

REDUCCION, 3 de abril de 2000.

ORDENANZA N° 73/00

***CONTROL BROMATOLOGICO DURANTE FESTIVIDADES RELIGIOSAS EN
HONOR AL CRISTO DE LA BUENA MUERTE***

Y visto:

Que la peregrinación y concentración de la feligresía católica que cada año se realiza en esta localidad, con motivo de la celebración de las festividades en honor al *Santo Cristo de la Buena Muerte*, entre el 24 de abril y el 3 de abril, constituye todo un patrimonio religioso y cultural por el cual nuestra comunidad permanentemente ha velado, con el objeto de ofrecer las condiciones que permitan a los visitantes disfrutar de la estadía, a la vez que cumplir con sus fines espirituales.

Que la importante cantidad de concurrentes como asimismo la concentración en un período de tiempo relativamente corto, ha complejizado permanentemente las posibilidades de alcanzar todos los objetivos que se propusieran respecto de la armonía en el desarrollo de las distintas actividades.

Que una de estas actividades, por cierto tan importante como compleja, lo constituye la comercialización de alimentos, que, por otra parte, resulta de suma necesidad como servicio a ofrecer a quienes visitan esta localidad. Brindar las garantías sanitarias de los alimentos que hombres, mujeres y niños consumen durante esas festividades, se hace un imperativo moral y humano, por el cual esta población debe estar siempre dispuesta a perfeccionar los métodos y a redoblar los esfuerzos hechos con anterioridad.

Y considerando:

Que, en tal sentido, por las características particularidades de estas festividades, se hace menester generar las disposiciones que permitan, en el marco del poder de Policía Sanitaria que le compete al Gobierno Municipal, atender las situaciones de carácter especial que se presentan, con la finalidad de establecer los requisitos higiénico- sanitarios mínimos para la elaboración y expendio de alimentos.

Por todo ello,

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE
LA MUNICIPALIDAD DE REDUCCION
SANCIONA CON FUERZA DE**

ORDENANZA :

Artículo 1º.- Todos los establecimientos y/o puestos de elaboración y/o expendio de alimentos, que desarrollen su actividad durante las jornadas previstas en el marco de la celebración de las fiestas religiosas en honor al *Santo Cristo de la Buena Muerte*, quedan sujetos a la presente disposición.

Artículo 2º.- Aquellos establecimientos de elaboración y/o expendio de alimentos, que realizan de manera habitual y permanente su actividad en el ejido urbano y se encuentran habilitados por esta Municipalidad, y desean atender la alta demanda que se genera en las jornadas citadas y para ello deban utilizar otras dependencias o sectores a los habituales, deberán acondicionar sus instalaciones a los fines de satisfacer los requisitos higiénico-sanitarios correspondientes. A tal efecto, deberán cumplir, como mínimo, lo siguiente:

- a) Los productos alimenticios y/o materias primas, deberán proceder de los establecimientos habilitados por autoridad sanitaria competente, a tal fin, deberán reunir los requisitos de identificación legal y/o certificaciones sanitarias correspondientes;
- b) Deberán poseer los equipamientos necesarios a los fines de garantizar la adecuada conservación de alimentos y/o materias primas;
- c) Los sectores de elaboración, preparación y/o expendio de alimentos, no podrán realizarse a la intemperie, a tal efecto deberán adoptarse las barreras físicas con el objeto de proteger los alimentos y/o materias primas del viento, polvo, insectos, etc.
- d) Deberán registrarse en la Municipalidad, la cual, luego de verificadas las condiciones sanitarias exigidas procederá a extender la constancia de autorización correspondiente.

Artículo 3º.- Todos aquellos puestos de elaboración y/o expendio de alimentos, a instalarse en la vía pública, de acuerdo a los lugares predeterminados por las disposiciones legales vigentes en este Municipio y entendidos como puesto casilla o local fijo tipo quincho, deberán reunir los siguientes requisitos mínimos:

- a) Los productos alimenticios y/o materias primas, deberán proceder de establecimientos habilitados por autoridad sanitaria competente; a tal fin, deberán reunir los requisitos de identificación legal y/o certificaciones sanitarias correspondientes;
- b) Deberán poseer los equipamientos necesarios, a los fines de garantizar la adecuada conservación de alimentos y/o materias primas, debiendo en este caso contar con conexión autorizada al suministro de energía eléctrica;

- c) Los sectores de elaboración, preparación y/o expendio de alimentos, no podrán realizarse a la intemperie, a tal efecto, deberán adoptarse las barreras físicas con el objeto de proteger los alimentos y/o materias primas del viento, polvo, insectos, etc.;
- d) Los mostradores y/o mesas destinadas a la elaboración, preparación y/o expendio de alimentos, deberán ser de material higienizable o en su defecto, cubiertos con protección plástica;
- e) Los sectores de elaboración tipo parrillas o similares, deberán estar provistos de campana y chimenea con salida al exterior;
- f) Deberán utilizarse para el expendio y/o servido de alimentos, material descartable adecuado exclusivamente, y en este caso, deberán poseer recipientes de residuos destinados al público;
- g) Los puestos deberán proveerse de recipientes con agua potable destinada a las tareas de higienización correspondientes;
- h) Poseer la autorización sanitaria que a tal efecto proveerá el Departamento Ejecutivo Municipal.

Artículo 4°.- Aquellos puestos que no reúnan las condiciones sanitarias correspondientes no podrán funcionar hasta que las subsanen, siendo exclusiva responsabilidad del interesado ajustarse a la presente disposición, por lo que no podrán reclamar al Municipio restitución de las tasas que hubieran abonado.

Artículo 5°.- La venta ambulante de alimentos deberá reunir condiciones sanitarias adecuadas y sus productos contar con la identificación y/o certificación sanitaria correspondiente, debiendo en todo momento expendirse en su envase de origen.

Artículo 6°.- La autorización que extienda el D.E.M. a los establecimientos, puestos y/o vendedores ambulantes de alimentos, deberá dejar constancia del titular y personal que desarrollará actividad como manipulador de alimentos y rubro para el cual se lo autoriza. Dicha constancia deberá estar visible al público.

Artículo 7°.- Los manipuladores de alimentos deberán poseer vestimenta adecuada y estar munidos de su correspondiente Libreta Sanitaria emitida por autoridad competente. Los interesados en elaborar y/o expender alimentos que carezcan de dicha libreta deberán requerir al D.E.M. un “*Permiso Sanitario*”, a los fines de poder cumplimentar con la presente disposición.

Artículo 8°.- Todos aquellos establecimientos , puestos y/o vendedores ambulantes que carezcan de la autorización correspondiente y/o falta de cumplimiento de los requisitos prescriptos dará lugar al secuestro de los equipamientos, herramientas y mercaderías y/o a la clausura inmediata del establecimiento o puesto, según el criterio de la autoridad

sanitaria actuante, a los fines de impedir la continuidad de la actividad, hasta que se subsanen las carencias observadas o finalicen las jornadas festivas.

Artículo 9°.- Verificada una actividad comercial sin la correspondiente autorización, la autoridad actuante podrá notificar al interesado al interesado el cese de la actividad, lo que implica el inmediato cese de la elaboración y/o expendio y el inicio de las actividades que impliquen el cierre del establecimiento o puesto. Si transcurrido treinta minutos de la primera notificación, las autoridades actuantes verificaran la continuidad de las actividades, deberán proceder al secuestro de equipamiento, herramientas y mercaderías y/o clausura del establecimiento o puesto.

Artículo 10°.- Verificada la existencia de productos alimenticios y/o sus materias primas que carezcan de las autorizaciones sanitarias y/o identificación legal y/o las certificaciones sanitarias correspondientes, podrá procederse a su decomiso inmediato. Cuando las condiciones de identificación o certificación o medios de conservación, ofrezcan dudas sobre su procedencia y/o conservación, quedan las autoridades sanitarias facultadas para intervenir y/o secuestrar las mismas, para hacer las verificaciones que estime convenientes, debiendo otorgar un plazo de 24 horas al interesado, lo cual constará en las actuaciones para que ofrezca los descargos correspondientes. Vencido dicho plazo y no habiendo presentado descargo o no siendo éstos satisfactorios, se procederá al decomiso de las mercaderías intervenidas.

Artículo 11°.- Toda otra situación no contemplada en esta disposición y que a juicio fundado de la autoridad actuante constituya un riesgo sanitario, lo faculta a tomar las medidas preventivas y/o sanciones que correspondan, siempre dentro del espíritu de la presente.

Artículo 12°.- COMUNIQUESE, publíquese, dése al Registro Municipal y archívese.