



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

ORDENANZA II – Nº 37
(Antes Ordenanza 1419/04)

CAPÍTULO I

CONDICIONES LOCATIVAS, OPERATIVAS E HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LAS CARNICERÍAS

ARTÍCULO 1.- Establécese las condiciones locativas, operativas e higiénico-sanitarias de las carnicerías, en todo el ejido municipal, sin perjuicio de cualquier otra normativa nacional y provincial vigente aplicable a la producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

ARTÍCULO 2.- Entiéndese por:

a) establecimiento de comercio al por menor de carnes: todo aquel local o conjunto de locales que formen una unidad económica, bajo una titularidad única, en los que se desarrollen las actividades contempladas en ésta ordenanza;

Se considera que estos establecimientos están integrados en una unidad comercial de mayor entidad, cuando sus dependencias de venta se encuentren ubicadas en ésta, de manera claramente identificada, compartiendo servicios y elementos comunes de la unidad con otros de igual o diferente sector comercial.

Así mismo, tienen ésta consideración aquellas secciones de los establecimientos polivalentes que se dediquen a éstas actividades, las que deben estar debidamente separadas, claramente identificadas y pueden compartir los servicios y elementos comunes con las otras secciones;

b) carnicerías: aquellas estructuras dedicadas a la manipulación, preparación, presentación, expendio y en su caso, almacenamiento de carnes y menudencias, provenientes de establecimientos autorizados de animales bovinos, ovinos, porcinos, conejos, aves y otras especies autorizadas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate) así como, pero de elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o lonchados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas en las dependencias propias destinadas a dicho fin;



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

c) área de trabajo: aquellas destinadas a las operaciones de trozado (preparación de los cortes), comprendiendo los lugares de desplazamiento del personal, mesa de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público;

d) obradores: parte de los establecimientos, cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y en su caso almacenamiento de carnes, preparados de carnes, producto cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal, para los que estén debidamente autorizados. Los obradores pueden estar juntos o separados del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica;

e) local de ventas: parte de los establecimientos destinados a la manipulación, preparación, presentación, exposición y en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta.

Las dependencias de venta pueden estar juntas o separadas del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica;

f) sucursales: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, de los señalados en el inciso d), considerando central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio;

g) carnicería de expendio: es la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, ya envasadas y solamente procede a su exhibición y venta en el mismo estado, no efectuando operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado;

h) carnicería de corte: es la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, para su posterior troceo y desosado;

En los comercios con modalidad de venta de autoservicio que opten por carnicería de corte, esta área debe estar perfectamente delimitada y no se debe vincular directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos;

i) carnicería con elaboración de chacinados: son los establecimientos contemplados en el Inciso h) con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público de preparados de carne (frescos, crudos-adobados) y embutidos o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

Los productos elaborados en estos establecimientos solo pueden ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales;

j) corte envasado: se entiende por corte envasado, a los cortes o sus fracciones en su estado natural, enfriadas o congeladas, sin aditivos de ningún tipo en envases aprobados por el Código Alimentario Argentino (CAA). Cuando envasados, y en su caso embalados, éstas operaciones se realizan en el establecimiento donde se preparen, produzcan o elaboren. Queda prohibido el fraccionamiento de los cortes envasados o su reenvasado;

k) producto cárnico: se entiende por producto cárnico, todo producto apto para el consumo humano, que contenga carne, subproductos o derivados, en su composición, con adición de otras materias primas o ingredientes aprobados, independientemente de que haya sido sometido o no a un proceso destinado a asegurar su conservación;

l) preparados de carne: productos elaborados con las carnes o las carnes picas a las que se les hayan añadido otros productos alimenticios, condimentos aditivos y/o que hayan sido sometidas a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca.

ARTÍCULO 3.- En función de las características del local y del volumen de ventas, las autoridades de aplicación pueden exigir accesos independientes para el público y la mercadería. Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de la carne, se debe evitar el ingreso simultáneo de la carne y productos de otra índole.

Anexo al local de ventas y comunicado con el mismo de forma indirecta, debe existir un gabinete higiénico que debe contar, como mínimo, con un lavatorio amplio y un inodoro.

Las disposiciones anteriormente explicitadas, pueden sufrir adaptaciones en los casos de carnicerías instaladas en mercados y supermercados.

ARTÍCULO 4.- Los productos chacinados no pueden tener contacto con la carne. Se deben mantener convenientemente separados y contar para éstos con unidades refrigeradas, vitrinas, independientes de las utilizadas para carne.

Cuando se comercialicen productos cárnicos chacinados fraccionados, se debe destinar para ello un sector claramente delimitado.



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

ARTÍCULO 5.- Cuando se elaboren productos cárnicos frescos no embutidos, se debe destinar para ello un sector claramente delimitado y que debe estar a su vez comunicado visualmente con el sector de público. Éste sector debe contar con un área de trabajo mínima, siempre asegurando el mantenimiento de una operatividad adecuada.

Las disposiciones anteriormente explicitadas, pueden sufrir adaptaciones en los casos de carnicerías instaladas en supermercados.

ARTÍCULO 6.- Todo local de venta de carnes debe contar con instalación frigorífica para conservación de los productos a vender. Se entiende por:

- a) locales (cámaras) y equipos frigoríficos: aquellas instalaciones destinadas a la aplicación de frío como método de conservación de la carne y otros productos perecederos de origen animal;
- b) cámara de conservación de productos enfriados: al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado puede conservar los productos almacenados en él a una temperatura que oscila entre + 2° y + 5° C;
- c) cámara de conservación de productos congelados: al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura no mayor de -12° C.

ARTÍCULO 7.- En ningún caso se permite almacenar producto de otro origen, envasado o no, en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne. Para aquellos productos que necesitan refrigeración (enfriados entre + 2° C y + 5° C) debe contarse con un local o unidad refrigerada independiente.

Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados a temperaturas menores o iguales a -12° C, en una misma unidad, siempre que éstos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y/o riesgo de deterioro de los envases.

ARTÍCULO 8.- Todos los locales e instalaciones deben estar diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta operación del comercio, de acuerdo a lo indicado en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

ARTÍCULO 9.- El titular del establecimiento debe implantar un Programa Operativo Estandarizado de Saneamiento (POES), en función del tamaño y de las manipulaciones y procedimientos empleados en el establecimiento.

Los registros y resultados de estos controles se deben conservar a disposiciones de la autoridad competente el tiempo que ella determine y, como mínimo, un año.

ARTÍCULO 10.- Los locales o sectores donde se manipulen carne sin envasar deben estar contruidos en mampostería y reunir las siguientes características de construcción:

a) paredes: las paredes deben ser revestidas hasta la altura mínima de dos metros (2 m), con azulejos, cerámica, acero inoxidable u otro material autorizados por autoridad municipal competente, que debe ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinfección, resistente a los ácidos grasos y de color claro;

Los encuentros entre paredes, y entre paredes y piso, deben ser redondeados conformando ángulo sanitario;

b) pisos: deben ser de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos aprobados por autoridad municipal competente, con una pendiente hacia la o las bocas de desagüe.

ARTÍCULO 11.- Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal para que por medio del área correspondiente proceda a la instrumentación de las particularidades de la presente norma.

CAPÍTULO II

NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS FRESCOS

ARTÍCULO 12.- Todos los negocios de carnicería con elaboración propia de embutidos frescos instalados o/a instalarse dentro del municipio de la ciudad de Posadas, cualquiera sea su capital y/o naturaleza jurídica empresaria, deben dar cumplimiento a las disposiciones emergentes de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 13.- La elaboración de embutidos frescos tiene como objetivos:

a) lograr un mejor aprovechamiento de carnes frescas que no han sido comercializadas como tal;



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

- b) estimular el constante mejoramiento de la calidad de los productos finales;
- c) lograr la implementación de procesos tecnológicos eficientes;
- d) favorecer la fiscalización de los productos elaborados y las materias primas utilizadas;
- e) asegurar el cumplimiento de las normas vigentes relacionadas con los productos alimenticios.

ARTÍCULO 14.- El organismo de aplicación de las disposiciones emergentes de ésta ordenanza es la Municipalidad de la Ciudad de Posadas a través de la Dirección de Control Bromatológico, la que debe mantener en todo momento una adecuada fiscalización de las instalaciones y el funcionamiento de las carnicerías que elaboren embutidos frescos, así como su comercialización.

ARTÍCULO 15.- Todas las carnicerías que elaboren embutidos frescos deben contar con la habilitación correspondiente, la cual debe ser otorgada por la autoridad de aplicación, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

- a) presentar una solicitud de habilitación;
- b) poseer una capacidad de elaboración como máximo de quince kilogramos (15 kg) por día. Los establecimientos que superen dicha producción, deben ajustarse a la totalidad de lo establecido en el Capítulo XVI del Decreto Nacional N° 4238/68;
- c) las obras civiles deben ajustarse en un todo a las normas y disposiciones establecidas en la presente ordenanza.

ARTÍCULO 16.- Las carnicerías que se encuentren elaborando embutidos frescos deben contar con los siguientes requisitos mínimos para obtener su habilitación:

- a) negocio de carnicería;
- b) sala de elaboración;
- c) depósito de tripas, aditivos y utensilios de limpieza higienizados;
- d) daños y vestuarios.

El local destinado a carnicería debe cumplimentar con los requisitos exigidos en la Ley ASA-0757 (Antes Ley 18.284), Código Alimentario Argentino.

La sala de elaboración debe poseer una superficie mínima de dieciséis metros cuadrados (16 m²). Las paredes deben estar revestidas de material impermeable por azulejos blancos o de colores claros, enlucido de cemento portland, placas de cerámica, mármol, o cualquier



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

otro material aprobado por SENASA que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

La altura mínima del revestimiento debe ser de dos y medio metros (2,50 m). El cielorraso debe ser liso, lavable y de material incombustible.

Debe contar con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que deben estar ubicados a no menos de treinta centímetros (30 cm) del suelo y a no más de cincuenta centímetros (50 cm).

La iluminación de la sala de elaboración debe ser natural y/o artificial permitiendo operatividad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades lux.

En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

La ventilación cuando se realice por medios mecánicos, se debe efectuar por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta metros cúbicos (60 m³) de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos deben tener capacidad suficiente para remover el aire cinco veces por hora.

Las máquinas destinadas a la tarea de picar, mezclar, amasar y embutir los productos, deben tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, limpios y libres de óxido.

El negocio debe contar con cámaras frigoríficas o heladera comercial con capacidad acorde a la cantidad de producto elaborado.

Cuando la Dirección de Control Bromatológico lo estime necesario, puede exigir un equipo de congelación (tipo freezer) para depósito y conservación de materias primas.

El depósito de tripas, aditivos y utensilios higienizados deben tener las paredes revestidas de material impermeable, al igual que lo exigido para la sala de elaboración, hasta una altura mínima de un metro con ochenta centímetros (1,80 m).

El cielorraso debe ser de material lavable e incombustible.

Si en el proceso de elaboración se usaran tripas frescas o en salmuera, se debe solicitar otra dependencia afectada a su conservación y depósito.

El baño y vestuario pueden estar ubicados en una misma dependencia, debiendo cumplimentar con los requisitos exigidos en la Ley ASA-0757 (Antes Ley 18.284), Código Alimentario Argentino no pudiendo tener comunicación directa con ninguna de las dependencias comprendidas dentro de la presente reglamentación.



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

Debe existir un lugar destinado al lavado de utensilios compuesto de pileta y mesada de material de fácil higienización (agua fría y caliente) en cantidades acordes a los requerimientos.

Tanto las dependencias como los utensilios de trabajo deben ser higienizados al terminar la labor diaria.

Todas las aberturas que comuniquen las dependencias con el exterior, deben estar dotadas de telas anti-insectos u otro sistema aprobado por esta repartición.

El acceso a las distintas dependencias no puede hacerse a través de dependencias destinadas a vivienda.

Los pisos de todo el establecimiento deben ser de material resistente a los ácidos grasos, antideslizantes y de fácil limpieza; deben tener drenaje propio con una pendiente hacia la boca de drenaje del dos por ciento (2%) como mínimo.

Las bocas de drenaje deben estar tapadas con rejillas removibles.

ARTÍCULO 17.- La calidad del agua debe ser potable, tanto para el lavado, enjuagado y conducción del producto final.

El abastecimiento de agua puede provenir de:

- a) planta potable (SAMSA);
- b) pozo;
- c) depósito;
- d) perforaciones.

En los tres últimos casos, los propietarios deben realizar un control de la calidad de dicho líquido a través de un análisis realizado en un laboratorio oficial cuyo resultado protocolo, debe ser mostrado cada vez que la autoridad sanitaria así lo requiera.

El control debe realizarse una vez por mes. En todos los casos el establecimiento cuenta con un tanque elevado y el suministro se debe realizar a través de una red de distribución adecuada.

ARTÍCULO 18.- Sólo se pueden utilizar para elaborar los productos, carnes provenientes de establecimientos habilitados, destinados a consumo interno.

La materia prima a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

Las pastas y pastones pueden quedar preparadas para el día siguiente, mantenidos a cuatro (4) grados centígrados o cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa, por no más de veinticuatro (24) horas.

Los recipientes para transportes y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes, deben responder a las características específicas en el Artículo 13.2.7 del Decreto Nacional N° 4238/68.

ARTÍCULO 19.- Los embutidos frescos elaborados, chorizos, salchichas parrilleras, codeguín, longaniza parrillera, deben ajustarse a los artículos correspondientes establecidos en la Ley ASA-0757 (Antes Ley 18.284) -Código Alimentario Argentino y en el Decreto 4238/68 - Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Los productos elaborados en estos negocios solo pueden ser comercializados en la boca de expendio del comercio elaborador, prohibiéndose su traslado a otro comercio para su posterior comercialización.

Las tarjetas identificatorias deben tener declaración del tipo de carne, órganos o tejidos, colorantes y porcentaje de aditivos; fecha de elaboración: día, mes y año. Cada tarjeta debe acompañar a un kilogramo (1 kg) de embutido fresco.

ARTÍCULO 20.- Las secciones destinadas a la elaboración y/o depósito de embutidos frescos, deben cumplir con las siguientes normas:

- a) ser mantenidos en todo momento perfectamente aseados, no siendo permitido utilizarlo para otras finalidades;
- b) no está permitido escupir, fumar, mascar, tabaco o chicle o comer;
- c) solo deben tener las materias primas necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material.

Los obreros y empleados de las fábricas elaboradoras deben cuidar en todo momento de su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios y/o representantes de aquellos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios para cumplimentar dicho requerimiento.

ARTÍCULO 21.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo.