ORDENANZA II - Nº 43

(Antes Ordenanza 1958/06)

TÍTULO I

REGULACIÓN DEL TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

CAPÍTULO I

DE LAS DEFINICIONES

ARTÍCULO 1.- Para todo lo relativo a la presente ordenanza de Transporte de Sustancias Alimenticias, se debe dar a las definiciones siguientes:

a) alimento congelado: es aquel, en que la mayor parte de agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas, y microbiológicas, tanto en su fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados centígrados (- 18° C);

b) alimento refrigerado: es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0° C a 4° C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación;

c) cadena de frío: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas, (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras);

d) carne fresca: aquella que mantiene inalterable las características físicas, químicas, y organolépticas que la hacen apta para el consumo humano y que, salvo la refrigeración o congelación no ha sido sometida a ningún tratamiento para asegurar su conservación. Por extensión se consideran como carne, las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano;

e) dador de la carga: persona física o jurídica que acuerda con el transportista el traslado y/o distribución de una determinada carga de alimentos;

f) medio de transporte: es todo sistema utilizado para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal; fuera del establecimiento;

g) pescado fresco y otros productos de la pesca: aquellos que mantienen inalterables las características físicas, químicas y organolépticas que lo hacen apto para el consumo humano y que, salvo la refrigeración o congelación no ha sido sometido a ningún tratamiento para asegurar su conservación;

h) temperatura exigida de transporte: es la temperatura a la que se debe transportar el producto de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias vigentes o la establecida por remitente del producto;

i) transportista: persona física o jurídica, que es el receptor transitorio y distribuidor de alimentos en vehículos autorizados por la autoridad competente;

j) unidad de frio: equipo que mantiene en forma controlada, la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieran refrigeración o congelación;

k) unidad de transporte de alimentos: (UTA**)** es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar, en el caso de los vehículos rígidos se refiere a la carrocería y en los articulados al remolque o al semirremolque;

l) vehículo isotermo: vehículo en que la unidad de transporte está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la Unidad de Transporte;

m) vehículo refrigerado: vehículo isotermo, que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor a menos veinte grados centígrados (-20° C) y mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de treinta grados centígrados (30° C).

CAPÍTULO II
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 2.- Las disposiciones de esta ordenanza son de orden público e interés social en el ámbito territorial del Municipio de Posadas y tienen por objeto adoptar medidas que protejan a los productos alimenticios durante su transporte, de posibles contaminaciones o daños capaces de tornarlos en no aptos para el consumo humano, haciendo necesario definir las condiciones generales que deben reunir el transporte de sustancias alimenticias con el fin de asegurar el buen estado de conservación de los alimentos que se transportan;

precisando en consecuencia las responsabilidades de las personas involucradas en esta actividad.

ARTÍCULO 3.- La aplicación de la presente ordenanza compete a la Secretaría de Calidad de Vida a través de la Dirección de Control Bromatológico.

TÍTULO II
MEDIOS DE TRANSPORTE
CAPÍTULO I
DE LAS EXIGENCIAS

ARTÍCULO 4.- Todo medio de transporte (UTA), carrocería o cajas, fijas o móviles, contenedores, camiones playos, semirremolques, cisternas, bodegas, vagones y otros; que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal a un establecimiento con inspección nacional, provincial y/o municipal, debe contar con habilitación otorgada por la Municipalidad de la Ciudad de Posadas y cumplimentar con las exigencias consignadas en la presente ordenanza.

ARTÍCULO 5.- La habilitación de los vehículos para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal, se debe hacer teniendo en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna (UTA) y la existencia o no de sistemas de enfriamiento en las siguientes categorías a saber:

Categoría A: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.

Categoría B: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Categoría C: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes.

Categoría D: caja sin aislamiento térmico.

Categoría E: sin caja o playo.

ARTÍCULO 6.- Los vehículos destinados al transporte de alimentos deben reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación.

ARTÍCULO 7.- La limpieza de los vehículos y de las unidades de transporte de alimentos (UTA), debe 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 debe incluir: el lavado desinfección y secado (sanitización), dicha sanitización debe documentarse y estar a disposición en cada vehículo ante requerimiento de las autoridades competentes.

ARTÍCULO 8.- Los alimentos, al momento del transporte, deben estar protegidos; el tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin depende 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.

ARTÍCULO 9.- La unidad de transporte de alimentos (UTA) debe ser cerrada y/o protegida o cubierta por algún material adecuado que impida su contaminación, deben ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización: el revestimiento interior debe ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, que no haga cesión de componentes a la carga, no atacable por los ácidos grasos, las juntas de revestimientos deben estar convenientemente tomadas, de forma tal que no representen salientes ni depresiones que dificulten la higienización; el piso debe ser de características similares al revestimiento y además antideslizante. En los medios en que se transporten productos cárnicos y de pesca, el piso debe tener acanaladuras longitudinales que permitan el escurrimiento de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente. Las puertas deben cerrar herméticamente y deben tener un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad cuando la carga así lo necesite, el sistema de bisagras debe tener un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto. Detener soportes de rieles y gancheras, deben ser de material resistente a la corrosión; la iluminación interior de las cajas de carga debe tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados.

ARTÍCULO 10.- La unidad de transporte de alimentos (UTA) debe estar separada de la cabina de conductores.

ARTÍCULO 11.- Las cajas de carga de los vehículos de categoría D, además de las características generales indicadas en esta ordenanza, deben disponer de aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos.

ARTÍCULO 12.- Todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, debe estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea perfectamente visible desde fuera de la carga.

ARTÍCULO 13.- En caso de que el sistema de refrigeración proporcionado pueda tener repercusiones en la salud de las personas que ingresen en el espacio refrigerado, deben fijarse avisos de advertencia y procedimientos o dispositivos de seguridad para proteger a los trabajadores.

CAPÍTULO II
DE LA HABILITACIÓN

ARTÍCULO 14.- A los efectos del trámite de la habilitación de medios de transportes para los productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal el interesado debe:
a) presentar una solicitud en la que se deben indicar las características físicas de aquél (carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión playo, semirremolque, cisterna, bodega, vagón u otro), número de dominio si correspondiera, nombre, DNI y domicilio del titular; dicha solicitud se debe presentar ante las autoridades de la Secretaría de Calidad de Vida, así como toda otra documentación que se estime corresponder;
b) debe someter la unidad (UTA) a inspección que a tal fin indique la Secretaría de Calidad de Vida;
c) Abonar el arancel de habilitación y permanencia en los registros que fije la normativa vigente y que corresponda según la categoría del vehículo; al sólo efecto de la determinación del pago del arancel se establecen las siguientes categorías:
1) isotérmico con equipo mecánico de frío; corresponde a la categoría A del Artículo 6;

2) isotérmico sin equipo mecánico de frío, que puede ser acondicionado adicionalmente con refrigerantes autorizados según los requerimientos de conservación del producto a transportar; corresponde a las categorías B y C del Artículo 6;
3) vehículos utilitarios; equipos con caja cerrada tipo furgón; corresponde a la Categoría D del Artículo 6;
4) vehículos sin caja o playos; corresponde a la categoría E del Artículo 6;
5) el personal, afectado al transporte de alimentos debe estar provisto de la libreta sanitaria, según Artículo 21 de la Ley ASA-0757 (Antes Ley 18284),- Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 15.- La habilitación de los medios de transportes tiene una validez de un (1) año, a contar desde la fecha de otorgamiento, la cual puede ser revocada por la autoridad competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

ARTÍCULO 16.- La autoridad competente debe controlar periódicamente el mantenimiento de las condiciones que dieron origen a la habilitación.

ARTÍCULO 17.- El cambio de titularidad del medio de transporte, anula la habilitación conferida del vehículo por la autoridad competente.

ARTÍCULO 18.- Los medios de transporte habilitados deben exhibir en el exterior oblea o similar, en la parte posterior y en ambos laterales de la caja, contenedor o cisterna, en forma bien legible, en letras y números arábigos de una altura no inferior a ocho centímetros (8 cm), la siguiente leyenda: Transporte De Productos Alimenticios - Rubro: _____ - Permiso N° _____- Municipalidad de la Ciudad de Posadas.

ARTÍCULO 19.- Los vehículos afectados a la actividad deben contar con número de habilitación, fecha de iniciación del trámite, datos completos del vehículo, nombre, documento de identidad y domicilio del propietario, seguro de responsabilidad civil hacia terceros, seguro de accidentes personales con motivo y en ocasión de trabajo in itinere, licencia de conducir, nombre, documento de identidad y domicilio de los usuarios del vehículo, clase de sustancias alimenticias que transporta.

ARTÍCULO 20.- Los medios de transporte aún no habilitados o que hayan perdido su condición de tales, no pueden ostentar la leyenda mencionada en el Artículo 19.

ARTÍCULO 21.- Los responsables de las empresas afectadas a la actividad, deben proveer y asegurar la utilización por parte de los conductores de motocicletas, ciclomotores, moto furgones, de los elementos establecidos en la normativa de tránsito de la ciudad, ello sin perjuicio del cumplimiento de las normas de seguridad laboral y vial:
a) casco reglamentario, incluso para conductores de moto furgones;
b) indumentaria fluorescente apta para utilizar de noche o en días de visibilidad reducida;
c) indumentaria apropiada para utilizar en días de lluvia.

ARTÍCULO 22.- Queda prohibido el uso de patines o patinetas para la actividad de transporte de sustancias alimenticias reglamentada en esta ordenanza.

CAPÍTULO III
DEL TRANSPORTE
SECCIÓN I
DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 23.- A los efectos del transporte se entiende por:
a) alimentos a granel: a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan estar en contacto directo con la (UTA);
b) alimentos semi envasados: a todos los productos contenidos en un recipiente (bolsas, bandejas, bateas) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que puedan entrar en contacto directo con la UTA;
c) alimentos envasados: a todos los productos que tengan un envase que proporcione una protección eficaz contra la contaminación.

ARTÍCULO 24.- Los vehículos incluidos en la Categoría E pueden transportar sólo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan, para su transporte, deben estar cubiertos con materiales (lona, plásticos) que lo protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con los insectos.

SECCIÓN II

DEL ACONDICIONAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PARA SU TRANSPORTE

ARTÍCULO 25.- En el acondicionamiento de los productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal deben observarse los siguientes requisitos generales:

a) la autoridad competente puede autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal o vegetal, debiendo dividir el transporte por medio de un tabique de material autorizado por la autoridad competente, que garantice herméticamente la independencia de los sectores;

b) los alimentos que de acuerdo a las disposiciones de esta ordenanza deban conservarse y expenderse congelados, súper congelados o refrigerados deben transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación de las Categorías A o B respectivamente, las que figuran en el Artículo 5 de la presente ordenanza;

c) los alimentos con envase primario totalmente hermético, impermeable, resistente y seguros pueden transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases;

d) ningún producto comestible puede tomar contacto directo con el piso del transporte; son excepción a esta norma los casos en que se cuente con envase según el Artículo 23 inciso c);

e) para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deben contar con rieles y gancheras de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal, que impida el contacto con el piso;

f) las menudencias rojas (pulmones, corazones e hígados), el mondongo y la carne chica, frescos o enfriados sin empacar, deben acondicionarse en recipientes inoxidables; si se hallan empacados, deben acondicionarse sobre cestos, tarimas o estantes;

g) las tripas y mondongos no elaborados remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deben ser transportados en vehículos que deben reunir las condiciones establecidas en esta ordenanza, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidables;

h) el mondongo cocido o semi cocido, al estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por esta ordenanza;

i) las tripas saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por esta ordenanza;

j) las reses, medias reses o cuartos que se congelen, así como las menudencias congeladas o los bloques que éstas formen, deben hallarse cubiertas por telas de origen vegetal o laminados plásticos o de otro tipo, aprobado por el SENASA, cubiertas o no con yute o arpillera y puedan estibarse cumpliendo con los recaudos técnicos y transportarse en vehículos cerrados, Categoría A o B;

k) la grasa en rama se debe transportar en vehículos cerrados, dentro de recipientes que reúnan las condiciones específicas de esta ordenanza;

l) la grasa fundida líquida debe ser transportada en recipientes o cisternas que reúnan las condiciones específicas de esta ordenanza;

m) los huevos frescos deben transportarse adecuadamente protegidos de los agentes climáticos;

n) los huevos conservados por el frío, deben transportarse en vehículos de Categoría A, B o C, según la duración del transporte;

o) los productos de pesca, según sus características, deben ser transportados cumplimentando los requisitos establecidos en esta ordenanza y en medios de transportes de las Categorías A o B;

p) la sangre debe ser transportada en recipientes aprobados por el SENASA;

q) las medias reses, cuartos o trozos, con o sin envase primario, refrigerados o no, deben transportarse en vehículos de las Categorías A o B;

r) los subproductos de origen animal, elaborados o no, se deben transportar en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos y el acceso de insectos;

s) los huesos procedentes de faena y desposte deben salir triturados del establecimiento de origen en vehículos que respondan a las exigencias del inciso r);

t) queda prohibido transportar, conjuntamente con alimentos, todo producto o sustancias que implique o pueda producir un riesgo para la salud;

u) los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deben eliminarse utilizando los sistemas o procedimientos higiénicos sanitarios autorizados;

v) el transportista tiene la responsabilidad del mantenimiento de las condiciones de conservación, acondicionamiento e integridad de los alimentos que transporte, desde el momento de la carga hasta el momento de descarga de los productos.

ARTÍCULO 26.- Las autoridades competentes, pueden rechazar la carga, a todo medio de transporte que no reúnan las condiciones exigidas en la presente ordenanza, hasta que no se subsanen las causas que motivaron tal temperamento, aún cuando cuente con la habilitación correspondiente.

TÍTULO III
DE LAS RESTRICCIONES
CAPÍTULO I
DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (UTA)

ARTÍCULO 27.- Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo, no pueden depositarse en la caja (UTA) de la carga.

CAPÍTULO II
DEL TRANSPORTE SIMULTÁNEO DE ESPECIES DISTINTAS

ARTÍCULO 28.- Está prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias incomestibles y viceversa.

ARTÍCULO 29.- No pueden transportarse simultáneamente en un mismo ambiente:
a) carnes de distintas especies, cuando algunas de ellas puedan transmitir olor a las restantes, pueden transportarse juntos, productos terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación;
b) productos enfriados con congelados;
c) productos desnudos con otros envasados o semi envasados;
d) productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que sólo se permite en el caso de que se trate de productos congelados.
e) menudencias y carnes refrigeradas, a menos que se presenten en sendos envases primarios;

f) carnes o sus cortes, menudencias, aves, pescados, mariscos, chacinados y productos lácteos, se realiza en medios de transporte de las Categorías A o B;
g) los productos que no requieran la acción del frío para su conservación (por ejemplo: grasas, embutidos secos, salazones, quesos duros) pueden transportarse en medios de transporte de la Categoría C.

CAPÍTULO III
DE LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS

ARTÍCULO 30.- Se prohíbe la carga y descarga del contenido de los contenedores bajo condiciones climáticas que, a criterio de la autoridad competente, sean perjudiciales para la carga.

TÍTULO IV
DISPOSICIONES GENERALES
CAPÍTULO I
DE LOS TRIBUTOS

ARTÍCULO 31.- Incorpórase la presente ordenanza, a la Ordenanza Tributaria y al Código Fiscal Municipal y como ordenanza especial la Ordenanza XVII- N° 15 (Antes Ordenanza Nº 2964/11).

CAPÍTULO II
DE LAS PENALIDADES

ARTÍCULO 32.- Corresponde a la Dirección de Control Bromatológico, de la Municipalidad de la Ciudad de Posadas, el control e implementación del régimen de faltas y penalidades a los transportes de sustancias alimenticias que no se encuadren dentro de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 33.- Corresponde a la Dirección de Tránsito, de la Municipalidad de la Ciudad de Posadas, el control e implementación del régimen de faltas y penalidades a los

transportes de sustancias alimenticias que no se encuadren dentro de las normas de tránsito y seguridad vial.

ARTÍCULO 34.- Incorpórase a la presente ordenanza, como ordenanza especial (La Ordenanza X - Nº 5 (Antes Ordenanza Nº 2973/11 y sus modificatorias),- Régimen de Penalidades.

ARTÍCULO 35.- Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a reglamentar la presente ordenanza.

ARTÍCULO 36.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo.