



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

ORDENANZA II – Nº 38
(Antes Ordenanza 1649/05)

ARTÍCULO 1.- Establécese las normas de higiene de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta suministro y servicio de comidas preparadas.

Impleméntase a toda empresa de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que realice las siguientes actividades:

- a) elaboración;
- b) envasado;
- c) almacenamiento;
- d) transporte;
- e) distribución;
- f) manipulación;
- g) suministros y/o servicio de comidas preparadas;
- h) venta directa con o sin reparto a domicilio;
- i) en máquinas expendedoras.

ARTÍCULO 2.- A los efectos de esta ordenanza se entiende por:

- a) comida preparada: a la elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo, del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Puede presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo en forma directa o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.
- b) comida preparada con tratamiento térmico: a toda aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura), tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.
- c) colectividad: conjunto de consumidores con características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuelas, empresas, hospitales, residencias y medios de transporte.

ARTICULO 3.- Los establecimientos deben disponer de la documentación necesaria para



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.

Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, producto intermedio y productos finales, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

Deben disponer de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran.

Tales equipos e instalaciones deben tener las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias; además deben estar provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, del registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas deben disponer de lavamanos de accionamiento no manual.

Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento debe elaborar y aplicar un Programa Operativo Estandarizado de Saneamiento (POES).

Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, deben ser higienizados con métodos que aseguren su correcta limpieza y desinfección.

ARTÍCULO 4.- Las empresas que elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, importan, suministran y en su caso, sirven comidas preparadas, en un local propio o ajeno, para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta, quedan sujetas a inscripción en el Registro de Empresas de Catering.

Las empresas que, en el mismo local, elaboran, envasan, almacena, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, quedan excluidas de la obligatoriedad de inscripción en este Registro.

El resguardo y actualización del Registro de Empresas de Catering es responsabilidad de la Secretaría de Calidad de Vida dependiente del Departamento Ejecutivo Municipal.



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

ARTÍCULO 5.- Las comidas preparadas con sus procesos de elaboración y manipulación deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) en la elaboración de comidas preparadas se puede utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes;
- b) las materias primas, productos intermedios y productos finales deben ser elaborados, manipulados, almacenados, envasados, vendidos y/o servidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud;
- c) la recepción, selección, preparación y, si corresponde la limpieza de las materias primas se realiza, siempre que sea posible, en un local o espacio reservado para tal fin.

Cuando dichas operaciones se realicen en el mismo espacio en donde se efectúa la elaboración de comidas preparadas, se debe realizar de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con:

- 1) alimentos en etapa de elaboración;
- 2) elementos de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo que están en contacto con los alimentos;
- d) la descongelación se debe realizar en refrigeración. Los responsables de los establecimientos pueden establecer distintos métodos siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

Una vez descongelado los productos alimenticios, se deben elaborar inmediatamente o se deben conservar refrigerados durante un período de tiempo, y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.

Las comidas preparadas descongeladas, no se pueden congelar nuevamente. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se pueden congelar;

- e) las comidas preparadas destinadas a ser conservadas o servidas a temperatura regulada se deben someter, cuanto antes, una vez concluida la fase final de la elaboración, a los tratamientos adecuados para alcanzar, en su parte central, las temperaturas establecidas en el Artículo 6;



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

- f) las comidas preparadas cocinadas, incluidas las que hayan sido previamente descongeladas, se deben mantener en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto a una temperatura igual o superior a 65° C;
- g) los aditivos, insumos e ingredientes utilizados en la elaboración de comidas preparadas se deben ajustar en un todo a lo establecido en la Ley ASA-0757 (Antes Ley 18.284) - Código Alimentario Argentino;
- h) las comidas preparadas deben cumplir las normas microbiológicas que establezca la reglamentación de la presente ordenanza, interpretadas según los criterios de valoración que se expresen en dicha reglamentación;
- i) los métodos de análisis;
- j) se reconocen como métodos de análisis para las normas microbiológicas reguladas oportunamente, los aprobados por los organismos nacionales de competencia en el área.

ARTÍCULO 6.- Sin perjuicio de las normas establecidas en la Ley ASA-0757 (Antes Ley 18.284) - Código Alimentario Argentino, el almacenamiento, conservación, transporte y venta de comidas preparadas deben cumplir los siguientes requisitos:

a) las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, deben ser las siguientes:

- 1) comidas congeladas $T^{\circ} \leq - 12^{\circ} C$;
- 2) comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas $T^{\circ} \leq 8^{\circ} C$;
- 3) comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas $T^{\circ} \leq 5^{\circ} C$;
- 4) comidas calientes $T^{\circ} \geq 65^{\circ} C$.

De ser necesario por razones prácticas, se permiten períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se deben almacenar en lugar separado donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y deben estar debidamente identificados.

Dichos productos se deben mantener en sus recipientes originales. No obstante, si tuvieran



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso, nunca se deben utilizar recipientes que pudieran dar equívocos respecto a su contenido, en particular, cualquier tipo de recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se deben almacenar protegidos de la contaminación.

ARTÍCULO 7.- Las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren deben ser envasadas adecuadamente con cierre hermético o no dependiendo del procedimientos de conservación utilizado y del proceso de distribución.

Los envases que vayan a contener comidas preparadas se deben ajustar a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.

ARTÍCULO 8.- Los responsables de las empresas deben desarrollar y aplicar sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

Los procedimientos de autocontrol se deben desarrollar y aplicar siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos.

Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, pueden exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigos deben estar claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad debe corresponder a una ración individual.

ARTÍCULO 9.- Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a la reglamentación por medio del área que corresponda, y arbitre los medios para el lineamiento de Ingeniería Sanitaria, Seguridad e Higiene Laboral y Buenas Práctica de Manufactura (BPM)



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

=====

correspondientes para cada modalidad operativa de los establecimientos comprendidos en la presente ordenanza.

ARTÍCULO 10.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo.