condiciones:

Art. N° 141: Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin.

Art. N° 142: Los locales de almacenes por mayor y depósitos de alimentos, estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendio.

ALMACENES AL POR MENOR, DESPENSAS Y/O COMERCIOS MINORISTAS

Art. N° 143: Denomínase Almacenes por menor, Despensas y/o comercios minoristas de alimentos, a los comercios de productos alimenticios en los cuales el expendio al público, se realice principalmente por unidades de envase, peso, volumen o fracciones de dichas unidades.

Art. N° 144: Estos comercios podrán vender además de los artículos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 145: Queda prohibido en estos comercios la venta de chacinados frescos, derivados de carnes, bovina, porcina, aves o elaborados de los productos anteriores, los que solamente podrán ser vendidos en carnicerías y fiambrerías autorizadas al efecto.

De las condiciones.

Art. N° 146: B.M. podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, aberturas, muebles, cuando lo considere necesario.

Art. N° 147: Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 0,15 metros del suelo.

Art. N° 148: Estos comercios cuando realicen el expendio de fiambres, manteca, quesos, conservas, etc. deberán mantener estos artículos en conservadoras o heladeras con el frío adecuado que garanticen su aptitud.

DE LOS PUESTOS EN PARTICULAR DE LOS PUESTOS DE VENTA DE CARNE

Art. N° 149: Poseerán mesa de mármol u otro material autorizado, tabla de madera dura para el serruchado de las carnes, balanzas con platillos niquelados o estañados. Las gancheras y ganchos serán de material galvanizado, niquelado e inoxidable no pudiendo colocarse a menos de 0,50 metros de las paredes para impedir el contacto de las reses con ellas.

Art. N° 150: Las carnes que se introduzcan para la venta estarán perfectamente despojadas de sus menudencias y selladas por los Puestos de Reinspección Sanitaria.

Art. N° 151: La descarga de las carnes deberá hacerse mediante rieles, zorras, camillas o carritos de material inoxidable.

Art. N° 152: La conservación de la carne y menudencias se hará en heladeras o cámaras frigoríficas, aprobadas por la inspección sanitaria.

Art. N° 153: Los chacinados que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas llevarán un precinto que servirá para certificar su procedencia.

Art. N° 154: Cuando se autorice la venta de productos de caza menor, se ajustarán a las reglamentaciones nacionales y provinciales sobre caza y deberán estar selladas por los Puestos de Reinspección Sanitaria Municipal.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 155: Los puestos destinados a la venta de pescados poseerán una pileta de cemento y agua corriente en abundancia, con conexión directa a cloacas o cámaras sépticas.

Art. N° 156: Poseerán heladeras, conservadoras o sistemas de frío adecuados para garantizar la buena conservación del producto.

Art. N° 157: El pescado se introducirá a los puestos, despojados de sus vísceras abdominales, con excepción del pescado de mar. Éste se encontrará constantemente cubierto de hielo picado.

De los puestos de venta de aves y huevos.

Art. N° 158: Los puestos de aves y huevos se ubicarán en secciones aisladas, con ventilación conveniente. Las jaulas construidas con varillas de hierro, sobre armazones del mismo metal, de doble piso, separadas del suelo y de los muros por una distancia no menor de 0,50 metros. Las jaulas poseerán bebederos internos para uso de las aves en tenencia.

Art. N° 159: Los huevos se librarán a la venta debidamente inspeccionados y sellados por Puestos de Reinspección Sanitaria Municipal.

De los puestos de ventas de legumbres, frutas y verduras

Art. N° 160: La mercadería estará depositada en estantes apropiados y que permitan un fácil lavado de los mismos. La fruta o verdura que viniera acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en venta en su envase original siempre que éste no haya sufrido deterioro.

Art. N° 161: Los locales deberán disponer de una pileta para el lavado de las frutas y hortalizas.

DE LOS PUESTOS DE VENTA DE FIAMBRES Y LÁCTEOS

Art. N° 162: Los puestos destinados a este comercio dispondrán de un mostrador de material impermeable, cortadora mecánica, balanza y un sistema de frío que garantice la conservación de los productos.

MINI-MERCADOS

Art. N° 163: Con la denominación de Mini-mercados, se entiende el establecimiento con superficie para el local principal no inferior a 72 m², separados en sectores para cada rubro. En estos establecimientos se podrá expender:

- Carnes rojas, pescados y aves.
- Productos de panificación.
- Fiambres frescos y secos.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

- Artículos de almacén, limpieza, menaje y bazar
- Lácteos.
- Bebidas con o sin alcohol envasadas.
- Frutas y verduras.
- Artículos de perfumería.

Art. N° 164: El local y las disposiciones de los sectores o puestos contemplarán las exigencias establecidas para los mercados.

DEL COMERCIO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS

Art. N° 165: Toda la leche que ingrese al Municipio para su abasto, así como la que se expendan en comercios deberá provenir de establecimiento autorizado y cumplir todas las disposiciones nacionales o provinciales sobre pasteurización obligatoria de la leche para su consumo.

Art. N° 166: La leche y sus derivados serán depositados en cámaras frigoríficas o refrigeradoras adecuadas. Estas últimas deberán estar munidas de un dispositivo de control que asegure el enfriamiento constante y cuya temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 10 ° C.

Art. N° 167: Tanto los locales y anexos como sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

GRANJAS

Art. N° 168: Los locales destinados a la venta de productos de granja, contemplarán las disposiciones generales para el comercio de alimentos, además de las condiciones que a continuación se establecen:

- a) Dispondrán de heladeras o sistema de frío, a los efectos de la conservación de los productos que requieren tal procedimiento.
- b) Los mostradores tendrán cubiertas de material inalterable y de fácil higienización.

Art. N° 169: Los locales para venta de productos de granja, y en los que además se realice el expendio de helados, deberá ser especificado en el permiso de habilitación.

Art. N° 170: Las puertas y ventanas de estos locales deberán estar dotadas de cortinas anti-insectos.

Art. N° 171: Los embutidos, facturas frescas o conservadas que se expendan procedentes de cochinerías autorizadas, llevarán precinto que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.

FIAMBRERIAS





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 172: Con el nombre de Fiambrería, se designan a aquellos comercios donde se expenden chacinados, embutidos y no embutidos, secos o conservados.

Art. N° 173: Estos locales cumplirán las disposiciones generales del presente Código para el comercio de alimentos.

Art. N° 174: Toda mercadería que se expenda deberá provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria competente, debiendo estar los productos acompañados de su correspondiente sello, marbete y/o tarjeta identificatoria y documentación correspondiente.

VERDULERIAS Y FRUTERÍAS

Art. N° 175: Con el nombre de verdulería y frutería, se designan aquellos comercios en los que se realice el expendio de frutas y verduras. Debiendo cumplir con las Normas de Carácter Especial, establecidas en el Código Alimentario Argentino.

Art. N° 176: La introducción de frutas, verduras y legumbres al Municipio se realizará conforme a lo establecido en las disposiciones sobre introducción de mercaderías y toda otra norma que al respecto legisle.

SUPERMERCADOS

Art. N° 177: La presente disposición tiene por objeto regular la localización y establecer los requisitos funcionales mínimos de los supermercados en el ejido municipal.

Art. N° 178: A los fines de la presente Reglamentación se entiende por "Supermercado" a todo establecimiento comercial minorista de venta al consumidor final que opera básicamente con el sistema de autoservicio, registre sus ventas por medios mecánico-electrónicos y esté destinado a la comercialización de todos o algunos de los siguientes rubros:

- Productos alimenticios y bebidas.
- Productos fruti hortícolas.
- Carnes y pescados.
- Huevos, lácteos y productos de granja.
- Artículos de limpieza y menaje.
- Artículos de perfumería y cosmética.
- Artículos y artefactos del hogar.
- Mantelería, ropa de cama y blanco en general.
- Indumentaria y calzado.
- Artículos de ferretería, electricidad y pintura.
- Librería, juguetería.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

- Muebles y elementos de decoración.
- Rodados y accesorios.
- Maquinarias e instrumentos para el equipamiento de oficinas.
- Artículos de joyería, bisutería y alhajas.

Art. N° 179: Los supermercados deberán tramitar ante el órgano técnico de aplicación, el certificado de uso conforme, especificando:

- Datos personales del o los propietarios.
- Ubicación catastral, medidas y superficie de las parcelas.
- Rubros a comercializar.
- Superficies cubiertas existentes y/o proyectadas.
- Discriminación de superficies destinadas a ventas, depósitos, estacionamiento de vehículos particulares, playa para carga y descarga.
- Se deberá acompañar planos de escala adecuada en los que se pueda verificar la capacidad de las playas de estacionamiento y de movimiento en las playas de maniobras.

Art. N° 180: Será el órgano técnico de aplicación de la presente Reglamentación, Obras y Servicios Públicos de la Municipalidad a través de sus reparticiones específicas.

Art. N° 181: Las normas de la presente reglamentación no serán aplicables a los establecimientos localizados con anterioridad a su vigencia y que cuenten con autorización previa. Los que se encontraren en estas condiciones no podrán ser modificados, reconstruidos, remodelados y/o ampliados, salvo en los casos que dichos trabajos signifiquen una adecuación parcial o total a las exigencias de la presente Reglamentación, lo que será supervisado por el órgano técnico de aplicación.

De las condiciones para su instalación y funcionamiento

Art. N° 182: Todas las aberturas que dieran al exterior (ventanas, ventiluces, claraboyas, extractores de aire) deberán estar protegidas de contramarcos de tejido o malla metálica de trazado fino que impida la entrada de insectos.

Art. N° 183: La iluminación y ventilación deberá ser suficiente en todo momento y de acuerdo a lo establecido en las disposiciones al respecto.

Art. N° 184: Deberán disponer en número y lugares adecuados matafuegos dotados de manómetros de control visual tipo triclase A.B.C., aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico y en óptimas condiciones de funcionamiento en todo momento.

Art. N° 185: Toda mercadería, materia prima o envases, deberán estar ubicados sobre tarimas y/o estantes separados del piso a una altura no menor de 0,15 metros que permita la fácil higienización





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

del mismo.

Art. N° 186: Cuando estos establecimientos expenden carnes rojas, blancas o pescados o cualquier producto que requiera conservación por frío, deberán contar con cámara frigorífica o sistema de frío que permita la óptima conservación de los mismos.

Art. N° 187: Los depósitos de sustancias alimenticias estarán contruidos de acuerdo a lo especificado para este ítem en el presente Código.

Art. N° 188: Toda mercadería que se expenda en estos establecimientos deberá provenir de establecimientos autorizados para la fabricación o elaboración de sustancias alimenticias.

AUTOSERVICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. N° 189: Se define coma Autoservicio, al establecimiento minorista, que reúne las siguientes características:

- Posea un local de ventas no inferior a los 140 m².
- Tenga una superficie destinada a depósitos, cámaras frigoríficas, preparación y acondicionamiento de productos no inferior a 42 m².
- Opere por el sistema de ventas de autoservicio y registre sus ventas por medios mecánicos o electrónicos.

Art. N° 190: Todo autoservicio observará los requerimientos exigidos para supermercados y las disposiciones generales del presente Código.

ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PANADERÍAS Y PASTELERIA PANADERÍAS

Art. N° 191: Los establecimientos de panificación, fábricas de pan y pastelerías que se instalen, reabran o se trasladen dentro del ejido municipal, deberán cumplir con las disposiciones generales del presente Código y las siguientes normas particulares.

Art. N° 192: El sistema operativo deberá ser mecanizado desde el amasado del producto hasta la cocción inclusive, debiendo contar con las instalaciones, máquinas y elementos que se detallan a continuación:

- Cuadra de elaboración.
- Depósito de harina y materias primas.
- Salón de venta (si se efectúa el expendio al público)
- Depósito de combustible.
- Baños y vestuarios.



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 193: La cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Será construido totalmente de mampostería, debiendo ser la dimensión de los locales de una capacidad adecuada al tamaño del horno (calculándose que por m² de horno corresponden 3 m² en el salón que forma la cuadra).
- b) El local de elaboración o cuadra no podrá instalarse en sótanos o subsuelos.
- c) Sus paredes estarán revocadas, terminadas a fieltro, con un revestimiento de azulejos, cerámicos, estuque u otro material autorizado, de colores claros, inalterable con respecto a los productos utilizados en su higienización y hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.
- d) Los ángulos de las paredes serán redondeados, los techos de mampostería o en su defecto, cielo raso de material aprobado sanitariamente, los pisos de material impermeable y de fácil higienización dotados de declives reglamentarios y zócalos sanitarios. Las aberturas deberán estar provistas con bastidores de tela metálica y cierre automático.
- e) La ventilación e iluminación natural o artificial deberá ser en todo momento adecuado y suficiente con extractores de aire que procuren la eliminación del aire del ambiente de trabajo.
- f) No podrán existir dentro de las cuadras, altillos o divisiones como así tampoco depósitos de materiales ajenos a la panificación.

Art. N° 194: El depósito de harina y materias primas deberá reunir las condiciones necesarias para el uso al que se destina, debiendo ser higiénicos y ventilados, de capacidad suficiente, construido de mampostería, revocado y pintado con pintura lavable, piso impermeable y cieloraso si corresponde. Las bolsas de harina en ningún caso se depositarán sobre el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura.

Art. N° 195: El local de almacenamiento del producto elaborado deberá reunir las condiciones exigidas en el artículo anterior.

Art. N° 196: El depósito de combustible deberá instalarse prudentemente alejado de la cuadra de elaboración y depósito de materias primas prohibiéndose el paso de recipientes por la cuadra y el local de venta.

Art. N° 197: Los baños y vestuarios deberán ser de una capacidad adecuada al número de personas que trabajen en el establecimiento y construidos de acuerdo a las exigencias establecidas para este ítem en el presente Código.

Art. N° 198: Cuando el establecimiento posea local de ventas, éste deberá estar separado del local de elaboración por puertas con cierre tipo vaivén y se ajustarán a las condiciones exigidas para este rubro.

De las materias primas





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 199: Las harinas, levadura, grasas, condimentos, aditivos, etc. que se utilicen en la elaboración, deberán reunir las condiciones de aptitud establecidas en el C.A.A.

Art. N° 200: Es obligatorio el empleo de grasas, jugo animal o vegetal que reúnan las condiciones contempladas en el R.I.P., debiendo provenir de establecimientos que cuenten con la aprobación y fiscalización de autoridades sanitarias competentes.

De la introducción de pan y derivados al Municipio

Art. N° 201: Los comerciantes que introduzcan pan u otros productos de panificación al ejido municipal, deberán inscribirse como introductores en B.M., debiendo cumplir con todos los requisitos establecidos en el presente Código para introductores de sustancias alimenticias.

Locales de venta y reventa de pan, facturas, confituras, etc.

Art. N° 202: Estos locales serán construidos totalmente de mampostería, revocados, estucados, pintados con pinturas lavables y de colores claros hasta 2,20 metros de altura. El resto perfectamente revocado y pintado. Las dimensiones mínimas exigidas para estos locales no podrán ser menores de 16 m² y estarán bien iluminados y ventilados. En caso de ser necesario, el cielorraso será de material que permita mantenerlo en perfectas condiciones de higiene. Los pisos de mosaico o similar, impermeables y que permitan su fácil higienización.

Art. N° 203: El local de venta debe ser independiente y no comunicar con dormitorios, baños u otra actividad ajena al negocio.

Art. N° 204: Los locales poseerán mostradores, paneras y vitrina exhibidor necesarias que protejan al producto del medio ambiente en todo momento. Las puertas, ventanas u otras aberturas al exterior poseerán bastidores con tela metálica anti-insectos.

Art. N° 205: Cuando el local de venta forme parte de la fábrica, el producto deberá ser transportado en transportadores especiales con ruedas, quedando terminantemente prohibido transportarlo en canastos que se arrastren. Cuando el pan llegue a locales de reventa, los transportes deberán ser cerrados, aprobados e inscriptos en B.M.

Art. N° 206: Las masas, facturas y postres, se tomarán para su empaquetado con pinzas quedando prohibido tomar estos productos con las manos. El papel de envoltura o bolsas utilizadas será de primer uso, prohibiéndose el papel de diario para el empaquetado.

Art. N° 207: En estos locales se permite la venta en pequeña escala de: harina, chocolates, confituras, golosinas, dulces envasados, vinos, licores y espumantes, fideos envasados, etc.



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Art. N° 208: Con el nombre genérico de productos de pastelería se designan los siguientes productos de repostería:

a) Pastelería fresca o masas frescas: Elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, acondicionadas o no de levaduras, con leche o crema, huevos frescos o desecados, azúcar, miel, manteca, quesos o grasas comestibles, dulces, frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias aromáticas. Su expendio debe realizarse dentro de las 24 horas de elaboración.

b) Pastelería seca o masas secas: Elaboradas con las mismas materias que las masas frescas; la denominación genérica de galletitas y bizcochos dulces, comprende a los productos de esta clase que se distinguen comercialmente con designaciones especiales, derivadas de sus componentes o que responden a marcas de comercio registradas.

Art. N° 209: Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería, materias alteradas, tóxicas y especialmente leche no pasteurizada así como cremas o huevos inaptos bromatológicamente.

Art. N° 210: Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no respondan a las siguientes condiciones:

-Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación y protegido de toda contaminación exterior. Cuando poseyeren sustancias colorantes o aditivos deberán ser los autorizados por la legislación vigente.

-Responder en su composición a la denominación con que se vendan y ser frescos.

COMERCIOS Y FABRICAS DE BOMBONES Y CARAMELOS

Art. N° 211: Con el nombre de Bombonería y caramelería, se designan las fábricas y/o comercios destinados a la producción y venta de estos productos y similares.

Art. N° 212: Estos comercios además de cumplir las disposiciones generales del presente Código y particulares de las fábricas y comercios de alimentos, observarán las siguientes:

a) Las materias primas, ingredientes y toda sustancia empleada en su elaboración deberá provenir de establecimiento habilitado y sus productos cumplirán las exigencias del C.A.A.

b) En los negocios precitados, los bombones serán conservados en recipientes adecuados y en vitrinas con tapa de vidrio.

c) Cuando expendan postres, masas u otros productos similares, deberán poseer conservadoras vitrinas apropiadas.

d) Deberán contar con balanzas y las bandejas, pinzas y otros utensilios a utilizar serán de material inoxidable.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

Art. N° 213: Los nombres de fideería, fábrica de fideos, fábrica de pastas alimenticias, etc., se entiende al establecimiento donde se elaboran productos de fideería y pastas alimenticias.

Art. N° 214: La clasificación, condiciones y constituyentes que intervengan en la elaboración de productos de fideería o pastas alimenticias, serán las adoptadas y permitidas por el C.A.A.

Art. N° 215: Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias sueltas, por lo que deberán ser envasadas en sus lugares de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica.

Art. N° 216: Serán consideradas inaptas para el consumo y decomisadas las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas a su composición.

Art. N° 217: La materia prima que se utilice así como los rellenos empleados en la elaboración de pastas frescas (raviolos, raviolones, capeletis, torteletis y similares) deberá provenir de establecimientos fiscalizados y autorizados por organismo sanitario competente.

De las condiciones edilicias

Art. N° 218: Las fábricas, además de satisfacer las condiciones generales del presente Código, deberán contar con los siguientes locales:

- a) Cuadra de elaboración.
- b) Local de envasamiento y expedición.
- c) Depósito de materias primas.
- d) Sala de máquinas.
- e) Cámara de desecación.
- f) Depósito de mercadería elaborada.
- g) Depósito de combustible.
- h) Salón de venta (si se efectuara el expendio al público).
- i) Baños y vestuarios.

Art. N° 219: Cuando el tipo de producto a elaborar y a juicio de B.M., haga innecesaria alguna de las construcciones exigidas en el artículo anterior podrá autorizar su prescindencia.

Art. N° 220: Estas construcciones observarán los requisitos establecidos para establecimientos de panificación o fábricas de pan.



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 221: Los productos elaborados serán colocados en estanterías, cajones o casilleros perfectamente limpios, separados del suelo a una distancia no menor de 0,15 metros. Todos los materiales, aparatos utensilios empleados en la producción, contenedores, bastidores, zarandas, serán de material inalterable. Las cajas o chatas estarán además construidas de tal manera que superpuestas formen un conjunto cerrado.

KIOSCOS - KIOSCOS COMPLEMENTADOS

Art. N° 222: Se entiende por kioscos, aquellos comercios que expendan cigarrillos y golosinas.

Art. N° 223: Se entiende por kiosco complementado, aquel que además de vender cigarrillos y golosinas, comprenda dos o más de los siguientes rubros: artículos de librería, mercería, bebidas gaseosas, venta de helados en envase de origen, artículos de tocador, artículos de juguetería y regalos, etc.

Art. N° 224: Perderán la denominación de kioscos complementados cuando el o los rubros anexados adquieran o tengan mayor importancia que el kiosco como tal, debiendo ser reinscripto bajo la denominación del rubro mayoritario más anexo kiosco.

Art. N° 225: Los negocios de kiosco en general, deberán cumplir con las disposiciones generales del presente Código, debiendo observar además las siguientes exigencias:

- a) Deberán estar contruidos de mampostería, con paredes revocadas, terminadas al fieltro y pintadas con pintura lavable y de colores claros, piso impermeable, techo de cemento o cielorraso de material aprobado, ventilación e iluminación natural o artificial suficiente.
- b) La superficie mínima del o los locales será de:
 1. seis metros cuadrados (6 m²) para el kiosco.
 2. doce metros cuadrados (12 m²) para el kiosco complementado.
- c) Los negocios comprendidos en el artículo (anterior) deberán cumplir además con las exigencias particulares del rubro principal.
- d) Todo producto que se comercialice deberá contar con envasamiento y rotulación de origen.
- e) Los productos comestibles deberán estar separados del resto de los artículos y acondicionados, conservados o colocados sobre estantes destinados a este único fin.
- f) El local no podrá comunicar con dormitorios, cocinas, baños u otra actividad o dependencias ajenas al negocio que pueda dificultar su finalidad.
- g) Los locales e instalaciones deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

KIOSCOS ESTABLES Y TRANSITORIOS EN LA VIA PÚBLICA

Art. N° 226: Deberán ser contruidos de madera o material adecuado autorizado debiendo estar convenientemente pintados y armonizar con la edificación del lugar, el piso estará contruido a una altura mínima de 0,15 metros del nivel del suelo, debiendo ser de material autorizado.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFBK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 227: El lugar para su emplazamiento debe ser previamente autorizado por las reparticiones técnicas municipales (Desarrollo Urbano, Tránsito y Bromatología), debiendo contar además con la autorización expresa de los vecinos cuando colindare con casas de familia o cuando su instalación pueda causar molestias a los mismos.

Art. N° 228: El permiso para su instalación en todos los casos es "Transitorio", pudiendo la Municipalidad revocarlos en cualquier momento cuando razones técnicas a sanitarias así lo determinen.

Art. N° 229: El permiso de habilitación Municipal deberá ser visado anualmente ante B.M.

Art. N° 230: Los kioscos instalados temporalmente, con motivo de conmemoraciones, días festivos, actos culturales, deportivos, etc., deberán cumplir las exigencias mínimas para los kioscos transitorios debiendo observar además las siguientes condiciones cuando se destinen a la venta de choripán, empanadas, sándwiches, etc.:

- a) Poseer dispositivos adecuados para que el humo u olores no lleguen al público.
- b) Los productos cárnicos empleados en la elaboración de preparados, deberán provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria.
- c) Deberán poseer sistemas que aseguren la conservación adecuada de la materia prima.
- d) Las mesas de elaboración deberán ser de fácil higienización.
- e) El uso de utensilios, recipientes deberá mantenerse en condiciones higiénicas.
- f) Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas.

Art. N° 231: No se permitirá la instalación de estos comercios a menos de 100 metros de otros que estén debidamente instalados y expendan el mismo tipo de mercadería.

Art. N° 232: Los locales, instalaciones, así como la zona que rodea a estos comercios deberán mantenerse en todo momento en condiciones higiénicas.

Art. N° 233: Las personas que ejerzan esta actividad deberán estar munidas del uniforme sanitario y libreta de salud exigida en este Código.

KIOSCOS INSTALADOS DENTRO DE OTROS COMERCIOS

Art. N° 234: Los kioscos instalados o a instalar dentro de otros comercios (bares, confiterías, restaurantes, cines, etc.) solo podrán expender cigarrillos, golosinas, bebidas gaseosas y café.

Art. N° 235: Su autorización será evaluada en cada caso particular por B.M., pudiendo ser autorizado como anexo al rubro principal o como negocio independiente a nombre del titular.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

PUESTOS FIJOS DE ALIMENTOS EN LA VIA PÚBLICA

Art. N° 236: Prohíbese la instalación de puestos fijos en la vía pública en todo el ámbito de jurisdicción de este Municipio, incluyéndose en esta medida los que pretendan instalarse bajo características de puestos o paradas fijas, en terrenos de propiedad privada con libre acceso al público, salvo las excepciones contempladas en Ordenanzas vigentes o en caso o eventos especiales siendo su permiso en todos los casos “Transitorio o temporal”, debiendo ser visado anualmente por B.M.

RESTAURANTES (públicos, pudiendo o no estar anexado a hoteles, bares, etc.)

Art. N° 237: Estos establecimientos deberán responder a las condiciones generales exigidas por el presente Código y a las siguientes normas particulares.

De los comedores:

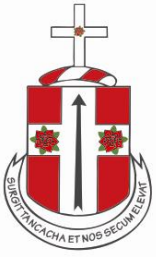
Art. N° 238: Las dependencias destinadas a comedores, tendrán la amplitud necesaria según la importancia del establecimiento y no comunicarán en forma directa con baños ni dormitorios u otra dependencia considerada inconveniente.

Art. N° 239: Las paredes serán de mampostería, revocadas, pintadas de forma tal que asegure una fácil higienización. Las autoridades sanitarias podrán emplazar al titular del establecimiento para que en el término que corresponda realice tareas de pintado o reparaciones cuando la higiene esté comprometida. Los pisos serán de material impermeable, el techo de mampostería o en su defecto deberán poseer cielorraso de material autorizado.

De las cocinas

Art. N° 240: Las cocinas de estos establecimientos serán construidas totalmente de mampostería, tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Estarán bien revocadas, revestidas de azulejos, cerámicos, estucado u otro material autorizado hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.
- Los pisos serán de material impermeable y fácil higienización. Cuando poseyeren cielorrasos éstos serán de material autorizado sanitariamente.
- Las puertas y otras aberturas deberán estar provistas de tela metálica, o cortinas de aire que impidan la entrada de insectos.
- El local será bien ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocará extractores de aire y ventiladores.
- Deberán contar con pileta de agua en número necesario para el lavado de los materiales de trabajo y vajilla usada en la preparación de comidas, los desagües serán conectados a la red cloacal o



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

cámara séptica. Deberán contar con servicios de agua corriente fría y caliente.

- f) En las cocinas no podrán guardarse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de las comidas.
- g) Estos locales se mantendrán en perfecto estado de higiene, convenientemente pintados, tarea que puede ser ordenada cada vez que a juicio de B.M. lo estimare conveniente.
- h) Todos los utensilios usados como cacerolas, sartenes, ollas, etc., estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioros, abolladuras o que tengan el enlosado saltado. En estos casos se procederá al decomiso de los mismos.
- i) Estos establecimientos dispondrán de equipos matafuegos, con manómetro de control visual, tipo triclase A.B.C., aprobado bajo norma IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.
- j) Las materias primas deberán ser depositadas en estantes adecuados y los productos que lo requieran conservados en heladeras, cámaras frigoríficas o sistemas de frío autorizados. Todos estos productos procederán de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria y el titular del establecimiento deberá contar con la documentación que asegura la procedencia.
- k) Los postres, helados, sorbetes, flanes, etc., deberán depositarse en conservadoras exclusivas para estos alimentos.
- l) Las comidas una vez preparadas, no podrán guardarse más de 24 horas ni utilizarse para confeccionar otros platos.

De los baños

Art. N° 241: Estos establecimientos contarán con baños independientes por sexo y en número suficiente a la capacidad e importancia del establecimiento.

Art. N° 242: Serán construidos totalmente de mampostería y revocados, perfectamente pintados, piso de material impermeable, de fácil higienización.

Art. N° 243: Los lavabos dispondrán de jabón, toallas de papel descartable o secadores automáticos de aire caliente.

Art. N° 244: Deberán disponer de un sistema eficaz de ventilación mecánica por medio de aberturas y/o extractores que arrojen el aire viciado al exterior.

Del personal

Art. N° 245: El personal de servicios deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo y munidos de la correspondiente libreta de salud actualizada, la que deberá exhibir en todos los casos que le fuere exigido por el inspector actuante.

CASAS DE COMIDAS





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

(Comedores, parrilladas, pizzerías, etc.)

Art. N° 246: Se consideran "casas de comida" a los establecimientos donde se preparan comidas frías o calientes para consumo en los mismos.

Art. N° 247: Los comedores y cocinas de estos establecimientos se ajustarán a las disposiciones generales del presente Código y particulares enumeradas para los restaurantes. Las cocinas no podrán instalarse en subsuelos.

BARES, PUBS, CAFETERÍAS Y CONFITERÍAS

Art. N° 248: Se designan con este nombre a los comercios establecidos con mesas y sillas donde se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas envasadas o al copeo y a la preparación de sus combinaciones (tragos), las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos tales como baterías, sándwiches y similares para ser consumidos en el mismo local.

Art. N° 249: Estos locales se construirán de mampostería u otros materiales que B.M. autorice expresamente. No comunicarán en forma directa con baños, dormitorios o dependencias que se consideren inconvenientes. Además de las condiciones generales exigidas en el presente Código, cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

- a) Estarán revestidos hasta una altura mínima de 1,50 metros de materiales constructivos autorizados que permitan una fácil higienización. El resto, perfectamente pintado y buenas condiciones de aseo. Cuando posean cielorraso será de yeso, cemento alisado u otro material autorizado. Los pisos serán impermeables de material que permita una perfecta higienización.
- b) Cuando dispusieran de cocina cumplirán los requisitos establecidos para los restaurantes.
- c) Para la categorización de restaurantes, bares, confiterías y cafeterías en función de los servicios y de la infraestructura, se tendrán en cuenta las disposiciones Nacionales o Provinciales que legislan al respecto (en Córdoba el Decreto Provincial N° 8087/77 u otro que el órgano provincial de aplicación dictare en el futuro).

CAFÉ Y COPETÍN AL PASO

Art. N° 250: Estos locales funcionarán con la carencia absoluta de mesas y sillas, tanto en el interior como en el exterior del negocio y se ajustarán constructivamente a las condiciones requeridas para bares.

CASAS DE COMIDA SIN SALÓN COMEDOR

(Empresas de restauración colectiva, institucionales o catering, etc.)

Art. N° 251: Se consideran "casas de comida sin salón comedor", a las empresas de restauración colectiva o empresas de catering, o aquellos establecimientos donde se preparen comidas frías o





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

calientes y no se consumen en los mismos, sino que se repartan en cualquier forma al exterior.

Art. N° 252: En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones requeridas para las cocinas de los restaurantes.

Art. N° 253: La distribución se realizará de acuerdo a lo establecido en el presente Código para transporte de productos alimenticios.

ROTISERÍAS

Art. N° 254: Se consideran como Rotiserías, a los establecimientos donde se expendan productos cárnicos cocinados al horno, parrilla o en escabeches así como comidas preparadas o elaboradas para ser vendidas al público y que no se consuman en el mismo.

Art. N° 255: En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones generales de las cocinas de los restaurantes.

Art. N° 256: En estos establecimientos, además se podrán expender conservas de origen vegetal y animal envasadas, lácteos, fiambres, pastas frescas y envasadas, frutas desecadas y dulces, productos de panificación en envases de origen y bebidas en general.

Art. N° 257: Las dimensiones mínimas de estos establecimientos serán de 30 m². Las secciones que corresponden a cocinas, hornallas y espiedo estarán revestidas de azulejos. Si se instalaran asadores éstos dispondrán de campanas y extractores de aire.

VIANDAS A DOMICILIO

Art. N° 258: Las casas de familias o comercios que en sus domicilios particulares preparen comidas para ser retiradas por los solicitantes se considerarán casas de comida, en todos los casos deberán comunicar a B.M. de su funcionamiento para el control de las condiciones que reúna la cocina e higiene en general del lugar, quedando sujetas a las disposiciones contempladas en el presente Código.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE AGUAS GASIFICADAS – SODA

Art. N° 259: La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que fabriquen aguas gasificadas (soda en sifones o en botellas), deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en la presente disposición sin perjuicio de la concurrencia de otras emanadas de la autoridad nacional (C.A.A.)

Art. N° 260: Para la instalación y funcionamiento de fábricas de soda en sifones o en botellas se





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

deberá solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los siguientes datos:

- De la firma o razón social.
- Memoria descriptiva del establecimiento.
- Tipos y características de las máquinas a emplear.
- Ciclo de procesamiento del producto.
- Tipo y características de los envases a utilizar.

Art. N° 261: Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades hasta tanto cuenten con el número de habilitación bromatológico.

Art. N° 262: Los establecimientos que soliciten habilitación deben responder a las características de un proceso industrial sistematizado en sus diversas etapas: abastecimiento, acondicionamiento sanitario de agua, elaboración del producto, higienización de envases, envasado y estibaje.

Art. N° 263: Prohíbese la elaboración de soda con los denominados sifones automáticos y familiares o similares a todo comercio relacionado con la alimentación (bares, restaurantes, hoteles, confiterías, etc.).

Art. N° 264: Las fábricas de soda instaladas como anexo a otros negocios tales como despensas, almacenes, bares, etc. cesarán como tales a partir de la fecha de promulgación del presente Código.

Art. N° 265: Los vehículos utilizados para el transporte y/o reparto de soda quedarán sujetos a lo previsto en las disposiciones que en esta materia establece el presente Código.

De las condiciones edilicias

Art. N° 266: Los establecimientos elaboradores de soda deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos edilicios:

- a) Sala de elaboración y envasamiento.
- b) Local para depósito.
- c) Vestuarios y baños.

Art. N° 267: La sala de elaboración y envasamiento deberá tener como mínimo una superficie cubierta de 30 m² y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en el presente Código para fábricas de alimentos.

Art. N° 268: Las entradas y playas para vehículos de carga y descarga así como los patios de las fábricas deberán estar pavimentadas a fin de evitar el levantamiento de polvo y el barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 269: Las máquinas, tuberías, equipos, utensilios y aparatos que estén en agua deberán ser inalterables, no corrosibles, atóxicos y de fácil higienización en toda su extensión. Las tuberías no deben presentar codos fijos y las máquinas empleadas para la saturación con gas carbónico poseerán dispositivos de control y válvula de seguridad.

Art. N° 270: Las máquinas, motores, etc. utilizados en la elaboración tendrán una distancia mínima de 1 metro de las paredes linderas debiendo estar asentadas sobre bases firmes a fin de evitar trepidaciones.

Art. N° 271: Los tanques de acumulación de agua deberán ser de materiales autorizados, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas con certificados.

Art. N° 272: Todo establecimiento dispondrá de vestuarios y baños en cantidad proporcional al número de empleados y obreros que trabajen en él. Las características constructivas responderán a las exigencias que en esta materia establece el presente Código.

Del agua

Art. N° 273: El agua que se emplee en la elaboración de aguas gasificadas deberá ser potable, entendiéndose como tal, la que es apta para la alimentación y usos domésticos y satisface todas las exigencias establecidas por el C.A.A.

Art. N° 274: En las zonas servidas por la red de distribución de agua corriente, se utilizará obligadamente el agua provista por esta empresa. Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos u otras fuentes de provisión de agua que estén autorizadas por organismos competentes. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 metros del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.

Art. N° 275: La planta industrial deberá emplear en la primera etapa del tratamiento del agua un proceso de filtrado primario, consistente en filtro rápido de arena y grava, canto rodado de granulometría adecuada y filtro purificador de carbón activado y canto rodado, cuyas capacidades estén de acuerdo con la demanda de agua requerida para la elaboración del producto. El sistema de filtro deberá ser sometido a tratamiento de limpieza periódica de acuerdo a normas de autoridad sanitaria competente.

Art. N° 276: Los elementos utilizados para la fabricación de soda estarán sometidos al análisis físico-químico y bacteriológico en forma periódica o en cualquier momento cuando así lo disponga la autoridad sanitaria competente.

De los gases empleados en la elaboración de bebidas gasificadas y como propelente





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 277: El anhídrido carbónico o gas carbónico o bióxido de carbono que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente deberá satisfacer las condiciones exigidas por el C.A.A.

De los envases

Art. N° 278: Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades sin la previa declaración jurada de la existencia de envases de su marca registrada como propia con que iniciarán sus actividades y que nunca podrán ser menor a 2.000 (dos mil) unidades.

Art. N° 279: Los envases serán de vidrio u otros materiales autorizados, atóxicos, incoloros, transparentes y de superficie interna y externa lisas. Cuando posea cobertura protectora, ésta no debe exceder el 60% (sesenta por ciento) de la superficie lateral del sifón y dejando al descubierto la marca grabada en el envase.

Art. N° 280: Se permitirá a las fábricas existentes el uso de sifón de color por un plazo de 3 (tres) años para su reemplazo a partir de la sanción del presente Código, debiendo el fabricante efectuar una declaración jurada de la cantidad estimada de estos sifones, como así también los distintos números de matrículas que sean de su propiedad.

Art. N° 281: El cabezal del sifón debe ser de material plástico o de cualquier otra sustancia atóxica autorizada, no porosa, lisa e impermeable, quedando expresamente prohibidas las cabezas de plomo estañado.

Art. N° 282: Los sifones deberán llevar un rótulo en su cabeza y en la garrafa, grabado con esmalte vitrificado o arena, el que deberá ser perfectamente legible, consignando el nombre del fabricante, domicilio, marca registrada, así como las demás especificaciones exigidas en el C.A.A. y la leyenda “Este envase no puede venderse” o “Envase no negociable”.

Art. N° 283: Prohíbese a los industriales poseer o utilizar envases de otras fábricas o durante el reparto dependiente del mismo. Exceptuase aquellos envases que previa autorización municipal hayan sido transferidos por otras fábricas. La comprobación de esta anomalía hace pasible al industrial a la clausura del establecimiento hasta un período de 30 (treinta) días.

Art. N° 284: Prohíbese a los comerciantes recibir sifones o botellas que no sean propiedad del industrial que los abastece, debiendo éste entregarle una lista que contenga las marcas de que es titular o cuyo uso haya sido legalmente acordado.

Art. N° 285: Todo introductor de aguas gaseosas. (sodas) que deseen comercializar sus productos en el ámbito de aplicación de la presente, deberán solicitar ante B.M., el permiso correspondiente, el





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en las disposiciones vigentes del Código.

Art. N° 286: Todo el personal afectado a la elaboración y distribución del producto deberá contar con Libreta de Salud actualizada y vestimenta sanitaria tal cual lo exige el presente Código.

Disposiciones transitorias

Art. N° 287: Las fábricas a instalarse deberán cumplir estrictamente las disposiciones contenidas en la presente Reglamentación. Para los establecimientos elaboradores ya instalados y que estén habilitados por la Municipalidad local, se fijan los siguientes plazos:

- a) Para la adaptación de la sala de elaboración, envasamiento y en general para las reformas edilicias que sean necesarias; 12 (doce) meses.
- b) Para la incorporación del tratamiento del agua 90 días.

FABRICAS DE HIELO

Art. N° 288: Con la denominación de hielo, se entiende el agua solidificada por un descenso suficiente de temperatura. Todo tipo de hielo destinado al uso bromatológico debe ser preparado con agua química y bacteriológicamente potable, debiendo el agua de fusión reunir las condiciones de tal.

Art. N° 289: Las fábricas de hielo responderán ediliciamente a las condiciones exigidas en el presente Código para las fábricas de alimentos.

Art. N° 290: Ninguna clase de hielo puede ser designado con la denominación de "hielo químicamente puro". El hielo que se encuentre en circulación o para venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada será decomisado.

Art. N° 291: El reparto de hielo debe realizarse en vehículos apropiados expresamente autorizados para tal fin por B.M. y registrados, los que deberán ser herméticamente cerrados, de uso exclusivo para productos alimenticios.

Art. N° 292: El fabricante deberá comunicar a B.M., así como hacer constar en facturas y propagandas, el procedimiento de fabricación y el tipo de hielo fabricado.

Art. N° 293: El Departamento de calderas, motores y compresores así como los depósitos de amoniaco, gas sulfuroso, cañerías por donde circulan los agentes de enfriamiento deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconsejen las técnicas afines.

Art. N° 294: El material de los moldes de congelación, sistemas de filtros, estanques y depósitos así





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

como los métodos de elaboración estarán sujetos a la aprobación de B.M.

DE LAS PLANTAS FRACCIONADORAS DE VINOS

Art. N° 295: Se entiende por planta fraccionadora o establecimientos de fraccionamiento de vino, el destinado al envasamiento del vino en recipientes menores para su venta al público.

Art. N° 296: Estos establecimientos responderán a lo establecido en el presente Código para locales de fraccionamiento de alimentos.

Art. N° 297: Esta actividad queda sujeta a las condiciones, requerimientos y disposiciones legales establecidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura u otro Organismo que sobre el particular legisle.

FERIAS FRANCAS

Art. N° 298: El lugar donde funcione la feria deberá estar provista de agua corriente y potable, en caso de no contar con este servicio, una cisterna municipal proveerá dicho elemento a los puestos durante la feria.

Art. N° 299: Queda prohibido desde el acto de apertura de la feria, el tránsito de vehículos no expresamente autorizados en el lugar de funcionamiento de la misma, así como la tenencia o permanencia de animales domésticos no autorizados para su venta.

Art. N° 300: Toda la mercadería que ingrese a la feria para su venta, será sometida a control bromatológico municipal. Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos para la venta no autorizados, falsificados, adulterados, vencidos o alterados procederán a su intervención o comiso según corresponda, debiendo extraer muestras destinadas al control por el Laboratorio Bromatológico Municipal.

Art. N° 301: Todos los productos cárnicos, lácteos deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente. La tenencia y conservación se realizará de acuerdo con las normas bromatológicas establecidas.

Art. N° 302: Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, aparatos y accesorios que deban ser utilizados o se hallen en contacto con los alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene.

Art. N° 303: Las personas que intervengan en las ventas deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la Libreta Sanitaria correspondiente.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 304: Es obligación de los puesteros o permisionarios dejar el lugar circundante al puesto en buenas condiciones de higiene luego de finalizada la feria.

CARNICERÍAS

Art. N° 305: Las carnicerías que soliciten habilitación, traslado, transferencia, pedidos de anexos solo podrán ser autorizadas cuando se ajusten a las disposiciones generales del R.B.M. y a las siguientes normas particulares.

- a) Respondan constructivamente a lo exigido para comercios de alimentos.
- b) Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.
- c) Deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlosado u otro material autorizado, alimentada con agua potable, desagües a la red cloaca o en caso de no contar con este servicio descargarán a cámaras sépticas y éstas a pozos debiendo en este caso dotarlos de sifones reglamentarios.
- d) Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfrace los colores naturales de los productos cárnicos.

De los accesorios, utensilios, recipientes, etc.

Art. N° 306: Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar contruidos o responder a las siguientes características:

- a) Las mesadas deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.). Cuando los mismos dispongan tablas para serruchado manual, éstas deberán ser de plástico duro. Los soportes de las mesadas estarán contruidos en hierro o mampostería; en este último caso, totalmente revestido en azulejos.
- b) Deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin.
- c) Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.
- d) El pesaje se realizará con balanzas autorizadas y controladas por organismo competente municipal.
- e) Los rieles, gancheras, ganchos deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm. y al piso de 30 cm.
- f) Deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa.

De las materias primas

Art. N° 307: Los productos cárnicos deberán proceder de plantas faenadoras habilitadas y munidos de su correspondiente documentación:

- a) Las reses o canales deberán estar identificadas con los sellos de inspección correspondientes.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

- b) A efectos del inciso anterior toda mercadería que no cuente con los requerimientos mencionados será considerada "Mercadería Clandestina" y por ello, pasible de decomiso, sin perjuicio de las multas que pudieran corresponderle.
- c) Toda mercadería "Intervenida" y hasta la determinación oficial de su destino posterior, deberá ser mantenida en la cámara o heladera del negocio o donde Bromatología disponga, quedando prohibida su venta o comercialización.
- d) Los chacinados que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.

Se establecen las siguientes prohibiciones para los comercios de carnicerías:

- Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores, este producto se preparará a la vista y ante pedido del adquirente.
- Depositar productos en el piso, así como la tenencia en el local de materiales ajenos a las labores propias del establecimiento.
- El uso de envolturas no permitidas como papeles impresos, hojas de periódicos, revistas, etc. Solo se autoriza para el envasado, papel o recipiente de primer uso.
- El uso de aserrín de madera para absorber la humedad del suelo.

Art. N° 308: En casos de poseer reparto a domicilio deberán contar con vehículos de transporte debidamente autorizado y habilitado por B.M., el personal afectado a esta tarea deberá observar las normas de vestimenta sanitaria establecida en el presente Código y estar munido de Libreta Sanitaria.

VENTA DE CARNES TROCEADAS

Art. N° 309: Autorízase la comercialización de carne troceada y envasada, de distintos cortes de ganado bovino, ovino, cerdo, caprino, aves, animales de caza y de corral y pelo (conejos, nutrias, etc.).

Art. N° 310: Cuando la comercialización se efectúe en supermercados, autoservicios, carnicerías, etc., los locales responderán a las exigencias en el presente Código para esos establecimientos. Cuando se habiliten locales expresamente para este fin, tendrán una dimensión mínima de 16 m².

Art. N° 311: Todos los productos cárnicos mencionados anteriormente, deberán provenir de establecimientos habilitados oficialmente y munidos de las certificaciones correspondientes.

Art. N° 312: El envasado deberá realizarse con materiales bromatológicamente aptos y autorizados por el C.A.A., debiendo constar en los envases:

- a) Nombre y dirección del establecimiento elaborador o procesador.
- b) Número de habilitación
- c) Peso neto.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFBK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

- d) Corte ofrecido.
- e) Precio de venta.
- f) Fecha de envasado.

Art. N° 313: Su conservación en los lugares de venta se hará en heladeras-vitrinas u otros sistemas autorizados que aseguren una temperatura no mayor de 5° C.

CARNICERIAS COMPLEMENTADAS (MERCADITOS)

Art. N° 314: Se entiende como tal a los comercios que además de carnicería explotan otros rubros como verdulerías, almacén en pequeña escala. Dispondrán de una superficie mínima de 80 m².

Art. N° 315: La instalación y funcionamiento de las carnicerías complementadas se registrará de acuerdo a lo establecido para carnicerías y separado de los demás rubros comerciales.

ESTABLECIMIENTOS O FABRICAS DE CHACINADOS

Art. N° 316: La denominación y composición de cada producto chacinado, embutidos o no embutidos para este Código, así como las materias primas, aditivos, colorantes y cualquier otra sustancia utilizada en la elaboración o fabricación son los adoptados para el R.I.P., y en todos los casos deberán proceder de plantas habilitadas por autoridad sanitaria competente.

Art. N° 317: Todo producto que se elabore deberá ir munido de una etiqueta, rótulo, faja, etc., donde se consignará el nombre y domicilio del elaborador, denominación del producto, materia prima con que esté elaborado y su composición centesimal, en las siguientes condiciones:

- a) Chorizos frescos, etc., llevarán un rótulo por cada docena.
- b) Salchichas, codeguines, longanizas, etc., un rótulo por cada atado.
- c) Salames, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, pancetas, tocinos y en general cualquier unidad, un rótulo por cada pieza.

Art. N° 318: Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones como "extra", "especial" o alguna similar.

Art. N° 319: Cuando la grasa excedente se procese para uso alimenticio, los establecimientos deberán contar con un local especial para este objeto y responder a las condiciones exigidas para graserías.

De las condiciones edilicias

Art. N° 320: Para la instalación de estos establecimientos se deberá presentar un plano realizado por profesional técnico, donde consten las distintas dependencias que integrarán la fábrica, debidamente





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

aprobados por Obras Públicas y Bromatología Municipal.

Art. N° 321: Estos establecimientos deberán hallarse aislados de toda otra industria que elabore productos no comestibles y cuya actividad pueda resultar inconveniente a los productos que allí se elaboran.

Art. N° 322: Las condiciones constructivas exigidas para la instalación de estos establecimientos serán las dispuestas para fábricas de alimentos y las siguientes condiciones particulares:

- Sala de elaboración: independiente de toda otra sala y con una dimensión mínima de 30 m².
- Sala de despostado: la dimensión mínima de esta sala será de 20 m².
- Cuando se elaboren embutidos secos o cocidos deberán contar con salas anexas adecuadas a tal fin y elementos para su realización técnicamente aprobados.

Art. N° 323: En las carnicerías se permitirá únicamente la elaboración de facturas frescas para la venta diaria. Su elaboración deberá ser efectuada en lugar independiente del lugar de venta o cuando se efectúe su elaboración a la vista del público separado convenientemente y de acuerdo con las prescripciones establecidas en este Código.

Art. N° 324: Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la correspondiente Libreta de Salud.

PRODUCTOS DE LA PESCA

Art. N° 325: En lo referente a definición y nomenclatura de los productos de la pesca, conservados por el frío, salados, desecados, preparados varios, conservas, así como cualquier otra denominación referida a peces, se adopta lo establecido por el R.I.P.

PESCADERIAS

Art. N° 326: Las pescaderías y puestos para la venta de productos de la pesca, funcionarán en locales aislados (anexados o no a otros negocios) habilitados por autoridad municipal competente, debiendo cumplir las condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en el presente Código y tendrán una superficie mínima de 25 m².

Art. N° 327: Estos establecimientos deberán contar con piletas de material autorizado para mantener los productos de la pesca con hielo a razón de 1 Kg. de hielo por cada 2 Kg. de pescado. Sistemas de frío adecuados al volumen de venta del establecimiento y que aseguren la buena conservación del producto.

Art. N° 328: Queda prohibida la venta de pescado crudo en filetes o en trozos, debiendo presentarse





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

al comprador las piezas enteras, con cabezas, ojos, agallas. El troceado solo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador. Como excepción se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando se lo expendan congelado, bajo envoltura de fábrica y proceda de establecimientos autorizados sanitariamente.

Art. N° 329: Los introductores de productos de pesquería para consumo, además de dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente Código para introductores de sustancias alimenticias, solicitarán su inscripción en el Registro de "Introducción y Comercialización de Pescados Frescos", procedentes de ríos y/o mar, a fin de garantizar el más estricto control higiénico-sanitario.

Art. N° 330: Los productos de pesquería de procedencia nacional o extranjera serán presentados con el certificado sanitario expedido por autoridad sanitaria de origen, con especificación de fecha de elaboración y de aptitud para el consumo, sin perjuicio de la inspección veterinaria a la que pueda ser sometido por personal de B.M.

COMERCIO Y VENTA DE HUEVOS

Art. N° 331: Se entiende por huevo, el óvulo completamente evolucionado, fecundado o no de gallinas. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá aclararse de la especie que proviene.

Art. N° 332: Los establecimientos destinados al acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos deberán contar con sala de recepción, clasificación y embalaje y sala de depósito y expedición o venta las que deberán cumplir las condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en el presente Código.

Art. N° 333: El embalaje y rotulado del huevo para consumo se hará de cajones de madera de 30 docenas, separados por un divisorio intermedio. Los huevos se mantendrán depositados en los denominados "maples" de 2 (dos) docenas cada uno, éstos podrán ser de plástico o de cartón prensado quedando permitido el embalaje en cantidades menores de media y una docena en maples con su correspondiente tapa. B.M., podrá autorizar nuevos sistemas de acondicionamiento y embalaje cuando la tecnología lo exija.

Art. N° 334: La clasificación, tipo y calidad de los huevos, ya se trate de huevos frescos, conservados, líquidos o deshidratados en sus caracteres físico-químicos y bacteriológicos son para este Código los contenidos en las disposiciones del R.I.P.

Art. N° 335: Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos, con olor sulfhídrico o aliacio, sanguíneo, ampollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 336: Las partidas de huevos en las que la proporción de los inaptos para el consumo llegue o pase del 20% serán inutilizadas en su totalidad.

Art. N° 337: La inspección de huevos de cualquier origen, incluidos los huevos provenientes y/o denominados de campo, se realizará en los puestos de concentración que fije B.M.

Art. N° 338: Aquellos huevos provenientes de establecimientos habilitados para tal fin, ya sea en el orden nacional, provincial o municipal que introduzcan sus productos debidamente clasificados y sellados, quedará a criterio de B.M., su reinspección, pero en todos los casos deberán presentar la correspondiente documentación a la repartición, quedando terminantemente prohibida la tenencia y venta de huevos no inspeccionados librados al público consumidor.

Art. N° 339: Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios deberán ser desnaturalizados con sustancias de olor penetrante (aceite alcanforado, esencia de trementina) u otro sistema que indique el Laboratorio Bromatológico Municipal.

Art. N° 340: El personal, así como el transporte de estos productos observará los requisitos establecidos en el presente Código para el desempeño de sus actividades.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y DEMÁS ELEMENTOS DESTINADOS A CONTENER ALIMENTOS.

Art. N° 341: La vajilla (cubiertos, platos, vasos, tazas, copas, pocillos y demás utensilios), utilizados en la venta de alimentos o bebidas en los establecimientos que los expendan para consumo directo (bares, hoteles, restaurantes, cafés, etc.) además del correspondiente lavado con soluciones detergentes, deben someterlos a desinfección mediante inmersión en soluciones cuya concentración y naturaleza establezca la autoridad sanitaria competente. Esta desinfección podrá ser sustituida mediante esterilización u otros procedimientos que en el futuro se recomienden y que autorice B.M.

Art. N° 342: A los efectos de dar cumplimiento al artículo anterior, los propietarios podrán utilizar para ese fin agua hirviendo y/o vapor de agua durante dos minutos, o una solución que contenga 60 partes por millón de cloro libre, en la cual los utensilios quedarán sumergidos durante 20 segundos como mínimo.

Art. N° 343: Cuando no se esterilicen los vasos, copas, tazas, etc., será obligatorio el empleo de vajilla descartable de papel parafinado o similar, los que deberán ser conservados en tubos sanitarios y destruidos luego de su utilización. Se prohíbe el uso o tenencia de vajilla que se encuentre deteriorada o cascada, lo que dará lugar al decomiso inmediato.



MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 344: El secado de la vajilla se realizará por escurrimiento o por la acción del calor, no pudiendo efectuarse mediante el empleo de lienzo o similares, los que tampoco podrán ser utilizados para el repasado de aquellos.

Art. N° 345: La mantelería y servilletas deberán ser convenientemente higienizadas después de cada uso y presentarán buen estado de conservación.

CAPÍTULO III

TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. N° 346: Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios, deberá estar inscripto en B.M., organismo que a tal efecto, habilitará un registro de introductores y/o repartidores en el que se consignarán los siguientes datos:

- a) Nombre de la firma transportadora y/o repartidora.
- b) Tipo de mercadería a transportar.
- c) Datos del vehículo.
- d) Número de inscripción otorgado.

Art. N° 347: Todo vehículo inscripto deberá ser presentado semestralmente ante B.M., a fin de someterse a la reinscripción obligatoria. Los vehículos que transporten productos alimenticios y que cuenten con habilitación nacional o provincial quedan eximidos de la exigencia del artículo anterior, sin perjuicio de cumplir los requerimientos técnicos sanitarios exigidos en el presente Código.

Art. N° 348: Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias" y su correspondiente número de habilitación.

Art. N° 349: Los vehículos destinados al transporte de productos comestibles carentes de continente, deberán ser cerrados y cuando poseyeren orificios de ventilación, éstos deberán estar protegidos por telas anti-insectos y hallarse cubiertos interiormente. No podrán transportarse simultáneamente productos comestibles y/o sustancias o elementos considerados inconvenientes. El personal afectado a la tarea de transporte deberá estar munido de la Libreta Sanitaria y provisto de vestimenta sanitaria.

De los vehículos en particular

Art. N° 350: Los vehículos para el transporte de productos cárnicos observarán las condiciones particulares siguientes:

- a) Serán totalmente cerrados en su interior forrado de material inoxidable u otro material impermeable autorizado, con zócalo sanitario, piso antideslizante, sin solución de continuidad,





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFBK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

gancheras de hierro galvanizado o inoxidable. Rampa de efluentes a tacho recolector y serán de una altura suficiente para evitar que las reses una vez colgadas no toquen el piso. Se deberán mantener en perfectas condiciones de higiene.

b) Cuando se transporten vísceras, menudencias, carnes troceadas o ganado porcino, caprino, ovino o aves y se realice o utilicen bandejas, cajones o recipientes, éstos deberán ser de material autorizado sanitariamente.

c) Para el transporte de productos de la pesca se deberá contar con equipo de refrigeración o en su defecto recipientes que contengan hielo en cantidad suficiente. Acondicionados en envases aprobados para ese fin y cuando se hallen congelados acondicionados con hielo en una proporción no menor de 0,5 Kg. por cada kilo de producto.

Art. N° 351: Para el transporte de productos lácteos en general, podrán utilizarse estanterías adecuadas para su acondicionamiento y recipientes autorizados para contener los productos.

Art. N° 352: Para el transporte de productos de panadería y farináceos en general, los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, construidos de material inalterable y el producto transportado en canastos o estanterías evitando su contacto con el piso.

Art. N° 353: El transporte de embutidos frescos y secos deberá realizarse en iguales condiciones a lo estipulado en el artículo anterior.

Art. N° 354: Para el transporte de frutas, verduras, hortalizas y bebidas podrán utilizarse vehículos que posean toldo, perfectamente pintados en buenas condiciones de higiene y la mercadería deberá estar acondicionada en canastos o cajones.

Art. N° 355: El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observará los requerimientos anteriores y particulares que al efecto determine B.M.

BAÑOS, LAVADOS, VESTUARIOS

Art. N° 356: Según la actividad de los comercios, fábricas e industrias, éstos deberán contar con servicios sanitarios y acorde a las necesidades de cada uno de ellos o su importancia. Deberán estar construidos con paredes de mampostería y revocados, revestidos hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable autorizado, el resto de los muros perfectamente pintados, el piso de baldosas, cerámicos o cemento alisado con su correspondiente declive a rejillas colectoras, deberán poseer una buena ventilación e iluminación y provistos de agua fría y caliente.

Art. N° 357: Los artefactos sanitarios, cañerías, descargas de agua, canillas y resumideros se presentarán en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento.

Art. N° 358: Se instalarán migitorios u orinales en número necesario según la actividad del





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

comercio y número de personas estimado que concurren al mismo. Los mismos tendrán descarga de agua en forma continua y el número tomado como base mínima será el siguiente:

- a) Un inodoro y un lavatorio cada 5 mujeres.
- b) Un lavatorio y un migitorio cada 5 hombres y un inodoro cada 10 hombres.

Art. N° 359: Los comercios que por su naturaleza, recepción y permanencia de público tales como restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, discotecas, etc., deberán contar para su habilitación con baños separados y para ambos sexos.

Art. N° 360: Todos estos locales contarán con un antebañño provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y secamanos automático.

Art. N° 361: Todos los muebles, enseres y utensilios deberán hallarse en funcionamiento y en buenas condiciones de higiene, desinfección y desodorizados convenientemente.

Art. N° 362: Estas construcciones no podrán instalarse en comunicación directa con cocinas, local de elaboración de alimentos, comedores y en general todo local donde se guarde, deposite o expendan, aunque sea transitoriamente, productos alimenticios.

Art. N° 363: Estarán eximidos de poseer baños propios los comercios situados en las denominadas galerías, pasajes o paseos comerciales. Los baños generales de estos establecimientos deberán instalarse de acuerdo a la presente disposición.

Art. N° 364: Los vestuarios serán de mampostería, revocados y pintados, piso impermeable, con buena aireación e iluminación, dispondrán de perchas o roperos y se mantendrán en buen estado de aseo y conservación.

CAPÍTULO IV

DE LAS FALTAS A LA SANIDAD E HIGIENE BROMATOLÓGICA.

Art. N° 365: Será pasible de sanción el que infringiere en parte o en todas las normas del presente Código de Bromatología Municipal.

Art. N° 366: Reincidencias: será reincidente aquel que habiendo cometido una falta, incurriera en otra de igual tipo, dentro del término de un año desde que cometiera la primera. En tal caso, el máximo de la sanción podrá elevarse al doble y así sucesivamente si continúa la reincidencia.

Art. N° 367: El que infringiere las normas sobre el uso y condiciones higiénicas de vestimentas reglamentarias, será sancionado con una multa de 20 a 40 U.M.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 368: El que infringere las normas sobre documentación sanitaria exigible o no cumpliere con las normas de seguridad contra incendios en su local, será sancionado con una multa de 30 a 150 U.M.

Art. N° 369: El que careciere de registro o habilitación para la venta de productos alimenticios o para el desarrollo de otra actividad sometido a control municipal, será sancionado con una multa de 30 a 150 U.M.

Art. N° 370: Los comercios cuya habilitación no coincidiera con los rubros que comercializa, al momento de la inspección deberán declarar dichos rubros y actualizar su habilitación. La infracción a este artículo será sancionada con una multa de 40 a 100 U.M.

Art. N° 371: El que no renovare en término el registro o habilitación a que se refiere el Artículo N° 347, será sancionado con una multa de 30 a 100 U.M.

Art. N° 372: El que infringere las normas sobre la higiene de los locales donde se elaboran, depositan, distribuyen, manipulan, envasan, expenden o exhiben productos alimenticios, bebidas, materias primas o donde se relacionen otras actividades vinculadas con los mismos, será sancionado con una multa de 30 a 200 U.M.

Art. N° 373: El que careciere de higiene total o parcial en los vehículos afectados al transporte de sustancias alimenticias, bebidas o sus materias primas, serán sancionados con una multa de 30 a 200 U.M.

Art. N° 374: El que en contravención a las condiciones higiénicas y bromatológicas reglamentarias tuviere, depositare, expusiere, elaborare, expendiere, distribuyere, transportare, manipulare o envasare alimentos, bebidas o sus materias primas, será sancionado con una multa de 30 a 200 U.M.

Art. N° 375: El que tuviere, depositare, expusiere, elaborare, expendiere, distribuyere, transportare, manipulare o envasare alimentos, bebidas o sus materias primas, que no estuvieren aprobadas o carecieren de marbetes, precintos, elementos de identificación o rotulados reglamentarios, será sancionado con una multa de 30 a 80 U.M.

Art. N° 376: El que tuviere, depositare, expusiere, elaborare, expendiere, distribuyere, transportare, manipulare o envasare alimentos, bebidas o sus materias primas prohibidas o producidas con sistemas, métodos o materias no autorizados, será sancionado con una multa de 40 a 400 U.M.

Art. N° 377: El transportista de sustancias alimenticias deberá registrarse en el Registro de Introdutores y/o repartidores (R.I.P.) creado a tal fin, y deberá presentar el certificado habilitante cada vez que la autoridad sanitaria lo solicite, caso contrario será sancionado con una multa de 30 a 100 U.M. prohibiéndosele la distribución de alimentos, hasta que regularice su situación.





MUNICIPALIDAD DE TANCACHA

CONCEJO DELIBERANTE

DEPARTAMENTO TERCERO ARRIBA | PEDANÍA CAPILLA DE RODRIGUEZ | CÓRDOBA | ARGENTINA
Bartolomé Mitre 529 – CPA X5933BFK – Tancacha – Tel./Fax (03571) 460901
concejodeliberante@tancacha.gob.ar

Art. N° 378: El que introdujere a la localidad alimentos, bebidas o sus materias primas sin someterlos a control sanitario u omitiere su concentración obligatoria de conformidad a las reglamentaciones vigentes, será sancionado con una multa de 40 a 400 U.M.

Art. N° 379: El que infringiere las normas que rigen el normal funcionamiento de las ferias francas y puestos autorizados en la vía pública será sancionado con una multa de 30 a 150 U.M.

Art. N° 380: El que no acredite fehacientemente la procedencia de productos y sub productos para consumo humano, éstos serán considerados provenientes de establecimientos no habilitados o de dudosa procedencia. Procediéndose al comiso de la mercadería y aplicando al infractor una multa de 20 a 200 U.M.

Art. N° 381: El que no acredite fehacientemente la procedencia de las carnes, productos o sub productos de origen animal para consumo humano, se considerarán como de sacrificio o faenamiento clandestino, procediéndose a su comiso y posterior destrucción aplicándole al infractor una multa de 40 a 400 U.M.

Art. N° 382: La alteración de las actas después de ser labradas por personal sanitario autorizado, perteneciente a la sección de Bromatología, será sancionado con una multa de 50 a 150 U.M.

Art. N° 383: DEROGAR en todas sus partes las ORDENANZAS N° 107/84, 261/88 y 518/97 referentes a disposiciones sobre Carnicerías, Panaderías y Reglamento Bromatológico.

Art. N° 384: Comuníquese, publíquese, dese al Registro Municipal y archívese.

Aprobada por unanimidad en Sesión Ordinaria de fecha lunes 28 de Octubre de 2019, según consta en Acta N° 17/2019 del Libro de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de Tancacha.

