



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de Posadas*

=====

ORDENANZA II – Nº 32  
(Antes Ordenanza 1089/03)

CAPÍTULO I  
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- El Departamento Ejecutivo debe reglamentar la presente ordenanza, los lineamientos de Ingeniería Sanitaria, Seguridad e Higiene Laboral y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) correspondientes para cada uno de sus artículos.

ARTÍCULO 2.- La presente ordenanza tiene por objetivo establecer los requisitos funcionales mínimos de los establecimientos elaboradores y/o expendedores de productos panificados, en un todo de acuerdo con las normas nacionales (Código Alimentario Argentino), leyes provinciales y ordenanzas municipales.

ARTÍCULO 3.- Sin perjuicio de cumplimentar con la legislación general vigente al respecto, todos los establecimientos instalados y a instalarse dentro del ejido municipal de la ciudad de Posadas, cualquiera sea su naturaleza jurídico-empresaria, que elaboren productos de panificación se rigen por las disposiciones emergentes de la presente ordenanza y su correspondiente reglamentación.

ARTÍCULO 4.- Entiéndese por Procedimientos Operativos Establecidos de Saneamiento (POES) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico de la mejor manera posible y entendiendo por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza, desinfección y desinfectación en los establecimientos, sus instalaciones, equipos y procesos de elaboración, a los fines de prevenir la contaminación física, química y microbiológica de los alimentos, y que puedan producir enfermedades en los seres humanos que los consuman. Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a aquellos procedimientos operativos que describen las tareas de saneamiento. Todos los establecimientos deben desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de Posadas*

=====

## CAPÍTULO II DE LOS LOCALES

ARTÍCULO 5.- Entiéndese por panaderías, pastelerías y fábricas de galletitas, a todos aquellos locales (incluido cerco perimetral, depósitos, playa de carga y descarga, sanitarios,) donde se desarrollen la elaboración y/o venta de productos panificados, los cuales deben cumplir con toda la legislación vigente y con los siguientes requisitos:

- a) aprobación de planos por la autoridad competente;
- b) capacidad de dichos locales no inferior a quince metros cúbicos ( $15 \text{ m}^3$ ) por persona;
- c) superficie total de las aberturas en los espacios donde se trabaje no inferior a la sexta parte de la superficie del piso en locales de hasta cien metros cuadrados ( $100 \text{ m}^2$ ) y a la décima parte en locales de superficie mayor. Se admite menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire;
- d) durante las horas de trabajo el volumen de aire del local de elaboración debe renovarse por lo menos cinco (5) veces por hora.

ARTÍCULO 6.- Los locales deben ser diseñados, construidos y mantenidos para:

- a) asegurar que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas;
- b) asegurar la efectiva limpieza de todas las superficies;
- c) prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de sus materias primas;
- d) evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales;
- e) asegurar que los empleados cumplan sus tareas en forma higiénica, para prevenir la afectación nociva del producto elaborado.

## CAPÍTULO III DEL EQUIPAMIENTO

ARTÍCULO 7.- Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manifestación de alimentos que puedan estar en contacto con los mismos deben ser de materias que no transmitan sustancias tóxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies deben ser lisas, y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no puedan ser adecuadamente sanitizados y/o puedan dejar partículas en los alimentos, están prohibidos. Queda prohibido el uso de hierro



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de Posadas*

=====

galvanizado ó cincado.

ARTÍCULO 8.- Todos los recipientes donde se coloquen productos, sean estos comestibles o no, deben ser de fácil limpieza y desinfección o descartables. En todos los casos deben ser apropiadamente identificados.

#### CAPÍTULO IV DEL PERSONAL

ARTÍCULO 9.- Los establecimientos deben:

- a) establecer prácticas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración y manipulación de productos en forma higiénica;
- b) proporcionar al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración y expendio de productos sanos y seguros;
- c) instruir por escrito al personal sobre normas referidas al compartimiento higiénico y uso de la indumentaria adecuada.

#### CAPÍTULO V DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ARTÍCULO 10.- El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte debe ser practicado para prevenir la contaminación física, química o biológica de las materias primas o productos alimentarios. Los productos alimenticios se clasifican como: no perecederos, semi-perecederos o perecederos.

No se debe almacenar o transportar materia prima o alimentos en condiciones que puedan permitir:

- a) la contaminación de la materia prima o alimentos;
- b) la rápida proliferación de microorganismos patógenos indeseables;
- c) el deterioro o daño en el envase.

El transporte de productos de panadería sólo puede efectuarse en carros o vehículos cerrados y preservados de toda contaminación, debidamente validados por autoridad competente.

#### CAPÍTULO VI DEL EXPENDIO



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de Posadas*

=====

ARTÍCULO 11.- Los productos que no lleven envoltura deben expendirse 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.

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

La reventa de productos de panadería se debe hacer en los locales exclusivamente dedicados al expendio de dichos artículos.

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

ARTÍCULO 12.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo.