

## **ORDENANZA N° 31/13.-**

Crespo, E.Ríos, 12 de Julio de 2013.-

### **VISTO:**

La Ordenanza N° 84/06 “Código de Instalación, Inscripción y Habilitación de Comercios y Fábricas de Productos Alimenticios”, y

### **CONSIDERANDO:**

Que la citada Ordenanza no contempla el rubro descripto en el Código Alimentario Argentino: Ferias; Artículo 144 y 145 -Capítulo II- CAA.

Que, a pesar de no estar reguladas, se llevan a cabo eventos y fiestas realizadas por iglesias, escuelas e instituciones con fines benéficos o recaudación de fondos.

Que, tampoco la referida norma contempla requisitos para Repartidor a domicilio de productos alimenticios y/o bebidas, situación que debe ser regulada para brindar seguridad alimentaria a la comunidad.

Que es necesario establecer normas y medidas que den un marco regulatorio a las mencionadas actividades a fin de crear condiciones higiénicas-sanitarias para prevención de posibles enfermedades transmitidas por los alimentos.

Por ello,

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE  
CRESPO, SANCIONA CON FUERZA DE

## **ORDENANZA**

**ARTÍCULO 1º.-** Establécese que todos los productos alimenticios que se vendan en Ferias, además de materias primas y productos finales involucrados en eventos, deberán disponerse sobre tarimas o estrados, mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene, quedando terminantemente prohibido tenerlos al nivel del suelo y expuestos directamente al sol, a las moscas u otros insectos.-

**ARTÍCULO 2º.-** Las personas involucradas en elaboración y expendio de productos alimenticios con fines benéficos o recaudación de fondos en ferias o eventos, deberán usar blusa y gorro blanco en buenas condiciones de limpieza; tanto ellos como los productos deberán satisfacer las demás exigencias higiénico-sanitarias impuestas por la autoridad de aplicación.-

**ARTÍCULO 3º.-** Establécese la prohibición, por razones de higiene (contaminación con el polvo de la calle, manoseos, etc.) de fraccionar en las Ferias, artículos de consumo que se ingieran sin lavado previo o cochura, los que deberán llevarse a ellas previamente envasados en condiciones reglamentarias.-

**ARTÍCULO 4º.-** Todos los organizadores de Eventos o Ferias deberán presentar una nota dirigida a la Secretaría de Planeamiento y Obras Públicas para obtener su autorización. La misma deberá contar con datos de la Feria o Evento tales como: lugar, horarios, fecha/s, objetivo del evento, producto/s a manipular, entidad organizadora, nombre y firma del responsable.-

**ARTÍCULO 5º.-** La solicitud establecida en el Artículo precedente, será remitida al Área de Bromatología luego de obtener el permiso, con una antelación no menor de 48 horas hábiles antes de producirse el Evento o Feria donde se realizará una pre-inspección verificando productos involucrados, condiciones y hábitos de higiene con firma del organizador mencionando el compromiso de cumplir requisitos sanitarios reglamentarios para prevenir posibles enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS).-

**ARTÍCULO 6º.-** Queda prohibido la venta de carnes y/o subproductos elaborados con materia prima sin sello de establecimientos habilitados a excepción de ferias o eventos realizados por entidades tales como Iglesias, Clubes, Escuelas, Instituciones y/o Organismos Públicos donde deberán presentar, adjunto a la nota, un certificado de inspección de un médico veterinario matriculado verificando la aptitud de la materia prima para el consumo humano.-

**ARTÍCULO 7º.-** Toda Feria o Evento benéfico donde se elaboren, expendan productos alimenticios crudos o cocidos, o sus materias primas, están obligados a prestar colaboración al Organismo de Aplicación Municipal, y por ende a sus funcionarios para el control e inspección de la mercadería.-

**ARTÍCULO 8º.-** Cuando el organismo de aplicación sospeche que determinado producto se encuentra en mal estado o no apto para el consumo humano, podrá declararlo intervenido transitoriamente, retirando muestras que serán analizadas de inmediato. Al término de su proceso de investigación y de confirmarse aquel estado, se resolverá su decomiso y destrucción.-

**ARTÍCULO 9º.**- Toda Feria o Evento dedicado a la elaboración, expendio para fines benéficos o recaudación de fondos donde se manipulen productos alimenticios y/o sus materias primas, que no hubieran dado cumplimiento al artículo 4º de la presente Ordenanza, serán pasibles de sanciones, que establezca el Juzgado Municipal de Faltas.-

**ARTÍCULO 10º.**- Toda feria o evento desarrollado en un lugar cerrado, éste deberá cumplir con los requisitos de seguridad establecidos en la Ordenanza N° 84/06 para establecimientos (matafuegos, sanitarios damas-caballeros separados y lejos del lugar de elaboración, salida de emergencia con cartelera indicadora, etc.).-

**ARTÍCULO 11º.**- Los repartidores a domicilio de productos alimenticios y bebidas deberán conducir las mercaderías bajo envoltura original de la casa de comercio en la cual prestan servicios y llevarán uniformes (blusa, saco, chaleco, etc.) de preferencia de colores claros, en perfectas condiciones de limpieza.

**ARTÍCULO 12º.**- Que la indumentaria usada por los Repartidores conste de una identificación del comercio para el cual realiza el reparto a domicilio, usando para ello letras clara, legible y/o logo del negocio sin prestar confusión o inseguridad al consumidor.

**ARTÍCULO 13º.**- Los vehículos, y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio de productos alimenticios y bebidas, no solo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos para resguardo de la mercadería

**ARTÍCULO 14º.**- Las casas de comidas, restaurantes, rotiserías, hoteles, etc. que distribuyen la mercadería y/o bebidas a domicilio son responsables directos ante la autoridad sanitaria de las deficiencias que ésta compruebe con respecto a los repartidores, sus vehículos o receptáculos.

**ARTÍCULO 15º.**- Comuníquese, publíquese, archívese, etc.-