



CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

**ORDENANZA N°13/2021**

**TÍTULO**  
**HABILITACIÓN DE**  
**ESTABLECIMIENTOS Y**  
**ACTIVIDADES – HIGIENE Y**  
**SEGURIDAD**



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

Salsacate, 27 de septiembre de 2021.

### Fundamentos

La higiene y la seguridad son un conjunto de conocimientos, técnicas, procedimientos, condiciones, elementos, etc., que se aplican para el control y eliminación de factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud y bienestar de los individuos.

Es por ello la importancia de aplicarlo en aquellos espacios donde estos individuos estén presentes de forma permanente, circunstancial, transitoria o eventual.

Se remite al Concejo Deliberante, el presente proyecto de Ordenanza de habilitación de establecimientos y actividades, donde se describen los requisitos y condiciones que deben cumplir los mismos, en materia de higiene y seguridad, y también los administrativos.

### OBJETO

Art.1°. - EL objeto de la presente Ordenanza es establecer los requisitos técnicos y administrativos que deben cumplir en forma previa al ejercicio y desarrollo de actividades económicas, lucrativas o no, las personas físicas y jurídicas titulares de establecimientos en los que se desarrollen dichas actividades; como asimismo establecer las funciones y facultades que tiene la Autoridad de Aplicación de la presente

### PRINCIPIO GENERAL

Art.2°. -ESTABLÉCESE que debe obtenerse habilitación municipal en forma previa al ejercicio de toda actividad a desarrollarse en el ejido, del ámbito público o privado.

### CONCEPTO DE HABILITACIÓN

Art.3°. -ENTIÉNDESE por habilitación al permiso que otorga la Municipalidad de Salsacate a los titulares de establecimientos para el ejercicio de toda actividad en su ejido.

### CONCEPTO DE ESTABLECIMIENTO



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

Art.4°. -ENTIÉNDESE por establecimiento, a la unidad técnica o de ejecución destinada a la realización de tareas de cualquier índole o naturaleza, con la presencia permanente, circunstancial, transitoria o eventual de personas físicas; y a los depósitos y dependencias anexas de todo tipo en que las personas físicas deban permanecer o a los que asistan o concurren por el hecho o en ocasión del trabajo o con el consentimiento expreso o tácito del principal.

### COMERCIO

Art.5°. -ENTIÉNDESE por comercio al establecimiento en donde se llevan a cabo actividades económicas, basadas en el intercambio de bienes y servicios entre personas.

### AUTORIDAD DE APLICACIÓN

Art.6°. -TENDRÁ la Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza las siguientes funciones:

- a) Inspeccionar, verificar y realizar controles periódicos del cumplimiento de la presente Ordenanza.
- b) Elevar las actuaciones en las que se hubieran fijado sanciones, a efectos de su juzgamiento.
- c) Intimar a los solicitantes al cumplimiento de los requisitos para obtener la habilitación.
- d) Emitir los certificados de habilitación.

### REQUISITOS ADMINISTRATIVOS GENERALES PARA COMERCIOS

Art.7°. -Para la habilitación de un nuevo comercio; el local y/o titular del inmueble y/o solicitante, deberán:

- a) Presentar fotocopia de DNI del titular y garante.
- b) Presentar libre deuda de todo gravamen municipal.
- c) Constancia de inscripción de AFIP.
- d) Constancia de inscripción a Rentas.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

- e) Contrato de alquiler.
- f) Acta de Constatación Municipal.

### REQUISITOS GENERALES CONSTRUCTIVOS, HIGIENE Y SEGURIDAD

Art.8°. -SERÁN requisitos generales de construcción, higiene y seguridad, para los establecimientos:

- a) Muros de mampostería o material impermeable e incombustible aprobado por el Municipio.
- b) Pisos impermeables y lavables, de fácil higienización.
- c) Pintura completa y en buen estado.
- d) La iluminación debe ser acorde a la actividad a desarrollar, de modo que permita observar o reproducir los colores en la medida que sea necesario, teniendo en cuenta el mínimo tamaño a percibir, la reflexión de los elementos, el contraste y el movimiento. Las fuentes de iluminación no deberán producir deslumbramientos, directo o reflejado, para lo que se distribuirán y orientarán convenientemente las luminarias y superficies reflectantes existentes en el local.
- e) Tener bien definidos los sectores dentro del establecimiento: depósitos, elaboración, venta, cocinas, etc.
- f) Servicios sanitarios: como mínimo un lavabo con agua caliente y fría; un inodoro; pisos y paredes lisas, impermeables y resistentes.
- g) Instalación eléctrica con tablero, llave térmica, disyuntor, cables embutidos en caños o bandeja porta cables, luces y cartelería de emergencia. Toma a tierra independiente de la existente en cajas sobre línea municipal. Los materiales utilizados como las instalaciones realizadas deben ajustarse a las normas vigentes en la materia. Las instalaciones deben ser realizadas por profesionales matriculados.
- h) Un (1) matafuego ABC cada doscientos metros cuadrados (200 m<sup>2</sup>) cubiertos, como mínimo, correspondientes a un espacio físico. Con kilajes apropiados a las características del establecimiento.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

- i) Botiquín de primeros auxilios.
- j) Techos conforme a plano de obra y cielorrasos de fácil higienización, incombustibles o con tratamiento ignífugo.
- k) Local en condiciones higiénico-sanitarias.
- l) Los niveles de ruidos y vibraciones deberán ser acordes a la legislación vigente.
- m) La ventilación debe ser la adecuada, de acuerdo a actividades del tipo sedentaria o moderada, preferentemente de forma natural.
- n) Procurar, en medida de lo posible, que al menos una puerta de ingreso/egreso de directamente a la calle y abra hacia el exterior.

### REQUISITOS PARTICULARES CONSTRUCTIVOS, HIGIENE Y SEGURIDAD, SEGÚN ACTIVIDAD

Art.9°. -SERÁN requisitos particulares de construcción, higiene y seguridad, según la actividad que realicen los establecimientos:

#### ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

#### ESTABLECIMIENTOS DE SALUD HUMANA

Art.10°. -LOS consultorios y demás servicios de atención ambulatoria, tales como: laboratorios de análisis clínicos y patológicos, servicios de diagnóstico por imágenes, radiología, de rehabilitación física y masajes, de psicoterapia, de servicios odontológicos; siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares.

- a) Deberán contar con un registro de limpieza y desinfección, o certificado de limpieza y desinfección por empresas habilitadas.
- b) Cuando se utilicen equipos de rayos (Rx), láser o escáner, deben contar con la habilitación de los mismos y la correspondiente autorización individual de uso de la Autoridad de Aplicación en materia de radio física sanitaria.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

c) Cumplimentar las siguientes características de infraestructura:

c.1) Debe tener una sala de espera con acceso directo desde el exterior o del espacio de uso común si se trata de propiedad horizontal, con puertas y paredes no transparentes, la cual puede ser común para más de un consultorio. La superficie mínima de la misma será de nueve metros (9 m) cuadrados, a excepción de los consultorios psicológicos que podrán prescindir de la misma.

c.2) El consultorio debe contar con directa comunicación con la sala de espera o con los lugares de tránsito desde ésta, con puertas y paredes no transparentes y separadas de aquella por pared o tabique completo, no pudiendo mediar espacio entre el techo y ésta.

c.3) Ambos espacios deberán contar con paredes, techos y pisos lisos e impermeables. Deben estar ventilados adecuadamente, y mantenidos en condiciones higiénicas, a efectos de evitar los riesgos inherentes a la actividad.

d) En caso de generar residuos patógenos, se deben adoptar las medidas necesarias para su correcta manipulación y disposición final, no pudiendo éstos desecharse junto con residuos comunes como los domiciliarios u otros. Deben almacenarse en bolsas específicas y bien identificadas.

### ESTABLECIMIENTOS DE SALUD ANIMAL

Art.11°. -LAS veterinarias deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

a) Cuando se utilicen equipos de rayos (Rx), láser o escáner, deben contar con la habilitación de los mismos y la correspondiente autorización individual de uso de la Autoridad de Aplicación en materia de radio física sanitaria.

b) Permiso del organismo competente en el área de ambiente y control de fauna, en el caso de vender mascotas;

c) Deberán contar con un registro de limpieza y desinfección, o certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;

d) En caso de generar residuos patógenos, se deben adoptar las medidas necesarias para su correcta disposición final, no pudiendo éstos desecharse junto con residuos comunes como



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

los domiciliarios u otros. Deben almacenarse en bolsas específicas y bien identificadas.

e) Cumplimentar las siguientes características del establecimiento:

e.1) En los casos de veterinarias sin internación deberán contar como mínimo con los siguientes espacios: sala de espera, consultorio y gabinete de curaciones.

e.2) En los casos de veterinarias con internación, las mismas deberán contar con al menos los siguientes espacios: sala de espera, consultorio, quirófano, sala de preparación de los pacientes para el ingreso a quirófano, sala de recuperación de los pacientes que salgan del quirófano, sala de internación y gabinete de curaciones.

e.3) Todos los espacios deben contar con techos, paredes y pisos lisos e impermeables; de materiales fácilmente lavables y desinfectables. Deben contar con una correcta ventilación y mantenidos en condiciones higiénicas.

f) Contar con jaulas conforme a los siguientes requerimientos:

f.1) Pueden ser fijas o móviles.

f.2) Deben estar ubicadas a una distancia mínima de cuarenta centímetros (40 cm) del piso y la base de la última jaula no puede estar a más de ciento ochenta centímetros (180 cm) de altura;

f.3) Deben contar con piso de material enrejado, de modo tal que permita el escurrimiento de los excrementos hacia una bandeja inferior y en el cual el animal pueda pararse confortablemente. En el caso de las jaulas apiladas, el sistema de bandeja deberá impedir el escurrimiento de los excrementos hacia la jaula inferior.

f.4) Deben ser de tamaño adecuado para que el animal alojado pueda pararse y tener cierta libertad de movimiento.

f.5) Debe alojarse un (1) un animal por jaula

g) Los trabajadores que participen en la asistencia del animal deben contar con los elementos de protección personal adecuados y adoptando las correspondientes medidas de bioseguridad.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

### ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

#### GASTRONÓMICOS

Art.12°. -LOS establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas, tales como: restaurantes, cafés con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrillas, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

- a) Carnet sanitarios de todo el personal;
- b) Deberán contar con un registro de limpieza y desinfección, o certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;
- c) El personal que se encuentre en la cocina deberá poseer delantal o guardapolvo de color claro, como así también cofia para el cabello, barbijo, calzado cómodo, cerrado y antideslizantes;
- d) Todas las materias primas deberán ser de procedencia conocida, segura, y, preferentemente y en la medida que se pueda, con sus correspondientes rotulados en condiciones;
- e) Si contase con mesas y sillas en la vía pública, deberá contar con la autorización correspondiente
- f) Tachos para residuos con tapa.
- g) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
  - g.1) Pileta con desagüe y agua a dos (2) temperaturas.
  - g.2) Campana extractora que cubra todos los elementos que emanen gases, humos u olores, tales como: cocinas, hornos, freidoras, anafes, etc.; con chimenea de dos metros (2 m) de altura sobre medianera de vecinos.
  - g.3) Techos, pisos y paredes lisas, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, preferentemente en colores claros.
  - g.4) Todas las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas internas y hacia exteriores, cortinas mosqueras.
  - g.5) Puertas internas con cortinas sanitarias.





## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

g.6) Baños, preferentemente para ambos sexos, y para discapacitados

g.7) Iluminación en cocinas y espacios de elaboración de alimentos debe ser de 200 lux como mínimo.

h) Exhibir la capacidad máxima habilitada mediante un cartel al ingreso del establecimiento y dentro del mismo en lugar visible para el público.

### DE VENTA AL POR MAYOR Y MENOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art.13°. -LOS minimercados o despensas, verdulerías, carnicerías, pescaderías, fiambrerías y demás establecimientos de venta al por menor o por mayor de productos alimenticios, tales como productos de repostería, masas, pan y demás productos de pastelería, carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado, productos lácteos, fiambres, productos dietéticos, helados envasados, legumbres, frutas y verduras, cereales secos y en conservas, golosinas, galletas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, gaseosas y jugos, café, té, yerba mate y especias, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

a) Registro de limpieza y desinfección o certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas

b) Carnés sanitarios de todo el personal;

c) Si posee distribución con vehículo debe presentarse la habilitación del mismo;

d) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

d.1)El local destinado a la venta deberá tener frente y entrada a la calle sin comunicación con piezas que se destinen para habitación o dormitorio, y no podrá existir ningún baño con salida directa al local o de lo contrario, encontrarse a no menos de 5 metros del mostrador de comercialización de los productos.

d.2)Baños para el personal.

d.3)Paredes impermeabilizadas a dos metros (2 m), con materiales tales como: azulejos, cerámicos, acero



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

inoxidable. Para verdulerías podrán ser de pintura sintética de color claro. Para puestos del mercado podrán ser de tejido divisorio pintado con lonas sanas y limpias.

d.4) Pileta con agua corriente y desagüe dentro del salón.

d.5) Contar con mostrador y mesadas de mármol, granito, acero inoxidable, u otro material que reúna similares características, debiendo poseer una tabla de material duro e inodoro para el corte de carnes de vaca, aves o pescado, evitando la contaminación cruzada.

d.6) Contar con heladeras exhibidoras, y para el caso de venta de carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado, se deberán refrigerar en heladeras independientes, o de lo contrario separadas físicamente, de acuerdo a sus temperaturas correspondientes: aves enfriadas,  $-2^{\circ}\text{C}$  a  $2^{\circ}\text{C}$ , aves congeladas, no mayor a  $-15^{\circ}\text{C}$ ; carne de ganado bovino y porcino, menor a  $5^{\circ}\text{C}$ ; pescados, menor a  $5^{\circ}\text{C}$ , congelados  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos. Las carnes refrigeradas que para su expendio sea objeto de una operación de descongelación deberá rotularse como "descongelada", "no re congelar" o "no congelar", con una durabilidad máxima de 3 días.

d.7) Los exhibidores deberán poseer tapa y revestimiento de material impermeable y de fácil limpieza.

d.8) Todas las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas internas y hacia exteriores, cortinas mosqueras.

d.9) Puertas internas con cortinas sanitarias.

d.10) Tachos para residuos con tapa.

d.11) Poseer balanza con platillo de terminación inoxidable, niquelada o de vidrio.

d.12) Para el caso de pescaderías, se deberá contar con piletas exhibidoras de acero inoxidable u otro material apropiado, para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos. Deben funcionar en locales aislados a otros negocios, sea que se encuentren anexados o no a los mismos. Se considera como local aislado, al ambiente que se encuentra separado o independizado de otro, mediante tabique o mampara de al menos dos metros (2 m) de altura.

d.13) Para el caso de fiambrerías, las gancheras y ganchos deben ser de acero inoxidable.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

d.14) Para el caso de carnicerías, las gancheras y ganchos deben ser de acero inoxidable. El riel para descarga, enganche y desposte de reses, no se debe pintar, solo engrasar con grasa animal, y debe tener terminaciones inoxidables. Deberá contar con sierra eléctrica en caso de fraccionar cortes con hueso, y picadora eléctrica de carne en caso de expender carne molida. Si están anexadas a otro rubro, deben conservar la carne en heladeras independientes o en cámaras frigoríficas junto a otros productos, pero aislada de los mismos. En caso de comercializar carne trozada y envasada, deben contar con heladeras con compartimentos dedicados exclusivamente a la conservación de cada uno de los tipos de carne. Los envases que se utilicen para su venta deben estar cerrados y contener las inscripciones que identifiquen su procedencia, calidad y sanidad, autorización de SENASA, fecha de envasado, vigencia del producto, tipo de corte que contiene el envase, y peso total del mismo.

d.15) Para las verdulerías, cuando la construcción se realice con materiales totalmente impermeables y resistentes a la oxidación, tales como: plásticos o aluminio, deberán tener las caras perfectamente lisas y podrán prescindir de llevar revestimientos sobre los mismos. En el caso de materiales no impermeables o factibles de oxidación, tales como: ladrillos de cualquier tipo, premoldeados, madera, materiales ferrosos, etc., deberán llevar en todas las caras interiores revestimientos de azulejos o cerámicos verificados con junta cerrada, en la altura completa de la pared. La mercadería en todos los casos debe quedar bajo techo y totalmente aislada de los factores climáticos por cerramientos verticales, los cuales serán de materiales resistentes y totalmente rígidos. El techo deberá ser construido con materiales resistentes y aislantes, quedando totalmente prohibido los techos de paja o similares. Los recipientes para almacenaje y exhibición de las mercaderías deberán estar a una altura mínima de quince centímetros (15 cm) sobre el nivel del suelo.

d.16) Para el caso de minimercados o despensas, deberán tener superficies de circulación de al menos un metro (1 m) de ancho. Las dependencias donde se expendan productos perecederos deberán contar con heladeras que garanticen la conservación de los alimentos y extractores de aire. Cuando el total de personas que trabajen en el establecimiento no exceda de cinco (5), habrá un baño como mínimo. Cuando exceda de cinco (5) y no supere las diez (10), habrá un baño por sexo o uno por cada cinco (5) personas.

d.17) La iluminación debe ser de 100 lux como mínimo.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

d.18) Tener bien definidas las áreas de exposición de productos. Evitar que los alimentos estén en contacto o puedan ser alterados por otros productos, como los de limpieza, venenos, tabaco, etc.

### ESTABLECIMIENTOS DE FAENA

Art.14°. -LOS establecimientos de faena, matarifes, mataderos, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

- a) Carnets sanitarios de todo el personal;
- b) Nota de autorización del proveedor;
- c) Deberán contar con un registro de limpieza y desinfección o certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas
- d) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentaria Argentino, a saber: cofia, delantal, barbijo, botas de goma o calzado de seguridad, guantes;
- e) Si posee distribución, debe presentar la habilitación de cada vehículo;
- f) Ubicación en terrenos altos, no inundables, se contemplarán los vientos predominantes de la zona y la orientación de la construcción. Emplazamiento, se recomienda realizar la construcción de la planta en terreno sobre terrenos no inundables. Encontrarse a una distancia acorde de zonas urbanas, alejadas de focos insalubres y otros contaminantes. Comunicado a caminos de transitables en forma permanente. Disponer de provisión energía y agua en cantidad suficiente.
- g) Vías de acceso: todos los caminos interiores de circulación serán consolidados, aptos para el tránsito de vehículos con dársenas adecuadas para la descarga de animales y la carga de productos comestibles, este último será cubierto con alero protector.
- h) Cerco perimetral: Podrá ser construido de cualquier material resistente y adecuado con una altura reglamentaria de dos metros (2 m.), a los efectos de evitar la entrada de personas ajenas al establecimiento o de alimañas. Las puertas para personas y/o vehículos tendrán la misma altura que el cerco.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

i) Desembarcadero de hacienda: El desembarcadero o bajadero de hacienda en pie será a través de una rampa fija o móvil, de materiales aptos para tal fin, impermeables, fácilmente lavables, desinfectables, antideslizantes y no poseerán salientes que puedan producir lesiones en los animales.

j) Corrales y mangas: Estos establecimientos faenadores deberán poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y descanso, con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo de los animales destinados al posterior sacrificio. Y dispondrán como mínimo dos (2) corrales para el fin antes señalado.

j.1) El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos, varillas de hierro, u otro material autorizado. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable, y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con ochenta centímetros (1,80) para bovinos, bubalinos y camélidos, y de un metro (1) para ovinos, caprinos y porcinos. Las estructuras arriba mencionadas no deben tener salientes, ni aristas punzantes que puedan lesionar a los animales, cumpliéndose de esta manera con las normativas de Bienestar animal.

j.2) Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe, que se encontrarán protegidos por rejillas. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

j.3) Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse, ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe.

j.4) Los corrales, pasillos y mangas utilizados por los animales, deben ser lavados y desinfectados diariamente con posterioridad a las operaciones de faena.

j.5) El establecimiento contará con corrales suficientes para alojar a los animales a faenar en el lapso de cuarenta



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

y ocho (48) horas, debe tener una receptividad de dos con cincuenta metros cuadrados (2,50 m<sup>2</sup>) por cabeza bovina, bubalinos y uno con veinte metros cuadrados (1,20 m<sup>2</sup>) para ovinos, caprinos y porcinos. En el caso de los camélidos tendrá una medida intermedia.

j.6) Los corrales pueden ser multi-especies, mientras reúnan las condiciones necesarias para la especie involucrada, quedando prohibido el uso simultáneo de más de una especie en el mismo corral.

k) Vehículos y carros: los vehículos y carros deben funcionar correctamente y estar en buen estado de conservación. Limpiar e higienizar periódicamente. Los carros no deben presentar puntas o salientes en su interior.

k.1) Lavadero de vehículos: Anexo a los corrales dispondrá de una playa o lavadero para los vehículos de transporte de hacienda en pie, donde serán lavados y desinfectados para su nueva utilización. Teniendo las siguientes características: Contar mínimamente con una pared lateral y piso impermeabilizado El recinto debe tener un largo, ancho y alto acorde con las dimensiones acordes a los transportes a higienizar. La presión de agua del lavado no será menor a una atmósfera

l) Sector o playa de necropsia: Contará con un sector aislado del lugar de faena que posea piso y bordes perimetrales de cemento Pórtland con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe, y techo, con un catre metálico destinado a la práctica de necropsias.

m) Duchado de los animales: Los vacunos, bubalinos, cerdos y caprinos, deberán ser sometidos a un lavado previo a la faena, con agua potable, para el higienizado del animal (en particular zona perineal y patas). Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera, para lo cual conviene disponer de dos (2) puertas interpuestas en la manga de conducción a playa de faena, donde se contienen los animales y se los higieniza individualmente.

n) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

n.1) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización. Deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Los



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos por ciento (2 %) como mínimo. Las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles, y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

n.2) Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

n.3) Las paredes deben estar recubiertas hasta tres metros (3 m) de altura como mínimo, de colores claros, de material impermeable, azulejos, placas cerámicas, mármol, o cualquier otro material aprobado que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización. Si el revestimiento no llegara hasta el techo, la parte no revestida deberá estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante, de colores claros, y libre de sustancias tóxicas.

n.4) La sala contará con picos de agua para la limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta centímetros (30 cm) y no más de cincuenta centímetros (50 cm) del suelo.

n.5) La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, chapas metálicas, u otro material autorizado por la autoridad de control. Cuando el techo o cubierta no sea de mampostería, se recomienda dotar al local con cielorraso de mampostería, metálico o plástico de superficie lisa y plana. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

n.6) Ventilación: Deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los extractores eólicos.

n.7) Las aberturas al exterior, deberán contar con protección anti-insectos.

n.8) Lavamanos: En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal y los utensilios. Durante el proceso operativo se deberá disponer de esterilizadores. Podrán ser fijos o móviles, al menos uno por sector.

n.9) Filtros higiénicos sanitarios: Las entradas o ingresos a las dependencias de elaboración o manipulación de productos comestibles y por donde obligatoriamente debe ingresar el personal deberán instalarse filtros higiénico - sanitarios: lava botas equipados con cepillos y detergentes, lavamanos de accionamiento no manual, dosificadores para jabón





## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

líquido, toallero con toallas de único uso, descartables y recipientes para residuos.

n.10)Provisión del agua: El matadero deberá contar necesariamente con agua potable suministrada por tuberías fijas (caños), permitiéndose el uso de mangueras para el lavado. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable necesaria para la actividad a desarrollarse.

n.11)Baño y vestuario: Se dispondrá de un local para vestuario, sectorizado para indumentaria de calle/indumentaria de trabajo; con ducha, anexo al mismo, deberá disponer de un sector sanitario, dotado de retrete y mingitorio. Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el sanitario se instalará un lavamanos de accionamiento no manual y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso, más recipiente para coleccionar las toallas descartadas.

n.12)Iluminación: será de 150 lux para la playa de faena en general y de 300 lux, localizada, en la zona de inspección y clasificación; no debiendo alterar el color de las reses.

o) Zonas de playa de faena: La misma deberá contar como mínimo con tres (3) zonas bien definidas, la primera de cinco (5) metros de alto y las otras dos siguientes de tres (3) metros de altura como mínimo, que permita el paso de las reses suspendidas de una zona a la otra. El nivel del piso de la zona sucia deberá ser inferior al de la zona intermedia y el de esta última por debajo del nivel de la zona limpia. En la zona sucia se procederá a la sujeción, insensibilización y el sacrificio de los animales; en la zona intermedia se realizará el cuereado (excepto los porcinos). En la zona limpia se ejecutarán todas las operatividades de aserrado de pecho y eviscerado, hasta la entrada en la cámara, debe poseer rielera aérea por deslizamiento, desde la sangría inclusive hasta el sector de expedición de reses o medias reses según corresponda. Cuando se faenan cerdos deberá contar con batea escaldadora ubicada en la zona sucia, sector específico para dicha especie. Con excepción de la insensibilización todas las operaciones deberán efectuarse con la res colgada.

o.1)Para la insensibilización, está prohibido el uso de maza.

o.2)El sangrado en todas las especies se hará con el animal suspendido (colgado) con dos cuchillos, el primero para incidir únicamente la piel y el segundo grandes vasos. El sangrado se debe realizar de tal forma que se evite el vuelco de la misma a los efluentes generales, debiendo ser





## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

recolectada para su posterior tratamiento térmico, previo a su retiro de la planta.

o.3) Desuello: Los bovinos, bubalinos, camélidos, ovinos, caprinos, deberán desollarse por el sistema de riel aéreo, de arriba hacia abajo.

o.4) Eviscerado: Al igual que el sangrado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos, otra para el corazón y el hígado y una tercera para pulmones correspondiente a un solo animal. No se permite depositar bandejas, ni desperdicios en el suelo. Para el caso de porcinos, ovinos y caprinos, no es necesario separar la cabeza de la carcasa.

o.5) Menudencias: Las menudencias podrán prolijarse en la misma playa, o mejor en local contiguo, sobre mesas de superficies inoxidables, lisas, impermeabilizadas, de fácil limpieza, resistentes a los ácidos. Los intestinos con excepción del duodeno deberán evacuarse de la playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno crematorio, deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido de ingesta y efectuar la limpieza de los mismos, deberá contarse con un local anexo, construido con las mismas condiciones edilicias de la playa de faena, respetando la circulación de sector sucio a limpio, con personal asignado exclusivamente a cada área.

o.6) Lavado de reses y medias reses: Se hará por aspersion y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante el uso de escurridores de acero inoxidables. Posteriormente el lavado y escurrido de las reses y medias reses, con mochila u otro dispositivo, se recomienda aplicar productos descontaminantes de superficie.

p) Estampado y sellado: Las reses aptas para el consumo serán estampadas en su cara externa, cuartos delanteros y traseros con un sello que identifique el establecimiento. La tinta empleada será aprobada por SENASA, para tal fin.

q) Inspección sanitaria: El inspector veterinario destacado en la planta de faena aplicará las disposiciones fijadas en el "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal"- Decreto N°: 4.238/68, y sus modificatorias. Este contará con un sector



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

para uso exclusivo y propio de la autoridad sanitaria, responsable de garantizar la inocuidad de las carnes y menudencias aquí producidas.

q.1) La recepción e inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las siguientes condiciones: La cabeza se suspenderá de un gancho especial, asegurando la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria previo lavado interno y externo. Las vísceras, cabeza y la respectiva res, deberán ser inspeccionadas en forma conjunta (simultánea y sincrónica), debiendo ser identificadas cada una de estas partes, a través del sellado numérico para su trazabilidad.

q.2) Para el caso de la faena de cerdos o equinos deberá, estar equipada con los elementos necesarios para el diagnóstico de triquina por digestión artificial.

r) Utensilios y Accesorios

r.1) Los ganchos, utensilios y bandejas deberán lavarse y luego esterilizarse a ochenta y dos grados centígrados (82° C), entre animal y animal. Los utensilios y las bandejas serán de acero inoxidable u otro material autorizado de fácil lavado y desinfección, y las bandejas deben impedir la caída de líquidos y las vísceras contenidas en la misma. Montadas sobre carros que permitan ubicarse debajo de la res.

r.2) Las roldanas se mantendrán en buen estado de conservación y se deberá contar con un sistema de lavado y aceitado de las mismas.

r.3) Las cadenas, sogas y lazos se mantendrán en buen estado de conservación, y en caso de defectos, reemplazar inmediatamente.

s) Las especies para faenarse, bovinos, bubalinos, camélidos, ovinos, caprinos y cerdos podrán hacerlo consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies. Podrá realizarse en días u horarios distintos, debiéndose, en este último caso, interponer una adecuada limpieza de toda la playa de faena, al terminar el sacrificio de cada una de ellas.

t) Los desperdicios deben ser depositados en bandejas, las cuales estarán sobre tarimas.

t.1) Tratamientos de Incomestibles: Exceptuando las vísceras aptas, astas, pezuñas y cueros, los materiales incomestibles no pueden salir del establecimiento sin haber recibido alguno



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

de los siguientes tratamientos térmicos: Digestor; Horno Crematorio apto para reducir los materiales incomedibles a cenizas; Tratamiento prolongado por ebullición a 100° C. Si este material a tratar tuviera componentes del sistema nervioso, (cerebro, cerebelo, médula oblonga y espinal), por ser material de riesgo de encefalomiелitis espongiiforme bovino, (MREEB), debe ser procesado en horno crematorio, hasta llevarlo a cenizas y luego enterrado dentro del predio del establecimiento.

t.2) Sangre: Estos establecimientos deberán tratar la sangre proveniente de los animales faenados mediante algunos de los procedimientos siguientes:

- Tratamiento térmico específico para este tejido.
- Termoprocesado con el resto de los subproductos incomedibles.

t.3) Cueros: El cuero fresco podrá salir diariamente con destino a barraca habilitada, o a curtiembre para su posterior procesamiento. Cuando se lo acondicione y conserve en el mismo establecimiento deberá contar con las instalaciones necesarias para su salazón (barraca). En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso debe hacerse a una distancia considerable de la planta de faena

u) Sala o playa de oreo: La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

u.1) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.

u.2) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta tres metros (3 m.) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.

u.3) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro material aprobado por el SENASA o Autoridad competente).

u.4) Ángulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techos redondeados.

u.5) Ventilación suficiente.

u.6) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.

u.7) La temperatura de climatización no debe exceder de los diez grados centígrados (10°C).



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

u.8) La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.

u.9) Esta playa de oreo podrá ser reemplazada por una cámara frigorífica, teniendo en ambos casos que contar con sus elementos de medición correspondientes (termómetros). Podrá utilizarse sectorizada por especie faenada.

### ESTABLECIMIENTOS DONDE SE ELABOREN ALIMENTOS CASEROS Y ARTESANALES DESTINADOS A LA VENTA

Art.15°. -LOS establecimientos donde se elaboran alimentos con denominación "casero" y "artesanal" y que estén destinados a la venta, tales como: dulces, embutidos, chacinados, pan, medialunas, facturas, alfajores, pastelitos, tortas, tartas, tortilla, sándwiches, tabletas, escabeches, quesos, conservas, licores, cervezas, vinos, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

a) Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, en buen estado de conservación y funcionamiento, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.

b) No será permitido fumar, escupir, mascar tabaco o chicle, o comer.

c) Las aberturas deberán contar con dispositivos adecuados para evitar la entrada de insectos, roedores, pájaros, etc. Y está prohibido el ingreso y permanencia de animales domésticos. Se deberán combatir roedores o insectos con procedimientos autorizados, y almacenar los productos utilizados para ello, en recintos separados cerrados y bien identificados.

d) En el local de elaboración se deberán tener solo las primeras materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material.

e) Deberán emplearse materias primas de procedencia segura, limpias y sanas. Se lavarán según sea preciso, utilizando agua segura, y sustancias desinfectantes en proporciones adecuadas.

f) Las sustancias alimenticias deberán ser almacenadas en lugares con suficiente aireación e iluminación, fácil y seguro acceso, en lugares exclusivos para ello, debiendo garantizar la inalterabilidad de sus características.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

- g) Los equipos y utensilios utilizados para la elaboración de los alimentos deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento, y deberán ser limpiados e higienizados periódicamente.
- h) Manipuladores de alimentos: toda persona que manipule alimentos deberá contar con Carnet de Manipulación de Alimentos. Deberán cuidar en todo momento su higiene personal. Los elementos de protección personal utilizados serán: cofia, barbijo, delantal, guantes (si es necesario), calzado cerrado y antideslizante; preferentemente de colores claros y en condiciones de higiene antes del inicio de la elaboración del alimento.
- i) Se deberán implementar las medidas necesarias para garantizar, desde el inicio hasta el despacho del alimento, la inocuidad y seguridad del mismo.
- j) Todos los alimentos deberán contar con un rotulado que contenga: fecha de elaboración, fecha de vencimiento (aproximado), nombre del emprendimiento, contacto, temperatura y modo de conservación.
- k) Adecuarse a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino.

### ESTACIONES DE SERVICIO

Art.16°. -LAS estaciones de servicios y lubricentros deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

- a) Inscripción en la Secretaría de Energía de la Nación;
- b) Certificado de ECOGAS, en su caso;
- c) Los residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites, y demás elementos de características peligrosas, generados en sus diferentes estados de agregación, deberán ser tratados correctamente.
- d) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura las estaciones de servicio:
- d.1) Estar asentadas en parcelas que tengan un tamaño mínimo de un mil cien metros cuadrados (1.100 m<sup>2</sup>) de superficie.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

d.2) Cuando se encuentren en parcelas en esquina, siempre que cumplan con el tamaño fijado en el inciso anterior, deberán contar con veinticinco metros (25 m) mínimo en su frente de lado sobre el corredor principal, entendiéndose como tal aquella vía de mayor jerarquía funcional.

d.3) Cuando se encuentren en parcelas entre medianeras, las mismas deberán tener un ancho mínimo de frente de cuarenta metros (40 m).

d.4) Cuando se encuentren en parcelas entre medianeras y con frente a dos calles, el ancho mínimo, de cualquiera de ambos frentes, deberá ser de treinta metros (30 m).

d.5) Deben ubicarse a una distancia mínima de cincuenta metros (50 m) de: clínicas, sanatorios, hospitales o cualquier otro centro de salud con internación, guarderías infantiles, establecimientos educativos, establecimientos residenciales, cines, teatros, locales bailables, locales de culto, supermercados, hipermercados o cualquier otro que por la actividad desarrollada permita presuponer una alta concentración de personas.

d.6) Se exigirá una distancia mínima de cien metros (100 m) entre estaciones de servicios, que garantice la prevención y el manejo de situaciones de riesgo, en un todo de acuerdo a normas internacionales vigentes. A los fines del cálculo de las distancias fijadas y a fijar en los incisos 5 y 6, se considerará la recta entre los dos puntos más próximos correspondientes a cualesquiera de los límites medianeros de ambos predios.

d.7) Deberán acompañar informe técnico firmado por profesional idóneo que certifique la hermeticidad del sistema de almacenamiento subterráneo de combustibles líquidos, y asegure la preservación y sanidad del suelo, de las subcuencas hídricas, los acuíferos y el medio ambiente.

d.8) En el caso de prever el emplazamiento de bocas de expendio de gas natural comprimido (G.N.C.) para automotores, se debe incorporar en el expediente la acreditación de la aprobación previa del organismo oficial competente, con el plano visado por dicho ente.

d.9) Plano conforme a obra de las siguientes instalaciones:

- 1 Inflamables.
- 2 Prevención contra incendios.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

- 3 Sanitarias.
  - 4 Eléctricas.
  - 5 Gas, cuando corresponda.
  - 6 Mecánicas y electromecánicas de los surtidores y compresores, de corresponder.
  - 7 Compresores.
  - 8 Plano conforme a obra del edificio y sus instalaciones.
  - 9 Plan y plano de evacuación.
  - 10 Exhibir en cada isla de surtidores carteles con los símbolos y leyendas correspondientes a: "NO FUMAR", "PARE EL MOTOR" y "PROHIBIDO EL USO DE CELULARES".
  - 11 Indicar en plano de planta la factibilidad de movimiento y maniobras de los vehículos, dimensiones, capacidad y diseño en general de los estacionamientos y playas, y memoria descriptiva de las diversas operaciones de servicios.
- e) Se prohíbe el manejo, transporte y almacenamiento de materias inflamables en el interior de los establecimientos, cuando se realice en condiciones inseguras y en recipientes que no hayan sido diseñados especialmente para los fines señalados.
- f) Poseerán piso impermeable y estanterías incombustibles, formando cubeta.
- g) Si la iluminación del local fuera artificial, la instalación será debidamente aislada y mantenida.
- h) La ventilación será la adecuada y, preferentemente, natural.
- i) Estarán equipados con matafuegos de clase y en cantidad apropiada.
- j) En todos los lugares en que se depositen, acumulen, manipulen o industrialicen explosivos o materiales combustibles e inflamables, queda terminantemente prohibido fumar, encender o llevar fósforos, encendedores de cigarrillos y todo otro artefacto que produzca llama.
- k) El personal que trabaje o circule por estos lugares, tendrá la obligación de utilizar calzado con suela y taco de



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

goma sin clavar y sólo se permitirá fumar en lugares autorizados.

l) Las sustancias propensas a calentamiento espontáneo, deberán almacenarse conforme a sus características particulares para evitar su ignición, debiéndose adoptar las medidas preventivas que sean necesarias.

m) Para aquellas tareas que puedan originar o emplear fuentes de ignición, se adoptarán procedimientos especiales de prevención.

n) Los establecimientos mantendrán las áreas de trabajo limpias y ordenadas, con eliminación periódica de residuos, colocando para ello recipientes incombustibles con tapa.

o) En depósitos, la distancia mínima entre la parte superior de las estibas y el techo será de 1 metro y las mismas serán accesibles, efectuando para ello el almacenamiento en forma adecuada. Cuando existan estibas de distintas clases de materiales, se almacenarán alternadamente las combustibles con las no combustibles. Las estanterías serán de material no combustible o metálico.

p) Los materiales con que se construyan los establecimientos serán resistentes al fuego y deberán soportar sin derrumbarse la combustión de los elementos que contengan, de manera de permitir la evacuación de las personas. En los establecimientos existentes, cuando sea necesario, se introducirán las mejoras correspondientes.

LOS TALLERES DE GOMERÍA, CHAPA Y PINTURA Y MANTENIMIENTO Y/O REPARACIÓN DE AUTOMOTORES, MOTOCICLETAS, BICICLETAS, LAVADEROS DE AUTOS, TALLERES DE CARPINTERIA, TALLERES DE HERRERIA.

Art.17°. -LOS talleres de gomería, chapa y pintura, lavaderos, mantenimiento y/o reparación de automotores, motocicletas, bicicletas, talleres de carpintería, talleres de herrería, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

a) Los locales destinados a estas actividades deben contar con espacios amplios, construido con materiales adecuados, una correcta ventilación, e iluminación mínima de 200 lux para tareas generales.





## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

b) Deberán estar limpios y ordenados. Las zonas de circulación deben estar libres de obstáculos y prever con anterioridad el cruce de cables y/o mangueras.

Las áreas de trabajo bien definidas y señalizadas. Informar, mediante carcerería los riesgos y medidas de seguridad.

c) Las fosas, en talleres mecánicos y gomerías, deben estar correctamente señalizadas.

d) Los trabajadores deberán contar con los elementos de protección personal correspondientes a la tarea, ropa de trabajo adecuada y calzado de seguridad antideslizante, limpia de grasa, aceite u otras materias inflamables.

e) Los residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites, y demás elementos de características peligrosas, generados en sus diferentes estados de agregación, deberán ser tratados correctamente.

f) En los establecimientos en que se realicen trabajos de soldadura y corte se asegurará una adecuada ventilación e iluminación. Asimismo, se tomarán las medidas de seguridad necesarias contra riesgo de incendio. Se deberán tomar, además, todas las precauciones necesarias para proteger a las personas que trabajan o pasan cerca de los lugares en donde se efectúen trabajos de soldadura o corte.

f.1) Trabajos de soldadura autógena: los cilindros se almacenarán separadamente, de manera tal que en caso de incendio se los puede evacuar rápidamente. Serán claramente rotulados para identificar el gas que contienen, indicándose en forma visible el nombre del gas y pintando la parte superior con colores para su diferenciación. Se utilizarán reguladores de presión diseñados sólo y especialmente para el gas en uso. Los sopletes deberán ser limpiados regularmente, efectuándose su mantenimiento en forma adecuada y serán conectados a los reguladores por tubos flexibles, especiales para estas operaciones. Se evitará el contacto de sustancias grasas o aceites con los elementos accesorios de los cilindros.

f.2) Se tendrán todas las precauciones necesarias según Decreto Reglamentario N° 351/79.

g) Compresores, aparatos sometidos a presión interna: se fijarán instrucciones detalladas, con esquemas de la instalación que señalen los dispositivos de seguridad en forma bien visible y las prescripciones para ejecutar las maniobras correctamente, prohíban las que no deban



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

efectuarse por ser riesgosas e indiquen las que hayan de observarse en caso de riesgo o avería.

h) Las herramientas y maquinarias deben encontrarse en buen estado de conservación y funcionamiento. Las mismas deben ser adecuadas a la tarea y, de ninguna manera, serán utilizadas para otro fin diferente al que han sido creadas.

Deben ser almacenadas correctamente y en lugares específicos para ello.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE COSMETOLOGÍA, MANICURA, PODOLOGÍA, DEPILACIÓN, PELUQUERÍAS, TATUJAES Y PIERCING.

Art.18°. -LOS establecimientos de cosmetología, manicura, podología, depilación y peluquería; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

a) Acreditar título de idoneidad; Título o certificados de capacitación en donde conste la aprobación de un curso en academia o escuela autorizada para la enseñanza de la profesión;

b) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

b.1) Contar con un esterilizador UV y/o tipo "autoclave", a los efectos de vigilar la desinfección de todo el instrumental de trabajo entre servicio y servicio.

b.2) Poseer botiquín de primeros auxilios con los elementos indispensables para emergencias propias de la actividad.

b.3) Los establecimientos deberán reservar un área equivalente a un tercio de la superficie del local principal para la permanencia, espera y atención general del público.

b.4) Pileta con agua corriente a dos temperaturas

c) El personal deberá usar guardapolvo o chaqueta de color claro;

d) En caso de generar residuos patógenos, se deben adoptar las medidas necesarias para su correcta manipulación y disposición final, no pudiendo éstos desecharse junto con residuos comunes como los domiciliarios u otros. Deben almacenarse en bolsas específicas y bien identificadas.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

### REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A PANADERIAS, PRODUCTOS DE PASTERIA

Art.19°. - LOS establecimientos de panificación, productos de pastelería deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

a) Los depósitos de harinas y primeras materias deberán reunir las condiciones necesarias para el uso a que se destinan, serán limpios y ventilados y estarán defendidos de animales dañinos, roedores, insectos, etc.

b) Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos o en tiempos distintos, no en simultáneo.

c) Las superficies de amasado deben ser de materiales lisos, impermeables, de materiales que faciliten la limpieza e higienización, de colores claros.

d) En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esta operación se hará utilizando un pulverizador.

e) En el caso en que se compruebe alguna alteración en el pan, galleta, factura y demás productos de panadería y pastelería, debida a microorganismos, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo.

f) Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 m de la pared divisoria y su chimenea deberá estar también a 0,50 m del muro divisorio y contará con el dispositivo necesario captor de hollín.

g) La venta de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones:

g.1) Los productos que no lleven envoltura deberán tenerse en los negocios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas defendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico, o tules de género adecuado, en perfecto estado de limpieza.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

g.2) El expendio de estos productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio para evitar el contacto con las manos.

g.3) La reventa de productos de panadería se hará en los locales exclusivamente dedicados al expendio de dichos artículos.

g.4) En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen (envasado en panadería) y siempre que se los tenga en sitios adecuados.

h) Los trabajadores de panaderías deberán contar con carnet manipulador de alimentos. Utilizarán como elementos de protección personal cofia, barbijo, delantal, calzado cerrado y antideslizantes. En todo momento se encontrarán correctamente aseados, higienizados y tomando las medidas necesarias de higiene y seguridad.

### REQUISITOS PARA LA HABILITACION DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Art.20°. - SE entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos a todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (materias primas, productos, subproductos y derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores.

a) La habilitación de los medios de transporte tendrá una validez de 1 (un) año a contar a partir de la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la Autoridad Competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias. Cualquier modificación a las condiciones o características del transporte que dieron origen a la habilitación deberán ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria Competente a los efectos de su Autorización.

b) Para su habilitación se deberá presentar los documentos correspondientes al vehículo, documentos correspondientes al transportista. Se realizará una acta de constatación y se otorgará la habilitación.

Art.21°. -SE entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etcétera) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

a) La UTA deberá reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación. Los alimentos, al momento del transporte, deberán estar protegidos. La limpieza de los vehículos y de las UTA deberá realizarse antes de la carga, con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir el lavado, desinfección y secado.

b) El tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

c) Las UTA y los recipientes deberán ser diseñados y construidos de manera que:

1. Estén separadas de la cabina de los conductores.
2. El interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y correcta higiene (limpieza y desinfección).
3. Ser cerradas y/o protegidas o cubiertas por un material adecuado que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.
4. Mantengan con eficacia la temperatura, grado de humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos y del deterioro que los pueda convertir en no aptos para el consumo.

d) Se podrá transportar simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas de transporte de cada uno sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o modificación de las otras. En caso de que se transporte productos con diferentes temperaturas de conservación, se tomará como referencia el valor más bajo.

e) Todo medio de transporte habilitado con equipo de frío deberá poseer puertas y cerraduras herméticas y deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior que realice registros en el tiempo.

f) Las paredes interiores, el techo, el piso y las caras interiores de las puertas de la UTA deberán estar revestidas con material no tóxico, no corrosible, impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza, con uniones redondeadas



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

e inalterable a los golpes, que no haga cesión de componentes de la carga, no atacable por los ácidos. Las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presente relieves, hundimientos, ni fisuras que dificulten la correcta higienización y desinfección.

g) Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material resistente a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleados en la higiene y desinfección.

h) El piso presentará características de resistencia estructural, antideslizantes, higiene y resistencia a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleados en la higiene y desinfección.

i) Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de un precinto de acuerdo a lo autorizado por la Autoridad Sanitaria Competente.

j) El interior de la UTA contará con iluminación artificial con una intensidad suficiente que garantice la correcta visualización de todos sus ángulos y de los productos transportados.

k) En el caso de UTA refrigerada deberá evitarse la pérdida o drenaje de líquido por la carrocería, para lo cual ésta deberá disponer de tanques receptores de dichos líquidos.

l) Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo y las UTA deberán depositarse en un lugar diferente a la caja de la carga con el fin de evitar contaminación.

Art.22°. - SE entiende como transportista a la persona humana o jurídica que organizada legalmente ejerce como actividad exclusiva o principal la prestación de servicios de autotransporte de carga, el cual será el receptor transitorio y distribuidor de alimentos en vehículos autorizados.

c) Deberá contar con licencia de conducir acorde al vehículo de transporte de alimentos.

d) Deberá contar con Carnet de Manipulador de Alimentos.

e) Deberá tomar todas las medidas necesarias de higiene y seguridad, con sí mismo, el vehículo de transporte y el alimento.



## CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

---

### PLAZOS

Art.23°. -LOS establecimientos y actividades ya existentes deberán adecuarse a las disposiciones de la presente ordenanza en los plazos establecidos en la misma:

- a) Matafuegos, botiquín de primeros auxilios, pintura completa, impermeabilización de paredes y techos, iluminación, requisitos administrativos, Carnet de manipulador de alimentos, habilitación de vehículos de transporte de alimentos, etc.: se establece un plazo de 6 (seis) meses.
- b) Requisitos de infraestructura: se establece un plazo de 1 (uno) año.
- c) Los establecimientos y actividades nuevas deberán cumplir con todos lo dispuesto en esta Ordenanza.