



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
PROVINCIA DE CÓRDOBA  
★

### **ORDENANZA NRO. 700/21-2008**

#### **V I S T O:**

La necesidad de establecer un Reglamento para el Área de Bromatología en nuestra Localidad de Mattaldi;

#### **Y CONSIDERANDO:**

La importancia del Reglamento para el funcionamiento y procedimiento de los Agentes Responsables en el Área, todo lo cual ha de repercutir en el mejoramiento de la calidad de vida en la Localidad.

#### **POR ELLO:**

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE MATTALDI,  
SANCIONA CON FUERZA DE:

### **O R D E N A N Z A:**

- Artículo 1° DECLARENSE vigentes en el ejido de la Municipalidad de Mattaldi con la denominación de Reglamento Bromatológico Municipal.
- Artículo 2° El Reglamento Bromatológico Municipal y sus disposiciones se aplicaran y harán cumplir por las autoridades de competencia de la Municipalidad. Serán de aplicación supletoria o complementaria del presente reglamento, el Código Alimentario Argentino y el Reglamento de Inspección de Productos Subproductos y Derivados de Origen Animal.-
- Artículo 3° Denominase Inspector Sanitario o Bromatológico al agente o funcionario dependiente de la Dirección de Bromatología Municipal, que investido de policía sanitario y en uso de sus atribuciones conferidas realiza la inspección.
- Artículo 4° DEBERES DEL INSPECTOR SANITARIO:  
A – Poseer la documentación y elementos formales que acredita su investidura.  
B – Corrección en su presencia física.  
C – Respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de inspección.  
D – Permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones.  
E – Conocimiento de la tarea específica a su cargo.  
F – Utilización de los procedimientos legales y técnicos que en cada caso corresponda.-
- Artículo 5° DERECHOS DEL INSPECTOR SANITARIO  
A – Ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

B – Estar dado de los elementos técnicos que debe utilizar según la naturaleza de la inspección.

C – Contar con el apoyo de agentes de la fuerza pública si fuere menester.

D – Recibir de la Dirección de Bromatología Municipal el perfeccionamiento a través de publicaciones, cursos o conferencias relativas a su especialidad.

E – Gozar de todos los derechos que le asisten como empleado municipal.

Artículo 6º      INSPECCIONES, entiéndase como inspección al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o está investido de la misma por el poder administrador y cuyo objeto es llegar a la comprobación de acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración municipal.

Artículo 7º      Las inspecciones pueden ser solicitadas o surgir como necesidad en los siguientes casos:  
A – A pedido de parte interesada  
B - A pedido de tercero o terceros interesados directos en el problema que plantea una habilitación.  
C – A pedido de terceros indirectamente interesados en una habilitación.  
D – De control esporádico, sistemático o permanente sobre el ejercicio de determinadas actividades regladas cuyo origen se obtuvo previo permiso o habilitación administrativo.  
E – Sobre actividades cuyo desarrollo careció de autorización o habilitación previa, mediando o sin medir dicho requisito etc.

Artículo 8º      Las inspecciones pueden ser:  
Parciales: aquellas cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad o hecho sujeto al ejercicio de poder de policía.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

G – Habilitación municipal del establecimiento.

### **ACTAS**

- Artículo 9° Entiéndase como Actas al acto jurídico – formal emanado de un funcionario o agente investido de autoridad, sujeto a determinadas especificaciones según la materia de que se trate, y que se ajuste a las normas de procedimiento vigente.
- Artículo 10° Para que un Acta tenga la validez de tal debe reunir los siguientes requisitos:  
Ser labrada por agente o funcionario competente.  
Lugar, fecha y hora del procedimiento.  
Sede o domicilio inspeccionado.  
Objeto o material sujeto a inspección.  
Firma del o los inspectores actuantes, con debida aclaración y datos de identidad.  
Firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo, debiendo dejárselo copia, previa firma de testigos o agentes de policía, que se hallaren presentes en el acto.  
En caso de intervenciones, debe consignarse en el acta el derecho del inspeccionado a presentar ante la DBM, descargo dentro de las 48 hs, contando a partir de la firma del acta, plazo que podrá ser acortado a 24 hs, en aquellos casos que la autoridad sanitaria lo considere conveniente.

### **HABILITACIONES**

- Artículo 11° Entiéndase como habilitación, permiso y/o autorización, a los actos formales que emanan de la administración y que se forma permanente o transitoria, autorizan el ejercicio de actividades individuales debidamente regladas, sujetas al cumplimiento de determinados requisitos y a controles esporádicos, sistemáticos o permanentes.

### **CONTROLES**

- Artículo 12° Se denominan controles a las inspecciones que se realizan una vez otorgados los permisos o habilitaciones solicitados.
- Artículo 13° Intervención de mercaderías. Se entiende como tal a la figura jurídica consistente en la hacino del inspector municipal actuante que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de mercaderías o materias primas, envasadas o no, que las hacen sospechosos de contravenir normas de origen, introducción, rotulación, peso, medida, o estado de conservación que “prima facie” no las hacen aptas para el consumo y/o expendio



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

de no permitir su comercialización hasta tanto de verifiquen fehacientemente los extremos expresados.

Artículo 14° Cuando se trate de alimentos fácilmente perecederos, o putrescibles, generalmente sin envasar, la intervención deberá ser breve a los sumo de 24 o 48 horas para que si los exámenes químicos o bacteriológicos demostrasen la aptitud del producto para su consumo no se llegue a provocar el efecto indeseable por el transcurso del tiempo. En tal caso, se levantara la intervención, liberándolas a la venta, siempre y cuando reúna las demás exigencias establecidas.

Artículo 15° En el procedimiento de intervención de mercaderías se asentaran las cantidades, características, marcas, pesos así como toda especificación con el objeto de dejar debidamente individualizada las mercaderías u objetos intervenidos.

Artículo 16° Comisos o decomisos. Se entiende como tal a la figura del derecho administrativo denominada indistintamente comiso o decomiso a la expresión mas poderosa del ejercicio del poder de policía pleno que ejercen las comunas en defensa de la salud publica, y que consiste en desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías cuya procedencia.

Artículo 17° En el caso de comisos o decomiso se deberá proceder de igual forma que la especificada en el art. 15 del presente Reglamento, puesto que involucra la perdida total y definitiva de las mercaderías para sus dueños, sin derecho a resarcimiento económico alguno.

### **CLAUSURA**

Artículo 18° Entiéndase como clausura a la medida de máxima seguridad impuesta por la autoridad administrativa a un comercio, industria o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro, consistente en impedir que se acceda a un local y/o que dentro del mismo se ejerza actividad alguna. Las medidas precedentemente enunciadas se registrarán por las normas establecidas en el reglamento.

Artículo 19° Las clausuras pueden ser impuestas por causas formales y/o sustanciales, cuando mediaren las siguientes condiciones:

- a) sin poseer habilitación municipal
- b) con permiso denegado
- c) con permiso revocado
- d) cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

e) expendio o fabricación de productos altamente peligrosos para la salud o seguridad de los consumidores, vecinos y población en general.

Artículo 20° Clausura preventiva es aquella que se impone a una industria, comercio, o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro y hasta tanto se subsanen las causas o motivos que dieron lugar a tal medida.

Artículo 21° Clausura definitiva es aquella que se impone cuando la peligrosidad o molestias producidas son insubsanables, o bien cuando habiéndose comprometido aquel a adecuar sus instalaciones o actividad a normas vigentes reincide, o no cumple las condiciones impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgo.

Artículo 22° Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocara fajas selladas o precintos con la leyenda "CLAUSURADO"

Artículo 23° Cuando deba procederse a efectuar una clausura se llenaran los siguientes requisitos:

- a) labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible sin abreviaturas con números expresados en letras, salvándose el error que se cometiera.
- b) Consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local, detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.
- c) Hacer figurar nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración, si la hay.
- d) Dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local.
- e) Dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas.
- f) Comunicar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirán en caso de que la medida de clausura fuera violada.
- g) Suscribir el acta el funcionario actuante, los testigos y el funcionario policial si los hubiere.

Artículo 24° En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrara acta de comprobación con destino al Tribunal Administrativo Municipal con competencia en el juzgamiento de faltas y contravenciones y se reimpondrá la medida.

Artículo 25° Simultáneamente con la orden de clausura de un establecimiento y ante la imposibilidad de conservarlas en el lugar, se procederá al retiro inmediato, de las sustancias, productos o mercaderías que allí se elaboren o depositen y que sean de fácil descomposición o que permaneciendo



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



en el local clausurado, constituyan un motivo de insalubridad, molestia o peligro del vecindario, disponiéndose el resguardo en dependencias que establezca la Dirección, los gastos que erogue su tenencia o conservación serán a exclusivo cargo del titular del negocio. Los productos o mercaderías alterados, putrescibles o en estado de descompensación serán decomisados e inutilizados de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.

Artículo 26° En los casos en que deban retirarse del local clausurado mercaderías o elementos de trabajo o realizarse en el mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las fajas de clausura directamente por nota a la Dirección la que queda facultada para acceder a tal solicitud, por el termino que estime conveniente. Mientras dure el procedimiento, la Dirección controlara mediante un agente o inspector, las actividades que allí se realicen.

Artículo 27° El acta de comprobación tendrá carácter de declaración jurada, por tal motivo la falsedad o mala información vertida por el infractor, como también cualquier alteración que se realizare a dicha acta ya labrada por parte de los funcionarios de la Dirección será pasible de las sanciones previstas en la legislación vigente.

### **CONTRALOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES**

Artículo 28° Los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al presente reglamento en la localidad de Mattaldi podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el ejido municipal, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino que puedan realizar las autoridades cuando las mismas se comercialicen fuera de nuestra localidad.

Artículo 29° A efectos de la autorización a que se refiere el art. Precedente, el titular o responsable deberá presentarse ante la municipalidad a fin de requerir la correspondiente solicitud sobre el producto a presentar, elaborar, procesar o fabricar en la que se consignaran las siguientes referencias y requisitos:

- a) Datos de identificación y domicilio del solicitante.
- b) Datos de identificación, domicilio y titulo habilitante del Director Técnico cuando el proceso de elaboración estuviera a cargo de personal especializado.
- c) Marca o nombre propuesto para el producto y denominación.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- d) Resultado de las gestiones de autorización para el mismo producto que se hubiera realizado en otro lugar del país o del extranjero.
- e) Composición del producto de acuerdo con las disposiciones del C.A.A o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (R.I.P) según corresponda, así como el volumen o peso neto de la unidad de venta. Se acompañarán modelos de rótulos, marbetes o etiquetas de identificación por triplicado.
- f) Condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado, periodo durante el cual se mantendrá inalterable y alteraciones que puedan determinar el simple transcurso del tiempo.
- g) Técnica de elaboración del producto y ensayos efectuados para establecer su estabilidad.
- h) Copia autenticada del Protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios privados u oficios reconocidos.
- i) Especificación detallada de las características del material de envase.
- j) Indicación del establecimiento propio o de terceros donde se ha de elaborar o fraccionar el producto.
- k) Copia autenticada del certificado de habilitación comercial.
- l) Cualquier modificación en las condiciones que determine la autorización que se concede en virtud de este artículo, deberá ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria que haya concedido la autorización anterior.

Artículo 30° La observación de las normas establecidas por el R.B.M. será verificado con arreglo a métodos y técnicas analíticas uniformes que determinan las autoridades sanitarias municipales debiendo ratificar expresamente cualquier medida que las autoridades sanitarias nacionales o provinciales pudieran introducir y que modifiquen parcial o totalmente el presente Reglamento.

Artículo 31° En caso de grave de peligro para la salud de la población que se considere fundamentalmente atribuible a determinados alimentos, productos, subproductos o derivados la D.B.M. podrá suspender por un termino no mayor de 30 días, la autorización de producción, comercialización, circulación y expendio, etc. Al termino de la medida precautoria dispuesta en virtud de este art., la autoridad municipal podrá comunicar por los medios de difusión, el resultado de las investigaciones practicadas, comunicando la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieren corresponder.

Artículo 32° Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento da las disposiciones del R.B.M. y sus disposiciones complementarios tendrán facultades para proceder el





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar ordenes de allanamiento de jueces competentes.

Artículo 33° En todos los casos que fuese necesario el empleo de pesas y medidas, deberá ser solicitado a la Municipalidad el contraste correspondiente de acuerdo con las disposiciones vigentes.

### **CONTRALOR DE MERCADERIAS QUE ENTRAN AL MUNICIPIO**

Artículo 34° Todo producto alimenticio que se pretenda introducir para su comercialización al ejido municipal deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Certificado de aptitud bromatológica expedido por la autoridad sanitaria competente.
- b) Copias del permiso de habilitación y funcionamiento del establecimiento expedido por la municipalidad de origen.
- c) Toda otra documentación que las autoridades municipales consideren convenientes.

Artículo 35° Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán fiscalizados desde el punto de vista bromatológico en las estaciones de verificaciones sanitarias Municipales, en sus puestos fijos o móviles que el efecto se ubiquen o desplacen por cualquier punto del ejido municipal, contralor que estará a cargo de la D.B.M.

Artículo 36° La inspección sanitaria queda facultada para retener los alimentos el tiempo indispensable a fin de realizar las investigaciones de laboratorio u otras requeridas para determinar su aptitud para el consumo de la población.

Artículo 37° Si los productos inspeccionales resultaran aptos para el consumo, se otorgara al introductor o representante un certificado de calidad especificando el nombre, cantidad, procedencia de los artículos, fecha de introducción y firma del funcionario que lo haya verificado, el que servida para la libre circulación y expendio dentro del municipio, siempre que se conserven en perfectas condiciones.

Artículo 38° Cuando los artículos alimenticios, fueran inaptos para el consumo y por ello fuera menester decomisarlos deberá labrarse un acta por triplicado de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento.

Artículo 39° Todo introductor de productos alimenticios, ya sea consignados al comercio o a particulares, esta obligado a someterlos a inspección bromatológica. Se excluye de la





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

inspección únicamente los productos o alimentos que introduzcan los particulares para el consumo propio o familiar.

- Artículo 40° Todo comercio que reciba mercadería destinada al consumo de la población, deberá exigir el transportista o introductor la presentación del certificado expedido por la D.B.M.
- Artículo 41° La inspección de productos alimenticios introducidos en el municipio, se hará dentro del horario establecido para tal fin.
- Artículo 42° Fuera de las normas establecidas para el funcionamiento de las estaciones de verificaciones sanitarias, los alimentos que se introduzcan no podrán ser librados al público sin antes haber sido inspeccionados.
- Artículo 43° A los efectos de un mejor contralor en cada estación se abriga un registro, en el que se consignaran los datos de la firma introductora y productos alimenticios que se introduzcan.
- Artículo 44° Los introductores deberán recabar de sus remitentes, el envío de productos alimenticios en condiciones higiénicas, distribuidas de forma tal, que permitan la inspección con facilidad.
- Artículo 45° A los efectos de la aplicación de las penalidades establecidas, se consideren responsables a los introductores hallados en contravención a las disposiciones presentes, como también a los productores o remitentes de los susodichos alimentos.
- Artículo 46° Los vehículos que transporten productos alimenticios deberán ajustarse estrictamente a lo requerido en este Reglamento.
- Artículo 47° Todo producto carnico, cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina o aves, productos de la caza y pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar deberán encontrarse no solo perfectamente selladas, sino estar munidas de la correspondiente documentación que acredite el haber sido sometida a la inspección veterinaria de origen.
- Artículo 48° A los efectos de la aplicación del art. Anterior, se considera como introducción clandestina todo carne, producto, subproducto y derivados de origen animal para ser destinado al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales o provinciales.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- Artículo 49° Todo producto carnico, subproducto o derivado de origen animal que se encuentre en comercios para su venta y uno cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario se considerara clandestina procediéndose al comiso de la mercadería, sin perjuicio de las multas o clausuras del comercio que pudiere correspondiere.
- ART.50° A los efectos de la declaración de los productos alimenticios introducidos, la D.B.M., proveerá las planillas correspondientes.
- ART. 51° Serán objeto de verificación en los puestos fijos o móviles, que al efecto se establezcan las condiciones de los transportes, y del personal y todo otro aspecto que autoridad sanitaria estime conveniente.
- ART. 52° La D.B.M. controlara la documentación que acompaña al producto y sellara, con sello municipal, las boletas de los introductores, fabricantes o elaboradores de sustancias alimenticias, quienes están obligados a dejar las boletas selladas al comerciante y estos a exigir dicha documentación.

### **SOLICITUD DE HABILITACION DE COMERCIO**

- ART. 53° Las habilitaciones para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales y de toda otra actividad permanente o transitoria, que deba someterse al contralor municipal, se regirán por las disposiciones del presente Reglamento, sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones que en cada caso corresponda.
- ART. 54° En las solicitudes del permiso de instalación y funcionamiento se consignara:
- a) El nombre del propietario
  - b) El domicilio del negocio
  - c) El ramo del negocio a instalarse
  - d) Si se trata de un comercio ambulante, se indicara el numero y características de los vehículos a emplear
  - e) Cuando se trate de un negocio con características especiales, los mismos deberán consignarse con toda precisión.
  - f) Cuando el lugar fuere de jurisdicción nacional o provincial se requerirá del ente de administración correspondiente su autorización.
- ART. 55° Establecerse como requisito previo imprescindible que todo concepto que se libre a desarrollar actividades cuente, como primer tramite, con la correspondiente autorización en su habilitación a saber:
- a) División Desarrollo Urbano



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

b) Dirección de Bromatología Municipal: es quien hará cumplir las normas de carácter técnico-sanitario, higiénico y bromatológico.

c) Dirección General de Rentas o Área similar: es quien efectuara el empadronamiento y hará cumplir las obligaciones fiscales de acuerdo con las Ordenanzas vigentes.

ART. 56° Hállense comprendidos además en los art. anteriores, toda solicitud de :

a) Traslados (cambio de domicilio).

b) Transferencias (cambio de titular o propietario).

c) Anexos (agregado de uno o mas rubros).

d) Cambio de rubros.

ART. 57° Si por la índole de la actividad que se propone desarrollar, es necesario la intervención previa de alguna autoridad nacional, provincial o municipal, deberá obtenerse el informe o aprobación pertinente ante del otorgamiento de la habilitación. Incumbe al interesado activar ante la dependencias aludidas para dicho tramite.

ART. 58° La habilitación se acordará por tiempo determinado cuando la índole de la actividad lo requiera y en tal caso caducara al vencimiento del plazo fijado.

ART. 59° Si existiesen deficiencias o recaudos que puedan ser subsanadas y siempre que se reúnan las exigencias mínimas para el funcionario transitorio, puede acordarse una habilitación EN PRINCIPIO, haciéndose saber al propio tiempo al solicitante, los trabajos o reformas que debe realizar y el termino que se acuerda para ello bajo apercibimiento de clausura. En el supuesto que se trate de trabajos que requieren la intervención de otras reparticiones el interesado deberá realizar ante ella los tramites correspondientes.

ART. 60° Si las causales que motivaron la habilitación EN PRINCIPIO son subsanadas en tiempo y forma establecido, se otorgara la habilitación FAVORABLE y se extenderá el certificado correspondiente.

ART. 61° Si del informe resulta que la actividad no puede seguir funcionamiento en el local habilitado en principio, sea por razones, sanitarias, de salubridad, seguridad u otros debidamente fundadas, se declarara la caducidad de la habilitación e intimara el cese de la actividad en el plazo que al efecto se determine bajo apercibimiento de clausura.

ART. 62° Cuando se comprobare que una actividad habilitada se encuentra en condiciones antirreglamentarias y/o variase en las condiciones que autorizan su habilitación, sin



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

perjuicio de las sanciones que por Ordenanza corresponda, se procederá del siguiente modo:

a) Si las deficiencias observadas son subsanadas, se intimará por acta al titular, para que en término y forma que al efecto se acuerde, realice los trabajos y cumpla los recaudos necesarios que se indicaran con precisión bajo apercibimiento de clausura, la que en su caso la determinara el Juzgado Regional de Faltas, simultáneamente con la caducidad de la habilitación.

b) Si las deficiencias no son subsanadas o son de tal naturaleza que resulte inconveniente para el interés público, el ejercicio de actividad, el Juzgado Regional de Faltas decretará la caducidad de la habilitación.

c) La rehabilitación solo se concederá cuando hayan desaparecido las causas que originaron su clausura o cese del permiso de habilitación y siempre que esta no se haya decretado por vía de sanción impuesta por Ordenanza, en cuyo supuesto se ajustará a lo que disponga la misma.

### **ENVASES Y ENVOLTURAS**

ART. 63° A los efectos de las disposiciones de carácter bromatológico, quedan involucrados en la designación de envases, los recipientes denominados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas cuyo material constructivo continente se halle en contacto con la materia envasada (contenido), cualquiera sean sus dimensiones, formas o sistemas de cierre. Cuando se trate de las características relacionadas con el material que los constituyen, se consideraran también como envases a los utensillos, aparatos y dispositivos empleados para la trituración, mezcla, cocción, trasvamiento, medida, cañería de conducción (excepto las empleadas para el agua potable), etc. de los productos destinados a la alimentación.

ART. 64° Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción en los casos en que, en forma expresa lo autorice la D.B.M.. La prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioro o roturas.

ART. 65° Los envases deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Ser o estar revestido de material inalterable por el producto en cuyo contacto estarán.

b) No contener, la parte en contacto, más del 1% de plomo, antimonio, cinc, otras impurezas, ni más del 0,01% de arsénico, ni cualquier otra sustancia considerada nociva por la D.B.M. Los metales y aleaciones que respondan a las exigencias del presente inciso se consideraran "técnicamente puros".

c) El hierro galvanizado (hierro revestido con una capa de cinc) queda prohibido con carácter general.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



d) Si el material es de hierro blanco lacado, la laca debe recubrir completamente la superficie estañada, en el interior del recipiente y no ceder al producto con el cual esta en contacto, plomo, antimonio, arsénico, cinc, arsénico, cobre, bario u otras sustancias consideradas nocivas por la D.B.M.

e) Si el material es esmaltado o barnizado, no debe ceder plomo, cinc u otro producto considerado nocivo después de media hora de ebullición en una solución de 100cc. De ácido acético al 4% adicionada de 5gr. de cloruro de sodio y 0,25 gr. ácido cítrico, u otras técnicas de cesión que se recomienden.

f) El caucho y sus derivados o sucedáneos, no debe contener productos nocivos: plomo, cinc, arsénico etc.

g) Se prohíbe la circulación de productos contenidos en envases exteriormente sucios, abollados, o que por distintas circunstancias no presenten las características de origen.

ART. 66° En la pintura, decorada, litografía y esmaltado de los envases, utensillos domésticos, comerciales o industriales y demás materiales solo son permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan: antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, mercurio, plomo, uranio y cinc, bajo formas solubles.

ART. 67° Los utensillos, recipientes, envases, partes de aparatos, cañerías (a excepción de las de agua potable) y accesorios destinados a hallarse en contacto con alimentos, bebidas y sus materias primas, pueden ser de los siguientes materiales:

a) Celulósicos (papel, cartón o madera)

b) Textiles

c) Vidrio

d) Polímeros (plásticos, caucho)

e) Metálicos (hojalata, acero, aluminio, cromo, níquel etc.) barnizados o no

f) Cerámicos y barro vitrificado

g) Cemento

h) Complejos

i) Otros que la autoridad sanitaria apruebe en el futuro

### **CIERRES DE LOS ENVASES**

ART. 68° Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio deberán ir acondicionadas en envases perfectamente cerrados. Los cierres de estos envases podrán estar constituidos por:

a) estaño que contenga como máximo 1% de impurezas y no más de 0,01% de arsénico

b) corcho y sucedáneos



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- c) caucho y sucedáneos, libres de productos nocivos: plomo, cinc, arsénico
- d) tapas metálicas perfectamente estañadas, barnizadas o esmaltadas que asienten sobre anillas de caucho exento de impurezas nocivas (plomo, arsénico, cinc. etc.)
- e) laminas metálicas (tapas corona) que llevaran en el interior una lamina de corcho sin poros, aluminio o estaño técnicamente puros, u otro material con el objeto de asegurar un cierre perfecto
- f) vidrio, porcelana u otro material inofensivo aprobado por la D.B.M.
- g) con tapones de tierra cocida, esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho, corcho o cualquier otro material autorizado libre de impurezas toxicas
- h) todo otro material que en la practica se establezca o que en el futuro se imponga

### **SOLDADURAS DE LOS ENVASES**

- ART. 69° estaño técnicamente puro, si estas se hallan o puedan hallarse en contacto con las sustancias alimenticias o bebidas.
- a) estaño o sus aleaciones con plomo, conteniendo no mas del 1% de plomo cuando se trata de soldaduras, uniones, engarces, aplicaciones externas etc., a condición de que en ningún caso, por imperfecciones de la operación material de las soldaduras puedan hallarse en contacto con las materias conservadas.

- ART. 70° El estaño, "estaño fino" o "estaño técnicamente puro" empleado en la confección de envases, vasijas, capsulas, tubos, papeles, etc. debe responder a las siguientes condiciones: estaño mínimo, 99% determinado al estado de acido metaestánico, plomo máximo 1% arsénico máximo 1 en 10.000.

### **ENVASES ESPECIALES**

- ART.71° Los recipientes metálicos destinados al envasado del producto cuya acidez exceda de 8cc. de hidróxido sádico normal, por ciento o que contenga salmuera, deberán estar revestidos interiormente con un barniz protector que satisfaga las exigencias de lo dispuesto en el presente Reglamento. Se exceptúan de la presente disposición los aceites comestibles, dulces de duraznos y peras y los productos ricos en proteínas (conservas de salmón, etc.). Si en casos de excepción se desea usar barniz protector, antes de este, debe haber una capa de sulfuro de estaño.
- ART. 72° Todos los envases de vidrio, conteniendo alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes o





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

tenuemente coloreados, de modo que permitan la observación del aspecto del contenido.

- ART.73° Los papeles de plomo o estaño demasiado plumífero, y los coloreados con anilinas consideradas nocivas, que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco, común o impermeable según los casos.
- ART. 74° En las envolturas de embustidos, chocolates, bombones, caramelos, etc. puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celofonias incoloras, emerosinas, cefalinas, películas de celulosa pura, etc.
- ART.75° Las carnes y huesos salados, cuando se exponga a la venta o se tengan en deposito se conservaran en recipientes adecuados de material adecuado.
- ART. 76° Las golosinas en general, caramelos, pastillas, como asimismo los sándwiches, empanadas, masas, etc. deberán estar convenientemente envasados o envueltos en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que la D.B.M. considere adecuado.
- ART. 77° La leche pasteurizada o certificada será expendio en envases de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material adecuado y aprobado. Los envases destinados a la entrega de leche para el consumo de publico, solo deben servir para ese objeto quedando prohibido cualquier otro uso de ellos. Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general harán uso solamente de los envases de los cuales les ha sido entregada la leche y en ningún caso podrán efectuar el trasvasamiento del contenido.
- ART. 78° Las envolturas de pan, galletas, bizcochos, masas, se harán tanto en los despachos como en los repartos o domicilio, únicamente en papel blanco de primer uso, u otro material permitido por la D.B.M. quedando terminantemente prohibido la utilización de papel impreso o maculado.
- ART. 79° La sal de mesa solo podrá expendirse en envases adecuados y de cierre hermético.
- ART. 80° Las barras de turrón deberán ser envueltas en papel impermeable (celofán u otros) aunque la venta se haga en cajones.
- ART. 81° La yerba mate elaborada se expenderá en envases de primer uso de material aprobado que garantice su buena conservación, los que llevaran un cierre de garantía (sello, precinto, faja etc.)



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



ART. 82° Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierres perfectamente herméticos.

### **PROHIBICIONES**

ART. 83° Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes y representantes, emplear recipientes y envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos de circulación en el comercio, o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no sean del propio comerciante o fabricante que los utiliza, considerándose la presente prohibición a los que estén expresamente autorizados por el Ministerio de Agricultura de la Nación. En caso de cambio de firma social, los recipientes y envases solo podrán ser usados por los sucesores o por los que hayan adquirido legítima y directamente de sus propietarios.

ART. 84° Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan entrado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados.

ART.85° Queda prohibido la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias, bebidas y afines, que estén en contacto directo con:

- a) papeles usados o maculados.
- b) papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido.
- c) papeles coloreados y que cedan su color.

ART. 86° Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.

ART. 87° Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de este.

ART. 88° Todo tipo de envase o material de que este construido el mismo que no se halle contemplado en el presente Reglamento, o que carezca de autorización por organismos competentes nacionales o provinciales, deberá ser sometido a la aprobación de la D.B.M.

### **LIBRETA DE SALUD**

ART. 89° Todo empleador, empleado, obrero y en general cualquier persona que intervenga en la producción, fabricación, manufactura, almacenaje, transporte, venta, etc. de productos alimenticios, esta obligado a munirse de la correspondiente Libreta de Salud, para el desempeño de



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

sus actividades, así como personas que trabajan en lugares donde se manejen sustancias alimenticias, personal que alterne con el público, etc.

- ART. 90° Los propietarios, empleadores, gerentes o encargados de negocios comprendidos en la presente disposición, están obligados a exigir al personal que tomen para cumplir funciones en su establecimiento de su responsabilidad, la provisión de su correspondiente Libreta de Salud.
- ART. 91° El responsable del establecimiento, esta obligado a mantener las libretas de Salud del personal o en su defecto copia autenticada de las mismas, en su poder y presentarlas cada vez que le requeridas por la autoridad municipal.
- ART. 92° Todo aspirante a obtener la Libreta de Salud cuya actividad comprende manipulación de alimentos deberá, además de realizar los exámenes médicos exigidos, aprobar los exámenes correspondientes al Curso Obligatorio de Entrenamiento para Manipuladores de Alimentos que será dictado por la D.B.M.
- ART. 93° La perdida o extravío de la Libreta de Salud no liberara de la imposición de sanciones que pudieran corresponder por cuanto al interesado esta obligado a solicitar un duplicado.
- ART. 94° La frecuencia de renovación de la Libreta de Salud será anual.

### **LIBRETA DE PROFILAXIS**

- ART. 95° El personal femenino que desarrolla actividades en locales de boites, cabarets, dancing, o similares deberá proveerse de Libreta de Profilaxis, la que será expedida por la Dirección de Salud Municipal. Además, se deberán cumplimentar las disposiciones reglamentarias para su renovación e inspección periódica, dictadas por la Dirección de Salud.

### **VESTIMENTA**

- ART. 96° Entiéndase por vestimenta sanitaria, la indumentaria que están obligados a utilizar todas personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y en general todo aquel que, por la índole de su trabajo, este o permanezca en contacto con sustancias o productos alimenticios.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 97° La vestimenta a que se refiere el art. anterior estará integrada como mínimo por: gorro, blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado blanco o de colores claros.
- ART. 98° Las condiciones de aseo o higiene de la vestimenta sanitaria deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado.

### **INFRACCIONES**

- ART. 99° Las infracciones a las normas del Reglamento Bromatológico Municipal, serán pasibles de las siguientes sanciones:
- a) las multas: 1- Primera infracción el equivalente en pesos al valor de 50 a 300 litros de nafta súper al momento del cobro de la misma. 2- Primera reincidencia el equivalente en pesos al valor de 100 a 500 litros de nafta súper al momento del cobro de la multa. 3- Segunda reincidencia el equivalente al valor de 300 a 700 litros de nafta súper al momento del cobro de la multa. 4-Reincidencias reiteradas se aplicaran multas que no podrán superar en pesos al equivalente a 1.000 litros de nafta súper al momento del cobro de la multa.
  - b) Comiso o intervención de los elementos o mercaderías en infracción
  - c) Clausura temporal, total o parcial del establecimiento
  - d) Suspensión o cancelación de la habilitación, autorización de elaboración, comercialización, introducción circulación, o expendio de los productos en infracción
  - e) Publicación de la parte resolutive de la disposición que resuelve la sanción

### **CAPITULO II**

#### **NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO DE FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS**

##### **FABRICAS DE ALIMENTOS**

- ART. 100° Con la denominación de fabricas de alimentos se entiende el establecimiento que elabora alimentos.
- ART. 101° A partir de la población del presente Reglamento, los propietarios o responsables de las fabricas o establecimientos que elaboren alimentos en el ejido municipal solicitaran el permiso de instalación e inscripción en la D.B.M.
- ART.102° La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plazo por duplicado relativo a la fabrica, con el detalle de las diversas secciones y dependencias, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria, los que podrán ser inspeccionados y aprobados previamente, cada vez que



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

sea necesario por las divisiones técnicas correspondientes de esta Municipalidad.

- ART. 103° Deberá especificarse la nomina de los productos a elaborar, así como los métodos que se emplearan y acompañar monografía de los elementos y proporciones que intervendrán en el producto final.
- ART. 104° La D.B.M. antes o después de la concesión del permiso de funcionamiento, podrá requerir de los propietarios todos los informes que considere necesarios, así como supervisar modificaciones que deseen introducirse en el local e instalaciones, expresa y por escrito, el procedimiento se agotara, debiendo informar al Juzgado Administrativo Regional de Faltas al solo objeto del Registro de Reincidencias. En todos los demás casos el Director deberá elevar actas y demás constancias a conocimiento del citado Juzgado, ante quien proseguirán las actuaciones de acuerdo a lo previsto por la Ordenanza pertinente.
- ART. 105° Las fabricas temporarias deberán renovar anualmente la inscripción, las permanentes cada 5 (cinco) años solicitaran su inscripción automática.
- ART. 106° La presente Reglamentación regirá para todas las fabricas que no estén sujetas a reglamentaciones de régimen especial.
- ART. 107° Los establecimientos que por índole de su actividad, productos, deshechos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por órganos técnicos municipales.
- ART. 108° Cuando por circunstancias especiales (aumento de población, etc.) tales fabricas quedaran ubicadas dentro del núcleo de edificaciones de la ciudad, constituyendo por su condición insalubre, un peligro para las condiciones sanitarias de los vecinos, el D.B.M. podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.
- ART. 109° Queda prohibida la instalación de fabricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares u otros lugares considerados inconvenientes como caballerizas, criaderos de animales, etc.
- ART. 110° Cada fabrica comprenderá las siguientes secciones:  
a) el local o locales de elaboración  
b) el local de deposito para productos fabricados  
c) deposito de materias primas  
d) sala de maquina  
e) salón de ventas  
f) playa de carga y descarga de mercaderías  
g) vestuarios y baños



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 111° En aquellos casos que el sistema operativo o requerimiento de fabricación aconsejen variar las exigencias del art. Anterior y cuando no contravengan principios higiénico-sanitarios podrán realizarse si previamente son autorizados por la D.B.M.
- ART. 112° Las paredes de las fabricas serán ejecutadas de mampostería de ladrillos, bloques, placas de premoldeadas u otro material duradero apropiado y aprobados por las reparticiones correspondientes, de montaje manual o industrial, que garantice condiciones de aislacion hidrófuga, térmica y acústica, revocadas y revestidas hasta una altura de 2,20 mts. Con material impermeable y duradero y de fácil higiene. El resto estará perfectamente pintado de colores claros. Los pisos serán de mosaicos o material similar impermeable y liso de fácil higiene, con zócalos tipo sanitarios y con declive a cubiertas o tubos colectores que conduzcan a cámaras sépticas o red local. Los techos serán de material aprobado, que garantice aislacion hidrófuga. Junto con el cielorraso, que podrá ser aplicado o suspendido, que deberá ser liso y que garantice el mantenimiento de la higiene, deberá también garantizar aislacion térmica y acústica. La ventilación deberá ser la suficiente, obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con tela antiinsectos. Pudiendo ser reforzada por ventilación artificial que asegure una correcta renovación del aire. Todas las secciones dispondrán de suficiente iluminación natural o artificial. Las entradas contarán con dispositivos antiinsectos y cierres automáticos.
- ART. 113° El agua que se utilice en la elaboración de productos o para higienización, responderá a las exigencias establecidas en el C.A.A., se utilizara obligadamente el agua potable. Donde se carezca agua corriente o en los que resulte insuficiente, podrá recurrirse a pozos u otras fuentes autorizados por la repartición correspondientes. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 mts. del pozo negro debiendo este estar ligado con una cámara de sedimentación munido de filtro microbiano.
- ART. 114° Las fabricas dispondrán la instalación de un sistema de desagües al efecto de permitir la evacuación de las aguas y líquidos residuales, conectados a la red publica cloacal o a instalación estática, respondiendo a las disposiciones establecidas para este tipo de instalaciones por los organismos pertinentes. Se hará especial control para evitar la contaminación de napas, aguas superficiales y suelos.
- ART. 115° La fabrica deberá estar cercada con paredón y vallado olímpico, sus calles internas asfaltadas o compactadas y es prohibido la tenencia de animales domésticos. Dispondrán





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

además de recipientes para la recolección de basuras unidos de sus tapas correspondientes.

ART. 116° Deberá observarse en todo momento el cumplimiento de las disposiciones sobre el control de ruidos molestos.

ART. 117° Las fabricas con producción de humos, estarán provistas de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención de hollín, las que serán limpiadas periódicamente y provistas de intercepciones que eviten la salida de hollín, carbonilla, etc. al vecindario.

ART. 118° Las fabricas cuya índole lo exige, estarán provistas de campanas, a los efectos de una rápida evolución del humo y gases producidos en el proceso de elaboración.

ART. 119° Las fabricas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de aseo, estando obligados a combatir los roedores, así como a la destrucción de insectos.

ART. 120° Los vestuarios y baños responderán en todo a las obligaciones que para este ítem contiene el presente Reglamento.

### **COMERCIO DE ALIMENTOS**

ART. 121° Con la denominación de comercios de alimentos se entiende la casa de negocios que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

ART. 122° Las personas que deseen instalar comercios de alimentos cumplirán las exigencias dispuestas en este Reglamento para la habilitación de comercios.

ART. 123° La D.B.M. podrá considerar o someter a consideración del Juzgado Administrativo Regional de Faltas., según corresponda la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejaran de cumplimentar las condiciones exigidas en el presente Reglamento.

ART. 124° Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, la D.B.M. podrá solicitar la adecuación a la misma del comercio en contravención.

ART. 125° Cuando se desea ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, la D.B.M., podrá solicitar la adecuación a la misma del comercio en contravención.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 126° En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento definido en el presente Reglamento, deberá requerirse a la D.B.M. o autoridad competente para que certifique que el mismo reúna las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas. Si la transferencia se efectuara sin cumplimentar este requisito, el nuevo adquirente para su habilitación deberá realizar las adecuaciones y modificaciones necesarias para continuar explotando el ramo declarado de acuerdo a las exigencias de la presente legislación.
- ART. 127° Al realizar el traslado de todo establecimiento de productos alimenticios, sus titulares deberán recabar con anterioridad un nuevo permiso de habilitación.
- ART. 128° Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios, con excepción de aquellos que por su índoles sean objeto de una reglamentación especial.
- ART. 129° Los locales ocupados por comercios y depósitos serán construidos con materiales autorizados por Ordenanza de Construcciones. Deberán reunir condiciones de higiene, aislacion, hidrófuga, térmica y acústica necesarias y con la ventilación e iluminación necesaria. Los interiores deberán estar convenientemente pintados con colores claros y/o revestidos con materiales lavables.
- ART. 130° La D.B.M. podrá ordenar la reparación o pintado de paredes, techos, aberturas cuando las exigencias sanitarias así lo demanden.
- ART. 131° Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios los comedores, cocinas, locales de elaboración, expendio o depósitos de productos alimenticios, como así también la instalación de negocios, depósitos etc. en comunicación directa con dormitorios, baños, retretes.
- ART. 132° Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública.
- ART. 133° Queda prohibido la instalación de comercio y depósitos de alimentos en locales ubicados en casas de inquilinato.
- ART. 134° Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías, a las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco o cuando un envase asegure una perfecta conservación. Estos deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- a) sus paredes y techo estarán defendidas contra la humedad
- b) serán de fácil y seguro acceso
- c) estarán bien aireados e iluminados eléctricamente o mediante otro sistema adecuado

ART. 135° Los locales tendrán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, aireación e iluminación suficientes, deberán contar con la capacidad de frío acorde a sus necesidades en los casos que la autoridad sanitaria estime conveniente. Los vestuarios y baños de estos comercios responderán en todo a las obligaciones que para este ítem. Contiene el presente Reglamento.

### **ESTABLECIMIENTOS FRACCIONADOS DE ALIMENTOS EN GRAL**

ART. 136° Entiéndase por fraccionamiento la división o subdivisión del contenido de envases originales en proporciones menores. Igualmente se consideran como tal, el simple trasvase.

ART. 137° Los locales de fraccionamiento además de cumplimentar las disposiciones generales del presente Reglamento, observaran las siguientes:

- a) Un local fraccionamiento y envasado propiamente dicho.
- b) Deposito de materias primas.
- c) Deposito de envases vacíos.
- d) Deposito de productos envasados.

ART. 138° El local de fraccionamiento y envasado será de dimensiones, adecuadas al volumen del trabajo que en el se realice, deberá estar construido de acuerdo a lo establecido para las fabricas de alimentos en el art. 112 del presente Reglamento. En estos locales, no podrá encontrarse mas que las materias primas, las maquinas y utensillos para el llenado y cierre de envase y los imprescindibles envases vacíos y llenos.

ART. 139° La D.B.M. podrá eximir de la obligación de algunos requisitos o en su defecto ordenar cumplimentar otros cuando circunstancias especiales del producto a fraccionar así lo aconsejaren.

ART. 140° Cuando se fraccionaren alimentos para consumo humano y animal como por ej. Cereales, deberá hacerse en locales separados y con maquinas fraccionadoras distintas.

ART. 141° Es prohibido la tenencia, en el establecimiento de sustancias no permitidas o que puedan ser utilizadas para adulterar, falsificar, etc. un producto genuino.

ART. 142° Los colorantes, aromatizantes, aditivos, conservantes, etc. que se empleen en el producto a fraccionar deberán ser



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



los expresamente autorizados por organismos sanitarios nacionales, provinciales o municipales.

### **FABRICAS DE CONSERVAS ALIMENTICIAS**

- ART. 143° Con el nombre de conservas alimenticias se entienden los productos de origen animal y/o vegetal que envasados herméticamente y sometidos a tratamientos adecuados no sufran alteración ni representen peligro alguno para la salud del consumidor bajo habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado.
- ART. 144° Conserva animal: se entiende como tal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no aditivos de uso permitido.
- ART. 145° Conserva vegetal: se entiende como tal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregado o no de aditivos de uso permitido.
- ART. 146° Conserva mixta: se entiende como tal, la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan, sin comprender a esta definición el agregado de salsas o aditivos vegetales a la conserva animal.
- ART. 147° Semi-conserva: se entiende como tal, al producto alimenticio envasado y que sometido a un tratamiento adecuado permite prolongar por un lapso prolongado inferior al de las conservas las naturales condiciones de calidad y aptitud bromatológica
- ART. 148° Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:
- a) Conservación por el frío.
  - b) Conservación por el calor.
  - c) Desecación, deshidratación y liofilización.
  - d) Salazón.
  - e) Ahumado.
  - f) Encurtido.
  - g) Escabechado.
- ART. 149° Además de los procedimientos enumerados en el art. Anterior se podrán autorizar otros métodos que cuenten con la aprobación de la autoridad sanitaria nacional o provincial y que queda garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud bromatológica.
- ART. 150° La instalación y funcionamiento de todo establecimiento que elabore conservas alimenticias, responderán a las



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

características generales de fabrica de alimentos y particulares para cada producto.

- ART. 151° Las fabricas de conservas, semi-conservas alimenticias deberán reunir de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos para fabricas de alimentos debiendo contar además con las siguientes dependencias como mínimo:
- a) Cámara frigorífica.
  - b) Local para recepción de productos a elaborar.
  - c) Sala para elaboración.
  - d) Sala para conocimiento.
  - e) Sala para envasado y cierre de envases.
  - f) Local de deposito de envases.
- ART. 152° Los establecimientos habilitados deberán estar aislado de toda industria que elabore productos no comestibles.
- ART. 153° Todos los utensillos, recipientes, envases, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con los alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene y estar revestidos o contruidos con material resistente al producto.
- ART. 154° Serán considerados inaptos para el consumo las conservas alimenticias que para su expendio hayan sido:
- a) Elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a as condiciones exigidas por la legislación vigente.
  - b) Fabricadas con sustancias alteradas, infectadas, mal conservadas, falsificadas, carentes de propiedades nutritivas, materia prima de inferior calidad a lo declarado o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.
  - c) Con procedimientos que no garanticen la buena conservación del producto.
  - d) Las conservas contenidas en envases no autorizados o considerados inconvenientes por la autoridad sanitaria competente.
  - e) Cuando el almacenamiento no se realice de acuerdo a las especificaciones para el producto.

### **ALMACENES POR MAYOR Y DEPOSITO DE ALIMENTO**

- ART. 155° Denominase almacén al por mayor a los comercios donde se expenden mercaderías en sus envases originales y por múltiples unidades.
- ART. 156° Denominase depósito de alimentos a los locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practica ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



venta, serán llevados a los locales de almacenes por mayor o menor o bien distribuirse por medio de vehículos.

### **CONDICIONES**

- ART. 157° Los almacenes por mayor y depósitos de alimentos contemplarán las disposiciones generales de comercio de alimentos del presente Reglamento y las exigencias que se detallan en los artículos siguientes.
- ART. 158° Las paredes serán de mampostería, revocadas y pintadas, los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable, los techos serán de hormigón o loseta o en su defecto poseerán cielo raso de material autorizado..
- ART. 159° Las paredes de los locales, que den a espacios descubiertos, llevarán un friso impermeable cuya altura mínima será de 0,50 mts. y que formara media caña con la vereda externa del edificio.
- ART.160° En la zona externa de los edificios, que den a espacios libres, se construirán veredas con un ancho mínimo de 0,50 centímetros.
- ART. 161° Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin.
- ART. 162° Los locales de almacenes por mayor y depósitos de alimentos, estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidotes de incendio.
- ART. 163° Queda terminantemente prohibida la tenencia de productos que por su características puedan presumirse destinados a la adulteración de productos genuinos.

### **ALMACENES POR MENOR, DEPENSAS Y DETALLISTAS**

- ART. 164° Denominase almacenes por menor, despensas y detallistas a los comercios de productos alimenticios en los cuales el expendio al público, se realice principalmente por unidades de envase, peso o volumen.
- ART. 165° Estos comercios podrán vender además de los artículos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica.
- ART. 166° La D.B.M. podrá autorizar el expendio de pan en los almacenes, dentro de las condiciones que en cada caso se establezcan, quedando prohibido en estos negocios la venta de chacinados frescos.





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 167° Estos comercios deberán constar para su habitación y funcionamiento, además de responder a las disposiciones generales del presente Reglamento, con balanzas, cortadoras de fiambre, equipos de frío y todo otro equipamiento que la autoridad sanitaria considere conveniente.

### **CONDICIONES**

- ART. 168° Todo local destinado al por menor, despensas y negocios detallistas, deberán reunir los siguientes requisitos generales de comercios de alimentos del presente Reglamento y las exigencias que a continuación se detallan:
- a) Los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable fácilmente limpiables, no debiendo presentar deterioros.
  - b) Los locales serán mantenidos en buenas condiciones de higiene y convenientemente pintados.
  - c) Los techos serán de yeso, bovedilla revocada o blanqueada o de otro materia aprobado.
- ART. 169° La D.B.M. podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, aberturas, muebles, cuando lo considere necesario.
- ART. 170° Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 0,15 mts. del suelo.
- ART. 171° Estos comercios cuando realicen el expendio de fiambres, manteca, quesos, conservas, etc. deberán mantener estos artículos en conservadoras o heladeras con el adecuado que garanticen su aptitud.

### **MERCADOS**

- ART. 172° Con la denominación de mercado se entiende el establecimiento con superficie no menor de 2.000 m<sup>2</sup>, dividido en locales menores debidamente dispuestos frente a pasillos de circulación y paredes divisorias de mampostería. En las secciones de carnicería, pescadería, panadería, fiambrería y aves, dichas divisiones llegarán hasta el cielo raso. En estos además de los alimentos en general, se podrán expender artículos de uso doméstico, bazar, etc. esta actividad se ajustará a las disposiciones generales del presente Reglamento, disposiciones generales establecidas para comercios de alimentos y las siguientes disposiciones particulares:
- a) Planos aprobados por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos de la Municipalidad y D.B.M. , en los que conste la distribución de los puestos para la explotación de los distintos comercios que allí se establezcan.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



b) Serán bien ventilados y dispondrán de luz natural y artificial acorde a las necesidades.

c) Las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deberán ser impermeables y con el suficiente declive para facilitar el establecimiento de las aguas servidas a las cámaras sépticas o desagües cloacales.

d) Las calles o pasillos de circulación interna tendrán una luz libre de 3,00 mts. como mínimo para el fácil desplazamiento del público.

e) Los desperdicios de los distintos puestos serán recogidos varias veces al día y depositados en recipientes con tapa de hierro galvanizado, los que se colocarán en un extremo del local.

f) Deberán disponer de la suficiente provisión de agua para la higienización general.

### **PUESTOS EN PARTICULAR**

#### **PUESTOS DE VENTA DE CARNES**

- ART. 173° Las paredes deberán ser cubiertas con revestimientos impermeables, lisos y lavables hasta una altura de 2,20 mts. poseerán mesa de mármol u otro material autorizado, tabla de madera dura para el serrucho de las carnes, balanzas con platillos. Las gancheras y gauchos serán de material galvanizado, niquelado e inoxidable, no pudiendo colocarse a menos de 50 cm. de las paredes para impedir el contacto de las reses con ellas. Deberán poseer piletas con sus correspondientes desagües.
- ART. 174° Las carnes que se introduzcan para la venta, ya sean ovinas, porcinas o bovinas estarán desprovistas de cuero, a excepción de cerdos, perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas por la inspección veterinaria.
- ART. 175° La descarga de las carnes deberá hacerse con zorras, camillas o carritos de material inoxidable.
- ART. 176° La conservación de la carne y menudencias se hará en heladeras o cámaras frías, aprobadas por la inspección sanitaria.
- ART. 177° Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas llevarán un precinto que servirá para certificar su procedencia.
- ART. 178° Cuando se autorice la venta de productos de caza menor, se ajustarán a las reglamentaciones nacionales, provinciales sobre caza y deberán estar visadas por inspección veterinaria municipal.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

ART. 179° Los puestos destinados a la venta de pescados poseerán una pileta de cemento y agua corriente en abundancia, con conexión directa a cloacas o cámaras sépticas. Así tan bien poseerán heladeras, conservadoras o sistemas de frío, adecuados para garantizar la buena conservación del producto.

ART. 180° El pescado se introducirá a los puestos despojados de sus vísceras abdominales, con excepción del pescado de mar. Todo pescado deberá encontrarse constantemente cubierto de hielo picado, a razón de 500 gr. de hielo por cada kilogramo de pescado.

### **PUESTOS EN PARTICULAR**

#### **PUESTOS DE VENTA DE CARNES**

ART. 181° Los puestos de aves y huevos se ubicaran en secciones aisladas, con ventilación conveniente. Las jaulas construidas con varillas de hierro, sobre amazonas del mismo metal, de doble piso, separadas del suelo y de los muros por una distancia no menor de 50 cm. Las jaulas poseerán bebederos internos para uso de las aves en tenencia.

ART. 182° Los huevos se librarán a la venta debidamente inspeccionada y sellados por inspección sanitaria.

#### **PUESTOS DE VENTAS DE LEGUMBRES, FRUTAS Y VERDURAS**

ART. 183° La mercadería estará depositada en estantes apropiados y que permitan un fácil lavado de los mismos. La fruta o verdura que viniera acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en su envase original siempre que este no haya sido sufrido deterioro.

ART. 184° Los locales deberán disponer de una pileta para el lavado de las frutas y hortalizas.

ART. 185° Los puestos destinados a verduras no podrán depositar mayor cantidad de mercadería que la necesaria para la venta de un día en verano y dos en invierno, debiendo traerse las verduras despojadas de sus adherencias inútiles, para evitar el aumento de basuras.

#### **PUESTOS DE VENTA DE FIAMBRES Y LACTEOS**

ART. 186° Los puestos destinados a este comercio dispondrán de un mostrados de material impermeable, cortadora mecánica, balanza con platillos inoxidables y un sistema de frío que garantice la conservación de los productos.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
PROVINCIA DE CÓRDOBA  
★

### **MINI- MERCADOS**

- ART. 187° Con la denominación de mini-mercado se entiende el establecimiento con superficie para el local principal no inferior a 72 m<sup>2</sup>, separados en sectores para cada rubro. En estos establecimientos, se podrá expender:
- Carnes rojas, pescados y aves.
  - Fiambres frescos y secos.
  - Frutas y verduras.
  - Productos de panificación y pastas.
  - Artículos de almacén, limpieza, menaje y bazar.
  - Bebidas con o sin alcohol envasadas.
  - Artículos de perfumería.
- ART. 188° El local y las disposiciones de los sectores o puestos contemplara las exigencias establecidas para los mercados.
- ART. 189° Estos establecimientos contaran con depósitos para mercadería, los que responderán a las siguientes características:
- a) Estará ubicado en un local apropiado e independiente cuya superficie cubierta de 20 m<sup>2</sup> como mínimo.
  - b) Serán construidos de mamposterías revocados, alisados y pintados. Piso impermeable y en buen estado de conservación.
  - c) Toda la mercadería, materia prima o envases deberán ser ubicados en soportes, estantes y/o tarimas separadas del piso a una altura no menor de 0,15 cm. Que permita la fácil higienización y separados convenientemente de la pared.
  - d) Las aberturas estarán provistas de telas anti-insectos y las puertas tendrán dispositivos de cierre automático.

### **COMERCIOS DE PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS**

- ART. 190° Toda la leche que ingrese a la localidad para su abasto, así como la que se expendan en los comercios deberá provenir de establecimientos autorizados y cumplir todas las disposiciones que al respecto establece el C.A.A.
- ART. 191° Los establecimientos que comercialicen productos lácteos además de responder a las disposiciones del presente Reglamento, observaran las siguientes condiciones:
- a) En locales independientes, de cualquier otro uso, ampliamente ventilados y con suficiente provisión de agua potable.
  - b) El local destinado a despacho tendrá una superficie mínima de 16 m<sup>2</sup>.
  - c) Responderán a las condiciones constructivas establecidas para comercios de alimentos, art. 130 y



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

tendrán revestimientos impermeables liso y lavables hasta 2.20mts. de altura.

d) Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla, revocados u otro material autorizado, perfectamente pintados.

e) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento Pórtland u otro material análogo de fácil higienización.

f) Estará dotado de pileta, servicios de agua corriente, los estantes, repisas y mensuras deberán ser de mármol, azulejos u otro material inalterable autorizado.

ART. 192° La leche y sus derivados serán depositados en cámaras frigoríficas o refrigeradoras adecuadas. Estas ultimas deberán estar munidas de un dispositivo de control que asegure el enfriamiento constante y cuya temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 8° centígrados.

ART. 193° Tanto los locales y anexos como instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

ART. 194° En estos comercios deberán observarse las condiciones de vestimenta y documentación sanitaria del personal establecido en el presente Reglamento.

### **GRANJAS**

ART. 195° Los locales destinados a la venta de productos de granja, contemplaran las disposiciones generales para el comercio de alimentos, además de las condiciones que a continuación se establecen:

a) Las paredes tendrán revestimiento impermeable, liso y lavable hasta 2.20 mts. de altura, en la zona de expendio de productos carnicol.

b) Dispondrán de heladeras o sistemas de frío, a los efectos de la conservación de los productos, así como toda otra exigencia al respecto que la autoridad sanitaria juzgue conveniente.

ART. 196° Los locales para venta de productos de granja, y en los que además se realice el expendio de helados, deberá ser especificado en el permiso de habilitación.

ART. 197° Esta prohibida la elaboración de todo tipo de alimentos en estos comercios.

ART. 198° Los productos que allí se expendan deberán cumplir con las exigencias sanitarias del presente reglamento o en su defecto del C.A.A. y el R.I.P.

### **FIAMBRERIAS**



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 199° Con el nombre de fiambrieras se designan a aquellos comercios donde se expenden fiambres secos o conservados.
- ART.200° Estos locales cumplirán las disposiciones generales del presente Reglamento para comercios de alimentos.
- ART. 201° Toda la mercadería que se expendan deberá provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria competente, debiendo estar los productos acompañados de su correspondiente sello, marbete y/o tarjeta identificatoria y documentación correspondiente.

### **VERDULERIAS Y FRUTERIAS**

- ART. 202° Con el nombre de comercios de verdulería y frutería, se designa aquellos en los que se realice el expendio de frutas y verduras.
- ART. 203° La introducción y comercialización de frutas, verduras y hortalizas se realizan conforme a lo establecido por:
- 1\_La introducción de frutas, verduras y hortalizas a su comercialización dentro del municipio de , deberá realizarse obligatoriamente a través del puesto sanitario. La D.B.M. habilitara una oficina que será la encargada de realizar el control preventivo en la primera etapa de comercialización.
- 2\_Todo comerciante minoristas dedicado a la venta de frutas, verduras y hortalizas dentro del ejido municipal esta obligado a cumplir con el control anteriormente mencionado y a exhibir a los inspectores municipal las boletas y/o certificados que justifiquen la procedencia de las mercaderías de mercados concentrados y/o zona de producción.
- 3\_Los locales dedicados a la venta minorista de frutas y verduras deberán reunir las siguientes condiciones:
- a) Superficie mínima 12m<sup>2</sup>.
  - b) Deberán estar construidos de mampostería u otro material que la D.B.M. lo autorice a tal efecto.
  - c) Los pisos deberán ser mosaicos o cualquier otro material impermeable y de fácil higienización.
  - d) Las paredes estarán revestidas de un friso de 2,20 m. de altura, revestidos de azulejos, estucado o cualquier otro material impermeable de fácil higienización, preferentemente en tono claro.
  - e) Los mostradores en que se expendan la fruta o verdura deberán ser de material inoxidable o inalterable y de fácil limpieza.
  - f) La estantería en la que disponga la mercadería deberá ser de metal o madera pintados al esmalte y en colores claros, de fácil lavado.





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

g) Los espectáculos para la exposición de las frutas y las verduras podrán ser de canastos de mimbre, malla de alambre o plásticos debidamente ventilados y estar en perfecto estado de conservación, de fácil lavado y limpieza. Quedando terminantemente prohibido colocar mercadería en bolsas ya sea de nylon, arpillera o papel u otro elemento. La distancia de exposición con el suelo no podrá ser menor de 20 cm.

h) Deberá poseer un baño que contemplará las disposiciones generales establecidas en el Reglamento Bromatológico Municipal.

i) Se permite la mercadería expuesta en cajas de cartón, cajones de madera u otros en su envase original siempre que no haya sufrido deterioros.

j) Poseerán una pileta de dimensiones adecuadas para su uso, de material inalterable, provista de agua potable, con efluente, sifón, cámaras sépticas, pozo cloacas.

k) Poseer un recipiente con su tapa correspondiente para la recolección de residuos y desperdicios del día quedando terminantemente prohibido arrojar restos de frutas o verduras en veredas o calzadas. En todo momento el local y veredas deberán estar perfectamente aseadas debiendo retirar los residuos en los horarios habituales de recolección domiciliaria.

l) Queda terminantemente prohibido ocupar con mercaderías u otros objetos (cajones vacíos) las veredas o parte de ellas de los locales que se expendan frutas y verduras.

4\_ El personal que cumpla tareas en los comercios minoristas mencionados en el art. Anterior, deberán cumplir con los siguientes recaudos:

a) poseer libreta de salud actualizada.

b) Cumplir con condiciones personales de aseo.

c) Usar la vestimenta que establezca la reglamentación.

5\_ las frutas y verduras serán expuestas para su venta sanas y limpias, no pudiendo encontrarse parásitos o con cualquier otra alteración que la haga no comestible. Queda prohibido la exposición de fruta verde, así como de aquella que se encuentre en incipiente de putrefacción. Solo se permitirá su venta cuando se la destine a la elaboración de dulces o conservas y deberá encontrarse perfectamente separada e identificada del resto. Cuando la comercialización se realice en cajones, cajas o algún otro recipiente con rotulo, este deberá indicar procedencia y características selectivas de la mercadería, refiriéndose para su identificación por las normas del C.A.A.

### **SUPERMERCADOS**



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 204° La presente disposición tiene por objeto regular la localización y establecer los requisitos funcionales mínimos de los supermercados en la localidad Mattaldi
- ART. 205° A los fines de la presente Reglamentación se en tiende por Supermercado a todo establecimiento comercial minorista de venta al consumidor final que opera básicamente con el sistema de autoservicio, registre sus ventas por medios mecánicos-electrónicos y este destinado a la comercialización de todos o algunos de los siguientes rubros:
- \_Productos alimenticios y bebidas.
  - \_Productos fructihortícolas.
  - \_carnes y pescados.
  - \_Huevos, lácteos y productos de granjas.
  - \_Artículos de limpieza y menaje.
  - \_Artículos de perfumería y cosmética.
  - \_Mantelería, ropa de cama y blanco en general.
  - \_Indumentaria y calzado.
  - \_Artículos de ferretería, electricidad y pintura.
  - \_Librería, juguetería.
  - \_Muebles y elementos de decoración.
  - \_Rodados y accesorios.
  - \_Maquinarias e instrumentos para el equipamiento de oficinas.
  - \_Artículos de joyería, bijouteria y alhajas.
- ART. 206° Clasificarse a los supermercados en los siguientes grupos:  
Grupo I-Escala Barrial: Sup. destinada a ventas de 150 m2.  
Grupo II-Escala Sectorial: Sup. destinada a ventas de 150 a 450 m2.  
Grupo III-Escala Urbana: Sup. destinada a ventas de 450 a 2.500 m2.  
Grupo IV-Escala Regional: Sup. destinada a ventas de mas de 2.500 m2.
- ART. 207° Los diferentes grupos solo podrán localizarse en las zonas permitida por el Código de Planeamiento.
- ART. 208° Los depósitos que los supermercados poseyeran en el mismo predio en que están localizados, en premios adyacentes con los cuales conformaran una unidad funcional, podrán tener una sup. total máxima igual al 50% de la sup. destinada a ventas. Lo depósitos que poseyeran fuera del predio en que estén localizados, o que no conformen una unidad funcional, estarán sujetos a las disposiciones normativas que regulen la localización de depósitos.
- ART. 209° Los que tengan mas de 300 mts. cuadrados de sup. destinada a exposición y ventas, deberán poseer en el mismo predio donde funciona el establecimiento, una playa de estacionamiento destinada a los clientes, de sup. equivalente al 100% de la sup. destinada a exposición y



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

ventas. Estos deberán poseer una playa adecuada para carga y descarga de mercaderías. Estas playas podrán ubicarse también en un predio inmediatamente adyacente, con el que el supermercado forme una unidad funcional.

- ART. 210° Los supermercados Grupos III y IV estarán obligados a la provisión de una playa de estacionamiento de vehículos particulares de clientes exclusivamente, la que deberá estar ubicada en el mismo predio, o situarse en un predio adyacente conformando una unidad funcional con aquel, y deberá tener las siguientes características y dimensiones:
- a) Grupo: con superficie destinada a ventas superior a 600 m<sup>2</sup>, una playa de estacionamiento cuya sup. sea el 100% de la superficie destinada a ventas y/o que asegure el estacionamiento de un vehículo cada 25 m<sup>2</sup> de sup. destinada a ventas.
  - b) Grupo: con sup. destinada a ventas superior a 600 m<sup>2</sup> y Grupo IV, una playa de estacionamiento cuya sup. sea igual al 200% de la sup. destinada a ventas y/o asegure el estacionamiento de un vehículo cada 12 m<sup>2</sup> de sup. destinada a ventas.
  - c) Los supermercados Grupo III y IV deberán poseer en el predio donde funcione este, o en predio adyacente que forme una unidad funcional con aquel, una playa para carga y descarga de mercaderías.
- ART. 211° Las playas de carga y descarga de mercaderías, y de estacionamiento a que aluden los artículos anteriores, deberán ser aprobados por el órgano técnico de aplicación.
- ART. 212° Los supermercados Grupo II, III y IV podrán explotar dentro del establecimiento, servicios de bar, confitería, restaurante y comedor para clientes, como también contar con espacio para exposición de productos diversos.
- ART. 213° Los supermercados deberán tramitar ante el órgano técnico de aplicación, el certificado de Uso Conforme especificando:
- \_Datos personales del propietario.
  - \_Ubicación catastral, medidas y superficie de las parcelas.
  - \_Rubros a comercializar.
  - \_Superficies cubiertas existentes y/o proyectadas.
  - \_Discriminación de superficies destinadas a ventas, depósitos, estacionamiento de vehículos particulares, playa para carga y descarga. Se deberá acompañar de planos aprobados, en los que se pueda verificar la afectación de áreas cubiertas y descubiertas y su capacidad.
- ART. 214° El Área o la División de desarrollo Urbano, será Órgano de Técnico de Aplicación de las reglamentaciones edilicias referidas a supermercados.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

ART. 215° Las normas de la presente reglamentación referidas a la parte edilicia, constructiva espacial, no serán aplicables a los establecimientos localizados con anterioridad a su vigencia y que cuenten con autorización previa. Los que se encontraren en estas condiciones, no podrán ser modificados, reconstruidos remodelados y/o ampliados, salvo en los casos que dichos trabajos signifiquen una adecuación parcial o total a las exigencias de la presente reglamentación, lo que será supervisado por el Órgano Técnico de Aplicación.

### **CONDICIONES PARA LA INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO DE LOS SUPERMERCADOS**

ART. 216° Las condiciones edilicias generales deberán responder a lo establecido para comercio de alimentos art. 129. el sector destinado a carnicería, productos lácteos y fiambrería, tendrá paredes revestidas de material impermeable, liso e inalterable, hasta 2,20 mts. y contar con pileta provista de su correspondiente desagüe, siendo este ultimo, requisito también para el sector verdulería.

ART. 217° Los supermercados clasificados como Grupos I y II deberán contar con pasillos o calles internas de sup. libre de 1,50 mts. como mínimo para la fácil circulación del publico. En los clasificados como Grupos III y IV este pasillo o calle interna tendrá 2 mts. como mínimo.

ART. 218° La puerta principal de acceso al local de ventas deberá ser no inferior a los 3 mts. de ancho.

ART. 219° Todas las aberturas que dieran al exterior, ventanas, ventiluces, claraboyas, extractores de aire, deberán estar provistos de contramarcos de tejido o malla metálica de trazado fino que impida la entrada de insectos.

ART. 220° La iluminación y ventilación deberá ser suficiente en todo momento.

ART. 221° deberán disponer en numero y lugares adecuados matafuegos dotados de manómetros de control visual tipo triclase A.B.C. aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.

ART. 222° Toda la mercadería, materia prima o envases, deberán estar ubicados sobre tarimas y/o estantes separados del piso a una altura no menor de 0,15 cm. Que permita la fácil higienización del mismo.

ART. 223° Cuando estos establecimientos expendan carnes rojas, blancas o pescados o cualquier producto que requiera conservación por frío, deberán contar con cámara



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



frigorífica o sistema de frío que permita la óptima conservación de los mismos.

ART. 224° Los depósitos de sustancias alimenticias estarán contruidos de acuerdo a lo especificado para este ítem en le presente Reglamento.

ART. 225° Toda la mercadería que se expendan en estos establecimientos deberá provenir de establecimientos autorizados para la fabricación o elaboración de sustancias alimenticias.

### **AUTOSERVICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

ART. 226° Se define como tal el establecimiento minorista, que reúna las siguientes características:

- a) Posea un local de ventas no inferior a 140 m<sup>2</sup>.
- b) Tenga una superficie destinada a depósitos, cámaras frigoríficas, preparación y acondicionamiento de productos no inferior a 42 m<sup>2</sup>.
- c) Opere por el sistema de ventas de autoservicio y registre sus ventas por medio mecánicos.

ART. 227° Todo autoservicio observaran los requerimientos exigidos para supermercados y las disposiciones generales.

### **ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACION, PANADERIAS Y PASTERIA**

#### **PANADERIAS**

ART. 228° Los establecimientos de panificación, fabricas de pan y panaderías que se instalen, reabran o se trasladen dentro del ejido municipal deberán cumplir con las disposiciones generales del presente reglamento y las siguientes normas.

ART. 229° El sistema operativo deberá ser mecanizado desde el amasado del producto hasta la cocción inclusive, debiendo contar con las instalaciones maquinas y elementos que se detallan a continuación:

- a) cuadra de elaboración.
- b) Deposito de harina y materias primas.
- c) Salón de venta (si se efectúa el expendio al público).
- d) Deposito de combustible.
- e) Baños y vestuarios.

ART. 230° La cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes características:

- a) Será construido de acuerdo a lo establecido en las condiciones generales para fabricas de alimentos (art. 112) debiendo ser la dimensión de los locales de una capacidad adecuada.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

b) El local de elaboración o cuadra no podrá instalarse en sótanos o subsuelos.

c) No podrán existir dentro de las cuadras, altillos o divisiones como axial tampoco depósitos de materias ajenos a la panificación.

ART. 231° El deposito de harina y materias primas deberá reunir las condiciones necesarias para el uso al que se destina, de capacidad suficiente, construido de mampostería, revocado y pintado con pintura lavable, piso impermeable y cielorraso si corresponde. Las bolsas de harina en ningún caso se depositaran sobre el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura.

ART. 232° El local de almacenamiento del producto elaborado deberá reunir las condiciones exigidas en el art. Anterior.

ART. 233° El deposito de combustible deberá instalarse prudentemente alejado de la cuadra de elaboración y deposito de materias primas prohibiéndose el paso de recipientes por la cuadra y el local de venta.

ART. 234° Los baños y vestuarios deberán responder a las exigencias establecidas para este item en el presente Reglamento.

ART. 235° Cuando el establecimiento posea local de ventas, este deberá estar separado del local de elaboración por puertas con cierre de tipo vaivén y se ajustaran a las condiciones exigidas para este rubro.

### **MAQUINAS Y UTENSILIOS**

ART. 236° El horno deberá ser de cocción continua y calentamiento indirecto, dotado de instrumental para el control de temperatura.

ART. 237° Deberán poseer cámara de fermentación cerrada y provisto de elementos fijos que proporcionen la humedad y temperatura adecuadas e instrumental para su control, cuando fueren necesarias para el proceso de producción o cuando su falta determinara la realización de labores manuales adicionales.

ART. 238° Contaran con las siguientes maquinas: amasadora, robadora, cortadora y moldeadora de mano no accionado por el esfuerzo físico del hombre. Los elementos deberán estar provistos de ruedas para el traslado de harina y las maquinas protegidas y conectadas a tierra con una separación de 0,50 cm. como mínimo de las paredes linderas.

ART. 239° Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, azulejos de cerámicos u otro material autorizado asentadas





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



sobre base de mampostería o hierro que deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación.

- ART. 240° Los aparatos, utensilios, recipientes, envases, embalajes y envolturas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán contruidos o revestidos en material remitentes al producto a elaborar u no ceder sustancias nocivas u otros contaminantes o modificatorias de las características organolépticas de dichos productos.

### **MATERIAS PRIMAS**

- ART. 241° Las harinas, levaduras, grasas, condimentos, aditivos, etc. que se utilicen deberán provenir de establecimientos habilitados y reunir las condiciones de aptitud establecidas en el C.A.A.

- ART. 242° Prohíbese el expendio de pan en verdulerías, carnicerías y kioscos, permitiéndose el expendio fuera de los sitios de elaboración (rotiserías, fiambrierías, despensas etc.) solamente con envase de origen, el que deberá reunir las condiciones de identificación establecidas en le C.A.A.

### **INTRODUCCION DE PAN Y DERIVADOS**

- ART. 243° Los comerciantes que introduzcan pan u otros productos de panificación deberán inscribirse como introducirse en la D.B.M. debiendo cumplir con todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento para introductores de sustancias alimenticias.

### **LOCALES DE VENTA Y REVENTA DE PAN, FACTURAS, CONFITURAS, ETC.**

- ART. 244° Estos locales deberán responder a las condiciones constructivas de los comercios de alimentos art. 129.
- ART. 245° El local de venta debe ser independiente y no comunicar con dormitorios y comedores, baños u otra actividad ajena al negocio.
- ART. 246° Los locales poseerán los mostradores, paneras y vitrina exhibidora necesarias que protejan al producto del medio ambiente en todo momento. Las puertas, ventanas u otras aberturas al exterior poseerán bastidores con tela metálica anti-insectos.
- ART. 247° Cuando el local de venta forme parte de la fabrica, el producto deberá ser transportado en transportadores especiales en ruedas, quedando terminantemente prohibido transportado en canastos fue se arresten.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



Cuando el pan se lleve a locales de reventa, los transportes deberán ser cerrados, aprobados e inscriptos en la D.B.M.

ART. 248° Las masas, facturas y postres, se tomaran para su empaquetado con pinzas quedando prohibido tomar estos productos con las manos. El papel de envoltura o bolsas utilizadas será de primer uso, prohibiéndose el papel de diario para el empaquetado.

ART. 249° En estos locales se permite la venta en pequeña escala de harina, chocolates, confituras, golosinas, dulces, envasados, vinos, licores y espumantes, fideos envasados y otros productos afines.

ART. 250° El pan rallado se podrá expender solamente cuando provenga envasado de origen, debiendo estar habilitado de acuerdo a las normas exigidas.

### **PRODUCTOS DE PASTELERIA, VARIEDADES**

ART. 251° Cuando en los establecimientos de panificación se fabriquen productos de pastelería o afines, se exigirá una cuadra especial que deberá reunir idénticas condiciones a la cuadra de elaboración mencionada anteriormente y cuyas dimensiones serán de 16 m<sup>2</sup> como mínimo.

ART. 252° Con el nombre genérico de productos de pastelería se designan los siguientes productos de repostería:

a) **Pastelería fresca o masas frescas:** elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, adicionales o no de levaduras, con leche o crema, huevos o desecados, azúcar, miel, manteca, quesos o grasas comestible, dulces, frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias primas.

b) **Pastelería seca o masas secas:** elaboradas con las mismas mateáis que las masas frescas, la denominación genérica de galletitas y bizcochos dulces, comprende a los productos de esta clase que se distinguen comercialmente con designaciones especiales, derivadas de sus componentes o que responden a marcas de comercio registradas.

ART. 253° Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería, materias alteradas, toxicas y toda otra sustancia o producto no autorizado.

ART. 254° Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no respondan a las siguientes condiciones:

a) Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación y protegido de toda contaminación exterior. Cuando poseyeren sustancias



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



colorantes o aditivos deberán ser los autorizados por la legislación vigente.

b) Responder en su composición a la determinación con que se vendan y ser frescos.

### **FABRICAS DE ALFAJORES**

ART. 255° Las fabricas de alfajores instaladas o que se instalen serán construidas dentro de las normas exigidas a los establecimientos de panificación y fabricas de alimentos.

ART. 256° Los productos que se expendan envasados y que entre sus componentes figuren productos de relativo término de conservación tendrán un periodo de aptitud para el consumo a contar desde la fecha de elaboración, que deberá indicarse en las envolturas. Este periodo será establecido para cada producto por la D.B.M. , cuando en la legislación nacional o provincial no se estipule.

ART. 257° Los locales para venta de de alfajores reunirán las condiciones de los locales para reventa de pan.

### **BOMBONERIA Y CARAMELERIA**

ART. 258° Con el nombre de bombonera y caramelearía se designan los comercios destinados a la venta de estos productos y similares.

ART. 259° Estos comercios además de cumplir las disposiciones generales del presente reglamento y particulares de comercios de alimentos, observaran las siguientes:

- a) en los negocios precitados, los bombones serán conservados en recipientes adecuados y en vitrinas con tapa de vidrio.
- b) Cuando expendan postres, masas y otros productos similares, deberán poseer conservadoras vitrinas apropiadas.
- c) Deberán contar con balanza y las bandejas, pinzas y otros utensilios a utilizar serán de material inoxidable.

### **ALIMENTOS PURINICOS**

ART. 260° Los establecimientos destinados a comercio de alimentos purinicos: cafés, Tes., chocolates, yerbas y cacaos en especie, serán equiparados a las categorías de despensa y observaran las disposiciones relativas a las mismas.

### **FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS**

ART. 261° Con los nombres de fideera, fabrica de fideos, fabrica de pastas alimenticias, fabrica de pastas para sopas, se



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

entiende al establecimiento donde se elaboran productos de fideera y pastas alimenticias.

- ART. 262° La clasificación, condiciones y constituyentes que intervengan en la elaboración de productos de fideera o pastas alimenticias, serán las adoptadas y permitidas por el C.A.A.
- ART. 263° Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias sueltas, por lo que deberán ser envasadas en sus lugares de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica. Excepto las pastas frescas de las que se permitirá su venta fraccionada en su fábrica.
- ART. 264° Serán consideradas ineptas para el consumo y decomisadas las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, acidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas a su composición.
- ART. 265° Las pastas frescas deberán poseer fecha de elaboración y deberán expendirse dentro de los plazos que la D.B.M. establezca.
- ART. 266° La materia prima que se utilice axial como los rellenos empleados en la elaboración de pastas frescas (ravioles, raviolones, capelletis, torteletis y similares) deberá provenir de establecimientos fiscalizados y autorizados por organismo sanitario competente.

### **CONDICIONES EDILICIAS**

- ART. 267° Las fabricas, además de satisfacer las condiciones generales del presente Reglamento, deberán contar con los siguientes locales:
- a) Cuadra de elaboración.
  - b) Local de embasamiento y expedición.
  - c) Deposito de materias primas.
  - d) Sala de maquinas.
  - e) Cámara de desecación.
  - f) Deposito de mercadería elaborada.
  - g) Deposito de combustible.
  - h) Salón de venta (si se efectuara el expendio al publico).
  - i) Baños y vestuarios.
- ART. 268° Cuando el tipo de producto a elaborar y a juicio de la D.B.M. haga innecesaria alguna de las construcciones exigidas en el art. Anterior podrá autorizar su prescindencia.
- ART. 269° Estas construcciones observaran los requisitos establecidos para establecimientos de panificación o fábricas de pan.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 270° La elaboración se efectuara únicamente con aparatos mecánicos y el enroscamiento de fideos utilizando el mismo procedimiento.
- ART. 271° Los productos elaborados serán colocados en estanterías, cajones o casilleros perfectamente limpios, separados del suelo a una distancia no menor de 0,15 cm. todos los materiales, aparatos, utensilios, empleados en la producción, contenedores, bastidores, zarandas, serán de material inalterable. Las cajas o chatas estarán además construidas de tal manera que superpuestas formen un conjunto cerrado.

### **KIOSCOS – KIOSCOS COMPLETADOS**

- ART. 272° Se entiende por kioscos aquellos comercios que expendan cigarrillos y golosinas.
- ART. 273° Se entiende por kiosco complementado aquel que además de vender cigarrillos y golosinas, comprenda dos o mas de los siguientes rubros: artículos de librería, mercería, bebidas gaseosas, venta de helados en envase de origen, artículos de tocador, artículos de juguetería y regalos.
- ART. 274° Perderán la denominación de kioscos complementados cuando el o los rubros anexados adquieran o tengan mayor importancia que el de kiosco como tal, debiendo ser reinscrito bajo la denominación del rubro mayoritario más anexo kiosco.
- ART. 275° Los negocios de cisco en general, deberán cumplir con las disposiciones generales del Reglamento debiendo observar además las siguientes exigencias:
- a) deberán responder a las condiciones constructivas establecidas para comercio de alimentos. (Art. 129).
  - b) La superficie mínima del o los locales será de: seis metros cuadrados para el kiosco común, diez metros cuadrados para el kiosco complementado.
  - c) Los negocios comprendidos en el art. 274 deberán cumplir además con las exigencias particulares del rubro principal.
  - d) Todo producto que se comercialice deberá contar con embasamiento y rotulación de origen.
  - e) Los productos comestibles deberán estar separados del resto de los artículos y acondicionados, conservados o colocados sobre estantes destinados a este único fin.
  - f) El local no podrá comunicar con dormitorios, cocinas, baños u otra actividad o dependencias ajenas al negocio que pueda dificultar su finalidad.
  - g) Los locales e instalaciones deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

### **KIOSCOS ESTABLES Y TRANSITORIOS EN LA VIA PUBLICA**

- ART. 276° Deberán estar contruidos de chapa, según diseño aprobado por las reparticiones municipales correspondiente, debiendo estar convenientemente pintados. El piso será construido a una altura mínima de 0,10 Pts. sobre el nivel de la vereda, debiendo formara parte del kiosco. No se autoriza la ejecución de plataformas de material sobre el nivel de la vereda. Deberán ser totalmente desmontable, superficie máxima de 1,5 m de vereda libre para el transito de peatones, y su ubicación a no menos de 15 m de la esquina.
- ART. 277° El lugar para su emplazamiento debe ser previamente autorizado por las reparticiones técnicas municipales, Dirección de Transito y D.B.M., debiendo contar además con la autorización expresa del propietario frentista y los inmuebles colindantes ante los cuales serán instalados, cuando esta instalación pueda causar molestias a los mismos.
- ART. 278° El permiso para su instalación en todos los casos es TRANSITORIO y PERSONAL, no transferible la autorización de uso de la vereda, pudiendo la municipalidad revocarlos en cualquier momento cuando razones técnicas o sanitarias axial lo determinen.
- ART. 279° El permiso de habilitación municipal deberá ser visado anualmente ante la D.B.M.
- ART. 280° Los kioscos instalados temporalmente, con motivo de conmemoraciones, días festivos, actos culturales, deportivos, etc., deberán cumplir las exigencias mínimas para kioscos transitorios debiendo observar además las siguientes condiciones:
- a) Cuando se destinan a la venta de choripan, empanadas, sándwiches, etc., deberán:
    - 1- Poseer dispositivos adecuados para que el humo u olores no lleguen al publico.
    - 2- los productos carnicol empleados en la elaboración deberán provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria.
    - 3- Deberán poseer sistemas que aseguren la conservación adecuada de la materia prima.
    - 4- El uso de utensilios, recipientes deberá mantenerse en condiciones higiénicas.
    - 5- Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas.
- ART. 281° No se permutara la instalación de kioscos en la vía publica a menos de 100 Pts. de otros que estén debidamente instalados y expendan el mismo tipo de mercadeáis.





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 282° Los locales, instalaciones, axial como la zona que rodea a estos comercios deberá mantenerse en todo momento en condiciones higiénicas.
- ART. 283° Las personas que ejerzan esta actividad deberán estar muñidos del uniforme sanitario y libreta de salud exigida en este Reglamento.

### **KIOSCOS INSTALADOS DENTRO DE OTROS COMERCIOS.**

- ART. 284° Los kioscos instalados o a instalar dentro de otros comercios (bares, confiterías, restaurantes, cines, etc.) solo podrán expender cigarrillos, golosinas, bebidas gaseosas y café.
- ART. 285° Su autorización será evaluada en cada caso particular por D.B.M., pudiendo ser autorizado como anexo al rubro principal o como negocio independiente a nombre del titular.

### **PUESTOS FIJOS DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA**

- ART. 286° Prohíbese la instalación de puestos fijos de alimentos en la vía pública en todo el ámbito de jurisdicción de esta localidad, incluyéndose en esta medida los que pretendan instalarse bajo características de puestos o paradas fijas, en terrenos de propiedad privada con libre acceso al público, salvo las excepciones contempladas en las ordenanzas vigentes y en el presente Reglamento.

### **FUNCIONAMIENTO EN LA VIA PUBLICA DE CARRITOS, CARROS BARES, CARRITOS PANCHEROS Y CHORIPANEROS**

- ART. 287° Entiéndase como tales los vehículos-cocina, puesto-casilla o local fijo tipo quinchos u otros que expendan bebidas, sándwiches, panchos, hamburguesas, choripanes y especialidades similares y afines.
- ART. 288° Su instalación solo se permitirá en lugares públicos o privados que expresamente autoricen las reparticiones técnicas municipales.
- ART. 289° El permiso en todos los casos es transitorio o temporal, debiendo ser visado anualmente por la D.B.M.
- ART. 290° No podrán concederse mas de un permiso por propietario o permisionario ni tampoco transferencias, cesión y/o cualquier de la explotación o lugar a terceras personas, debiendo ser atendido por sus dueños.
- ART. 291° La instalación solo se permitirá en lugares donde las veredas o aceras posean como mínimo un ancho de 3,50 mts. debiendo dejarse como mínimo 1,50 mts. absolutamente libres para la circulación peatonal, se



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

deberá contar además con la autorización previa por escrito de los propietarios u ocupantes del inmueble frentista y los inmuebles colindantes ante los cuales serán instalados. Los carros bares se instalen en calzadas o lugares públicos (espacios verdes) no podrán obstruir el normal tránsito vehicular y deberán estar ubicados a una distancia no menor de 15 mts. de las calles transversales.

ART. 292° La ubicación de dichos puestos de venta lo será a una distancia no menor de 100 mts, de restaurantes o cualquier otro comercio similar, debidamente instalado en los que se expendan comidas elaboradas.

ART. 293° La D.B.M. establecerá las condiciones de construcción y funcionamiento de estos comercios. Los propietarios o permisionarios deberán observar las normas generales del presente reglamento y cumplirán las siguientes disposiciones particulares:

a) Los carros serán tipo trailer o casillas rodantes con las siguientes medidas interiores: largo mínimo, 3 mts., hasta un máximo de 4 mts, ancho mínimo de 1,70 mts y 2,00 mts. de alto.

b) El revestimiento interior, piso y techo será de material impermeable que permita una fácil higienización..

c) deberán estar dotados de pileta de grifo, provisto de agua contenida en un tanque de reserva con una capacidad no menor de 20 litros, que deberá clorarse y analizarse en forma permanente.

d) Las parrillas contarán con chimeneas con salida al exterior a una altura no menor de 1,50 mts. sobre el techo del trailer.

e) De cada extremo del vehículo se tomarán 0,70 mts. de largo por el ancho total del mismo, para ser usado como guardarropa y le otro como depósito de envases vacíos, utensilios, etc. deberán contar con puertas de cierre automático.

f) Se habilitará uno de los laterales para atención del público exclusivamente, debiendo ubicar las instalaciones en el contrario.

g) Se instalará en el interior, colgado sobre una de las paredes un matafuego con manómetro de control visual tipo triclase A,B,C, aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.

h) Las mesas de preparación de productos, mostradores y todos los utensilios que se utilicen para la elaboración y expendio deberán ser de material inoxidable.

i) Cuando se utilicen platos, vasos, servilleteros estos serán descartables y de material autorizado.

j) Se deberán instalar recipientes de residuos en números suficiente, dotados de su correspondiente tapa.

k) Es obligación del personal encargado de la atención del puesto, el mantenimiento higiénico del lugar que rodea al puesto en un radio mínimo de 10 metros.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



l) Es prohibido la instalación de mesas y sillas por parte de estos establecimientos en la zona que los circunda, a excepción de los que la municipalidad autorice en espacios verdes.

m) Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.

n) El personal de estos comercios no podrá utilizar para pregonar sus productos, elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos que superen los niveles de potencia establecidos.

o) El personal deberá estar munido de la correspondiente libreta de salud y vestimenta sanitaria.

### **VENDEDORES AMBULANTES**

ART. 294° Esta modalidad comercial se regirá de acuerdo a lo establecido en esta norma.

ART. 295° Queda prohibida la venta ambulante de alimentos y bebidas en general a excepción de golosinas, maníes, galletitas, helados u otros productos expresamente autorizados por la D.B.M., y siempre que se expendan en pequeña escala y bajo envoltura de fabrica autorizada y fiscalizada. Se permite también la venta de bebidas alcoholicas y café en refrigeradoras o termos, servidos en vasos parafinados o similares de primer uso.

ART. 296° La prioridad en la obtención de registros para venta ambulante la tendrán los discapacitados motrices, ciegos, ambliopes y discapacitados mentales, quienes deberán acompañar sus solicitudes con una certificación del Centro de Salud Municipal u organismo medico oficial que corresponda acerca del grado de incapacidad.

ART. 297° Para ejercer esta actividad, el solicitante deberá petitionar ante la D.B.M. su inscripción la que llevara un registro al efecto.

ART. 298° En la solicitud de autorización se indicara:  
a) Certificado de residencia expedido por autoridad policial.  
b) Presentar libreta de salud.  
c) Indicar el establecimiento proveedor, y asimismo especificar el producto a comercializar.

ART. 299° Aprobada la solicitud respectiva por la D.B.M. serán inscriptos en la Dirección de Rentas >Municipal abonando la tasa municipal correspondiente.

ART. 300° El permiso será de carácter personal e intransferible para el titular del carné.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 301° El control en la vía pública, en lo que respecta a su instalación y desplazamiento estará a cargo de inspectores de la Dirección de Tránsito.
- ART. 302° Los vendedores ambulantes se estacionarán el menor tiempo posible, debiendo guardar distancia de aquellos comercios que expenden artículos o productos similares en sus ramos principales.
- ART. 303° Queda expresamente prohibido el expendio ambulante de churros, buñuelos, sándwiches, embutidos así como todo otro producto que a juicio de la D.B.M. se considere sanitariamente inconveniente.
- ART. 304° Es prohibida la venta de helados que no provengan de establecimientos autorizados y no sean a vez expedidos en envase de origen y en condiciones higiénicas y conservados en frío adecuado.
- ART. 305° Los vendedores no podrán utilizar para pregonar sus productos elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos que superen los niveles de potencia establecidos.

### **ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, MERIENDAS**

- ART. 306° Los establecimientos elaboradores de empanadas, churros, pizzas, sándwiches, meriendas, miniaturas o ingredientes para copetín y/o productos afines, independientes o anexos a otros negocios además de reunir las condiciones generales del presente reglamento, deberán cumplir con las siguientes disposiciones particulares:
- a) Deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de materias primas y un local de ventas. Las dimensiones mínimas exigidas son las siguientes: 12 m<sup>2</sup> para el local de elaboración, 9 m<sup>2</sup> para el depósito de materias primas y 12 m<sup>2</sup> para el local de ventas.
- b) En caso que el local de elaboración y venta, sea conjunto y a la vista del público es permitido si el salón tiene una dimensión mínima de 30 m<sup>2</sup> y siempre que el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no provoquen molestias al público, ni se comprometa la seguridad del establecimiento y el personal.
- ART. 307° Las condiciones edilicias del local de ventas, serán las establecidas para comercios de alimentos (art. 130).
- ART. 308° La sala o sector de elaboración deberá ser revestida con material liso, impermeable e inalterable hasta una altura mínima de 2,20 mts. y de colores claros. Las mesadas serán de mármol, cerámicos u otro material impermeable e inalterable autorizado.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 309° Estos establecimientos deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente y piletas con desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.
- ART. 310° La iluminación y ventilación será la adecuada a las dimensiones del local y número de personas que permanezcan en el mismo. Las aberturas deberán estar dotadas de dispositivos con mallas metálicas anti-insectos.
- ART. 311° En ningún caso los establecimientos podrán comunicar directamente con baños, dormitorios u otras salas o dependencias ajenas a su fin y que puedan perjudicar la higiene del establecimiento.

### **MATERIA PRIMA**

- ART. 312° En todos los casos las materias primas empleadas en la elaboración deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.
- ART. 313° Cuando la legislación sanitaria nacional o provincial no estableciere el periodo de aptitud bromatológica o fecha de consumo preferente, la D.B.M. lo establecerá, la que deberá constar en los continentes.
- ART. 314° deberán disponer de heladeras y/o sistemas de conservación por frío adecuados para la conservación de materias primas y productos elaborados que lo requieran.

### **UTENSILIOS, APARATOS, ETC.**

- ART. 315° Los utensilios, aparatos, bandejas o fuentes, recipientes u otros elementos deberán ser de material inalterable, inoxidable aprobados para tal fin y de fácil higienización.
- ART. 316° La vajilla empleada en la elaboración y venta debe estar perfectamente higienizada y libre de fisura, cascada o rotura en cuyo caso podrán ser decomisadas. Cuando se emplee vajilla descartable, en ningún caso podrá ser reutilizada.

### **ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION Y VENTA DE HELADOS, SORBETES, ETC.**

- ART. 317° Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de helados deberán responder a las normas de carácter general del presente Reglamento y a las referidas a construcciones y otras obligaciones estipuladas para los establecimientos elaboradores de empanadas, churros prepizzas, sándwiches, y afines contemplados anteriormente.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 318° Toda la materia prima que se emplee en la elaboración de helados, sorbetes y productos afines debe provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria correspondiente y sus condiciones de aptitud bromatológica deberán satisfacer las exigencias del C.A.A.
- ART. 319° El agua empleada en la elaboración debe satisfacer las exigencias de potabilidad de Obras Sanitarias y responder a lo estipulado por el C.A.A., la leche, crema y jugos o zumos de frutas, etc., debe provenir de establecimientos que realicen la pasteurización de sus productos.

### **RESTAURANTES Y COMEDORES**

- ART. 320° Se considera restaurante al local donde se prepara comidas calientes y frías para ser consumidas en el mismo y que cuenten con acceso desde la vía pública, pudiendo o no estar anexo a hoteles, bares, etc.
- ART. 321° Estos establecimientos deberán responder a las condiciones generales exigidas por el presente Reglamento y a las siguientes normas particulares.
- ART. 322° Las dependencias destinadas a comedores, tendrán la amplitud necesaria según la importancia del establecimiento y no comunicaran en forma directa con baños ni dormitorios u otra dependencia considerada inconveniente.
- ART. 323° Las condiciones edilicias responderán a lo establecido para comercio de alimentos (art. 130).
- ART. 324° Las puertas de ingreso deberán contar con dispositivos que aseguren su cierre automático. El mobiliario deberá hallarse en buen estado, la mantelería, vajilla, cubiertería y cristalería deberá estar perfectamente limpia y libre de roturas y cachaduras.
- ART. 325° Estos establecimientos deberán contar con iluminación y ventilación suficiente, conforme a las normas establecidas en el Código de Edificación, en caso contrario, se deberán instalar inyectores, extractores o acondicionadores.
- ART. 326° El ingreso de personal de servicio y proveedores al establecimiento deberá ser por entradas independientes a los locales comedores.
- ART. 327° Es terminantemente prohibido en estos establecimientos la tenencia de alimentos domésticos.

### **COCINAS**





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



ART. 328°

Los muros de las cocinas deberán ser idénticas condiciones que las establecidas para comedores, tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia de los establecimientos y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Estarán bien revocadas, revestidas de azulejos u otro material impermeable e inalterable hasta una altura mínima de 2,20, el resto perfectamente pintado.

b) Los pisos serán de material impermeable y de fácil higienización. Cuando poseyeren cielorrasos estos serán de material autorizado sanitariamente.

c) Las puertas y otras aberturas deberán estar provistas de tela metálica, o cortinas de aire que impidan la entrada de insectos.

d) Cuando existan fogones u hornallas de material, estos serán revestido totalmente de cerámicos u otro material impermeable e inalterable autorizado, a excepción de la parte superior (llamada plancha) que será de acero o baldosa colorada de las conocidas con el nombre de "Marsella".

e) El local será bien ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocaran extractores de aire y ventiladores.

f) deberán contar con pileta de agua en número necesario para el lavado de los materiales de trabajo y vajilla usada en la preparación de comidas, los desagües serán conectados a la red cloacal o cámara séptica. deberán contar con servicios de agua corriente fría y caliente.

g) En las cocinas no podrán guardarse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de las comidas diarias.

h) En las cocinas no permanecerán personas ajenas a la misma. La entrega de platos o fuentes se hará por ventanilla que dará a la antecocina o salón comedor.

i) Estos locales se mantendrán en perfecto estado de higiene, convenientemente pintados, tarea que puede ser ordenada cada vez que a juicio de la D.B.M. lo estimare conveniente.

j) Todos los utensilios usados como cacerolas, sartenes, ollas, etc., estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioros, abolladuras o que tengan el enlozado saltado. En estos casos se procederá al decomiso de los mismos.

k) Estos establecimientos dispondrán de equipos matafuegos, con manómetro de control visual, tipo triclase A,B,C, aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuegos deberá contener polvo químico.

l) Las materias primas deberán ser depositadas en estantes adecuados y los productos que lo requieran conservados en heladeras, cámaras frigoríficas o sistemas de frío autorizados. Todos estos productos procederán de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria y el



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

titular del establecimiento deberá contar con la documentación que asegura la procedencia.

m) Los postres, helados, sorbetes, flanes, etc., deberán depositarse en conservadoras exclusivas para estos alimentos.

n) Las comidas una vez preparadas, no podrán guardarse más de 24 horas ni utilizarse para confeccionar otros platos.

### **BAÑOS**

ART. 329° Estos establecimientos contarán con baños independientes por sexo y en número suficiente a la capacidad e importancia del establecimiento.

ART. 330° Serán construidos según las condiciones establecidas en el título específico de este Reglamento (art. 604).

ART. 331° Los lavados dispondrán de jabón, toallas de papel descartable o secadores automáticos de aire caliente.

ART. 332° Deberán disponer de un sistema eficaz de ventilación mecánica por medio de aberturas y/o extractores que arrojen el aire viciado al exterior.

ART. 333° La autoridad sanitaria podrá exigir una mayor cantidad de lavabos, mingitorios etc., cuando por diferentes razones se estime conveniente.

### **PERSONAL**

ART. 334° El personal de servicios deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo y munidos de la correspondiente libreta de salud actualizada, la que deberá exhibir en todos los casos que le fuere exigido por el inspector actuante.

### **BARES, PUBS, CAFETERIAS Y CONFITERIAS**

ART. 335° Se designan con este nombre a los comercios establecidos con mesas y sillas donde se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas envasadas o al coqueo y a la preparación de sus combinaciones (tragos), las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos tales como, baterías sándwiches y similares para ser consumidos en el mismo local.

ART. 336° Estos locales se construirán de acuerdo a lo exigido para comercios de alimentos. Cuando por razones de arquitectura o decoración sea necesario, podrán autorizarse variaciones a estas exigencias siempre que no se comprometa la higiene y la salubridad. Cuando dispusieran de cocina cumplirán los requisitos establecidos para restaurantes.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
PROVINCIA DE CÓRDOBA  
★

### **CAFÉ Y COPETIN AL PASO**

- ART. 337° Estos locales funcionaran con la carencia absoluta de mesas y sillas, tanto en le interior como en el exterior del negocio y se ajustaran constructivamente a las condiciones requeridas para bares.

### **BOITES, CABARET, DISCOTEQUES, CONFITERIAS BAILABLES**

- ART. 338° Se entiende como tales, los establecimientos en los cuales se despachan bebidas, se realizan bailes entre el publico y se desarrollan números musicales y artísticos.
- ART. 339° En cuanto a sus condiciones constructivas de seguridad, responderán en general a las normas establecidas para bares, observando además las disposiciones en cuanto a aislamiento sonora.

### **CASAS DE COMIDA**

#### **COMEDORES, CHURRASQUERIAS, PARRILLADAS, PIZZERIAS, ETC**

- ART. 340° Se consideran casas de comida a los establecimientos donde se preparan comidas frías o calientes para consumo en los mismos.
- ART. 341° Los comedores y cocinas de estos establecimientos se ajustaran a las disposiciones generales del presente Reglamento y particulares enumeradas para los restaurantes. Las cocinas instalarse en subsuelos.

#### **CASAS DE CONMIDA SIN SALON COMEDOR**

- ART. 342° Se consideran casas de comida sin salón comedor y empresas de catering a aquellos establecimientos donde se preparen comidas frías o calientes y no se consuman en las mismas, sino que se repartan en cualquier forma al exterior.
- ART. 343° En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones requeridas para cocinas de los restaurantes.
- ART. 344° La distribución se realizara de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento para transporte de productos alimenticios.

### **ROTISERIAS**

- ART. 345° Se consideran como tales a los establecimientos donde se expendan productos carnicol cocinados al horno, parrilla o en escabeches así como comidas preparadas o



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

elaboradas para ser vendidas al público y que no se consuman en el mismo.

ART. 346° En locales deberán observar las condiciones edilicias establecidas para los comercios de alimentos (art. 130). Las cocinas por su parte responderán constructivamente a lo exigido para las cocinas de los restaurantes.

ART. 347° En estos establecimientos, además se podrán expender conservas de origen vegetal y animal envasadas, lácteos, fiambres, pastas frescas envasadas, frutas desecadas y dulces, productos de panificación en envases de origen y bebidas en general.

ART. 348° Las dimensiones mínimas de estos establecimientos serán de 30 m<sup>2</sup>. Las secciones que correspondan a cocinas, hornallas y espiedo estarán revestidas de azulejos. Si se instalan asadores estos dispondrán de campanas y extractores de aire.

### **VIANDAS A DOMICILIO**

ART. 349° Las familias que en sus domicilios particulares preparen comidas para ser repartidas en número no mayor de 6 (seis viandas, 12 comidas) no se consideran casas de comida o pensión, pero en todos los casos deberán comunicar a la D.B.M.de su funcionamiento para el control de las condiciones que reuma la cocina e higiene general.

### **AGUA POTABLE**

ART. 350° Con la denominación de agua potable se entiende la que es apta para la alimentación y usos domésticos, No deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico, radioactivos en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente. Para su calificación se tendrá en cuenta el agua normal de la zona, cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas establecidas en el C.A.A., tampoco contendrá gérmenes patológicos y/o toxico génicos.

### **GASES EMPLEADOS EN LA ELABORACION DE BEBIDAS GASIFICADAS Y COMO PROPELENTES**

ART. 351° El anhídrido carbónico o gas bióxido de carbono que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente deberá satisfacer las condiciones exigidas por el C.A.A.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
PROVINCIA DE CÓRDOBA  
★

### **ELABORACION DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS, GASIFICADAS O NO, JARABES PARA REFRESCOS, JUGOS Y ZUMOS VEGETALES Y PRODUCTOS AFINES**

- ART. 352° Con la denominación de bebidas analcoholicas o bebidas sin alcohol, no gasificadas o gasificadas con anhídrido carbónico, se entiende las soluciones acuosas de jugos, extractos o esencias de plantas o sus partes, leche o suero de leche y sustancias aromáticas de uso permitido.
- ART. 353° Con la denominación de jarabe de o para refresco se entiende la disolución en agua potable o destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos comestibles, cítrico, tartarico, láctico, gluconico, fosforito, etc. y una cantidad conveniente de azúcares, sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1,30 a 15° centígrados.
- ART. 354° Con la denominación general de jugos vegetales, zumos de frutas u hortalizas se entiende el producto homogeneizado o no obtenido de la primera expresión en frío o caliente, exclusivamente de las frutas u hortalizas frescas, sanas, limpias, maduras y sin cáscara.
- ART. 355° Todos los productos definidos en los art. Anteriores así como otros similares o afines responderán a las especificaciones contenidas en el C.A.A.
- ART. 356° Estos productos deberán expendirse en recipientes bromatologicamente aptos y en el rotulado deberán consignarse las especificaciones que para cada tipo de producto exige el C.A.A.
- ART. 357° Todo introductor de bebidas mencionadas en el art. Precedentes, que deseen comercializar sus productos en el ejido municipal, deberán solicitar ante la D.B.M., el permiso correspondiente, el que lo habilitara para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en el presente reglamento para introductores de sustancias alimenticias.

### **CONDICIONES GENERALES**

- ART. 358° La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que fabriquen estos productos deberá ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Reglamento.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



ART. 359° Para la instalación y funcionamiento de estas fábricas, deberán solicitar y el permiso de habilitación correspondiente acompañando los siguientes datos:

- De la firma o razón social.
- Planos de obra firmados por profesional habilitado y registrado en la Municipalidad.
- Memoria descriptiva del establecimiento firmada por profesional habilitado.
- Plano de instalación de Fuerza Motriz correspondientes y de la disposición de maquinarias, especificando sus tipos y características, firmado por profesional habilitado. El plano deberá ser registrado en la Municipalidad.
- Ciclo de procesamiento del producto, con toda la documentación pertinente, firmado por profesional responsable.

Cuando en virtud de las dimensiones de la fábrica sea necesario eximir al interesado de alguna presentación, el municipio a través de sus organismos correspondientes podrá hacerlo.

ART. 360° Todos los establecimientos contarán con el asesoramiento de un director técnico que será un profesional universitario graduado en las carreras que lo habilitara para efectuar controles bacteriológicos y físico-químicos y se encuentren debidamente matriculados.

ART. 361° Los establecimientos que soliciten habilitación deberán responder a las características de un proceso industrial sistematizado en sus diversas etapas, abastecimiento, acondicionamiento sanitario del agua, elaboración del producto, envasado y estibaje.

### **CONDICIONES EDILICIAS**

ART. 362° Los establecimientos elaborados deberán contar como mínimo con los siguientes requerimientos edilicios:

- sala de elaboración y embasamiento.
- Deposito de materias primas.
- Laboratorio.
- Deposito de productos terminados.
- Vestuarios y baños.

ART. 363° Cuando el tipo de producto a elaborar, técnica empleada o complejidad del establecimiento lo justifiquen y cuya solicitudes se encuentre técnicamente avalada, la D.B.M. podrá autorizar modificaciones que determinen el funcionamiento del establecimiento que no hagan necesarios alguna de las construcciones exigidas en el art. anterior o por el contrario que determinen la obligatoriedad de nuevas salas o locales.

ART. 364° La sala de elaboración y embasamiento deberá tener como mínimo una superficie de 40 m<sup>2</sup> y responder





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en el presente Reglamento para fábricas de alimentos.

- ART. 365° Las entradas y playas para vehículos de carga y descarga así como los patios de las fábricas deberán estar pavimentadas a fin de evitar el levantamiento de polvo y el barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico y cemento.
- ART. 366° Las maquinas, tuberías, equipos, utensilios y aparatos que estén en contacto con el producto a elaborar deberán ser inalterados no corrosibles, atóxicos y de fácil higienización en toda su extensión.
- ART. 367° Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable con pulido sanitario. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.
- ART. 368° Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos u otras fuentes de provisión de agua que estén autorizados por organismos competentes. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 mts. del pozo negro debiendo estar ligado con una cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.
- ART. 369° La planta industrial deberá emplear en la primera etapa del tratamiento del agua un proceso de filtrado primario, consistente en filtro rápido de arena y grava, canto rodado de granulomeria adecuada y filtro purificador de carbón activado el que será sometido a tratamiento de limpieza periódica u otro sistema aprobado.
- ART. 370° Cuando el embasamiento del producto se realicen envases de vidrio transparente, deberán contar con maquinas lavadoras automáticas al igual que las taponadoras.
- ART. 371° Los recipientes que contengan jarabes, extractos, zumo u otras materias primas serán en su interior enlozados, de acero inoxidable u otro material técnicamente autorizado.
- ART. 372° Todo establecimiento dispondrá de vestuarios y baños. Responderán en este aspecto a lo establecido en el titulo específico del presente Reglamento.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
PROVINCIA DE CÓRDOBA  
★

### **ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE AGUAS GASIFICADA – SODA**

- ART. 373° La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que fabriquen aguas gasificadas (soda en sifones o en botellas) deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Reglamento sin perjuicio de la concurrencia de otras normas emanadas de la autoridad nacional (C.A.A).
- ART. 374° Para la instalación y funcionamiento de fabricas de soda o en botellas se deberá solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los mismos datos y en las mismas condiciones que se establece para fabricas de bebidas analcoholicas, gasificadas o no, jarabes para refrescos, jugos o zumos vegetales y productos afines.
- ART. 375° Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades hasta tanto cuenten con el numero de habilitación bromatológica.
- ART. 376° Los establecimientos que soliciten habitación deben responder a las características de un proceso industrial sistematizado en sus diversas etapas: abastecimiento, acondicionamiento sanitario de agua, elaboración del producto, higienización de envases, envasado y estibado.
- ART. 377° Prohíbese la elaboración de soda con los denominados sifones automáticos y familiares o similares a todo comercio relacionado con la alimentación (bares, restaurantes, hoteles, confiterías, etc.).
- ART. 378° Las fábricas de soda instaladas como anexo a otros negocios tales como despensas, almacenes, bares, etc., cesaran como tales a partir de la fecha de sanción del Reglamento.
- ART. 379° Los vehículos utilizados para el transporte y/o reparto de soda quedaran sujeto a lo previsto en las disposiciones que en esta materia establece el presente reglamento.

### **CONDICIONES EDILICIAS**

- ART. 380° Los establecimientos elaboradores de soda deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos edilicios:
- a) Sala de elaboración y embasamiento.
  - b) Local para depósito.
  - c) Vestuarios y baños.
- ART. 381° La sala de elaboración y embasamiento deberá tener como mínimo una superficie cubierta de 30m<sup>2</sup> y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en el presente reglamento para fáblicas de alimentos.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 382° Las entradas y playas para vehículos de carga y descarga así como los patios de las fábricas deberán estar pavimentadas a fin de evitar el levantamiento de polvo y el barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.
- ART. 383° Las maquinas, tuberías, equipos, aparatos que estén en contacto con el agua deberán ser inalterables, no corrosibles, atóxicos y de fácil higienización en toda su extensión. Las tuberías no deben presentar codos fijos y las maquinas empleadas para la saturación con gas carbónico poseerán dispositivos de contralor y válvula de seguridad.
- ART. 384° Las maquinas, motores, etc., utilizados en la elaboración tendrán una distancia mínima de 0,80 mt. de las paredes linderas debiendo estar asentadas sobre bases firmes a fin de evitar trepidaciones.
- ART. 385° Deberán contar con maquinas y lavadoras y filtro de gas o gasómetro, los que estarán colocados entre el tubo de anhídrido carbónico y la maquina saturadota.
- ART. 386° Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable con pulido sanitario. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.
- ART. 387° Todo establecimiento dispondrá de vestuarios y baños en cantidad proporcional al numero de empleados y obreros que trabajen en el. Las características constructivas responderán a las exigencias que en esta materia establece el presente reglamento.

### **AGUA**

- ART. 388° El agua y el anhídrido carbónico o gas carbónico que se emplee en la elaboración de aguas gasificadas responderán a las exigencias establecidas por el C.A.A.
- ART. 389° Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos u otras fuentes de provisión de agua que estén autorizados por organismos competentes. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 mts. del pozo negro debiendo estar ligado con una cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 390° Solo por expresa autorización de la autoridad sanitaria, podrá funcionar este tipo de comercio, en lugares donde no haya agua potable. En estos casos, será obligatorio realizar todos los tratamientos previos del agua, que la D.B.M. estipule.
- ART. 391° Los elementos utilizados para la fabricación así como los productos elaborados estarán sometidos al análisis fisicoquímico y bacteriológico en forma periódica o en cualquier momento cuando así lo disponga la autoridad sanitaria.

### **ENVASES**

- ART. 392° Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades sin la previa declaración jurada de la existencia de envases de su marca registrada como propia con que iniciaran sus actividades.
- ART. 393° Los envases serán de vidrio u otros materiales autorizados, atóxicos, incoloros, transparentes y de superficie interna y externa lisa. Cuando posea cobertura protectora, esta no debe exceder el 60 % de la superficie lateral del sifón y dejando al descubierto la marca grabada en el envase.
- ART. 394° Se permitirá a las fabricas existentes el uso de sifón de color por un plazo de 1 año para un reemplazo a partir de la sanción del presente Reglamento, debiendo el fabricante efectuar una declaración jurada de la cantidad estimada de estos sifones, como así también los distintos números de matriculadas que sean de su propiedad.
- ART. 395° El cabezal del sifón debe ser de material plástico o de cualquier otra sustancia atóxica autorizada, no porosa, lisa e impermeable, quedando expresamente prohibidas las cabezas de plomo estañado.
- ART. 396° Los sifones deberán llevar un rotulo en su cabeza y en la garrafa, grabado con esmalte vitrificado o arena, el que deberá ser perfectamente legible, consignando el nombre del fabricante, domicilio, marca registrada, así como las demás específicamente exigidas en el C.A.A y la leyenda "Este envase no puede venderse" o " envase no negociable".
- ART. 397° Prohíbese a los industriales poseer o utilizar envases de otras fábricas o durante el reparto dependiente del mismo. Exceptuase aquellos envases que previa autorización municipal hayan sido transferidos por otras fábricas. La comprobación de esta anomalía hace pasible al industrial a la clausura del establecimiento hasta un periodo de 30 días.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 398° Prohíbese a los comerciantes recibir sifones o botellas que no sean propiedad del industrial que los abastece debiendo este entregarle una lista que contenga las marcas de que es titular o cuyo uso haya sido legalmente acordado.
- ART. 399° Todo introductor de aguas gaseosas que deseen comercializar sus productos en el ejido urbano deberá solicitar ante la D.B.M. el permiso correspondiente, el que lo habilitara para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en las disposiciones vigentes del Reglamento.
- ART. 400° Todo el personal afectado a la elaboración y distribución del producto deberá contar con Libreta de Salud actualizada y vestimenta tal cual lo exige el presente Reglamento.

### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

- ART. 401° Las fábricas a instalarse deberán cumplir estrictamente las disposiciones contenidas en la presente Reglanemtacion. Para los establecimientos elaboradores ya instalados y que estén habilitados por la Municipalidad se fija un plazo de 2 (dos) años para adaptar la sala de elaboración, embasamiento y en general para las reformas edilicias que sean necesarias.

### **FABRICAS DE HIELO**

- ART. 402° Con la denominación de hielo se entiende el agua solidificada por un descenso suficiente de temperatura. Todo tipo de hielo destinado al uso bromatológico debe ser preparado con agua química y bacteriológicamente potable, debiendo el agua de fusión reunir también las condiciones de tal.
- ART. 403° Las fábricas de hielo responderán ediliciamente a las condiciones exigidas en el presente Reglamento para fábricas de alimentos. En cuando a las aguas deberán responder en todo a las exigencias planteadas para fábricas de sodas.
- ART. 404° Ninguna clase de hielo puede ser designado con la denominación impropia "hielo químicamente puro". El hielo que se encuentre en circulación o para venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada será decomisado.
- ART. 405° El reparto de hielo debe realizarse en vehículos apropiados expresamente autorizados para tal fin por la D.B.M. los que deberán ser herméticamente cerrados, de uso exclusivo para productos alimenticios.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 406° El fabricante deberá comunicar a la D.B.M. así como hacer constar en las facturas, propagandas el nombre que le corresponde según el procedimiento de fabricación y el tipo de hielo fabricado.
- ART. 407° El departamento de calderas, motor y compresor así como los depósitos de amoniaco, gas sulfuroso, cañerías por donde circulan los agentes de enfriamiento deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconsejen las técnicas afines.
- ART. 408° El material de los moldes de congelación, sistemas de filtros, estanques y depósitos así como los métodos de elaboración estarán sujetos a la aprobación de la D.B.M.

### **FABRICAS DE CERVEZAS**

- ART. 409° Las fábricas de cervezas, también llamadas cervecerías, además de responder a las normas de carácter general del presente Reglamento, deberán satisfacer las siguientes:
- a) La conservación de las materias primas y las operaciones de malteado y otras deben realizarse en locales apropiados y libres de toda contaminación exterior.
  - b) Las bodegas, cámaras o sótanos donde se realice la fermentación, maduración o conservación de la cerveza deberán estar aislados del medio exterior y poseer dispositivos adecuados para la continua renovación de aire y temperatura adecuadas, las paredes y pisos deberán ser de material impermeables y fácilmente lavables.
  - c) Las cubas, tanques, canalizaciones, filtros y demás implementaciones destinados a la preparación del mosto, braceado, clasificación, filtración, fermentación y demás operaciones, deberán estar contruidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.
- ART. 410° Estos establecimientos contarán con un laboratorio para realizar el control de las materias primas y productos elaborados, instalados con la aparatología analítica que a tal efecto recomienda el instituto u organismo competente, debiendo contar con el concurso de un profesional competente.
- ART. 411° El agua usada en la elaboración y limpieza deberá ser potable y responder a las exigencias del presente reglamento.
- ART. 412° Las fabricas o depósitos de cerveza no podrán expender cerveza sin pasteurizar, en toneles, a los negocios que carezcan de instalaciones que aseguren su conservación a baja temperatura o dispositivos adecuados para su expendio.





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

### **FABRICAS DE VINAGRE**

- ART. 413° Los establecimientos destinados a la elaboración de vinagre y a depósitos de los mismos, deberán reunir las condiciones de construcción, ventilación, iluminación exigidas por el presente reglamento a las fabricas de alimento en general.
- ART. 414° Dentro de estos locales solo podrán introducirse, guardarse o manipularse lo siguiente:  
a) Los aparatos y enseres propios del proceso de elaboración y acondicionamiento de productos para la venta.  
b) Envases.  
c) Las materias primas, aptas para su uso y permitidos para la elaboración de vinagres naturales y sus diluciones.  
d) Las sustancias clarificantes admitidas para los vinos.
- ART. 415° Las fábricas de vinagres solo podrán instalarse en locales materialmente separados e incomunicados con el local donde se elaboren o depositen vinos, cervezas, sidras u otra clase de bebidas fermentadas o donde se fraccione, manipule o fabrique alcoholes o bebidas alcohólicas. Igual prohibición rige para los locales en que se desnaturalice alcohol, salvo que la desnaturalización se efectúe para su transformación en vinagre.
- ART. 416° Prohíbese terminantemente la tenencia de ácido acético en las dependencias de la fabrica de vinagre. Cuando se le encontrare en la misma se considerara destinado a la elaboración o alteración de vinagres genuinos.
- ART. 417° Las fábricas de vinagre están obligadas a contar con una báscula de tamaño apropiado, en buenas condiciones de funcionamiento, un acetímetro y un juego de alcoholímetro controlado y sus tablas correspondientes.

### **BODEGAS**

- ART. 418° Los establecimientos vinícolas o bodegas, además de responder a las normas de carácter general cumplirán las siguientes:  
a) Dispondrán de plataforma o tolva de recepción de la uva en el local de obtención del zumo. El local de fermentación dispondrá de ventilación adecuada, el transporte del mosto y de la uva prensada se hará por medios mecánicos hasta el local de fermentación. El local de crianza, conservación o estacionamiento estará provisto de un sistema adecuado de ventilación o de refrigeración.  
b) Los recipientes de fermentación y conservación de los vinos serán de material autorizado.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

c) La elaboración de jugos de uva, concentración de mostos, chicha de uva, champaña y sus productos deben realizarse en locales e instalaciones independientes.

d) Los camiones, tanques y vagones-tanques utilizados para el transporte de vinos estarán oficialmente cubiertos e identificados por numeración y se mantendrán en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.

### **PLANTAS FRACCIONADORAS**

ART. 419° Se entiende por planta fraccionadora o establecimientos de fraccionamiento de vino el destinado al embasamiento del vino en recipientes menores para su venta al público.

ART. 420° Estos establecimientos responderán a lo establecido en el presente Reglamento para locales de fraccionamiento de alimentos.

ART. 421° Esta actividad responderá en general a las normas establecidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

### **EXTRACCION, FRACCIONAMIENTO Y VENTA DE MIEL**

ART. 422° La miel de abejas, miel virgen o simplemente miel para ser librada al público consumidor, debe responder a todas las características físico – químicas y de calidad exigidas por el C.A.A.

ART. 423° Los locales destinados a la extracción, purificación y fraccionamiento de la miel además de cumplimentar las condiciones generales del presente Reglamento deberán reunir los siguientes requisitos:

a) En los locales de extracción, purificación y fraccionamiento solo se permitirá la manipulación de miel, cera de abejas y propóleos y las maquinarias, tanques y demás utensilios serán utilizados para estos productos exclusivamente.

b) Las maquinarias utilizadas para la extracción, como también los recipientes y tanques destinados a contener la miel y en general. Todos los utensilios deberán ser contruidos con materiales inoxidables u otro material autorizado por la D.B.M.

c) En los locales mencionados anteriormente, a fin de evitar la atracción de las abejas por los productos que allí se procesan, se deberán arbitrar los medios necesarios para enmascarar el olor natural de las abejas y/o cera (cortinas impregnadas con sustancias repelentes).

d) Los locales de fraccionamiento, deberán poseer revestimiento lavable hasta 2,20 metros, piletas y baños que responderán a las exigencias del presente Reglamento.

e) Prohíbese la manipulación en un mismo establecimiento de sustancias alimenticias y productos tóxicos.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 424° En los depósitos de miel, solo se permitirá la reserva del producto en condiciones de almacenamiento reglamentario.
- a) Envases o recipientes reglamentarios en cuanto a los materiales con que están contruidos.
  - b) Cierre hermético de los mismos.
  - c) Rotulación adecuada en donde conste: calidad de la miel, peso bruto, peso neto, numero de análisis bromatológico, procedencia y fecha de embasamiento.
- ART. 425° Autorizase el expendio de miel al menudeo en comercios de alimentos autorizados por la autoridad competente, siempre que responda a los siguientes requisitos:
- a) El producto proceda de envase original con marca identificable, de acuerdo a las disposiciones en vigencia. Con tapa inviolable y canilla de salida a guillotina u otro sistema aprobado por la D.B.M. en caso de tratarse de mieles en estado sólido o en franco proceso de solidificación.
  - b) El fraccionamiento se efectúa en presencia del cliente.
  - c) El envase, si lo provee el comerciante, sea de tipo unitario y de primer uso.
  - d) En el local donde se fraccione no se encuentren productos que por su naturaleza se adapten para contener adulteración.
- ART. 426° Los molinos harineros, además de satisfacer las normas de carácter general del presente reglamento, deberán cumplir las siguientes.
- ART. 427° Los locales para depósitos de materia, productos elaborados, para molienda, embasamiento, etc., responderán a las condiciones constructivas del presente reglamento.
- ART. 428° Queda prohibida la circulación, deposito y expendio de harinas, almidones y féculas alimentarias en las siguientes condiciones:
- a) Obtenidas de materias primas (semillas, frutos, tubérculos, etc.) húmedas o variadas, alteradas, mezcladas con productos extraños, falsificadas, contaminadas, etc., o que hayan sufrido procesos de fermentación.
  - b) Mezcladas con productos llamados blanqueadores, bonificadores o mejoradotes, con sustancias minerales o adulteradas por la adición de productos extraños.
  - c) Alteradas por fermentación, acidificación, enranciamiento o por la acción de parásitos animales o vegetales.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 429° Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos destinados a mejorar, blanquear, madurar o corregir harinas alimenticias.

### **TOSTADEROS DE CAFÉ Y MOLINOS DE ESPECIAS**

- ART. 430° Los tostaderos de café y molinos de especias contemplaran las disposiciones expresadas para fábricas de productos alimenticios, además de las siguientes condiciones.
- ART. 431° Los depósitos de café verde y tostado, el tostadero de café, molienda y embasamiento, se realizara en locales independientes.
- ART. 432° El local para torrefacción de café dispondrá de una campana que facilite la rápida evacuación de los humos producidos en la faz de la torrefacción y enfriamiento de los cafés torrados.
- ART. 433° El molido de las especias se hará en un molino individual para cada una y la molienda se conservara en envases adecuados y exclusivos.
- ART. 434° Queda prohibido en los tostaderos de café y molinos de especias, el almacenamiento de productos y materias susceptibles de ser empleadas para la adulteración de los productos que allí se elaboran.
- ART. 435° Queda prohibida la tenencia de materias primas adulteradas. Se prohíbe la venta de café modificado por la acción del aire (fermentación y enranciamiento).
- ART. 436° Queda prohibida la elaboración, molienda, tenencia, circulación y expendio de cualquier tipo de cafés que se encuentren alterados, coloreados artificialmente, barnizados, con glicerina u otras sustancias, privados total o parcialmente de su cafeína (y siempre que no se indique) que contengan sucedáneos organolépticos del café, achicoria u otros granos extraños así como cualquier sustancia destinada a modificar la composición del producto genuino normal.

### **SALINERAS**

- ART. 437° Se denominan salineras a los establecimientos donde se realizan tareas de trituración, molienda, envasado y fraccionamiento de sal para el consumo, sea para cocina, mesa o industrias de la alimentación.
- ART. 438° Estos establecimientos responderán a las características constructivas de fraccionadoras de alimentos establecidas en el presente Reglamento.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 439°      Previo al envasado se deberá comprobar que la sal carece de gérmenes patógenos que puedan alterar sus propiedades.
- ART. 440°      Los establecimientos fraccionadores, solo podrán recibir para tal fin sal envasada en bolsas nuevas o en envases apropiados. Emplear envases higiénicos y de primer uso.
- ART. 441°      Únicamente podrán recibir sal despachada y transportada a granel (sin envase) y directamente de origen, las industrias que no sean de la alimentación o no destinados al consumo humano.
- ART. 442°      Las industrias de productos alimenticios, tales como panaderías, fabricas de chacinados, fabricas de conservas, industrias de salazón, etc., no pueden tener en sus depósitos sal a granel ni sal envasada en bolsas que no sean de primer uso. Los establecimientos frigoríficos deben depositar la sal que destinen a la elaboración de alimentos en lugares separados de la que utilizan para salar cueros u otro uso no alimentario.

### **FERIAS FRANCAS**

- ART. 443°      La instalación de ferias francas municipales (transitorias o permanentes), se regirán para su fraccionamiento por las siguientes disposiciones complementarias.
- ART. 444°      La calle o lugar donde funcionare la feria franca municipal, deberá estar provista de pavimento y disponer del servicio de barrido y limpieza, asimismo las calles que colindan con el lugar de realización de la feria, en caso de no ser pavimentadas, deberán regarse permanentemente mientras funcione la feria franca.
- ART. 445°      El lugar donde funcione la feria deberá estar provisto de agua corriente y potable, en caso de no contar con este servicio, una cisterna municipal proveerá dicho elemento a los puestos durante la feria.
- ART. 446°      Queda prohibido desde el acto de apertura de la feria el transito de vehículos no expresamente autorizados en el lugar de funcionamiento de la misma, así como la tenencia o permanencia de animales domésticos no autorizados para su venta.
- ART. 447°      Toda la mercadería que ingrese a la feria para su venta será sometida a control bromatológico municipal. Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos para la venta no autorizados, falsificados, adulterados, vencidos o alterados procederán a su intervención o comiso según corresponda así como



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

extraer muestras destinadas al contraste por el Laboratorio bromatológico Municipal.

- ART. 448° Todos los productos carnicos, lácteos deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente. La tenencia y conservación se realizara de acuerdo con las normas bromatológicas establecidas.
- ART. 449° Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, aparatos y accesorios que deban ser utilizados o se hallen contacto con los alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene.
- ART. 450° Las personas que intervengan en las ventas deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la Libreta Sanitaria correspondiente.
- ART. 451° Es obligación de los puesteros o permisionarios dejar el lugar circundante al puesto en buenas condiciones de higiene luego de finalizada la feria.

### **CARNICERIAS**

- ART. 452° Las carnicerías que soliciten habitación, traslado, transferencia, pedidos de anexos solo podrán ser autorizados cuando se ajusten a las disposiciones particulares del R.B.M. y a las siguientes normas particulares.
- Respondan a lo establecido en las disposiciones generales de comercios de alimentos y cuenten con una superficie que no comprometa las condiciones higiénico – sanitarias.
  - Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.
  - deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlozado u otro material autorizado alimentadas con agua potable, desagües a la red cloacal o en caso de no contar con este servicio, descargaran a cámaras sépticas y estas a pozos, debiendo en este caso dotarlos de sifones reglamentarios.
  - Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfrace los colores naturales de los productos carnicos.

### **ACCESORIOS, UTENSILIOS, RECIPIENTES, ETC**

- ART. 453° Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar construidos o responder a las siguientes características:





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- a) Las mesadas deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.). cuando los mismos dispongan tablas para serruchado manual, estas deberán ser de madera dura. Los soportes de las mesadas estarán contruidos en hierro o mampostería, en este último caso, totalmente revestidos de azulejos.
- b) deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin.
- c) Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.
- d) El peaje se realizara con balanzas autorizadas y controladas por organismo competente municipal.
- e) Los rieles, gancheras, ganchos deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm. y al piso de 30 cm.
- f) deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa.

### **MATERIAS PRIMAS**

ART. 454°

Los productos carnicos deberán proceder de plantas faenadotas habilitadas y munidos de su correspondiente documentación:

- a) Las reses o canales deberán estar identificadas con los sellos de inspección correspondientes.
- b) A efectos del inc. Anterior toda mercadería que no cuente con los requerimientos mencionados será considerada clandestina y por ello pasible de comiso, sin perjuicio de las multas que pudieren corresponderle.
- c) Toda mercadería intervenida y hasta la determinación oficial de su destino posterior deberá ser mantenida en la cámara o heladera del negocio, quedando prohibida su venta o comercialización.
- d) Los chacinados, embutidos que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.
- e) Todas las carnes y productos carnicos frescos que se expendan en las carnicerías así como en cualquiera de los rubros autorizados por este Reglamento para la venta de carnes y subproductos, deberán estar conservados de manera permanente a una temperatura que no supere los 8° C.

ART. 455°

Se establecen las siguientes prohibiciones para los comercios de carnicerías:

- a) Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores, este producto se prepara a la vista y ante el pedido del adquirente.
- b) Depositar productos en el piso, la tenencia de materiales ajenos a las labores propias del establecimiento en el local.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



c) El uso de envolturas no permitidas como ser papeles impresos de periódicos o revistas. Solo se autoriza para el envasado papel o recipiente de primer uso.

d) El uso de aserrín de madera para absorber la humedad del suelo.

ART. 456° En caso de poseer reparto a domicilio se deberá hacer en vehículos autorizados según las normas planeadas en el título específico de transportes de alimentos del presente Reglamento.

### **VENTA DE CARNES TROCEADAS**

ART. 457° Autorizase la comercialización de carne troceada y envasada, de distintos cortes y de ganado bovino, ovino, caprino, aves, animales de caza y de corral y de pelo (conejos, nutrias, etc.).

ART. 458° Cuando la comercialización se efectuó en supermercados, autoservicios, carnicerías, etc. los locales responderán a las exigencias para ese establecimiento. Cuando se habiliten como rubro anexo de almacenes minoristas, despensas, rotiserías, fiambrierías, etc., estos locales dispondrán de un área de acceso directo al público para sentirse sin intermediación de operario alguno. Cuando se habiliten locales expresamente para este fin, responderán a las características constructivas establecidas para carnicerías pero con una dimensión mínima de 16 m<sup>2</sup>.

ART. 459° Todos los productos carnicol mencionados anteriormente deberán provenir de establecimientos habilitados por Autoridad Sanitaria competente. En caso de habilitación municipal los trozadores deberán contar con inspección veterinaria con los mismos requisitos exigidos para las fábricas de embutidos. El transporte habilitados de acuerdo con las exigencias requeridas en la legislación respectiva.

ART. 460° El envasado deberá realizarse con materiales bromatológicamente aptos y autorizados por el C.A.A. debiendo constar en forma clara y legible en los envases:

- a) Nombre y dirección del establecimiento elaborador o procesador.
- b) Número de habilitación.
- c) Peso neto.
- d) Corte ofrecido.
- e) Fecha de envasado y vencimiento.
- f) Precio de venta.
- g) Temperatura de conservación.

ART. 461° Su conservación en los lugares de venta se hará en heladeras vitrinas u otros sistemas autorizados que aseguren su temperatura de conservación. Estas heladeras serán



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



distintas exclusivamente para mantener carne troceada y envasada, estarán ubicadas en el sector de acceso al público y alejadas de mercaderías que puedan generar contaminación (ej. Productos de limpieza, verduras, etc.).

### **CARNICERIAS COMPLEMENTADAS (MERCADITOS)**

- ART. 462° Se entiende por carnicerías complementadas (mercaditos), a aquellos comercios que además de la venta de carnes en todas sus formas, anexen los productos alimenticios que a continuación se detallan:
- a) Lácteos en todas sus formas.
  - b) Fiambres.
  - c) Dulces naturales o envasados.
  - d) Frutas y verduras.
  - e) Huevos.
  - f) Conservas en todos sus tipos.
  - g) Productos de venta en despensa (farináceos, cereales, bebidas, etc.)
- ART. 463° Las carnicerías complementadas deberán tener una dimensión que no comprometa las condiciones higiénico-sanitarias.
- ART. 464° Las condiciones constructivas del sector de carnicería como así también la provisión de elementos y otras exigencias particulares responderán a lo establecido específicamente para este rubro en el presente Reglamento.
- ART. 465° La balanza que se utiliza para el peaje de carne, no podrá ser utilizada para pesar otros productos.
- ART. 466° Queda prohibido para la persona que atiende la venta de carnes, realizar la atención de las ventas de otras mercaderías.
- ART. 467° Cuando se pretenda incorporar la venta de pescados y mariscos, deberán además de observar las adecuaciones constructivas y la independencia en el uso de elemento (balanzas, heladeras etc.) con otros productos, adecuarse a las exigencias de acondicionamiento del producto que se establece el título específico del presente reglamento.
- ART. 468° Para la comercialización de productos de despensa, deberán observarse las exigencias de equipamiento y acondicionamiento establecido al respecto en el título específico del presente reglamento.
- ART. 469° Para la comercialización de frutas y verduras se dispondrá de un sector cuya dimensión y disposición no comprometa la higiene del negocio, observándose las exigencias



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

específicas que al respecto se establecen en el art. 203 de este reglamento.

### **ESTABLECIMIENTO QUE ELABORAN CHACINADOS O EMBUTIDOS**

- ART. 470° La denominación y composición de cada producto embutido y/o chacinado para el R.B.M. así como las materias primas, aditivos, colorantes y cualquier otra sustancia utilizada en la elaboración o fabricación son los adoptados por el R.I.P y en todos los casos deberán proceder de plantas habilitadas por autoridad competente.
- ART. 471° Todo producto que se elabore deberá ir munido de una etiqueta, rotulo, faja, etc. donde se consignara el nombre y apellido del elaborador, denominación del producto, materia prima con que esta elaborado y su composición centesimal, fecha de elaboración y firma del profesional si lo hubiere, en las siguientes condiciones:
- a) Chorizos frescos y morcillas llevaran un rotulo cada 5 kg.
  - b) Salchichas, codeguines, longanizas, etc., un rotulo por cada 3 kg.
  - c) Salamanes, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, pancetas, tocinos y en general cualquier unidad, un rotulo por cada pieza.
- ART. 472° En el caso de embutidos frescos y morcillas, deberán además de identificarse el proveedor pro el marbette, precintar cada madeja a efectos de la fiscalización.
- ART. 473° La autoridad sanitaria podrá, a efectos de un mejor control, exigir a las fabricas, en los tiempos y formas que considere convenientes, la designación de Inspectores y/o Directores Técnicos de la empresa.

### **CONDICIONES EDILICIAS**

- ART. 474° Para la instalación de estos establecimientos se deberá presentar un plano realizado por profesional técnico, donde consten las distintas dependencias que integraran la fábrica, debidamente aprobados por la División Desarrollo Urbano y la D.B.M.
- ART. 475° Estos establecimientos deberán hallarse aislados de toda industria que elabore productos no comestibles y cuya actividad pueda resultar inconveniente a los productos que allí se elaboran.
- ART. 476° Las condiciones constructivas exigidas para la instalación de estos establecimientos serán las dispuestas para fábricas de alimentos y las siguientes condiciones particulares:
- a) Sala de elaboración; independiente de toda otra sala y con una dimensión mínima de 30 m2.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

b) Sala de depositado: la dimensión mínima de esta sala será de 20 m<sup>2</sup>.

c) Cuando elaboren embutidos secos o cocidos deberán contar con salas anexas adecuadas a tal fin y elementos para su realización técnicamente aprobados.

d) Las cámaras frigoríficas o sistemas de frío deberán satisfacer las condiciones establecidas en el presente reglamento.

e) Local de ventas: cuando el establecimiento expendiera en el mismo lugar sus productos deberá proveer un local de 16 m<sup>2</sup> como mínimo y con los elementos y características exigidas para el rubro carnicerías.

f) Cuando la D.B.M. lo considere factible, atento al volumen de trabajo, podrá autorizar el despostado y la elaboración dentro de la misma sala.

ART. 477° En las carnicerías y mercaditos se permitirá únicamente la elaboración de facturas frescas para la venta diaria. Para la misma, se deberá contar con un sector independiente del lugar de venta y con no menos de 20 mts. Cuadrados de sup. Acondicionados convenientemente.

ART. 478° Los vestuarios y baños deberán ser independientes para cada sexo cuando la importancia y características del establecimiento lo exijan y serán construidos de acuerdo a lo exigido por este Reglamento.

ART. 479° Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la correspondiente Libreta de Salud.

### **UTENSILIOS**

ART. 480° Deberán observarse las condiciones establecidas para carnicerías art. 453 sin perjuicio del cumplimiento de disposiciones nacionales y/o provinciales.

### **PRODUCTOS DE PESCA**

ART. 481° Establécele la obligatoriedad a someter a reinspección sanitaria a los productos de la pesca, que se introduzcan a la localidad para su comercialización.

ART. 482° En lo referente a definición y nomenclatura de los productos de la pesca conservados por el frío, salados, deseados, preparados varios, semi – conservas, conservas así como cualquier denominación referida a peces, se adoptará lo establecido por el R.I.P.

### **PESCADERIAS**



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 483° Las pescaderías y puestos para la venta de productos de la pesca, funcionaran en locales aislados (anexados o no a otros negocios) habilitados por autoridad municipal competente, debiendo cumplir las condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en el presente Reglamento y tendrán una sup. Mínima de 20 m<sup>2</sup>.
- ART. 484° Estos establecimientos deberán tener sus paredes con revestimientos impermeable autorizado hasta 2,20 metros, pileta de material autorizado para mantener los productos de la pesca con hielo a razón de 500 gr. por cada kg. De pescado. Sistemas de frió adecuados al volumen de venta del establecimiento y que aseguren una buena conservación de los productos.
- ART. 485° Queda prohibida la venta de pescado crudo en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras, con cabeza, ojos y agallas. El troceado solo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador. Como excepción se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando se lo expenda congelado, bajo envoltura de fábrica y proceda de establecimientos autorizados sanitariamente.
- ART. 486° Los introductores de productos de pesquería para consumo en el ejido , además de dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente Reglamento para introductores de sustancias alimenticias, solicitaran su inscripción en el Registro de "Introducción y comercialización de Productos de Pescadería Frescos", procedente de río y/o mar, a fin de garantizar el mas estricto control higiénico – sanitario.
- ART. 487° Los productos de pesquería de procedencia nacional o extranjera serán presentados con el certificado sanitario expedido por autoridad sanitaria de origen, con especificación de fecha de elaboración y de aptitud para el consumo, sin perjuicio de la inspección veterinaria a la que pueda ser sometido por personal de la D.B.M.

### **COMERCIO Y VENTA DE HUEVOS**

- ART. 488° Se entiende por huevo, el ovulo completamente evolucionado, fecundado o no de gallinas. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá aclararse de la especie que proviene.
- ART. 489° Los establecimientos destinados al acopio, depósito, dosificación y/o envasado de huevos deberán contar con sala de recepción, clasificación y embalaje y sala de depósito y expedición o venta las que deberán cumplir las





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en el presente Reglamento.

- ART. 490° El embalaje y rotulado del huevo para consumo se hará en cajones de madera de 30 docenas, separados por un divisorio intermedio. Los huevos se mantendrán depositados en los denominados "maples de dos docenas y media cada una, estos podrán ser de plástico o cartón prensado quedando permitido el embalaje en cantidades menores de media y una docena en maples con su correspondiente tapa. La D.B.M. podrá autorizar nuevos sistemas de acondicionamiento y embalaje cuando la tecnología lo exija.
- ART. 491° La clasificación, tipo y calidad de los huevos, ya se trate de huevos frescos, conservados, líquidos o deshidratados en sus caracteres físico-químicos y bacteriológicos son para este Reglamento los contenidos en las disposiciones del R.I.P.
- ART. 492° Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos, con olor sulfhídrico y aliáceo, sanguíneo, empollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.
- ART. 493° Las partidas de huevos en las que la proporción de los ineptos para el consumo llegue o pase del 20 % serán inutilizadas en su totalidad.
- ART. 494° Todo acopiador y/o distribuidor de huevos, deberá estar inscripto en esta Municipalidad de la misma manera que deberá acreditar la procedencia de la mercadería y la someterá a los controles sanitarios que se estimen convenientes, en sus lugares de acopio, así como en los puestos de inspección que la autoridad sanitaria establezca.
- ART. 495° La D.B.M. queda facultada, a los efectos de una eficiente fiscalización, a disponer las exigencias en cuanto a identificación de mercadería, tal como puede ser la aplicación de sellos u otros métodos con idéntico objetivo.
- ART. 496° Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios deberán ser desnaturalizados con sustancias de olor penetrante (aceite alcanforado, esencia de trementina) u otro sistema que indique el Laboratorio Bromatológico Municipal.
- ART. 497° El personal así como el transporte de estos productos observara los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
PROVINCIA DE CÓRDOBA



### **MATADERO – PELADERO DE AVES**

- ART. 498° Se entiende por matadero, peladero de aves los establecimientos o fracción de establecimientos dedicados a la faena de animales comerciante designados como tales.
- ART. 499° La instalación y ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Reglamento sin perjuicio de otras disposiciones emanadas de la autoridad nacional, provincial o municipal.
- ART. 500  
A partir de la entrada en vigencia de la presente Reglamentación solo se permitirá su localización en las zonas definidas mediante ordenanza emanadas para tal fin, de este municipio.
- ART. 501° El sitio de ubicación dispondrá de abastecimiento de abundante agua potable fría y caliente con una reserva en tanques para cuatro horas de labor, calculadas sobre la base de 20 litros de agua por ave sacrificada, con facilidad para la instalación de los sistemas de efluentes debiendo estar el establecimiento alejado de cualquier industria que pueda provocar contaminación.
- ART. 502° Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como:  
a) Playa de descarga.  
b) Playa de sacrificio, la que deberá estar dividida en tres zonas  
1\_ Zona sucia.  
2\_ Zona intermedia.  
3\_ Zona limpia.  
c) cámaras frigoríficas.  
d) Vestuarios y baños.  
e) Local de ventas.
- ART. 503° Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo a lo establecido por el D.B.M.
- ART. 504° La playa de descarga deberá estar provista de techo y piso impermeable y a una altura adecuada que posibilite la descarga de las aves de los vehículos.
- ART. 505° En la denominada zona sucia se efectuara el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y solo se comunicara con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.
- ART. 506° En la denominada zona intermedia se realizara el escaladazo y desplume. Esta zona deberá estar separada



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

de la zona sucia y limpia y solo tendrá comunicación a través de puertas provistas de cierre automático. El escalado se realizara con agua caliente potable y a una temperatura que oscilara entre los 50 y 60 grados centígrados con renovación continua.

- ART. 507° En la denominada zona limpia se realizara la evisceracion acondicionamiento, embalaje, etc, pudiendo estar en este sector la cámara frigorífica.
- ART. 508° La tarea de empaque de las aves terminadas para su venta deberá hacerse en una envoltura individual o en cajones de primer uso recubierto interiormente con papel impermeable de material autorizado. Los establecimientos consignaran en sus empaques, la dirección de la firma faenadota y el numero de registro otorgado por la D.B.M.
- ART. 509° Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de faenamamiento, procesamiento, conservación y embalaje de las aves serán de material y construcción tal que faciliten su higienización.
- ART. 510° La conservación de las aves se hará por cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura no mayor de 2° centígrados y no menor de 2° centígrados bajo cero, quedando prohibido la descongelación y recongelado de las aves.
- ART. 511° Toda ave que se destine a sacrificio deberá ser previamente sometida a inspección sanitaria veterinaria.
- ART. 512° El personal así como el transporte de estos productos observara los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

### **MATADEROS DE CABRITOS Y LECHONES**

- ART. 513° Se entiende por mataderos de lechones y cabritos los establecimientos o fracción de establecimiento dedicados a la faena de animales comercialmente designados como tales, cuyo peso no exceda de los 12Kg. para lechones y de 8Kg. para cabritos en la res desollada. En ambos casos el peso se considerara con la res eviscerada.
- ART. 514° La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse a las normas que se establecen en el presente Reglamento sin perjuicio de otras disposiciones emanadas de la autoridad nacional, provincial o municipal.
- ART. 515° A partir de la entrada en vigencia de la presente reglamentación solo se permitirá su localización en las



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

zonas definidas mediante ordenanza emanadas para tal fin, de este municipio.

- ART. 516° El sitio de ubicación dispondrá de abastecimiento de abundante agua potable fría y caliente con una reserva en tanques para cuatro horas de labor, calculadas sobre la base de 30 litros de agua por animal sacrificado, con facilidad para la instalación de los sistemas de efluentes, debiendo estar el establecimiento alejado de cualquier industria que pueda provocar contaminaciones.
- ART. 517° Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como mínimo:
- a) Corral de encierro: dotados de rampas de descarga, completamente cercados, piso antideslizantes y con declive a bocas de desagüe. Sus dimensiones acorde a la faena del establecimiento.
  - b) Dependencias para inspección veterinaria.
  - c) Sala de faena: de aproximadamente 40 m<sup>2</sup> pudiéndose agrupar las tres zonas:
    - 1- Sucia (desensibilización y sangrado)
    - 2- Intermedia (cuereado, escaldado y eviscerado)
    - 3- Limpia
  - d) Sala de desperdicios y decomisos: dotados de autoclave o hormo crematorio.
  - e) Cámaras frigoríficas: que aseguren temperaturas no superior a 0° centígrado.
  - f) En caso de realizar troceo para su venta, estos establecimientos deberán adicionar una sala que deberá prestar las mismas exigencias que en las fábricas de embutidos.
- ART. 518° Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo con lo establecido por el R.I.P. Estas actividades se podrán realizar en otros mataderos autorizados por la D.B.M. para faena de bovinos y cerdos.
- ART. 519° Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de faenamamiento, procesamiento, conservación y embalaje deberán ser antioxidantes y no atacables por los ácidos orgánicos, debiendo ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene.
- ART. 520° El personal así como el transporte de estos productos observara los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

### **GRASERIAS**

- ART. 521° Se entiende por grasería a todo establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 522° Se entiende por grasa animal la grasa que provenga de animales de consumo permitido, apta para el consumo humano y que se designara de acuerdo con la especie que provenga.
- ART. 523° A partir de la entrada en vigencia de la presente reglamentación solo se permitirá su localización en las zonas definidas mediante ordenanza emanadas para tal fin, de este municipio.
- ART. 524° Los establecimientos estarán cercados y por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como mínimo:  
a) Local de residuos, deposito y clasificación de materia prima.  
b) Local de elaboración y envase.  
c) Deposito de expedición del producto elaborado.  
d) Cámaras frigoríficas: para conservar el producto elaborado y su temperatura no podrá superar los 4° centígrados.  
e) Baños y vestuarios.
- ART. 525° Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo con lo establecido por el R.I.P.
- ART. 526° La materia prima a elaborar deberá provenir de establecimientos habilitados en el orden nacional, provincial o municipal y que cuenten con inspección veterinaria o de carnicerías habilitadas e el orden municipal. No se podrá utilizar sebos declarados por la inspección veterinaria no recuperables.
- ART. 527° Los siguientes son requisitos de cumplimiento obligatorio:  
a) Prohíbese el uso del procedimiento a fuego directo.  
b) Las definiciones de productos elaborados y los sistemas de elaboración serán establecidos por el R.I.P.  
c) serán aceptados los aditivos empleados en la elaboración, siempre que sean los específicamente autorizados.
- ART. 528° Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de procesamiento, conservación y embalaje deberán ser antioxidantes y no atacables por los ácidos orgánicos, debiendo ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene.
- ART. 529° El personal así como el transporte de estos productos observara los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

### **TRIPERIAS**



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 530° Como tripería se entiende el establecimiento o sección del establecimiento donde se elabore el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago, para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos.
- ART. 531° Estos establecimientos observaran las condiciones de construcción, funcionamiento y ubicación establecidos en el presente Reglamento para graserías.

### **MONDONGUERIAS**

- ART. 532° Como mondonguerías se entiende el establecimiento o sección del establecimiento donde se procesa el mondongo (estomago de los rumiantes con sus cuatro compartimientos).
- ART. 533° Estos establecimientos observaran las condiciones de construcción, funcionamiento y ubicación establecidos en el presente Reglamento.

### **DEPSITO PARA ACOPIO DE PRODUCTOS DE CAZA**

- ART. 534° Se considera deposito para acopios de productos de caza a los establecimientos que en época autorizada pro la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Recursos Renovables de la provincia de Córdoba para la captura o caza, acopien, concentren o realicen cualquier otro acto que implique la tenencia para su primer traslado al establecimiento faenados de animales de la caza mayor o menor.
- ART. 535° La habilitación de los establecimientos comprendidos en el art. anterior se solicitara consignando los siguientes datos:
- a) Nombre de la persona o designación comercial de la entidad que la formule, en caso de tratarse de una persona jurídica (sociedad anomia, sociedad de responsabilidad limitada, etc.), nombre de la persona responsable ante las obligaciones del presente Reglamento.
  - b) Domicilio legal.
  - c) Ubicación del establecimiento y su dirección postal.
  - d) Planos de construcción aprobados por la Municipalidad y descripción del establecimiento, indicando su capacidad de almacenamiento, secciones que comprende, clases de construcciones e instalaciones, capacidad de las cámaras frigoríficas.
- ART. 536° Será requisito fundamental para el otorgamiento de la habilitación, acompañar la documentación exigida y debidamente cumplimentada de la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Recursos Renovables de la Provincia de Córdoba para acceder a lo solicitado.





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 537° Se deberá presentar número de inscripción en el Registro oficial para Establecimientos que procesen productos de caza de la Subsecretaría de Desarrollo Agropecuario de la Provincia de Córdoba.
- ART. 538° Se deberá presentar número de inscripción en el registro correspondiente de la dirección de Bosques, Suelos y Recursos Renovables de la Provincia de Córdoba u organismo que en el futuro reemplace.
- ART. 539° Solo se permite la localización de estos establecimientos en las zonas definidas mediante ordenanza emanada para tal fin, de este municipio.
- ART. 540° Estos establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán responder constructivamente a las condiciones enunciadas en el presente Reglamento para depósitos de alimentos y a las siguientes particulares:
- a) Estar ubicados en terreno alto.
  - b) La planchada de descarga será de cemento asfalto u otro material autorizado así como los lugares de acceso.
  - c) En el acopio las piezas deberán estar suspendidas y con suficiente separación para la circulación del aire y en gancheras apropiadas a tal fin, quedando expresamente prohibido el acopio en el piso.
  - d) Estos establecimientos deberá poseer cámaras frigoríficas con temperatura acondicionada a la actividad y responder a las exigencias del presente Reglamento para este ítem.
  - e) El transporte comercial hasta y desde el establecimiento se hará en vehículos cerrados perfectamente aireados y con las piezas colgadas y separadas entre si por suficiente espacio para ventilación.

### **CAMARAS FRIGORIFICAS**

- ART. 541° Se entiende por cámara frigorífica el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.
- ART. 542° Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán estar construidas de mampostería y material aislante de acuerdo a las normas térmicas. Su interior, revocado con cemento alisado de color blanco o natural o revestidos de azules, cerámicos u otro material impermeable de fácil lavado. El exterior también deberá estar revocado a fin de evitar el paso de humedad.
- ART. 543° El techo será de construcción similar al de las paredes, el cielorraso de material impermeable e incombustible y de fácil higienización. El piso deberá ser antideslizante y no atacable por los ácidos grasos, los ángulos redondeados y las puertas serán de hoja llena, provistas de material



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

aislante térmico y deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

- ART. 544° Deberán poseer buena iluminación y la fuente lumínica debe ser segura y protegida con escudo protector o tulipas irrompibles a fin de prevenir riesgos en caso de rotura. Los sistemas de ventilación deben ser adecuados y permitir la renovación del aire interior y dotado de instrumental para el control y registro de temperatura y humedad relativa.
- ART. 545° Cuando cuenten con antecámaras, estas deberán reunir los requisitos exigidos para las cámaras.
- ART. 546° No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobrecejillas de madera que faciliten la aireación, cuando se utilicen estanterías, estas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil higienización al igual que las bandejas o contenedores. Solo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.
- ART. 547° Los rieles estarán a una distancia que impida el contacto entre las reses, medias reses y/o cuartos entre su o con las paredes o piso de la cámara.
- ART. 548° Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y piso de la cámara.
- ART. 549° Las carnes, los productos de caza y de la pesca y los huevos refrigerados expuestos a temperatura ambiente no podrán ser nuevamente sometidos al proceso de enfriado, salvo por imprescindible necesidad de transporte y por breve lapso.
- ART. 550° La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito será evaluados por la D.B.M.
- ART. 551° La temperatura interior de las cámaras por ningún motivo podrá ser superior a la que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserva (enfriado, congelado o ultra congelado).
- ART. 552° Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros, libres de olores indeseables y ser desinfectadas tantas veces como sea necesario o determine la inspección debiendo realizarse esta tarea con la cámara vacía.

### **REMATE DE ALIMENTOS**



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 553° La venta de almoneda o pública subasta de productos alimenticios de cualquier tipo y origen queda sujeta a las presentes disposiciones.
- ART. 554° Los martilleros que quieran ejercer la subasta de productos alimenticios, deberán acreditar ante la D.B.M. su condición de tal y estar inscriptos en el colegio respectivo.
- ART. 555° No podrá anunciarse la venta en subasta publica de ningún producto alimenticio sin previo permiso de la D.B.M.. A tal efecto se requerirá nomina de productos, especificando: marca, cantidad y procedencia y lugar donde se encuentran depositados estos productos. Este permiso se tramitara con 10 (diez) días de anticipación a la fecha del remate.
- ART. 556° El martillero deberá constituir domicilio legal en el ejido Urbano el que se reputara subsistente para todos los efectos legales mientras no designe otro.
- ART. 557° Solicitada la autorización la D.B.M. ordenara se practique una prolija inspección de los alimentos a venderse, tomando muestras de aquellos que juzgue convenientes, las que serán remitidas al Laboratorio para su análisis. La toma de muestras observara los procedimientos de estilo.
- ART. 558° Las mercaderías que del análisis resultaren clasificadas como adulteradas, alteradas o no reglamentarias serán decomisadas por la D.B.M. los análisis del Laboratorio podrán ser observados hasta el tercer día, contados desde la fecha de notificación al interesado, pudiendo este hacer uso de los derechos estipulados en la reglamentación correspondientes a las pericias ordinarias. Vencido el plazo sin que se haya formulado reclamo, los productos serán inutilizados en la forma que en cada caso indique la D.B.M.
- ART. 559° Los productos sacados a remate responderán en cada caso a las disposiciones del C.A.A. vigente tanto en lo que respecta a su calidad intrínseca como en lo que se refiere a envasado y rotulación.
- ART. 560° No se acordara la autorización para la venta en subasta publica de productos perecederos o pronta descomposición, como ser: carnes, lácteos, pescados, huevos, pan, frutas, etc.
- ART. 561° Concedida la autorización de subasta por parte de la D.B.M. será valida por diez (10) días, dentro de cuyo término los martilleros deberán llevar a cabo su cometido, pasado el cual estarán obligados a recabar nueva autorización.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 562° Los martilleros a quienes se les hubiera otorgado autorización, estarán obligados a comunicar a la D.B.M. con 48 (cuarenta y ocho) horas de anticipación la fecha fijada para la subasta con las indicaciones del lugar y hora y mantener en lugar visible durante el tiempo del remate la lista de productos autorizados a subastar y el certificado de que dicha mercadería es apta para el consumo.
- ART. 563° Los locales en que se efectúan remates de productos alimenticios serán mantenidos en adecuadas condiciones higiénicas y no se permitirá el fraccionamiento o trasvasamiento de los productos sometidos a remate.

### **LAVADO Y DESINFECCIO DE VAJILLAS Y DEMAS ELEMENTOS A CONTENER ALIMENTOS**

- ART. 564° La vajilla (cubiertos, vasos, tazas, copas, pocillos) y demás utensilios en la venta de alimentos o bebidas en los establecimientos que los expendan para consumo directo (bares, hoteles, restaurantes, cafés, etc.), además del correspondiente lavado con soluciones detergentes, deben ser sometidos a desinfección mediante inmersión en soluciones cuya concentración y naturaleza lo establezca la autoridad sanitaria competente. Esta desinfección podrá ser sustituida mediante u otros procedimientos que en el futuro se recomienden y que autorice la D.B.M.
- ART. 565° A los efectos del cumplimiento del art. anterior los propietarios podrán utilizar para ese fin agua hirviendo y/o vapor de agua durante dos minutos, o una solución que contenga 60 partes por millón de cloro libre, en la cual los utensilios quedaran sumergidos durante 20 segundos como mínimo.
- ART. 566° Cuando no se esterilice o desinfecten los vasos, copas, tazas, etc., será obligatorio el empleo de vajilla descartable de papel parafinado o similar, los que deberán ser conservados en tubos sanitarios y destruidos luego de su utilización. Se prohíbe el uso o tenencia de vajilla que se encuentre deteriorada o cascada, lo que dará lugar al decomiso inmediato.
- ART. 567° El secado de la vajilla se realizara por escurrimiento o por la acción del calor, no pudiendo efectuarse mediante el empleo de lienzo o similar, lo que tampoco podrán ser utilizados para el repasado de aquellos. La mantelería y servilletas deberán ser convenientemente higienizados después de cada uso y presentaran buen estado de conservación.

### **TRANSPORTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



- ART. 568° Todo vehículo destinado a transporte de productos alimenticios deberá ser inscripto en el Área Calidad Alimentaria y presentarse trimestralmente ante la misma a fin de someterse a reinspección obligatoria. Los vehículos que transporten productos alimenticios y que cuenten con habilitación nacional o provincial quedan eximidos de esta vigencia, sin perjuicio de cumplir con los requerimientos técnico sanitarios previstos en el presente reglamento. A tal fin se habilitara un registro de introductores y/o repartidores en el que se designaran los siguientes datos:
- a) Nombre y apellido del propietario.
  - b) Domicilio real y domicilio constituido en la localidad.
  - c) En caso de personas jurídicas, nombres, apellidos y dirección de su representante o apoderado y documentos que lo acrediten como tal.
  - d) Numero de habilitación.
  - e) Fecha de iniciación del trámite.
  - f) Clase de sustancia alimenticia que transporta.
  - g) Datos completo del vehículo.
  - h) Descripción de la caja.
- ART. 569° El certificado habilitante tendrá validez por un año, el titular del mismo será el responsable directo de las condiciones del vehículo y del personal (uniforme, libreta de salud, etc.). queda facultada el Área Calidad Alimentaria para suspender la habilitación en caso de incumplimiento de las condiciones para la que fue otorgada la misma. El certificado habilitante es intransferible, debiéndose comunicar cualquier situación de este tipo dentro de los cinco días hábiles posteriores, caducando automáticamente la habilitación luego de este plazo. El mismo plazo se otorga para comunicar cambio de vehículo o de la caja del mismo.
- ART. 570° Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda "Transporte de Sustancias Alimenticias" y su correspondiente numero de habilitación. Queda prohibido el transporte de sustancias, elementos o mercaderías ajenas al destino para el que fueron habilitados, así como el transporte de sustancias alimenticias con productos no alimenticios.
- ART. 571° Se permitirá el transporte simultáneo de diferentes sustancias alimenticias siempre que se independicen adecuadamente, se aseguren las condiciones de higiene y se cumplan los requisitos establecidos para cada uno de los rubros. La disposición de las estanterías o estibas en el interior de la caja, deberán realizarse de manera tal que permita su inspección de manera adecuada.
- ART. 572° En caso de que las sustancias a transportar lo requieran, los vehículos deberán contar con equipos de refrigeración



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

adecuados, el cual funcionara con la marcha del motor y/o por motorización autónoma.

- ART. 573° Cuando la caja presente divisiones, las cuales deberán estar adecuadamente aisladas u con ingresos independientes, deberá expresarse en la constancia de habilitación cual receptáculo es el que se habilita. No se aceptara este compartimiento, cuando los productos transportados en el otro sector de alta volatibilidad y/o peligrosidad.

### **DISPOSICIONES PARTICULARES**

#### **TRANSPORTES DE CARNES SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS**

- ART. 574° Para la habilitación de vehículos destinados al transporte de carnes, subproductos y derivados, se tendrá en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna 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 sistemas refrigerantes aceptados por la autoridad sanitaria.

Categoría "C": Caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.

Quedan comprendidos en el presente artículo los de: reses, medias reses, cuartos, carnes troceadas, menudencias, ganador mayor y menor, chacinados, salazones, productos de la caza, aves evisceradas y productos de la pesca.

- ART. 574° Bis El transporte de carnes o sus cortes, menudencias, aves, pescados, mariscos y chacinados frescos y cocidos realizara en medios de transporte de la categoría "A" o "B", según lo considere la autoridad sanitaria. Los productos que no requieran la acción del frío para su conservación (ejemplo: chacinados secos y salazones) podrán transportarse en vehículos de la categoría "C". Para las condiciones de transporte de los distintos productos se observaran las exigencias establecidas en el Reglamento de Inspección de Productos y Subproductos y Derivados de Origen Animal (SENASA), manteniéndose a las temperaturas que demande la conservación de los productos transportados.

- ART. 575° Los vehículos deberán tener caja de cierre hermético construida con material térmico e impermeable, poseer equipos de refrigeración y transportar los productos a una temperatura no superior a ocho grados centígrados.





## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
PROVINCIA DE CÓRDOBA  
★

Cuando los productos a transportar sean quesos de pasta dura, se omitirá la exigencia del equipo de frío.

### **TRANSPORTE DE PRODUCTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACION TALES COMO FARINACEOS, MATERIAS PRIMAS PARA PANIFICACION, PRODUCTOS DE ALMACEN, GOLOSINAS, CAFÉ, TE, ESPECIAS Y PRODUCTOS DE COPETIN**

ART. 576° Para el transporte de productos de panadería y farináceos, en general los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, construidos de material inalterable y el producto transportado en canastas o estanterías evitando el contacto con el piso. Los productos de fideera deberán ser transportados envasados y refrigerados cuando la autoridad sanitaria lo estime conveniente.

### **TRANSPORTES DE PASTAS FRESCAS, SANDWICHS, PRE-PIZZAS, POSTRES, HELADOS Y OTROS QUE REQUIERAN REFRIGERACION**

ART. 577° Las cajas deberán tener aislamiento térmico (isotermo), construidas con material inalterable y el producto transportado en estanterías o tarimas evitando su contacto con el piso. deberán poseer equipo de refrigeración adecuado a las temperaturas que demande la conservación de los productos transportados.

### **TRANSPORTES DE FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS Y HUEVOS**

ART. 578° Para el transporte de frutas y hortalizas podrán utilizarse vehículos cuya caja este en perfecto estado de conservación. Las mercaderías deberán estar acondicionadas en cajones y/o estanterías evitando el contacto directo de los productos con el piso. Podrá aceptarse como cubierta un toldo en iguales condiciones a las previstas en el artículo siguiente.

### **TRANSPORTE DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS**

ART. 579° Para el transporte de bebidas alcohólicas y analcoholicas podrán utilizarse vehículos cuya caja lleve como cubierta un toldo, en perfecto estado de integridad y con la dimensión adecuada para cubrir completamente la carga de la incidencia de la luz.

### **OTROS TRANSPORTES**

ART. 579° Bis El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado y que no se correspondan con rubros que necesariamente deban acreditar habilitación por autoridad nacional y provincial, observara los requerimientos establecidos en las disposiciones generales y el espíritu de las disposiciones particulares, para garantizar



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

las condiciones sanitarias adecuadas del producto transportado.

### **BAÑOS, LAVABOS, VESTUARIOS**

- ART. 580° Según la actividad de los comercios, fábricas e industrias, estos deberán contar con servicios sanitarios y acorde a las necesidades de cada uno de ellos o de su importancia, deberán estar contruidos con paredes de mampostería o revocados, revestidos hasta una altura de 2,20 mts. Con material impermeable autorizado, el resto de los muros perfectamente pintados, el piso de baldosas, cerámicos o cemento alisado con su correspondiente declive a rejillas colectoras, deberán poseer una buena ventilación e iluminación y provistos de agua fría y caliente.
- ART. 581° Los artefactos sanitarios, cañerías, descargas de agua, canillas y resumidores, se presentaran en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento. Se instalaran mingitorios u orinales en numero necesario según la actividad del comercio y numero de personas estimado que concurren al mismo. Los mismos tendrán descarga de agua en forma continua.
- ART. 582° Los comercios que por su naturaleza, recepciones y tenga permanencia de publico, tales como restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, discotecas, etc. deberán contar para su habilitación con baños separados y para ambos sexos.
- ART. 583° Todos estos locales contarán con un antebaño provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y secamanos automático.
- ART. 584° Todos los muebles, enseres y utensilios, deberán hallarse en funcionamiento y en buenas condiciones de higiene, desinfectados y desodorizados convenientemente.
- ART. 585° Estas construcciones no podrán instalarse en comunicación directa con cocinas, local de elaboración de alimentos, comedores y en general todo local donde se guarde, deposite o expendan, aunque sea transitoriamente, productos alimenticios.
- ART. 586° Estarán eximidos de poseer baños propios los comercios situados en las denominadas galerías, pasajes o paseos comerciales. Los baños generales de estos establecimientos deberán instalarse de acuerdo a la presente disposición.
- ART. 587° Los vestuarios serán de mampostería, revocados y pintados, piso impermeable, con buena aireación e



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



iluminación, dispondrán de perchas o roperos y se mantendrán en buen estado de aseo y conservación.

### **LABORATORIO BROMATOLOGICO MUNICIPAL**

- ART. 588° Serán funciones del Laboratorio Bromatológico Municipal las siguientes:
- a) Efectuar los análisis bromatológicos de todos los productos alimenticios que se elaboren en la localidad o se expendan en ella.
  - b) Centralizar todos los productos intervenidos que requieran de análisis y en base a los resultados comunicarlo a la D.B.M. para que actúe en consecuencia.
  - c) Efectuar inspecciones eminentemente técnicas en los establecimientos de elaboración de productos alimenticios.
  - d) Asesorar técnicamente a las distintas reparticiones municipales.
  - e) Colaborar con organismos nacionales, provinciales en el control de los alimentos de tráfico federal o provincial.
  - f) Asesorar técnicamente a los fabricantes o comerciantes particulares que lo solicitaren, desde el punto de vista estricto de sus funciones específicas.
  - g) Analizar todos aquellos productos nominados o contenidos en el C.A.A y el R.I.P.
  - h) Efectuar análisis de agua solicitados por particulares carecientes, así como reparticiones oficiales nacionales, provinciales o municipales.
  - i) análisis varios.
- ART. 589° Los análisis bromatológicos se dividen en oficiales y particulares:
- a) Oficiales: aquellos que se practican con el objeto de garantizar al público la buena calidad e inocuidad de las sustancias que consumen y cuyas muestras han sido recogidas por el personal de inspecciones y todas aquellas solicitadas por autoridad superior. También se considera dentro de este punto a los productos que se presenten para su inscripción en el Registro correspondiente, por los que deberá previamente abonarse el arancel establecido por la O.T.A.
  - b) Particulares: aquellos que se practican de los interesados, a efectos de saber si el producto es apto o no para el consumo, previo pago del arancel establecido en la O.T.A. Cuando se trate de análisis solicitados por ciudadanos cadenciados, el mismo se realizara sin cargo, debiendo el interesado acreditar su condición si no pudiente.
- ART. 590° La expedición de certificados de análisis practicados sobre productos alimenticios deberá referirse únicamente a la muestra presentada para ese fin.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

- ART. 591° Cuando el Laboratorio Bromatológico Municipal compruebe por el análisis respectivo que las muestras de los productos alimenticios extraídos de un local de elaboración, procesamiento, depósito o venta como también la de materia principal empleada en la elaboración de los mismos se halle adulterada o alterada o en contravención con las prescripciones en el C.A.A., R.I.P., R.B.M., y sin perjuicio de las penalidades que correspondiere se procederá de la siguiente manera:
- a) Comiso o decomiso del producto, cuando se trate de sustancias adulteradas o en mal estado de conservación y sean nocivas para la salud del consumidor.
  - b) A la intervención de productos cuando los rótulos, marbetes o sellos de sus continentes no respondan en su clase, calidad y cantidad a su nomenclatura o al producto en si.
  - c) A la desnaturalización, por medio de procedimientos adecuados en cada caso, de aquellos productos que siendo inaptos para su consumo puedan tener otra aplicación industrial o comercial.
  - d) Indicar la sustitución o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de los productos en infracción.
- ART. 592° Cuando personal del Laboratorio efectuara la toma de muestras para el contralor de productos alimenticios, deberá proceder también a una minuciosa inspección del local, de donde son extraídas, al solo efecto de comprobar las condiciones en que se efectúa la elaboración, almacenamiento o expendio de estos productos, debiendo en cuenta sea posible limitar la extracción de esas muestras a los productos indicados como sospechosos, a fin de evitar la venta de todo alimento que pudiera hallarse en contravención a las normas vigentes.
- ART. 593° Si al practicarse la inspección a que se refiere el art. anterior se hallaren productos alimenticios en mal estado de conservación, elaboración, etc. se procederá a su inutilización siempre que exista la conformidad expresa del interesado o persona debidamente autorizada. En caso de disconformidad se extraerán muestras por triplicado y se intervendrá toda la partida correspondiente. En todos los casos se labrara el acta respectiva.
- ART. 594° En la toma de muestras se procederá de la siguiente manera:
- a) Se extraerán tres muestras iguales:
    - 1. Original, para el análisis en primera instancia.
    - 2. Duplicado, se reservara para una eventual pericia de control.



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



3. Triplicado, quedara en poder del interesado para que se analice conjuntamente en la pericia de control o para contra verificación por el interesado.

b) Las muestras deberán ser lacradas y selladas por el inspector y en presencia del interesado y/o dos testigos y lleva adherida una tarjeta de identificación o rotulo para contralor del producto de referencia, fecha de extracción, firma del interesado e inspector actuante.

c) En el acta se individualizara el o los productos muestreados, detalle de su rotulación y atestaciones adheridas al envase, contenido, peso y/o volumen de la unidad, numero de partida y serie de fabricación, fecha de embasamiento y/o vencimiento, condiciones en que estaba conservado, todo ello para establecer la autenticidad de las muestras.

ART. 595° Los análisis referentes a partidas de productos intervenidos se efectuaran dentro de los cinco días hábiles de la extracción de la muestra en caso que analíticamente requieran mayor tiempo a lo aquí establecido deberán ser notificadas por el Laboratorio a la D.B.M., debiéndose dentro de las 48 horas hábiles inmediatas a dicho plazo notificar al interesado del resultado del mismo. Si se tratase de productos de fácil y pronta alteración la intervención será por el término de 24 horas.

ART. 596° Las notificaciones de resultados de análisis serán redactadas en dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto quedando uno en poder del interesado y el otro en el archivo del Laboratorio. La cedula de notificación deberá llevar las siguientes referencias:

- a) Numero de orden.
- b) Datos de la firma y sus responsables.
- c) Naturaleza del producto sometido a análisis.
- d) Fecha de la toma de muestra.
- e) Resultado del análisis respectivo.
- f) Firma del agente que efectúa la notificación y del notificado.
- g) Fecha y hora de notificación.

ART. 597° El interesado dentro de un plazo de 72 horas de notificado, podrá solicitar las pericias de control que correspondan. Los resultados de los análisis se tendrán por validos y se considerara plena prueba de la responsabilidad del imputado si en el término establecido no solicitare pericia de control.

ART. 598° La aplicación de las normas sobre rotulación de productos alimenticios será de competencia exclusiva de la autoridad sanitaria que autorice la producción, elaboración, fraccionamiento, importación y exportación de dichos productos. Una vez autorizado un rotulo



## *Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

determinado cualquier modificación requerirá de nueva autorización.

ART. 599° Las técnicas analíticas a utilizar por el L.B.M. serán las recomendadas por organismos oficiales sanitarios competentes nacionales, provinciales, municipales o internacionales.

ART. 600° Los datos que deberán llevar los rótulos, marbetes o sellos de identificación comercial para productos alimenticios elaborados por establecimientos locales, serán los siguientes:

- a) Designación del producto y su composición.
- b) Peso y/o volumen neto de cada unidad en venta al público, o de venta al peso cuando corresponda.
- c) Nombre y domicilio del productor, fraccionador, elaborador o fabricante.
- d) La expresión "industria Argentina" en lugar bien visible.
- e) Fecha de elaboración y consumo preferente o consumir antes de ....., cuando corresponda.
- f) Requisito de conservación si correspondiere.
- g) Se consignara: prod. Reg. en D.B.M.
- h) Certificado N° .....Establecimiento N°.....

ART. 601° La documentación que deberá acompañar toda solicitud de inscripción bromatológica para productos alimenticios, será la siguiente:

- a) Monografía: al solicitar la correspondiente autorización para elaboración o fabricación de productos alimenticios.
- b) técnicas y métodos de elaboración.
- c) Ensayos efectuados para establecer su estabilidad.
- d) Materias primas y porcentajes de las mismas.
- e) Características y tipo del envase o continente.
- f) Modelos de rótulos y/o etiquetas por duplicado.
- g) Habilitación municipal del establecimiento.

Articulo 602° Las cantidades, unidades y/o volúmenes que deben extraerse en concepto de muestras para productos alimenticios serán las que establecen las practicas analíticas de rutina.

Articulo 603° Se derogan las Ordenanzas Municipales como asimismo toda otra norma o disposición que se oponga a la presente Ordenanza.

Articulo 604° **COMUNÍQUESE,** Publíquese, Dése al Registro Municipal y **ARCHÍVESE.**

DADA en Sala de Sesiones "José Ramón Formento" del Honorable Concejo Deliberante, en Reunión llevada a cabo el día 22 de Septiembre de dos mil ocho.-





*Municipalidad de Mattaldi*

C.P. X6272  
CALLE TUCUMAN 216  
TEL.(03583) 481578 – 481579 – FAX 481580  
**PROVINCIA DE CÓRDOBA**  
★

DEPARTAMENTO EJECUTIVO.-

Promulgada por Dto. Nro. ...., de fecha ..... :-

TÉNGASE POR ORDENANZA VIGENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MATTALDI.-