Junta Municipal

Asunción

ORD. JM/ N° 27/02
(Veintisiete / Cero Dos)

ORDENANZA QUE REGULA LA PRODUCCIÓN, EL ALMACENAMIENTO, EL TRANSPORTE, LA MANIPULACIÓN Y LA COMERCIALIZACION DE LOS ALIMENTOS "IN NATURA" EN LA CIUDAD DE ASUNCIÓN

VISTO: El dictamen de la Comisión de Higiene, Salubridad y Servicio Social, con relación a la presentación realizada por el Ex – Concejal Arq. Federico Franco, en la que pone a consideración de esta Corporación un proyecto elaborado por Ing. Luis E. León Ribeiro, referente a un "Proyecto de Ordenanza que Reglamenta el Transporte de Alimentos", a los efectos de que la Comisión de Higiene, Salubridad y Servicio Social de esta Junta Municipal estudie sus alcances, su justificación y la necesaria adecuación que requerirá a los efectos de hacerla compatible a nuestra normativa vigente tanto a nivel municipal como a nivel nacional, y;

CONSIDERANDO:

Que, cabe recordar las disposiciones de los Arts. 17° y 42° de la Ley Orgánica Municipal N° 1294/87 que dicen: "El Municipio tiene por objeto: a) El Bienestar de la Comunidad Local y su Desarrollo Cultural, Social y Material; b) La protección de la Salud y la Seguridad de las Personas...". Por su parte el Art. 42° dice: "Sobre la Higiene, Salubridad y Servicio Social, corresponde a la Junta Municipal, atendiendo las disposiciones pertinentes del Código Sanitario: a) Regular todo lo relativo a la manipulación de alimentos, producción, traslado y comercialización de alimentos, inspección de mercados de abasto, mercados, supermercados, carnicerías y almacenes, panaderías, bares, restaurantes, hoteles, moteles, residenciales, paradores, pensiones, mataderos, parrilladas y en general los locales donde se fabriquen guarden o expenden comestibles o bebidas de cualquier naturaleza".

Que, la Comisión Asesora luego de abocarse al estudio del referido proyecto en forma conjunta con el Departamento de Control de Alimentos de la Dirección de Salud de la Intendencia Municipal, considera la necesidad de actualizar las **Ordenanzas Nros. 71/98 sobre Carnes Rojas, 1804/78 sobre Menudencias; 1917/78 sobre Carne Avícola; 1840/78 sobre Carne de Pescado; 9164/83 sobre Huevos de Aves de Corral; 4348/60 y 4856/63 sobre Libreta de Leche y Autorización para su Comercialización, y reglamentar sobre Frutas y Verduras, en lo referente a la producción, el almacenamiento, el transporte, la manipulación y la comercialización de los alimentos in natura en la Ciudad de Asunción.**

Que, en tal sentido, la Comisión dictaminante recomienda al Pleno de la Corporación, aprobar la Ordenanza Municipal que Regula la Producción, Comercialización y Transporte de los Alimentos In Natura dentro de la Ciudad de Asunción, que consta de 164 Artículos.

Por tanto,

Junta Municipal

Asunción

Recibido Fecha 21 AGO. 2002
Firma: [illegible]

LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ASUNCIÓN, REUNIDA EN CONCEJO

O R D E N A :

CAPÍTULO I:

"OBSERVANCIAS PARA EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE Y MENUDENCIAS PARA CONSUMO HUMANO".

Título I: Carne.

Sección I: Definiciones.

Art. 1°: Carne: Es la parte muscular comestible de los bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos, conejos y otras especies, declarada apta para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena. Comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, ligamentos, cartílagos, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago.
El término carne por extensión se aplica también a los productos de caza, aves o mamíferos, que se comercializan tradicionalmente para la alimentación humana.

Art. 2°: Canal, carcasa o res: con el nombre genérico de canal, carcasa o res se entiende el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido insensibilizado, sangrado y faenado.

Art. 3°: Media Canal, media carcasa o media res: es cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente al canal, mediante un corte que pase por la línea media de la columna vertebral.

Art. 4°: Cuarto de canal, cuarto de carcasa o cuarto de res: es cada una de las partes anteriores (craneales) y posteriores (caudales) resultantes de subdividir la media canal en dos partes. El corte de separación se hace a lo largo de cualquiera de los espacios intercostales comprendidos entre la tercera y décimo tercera costillas, según lo convenido entre las partes.

Art. 5°: Animal faenado: con el nombre genérico de animal faenado se entiende:

A- En relación con los bovinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras, los órganos genitales, la vejiga, las patas y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.
B- En relación con los porcinos sacrificados, las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los párpados, las vísceras, los órganos genitales, las vejigas, las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación y el conducto auditivo externo.
C- En relación con los ovinos y caprinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza (excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes)...///...

...//... la piel, las vísceras, los órganos genitales, la vejiga, las patas y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.

Art. 6°: Carne Fresca: es aquella que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo refrigerado (1° a 7° C por 24 a 48 hs.) y que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características originales, presentando el color y textura que les son propias.

Art. 7°: Carne refrigerada: es toda carne sometida al frío con el fin de preservar sus características
higiénico-sanitarias y sensoriales u organolépticas.

Art. 8°: Carne congelada: es aquella que, además de las manipulaciones propias de la fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura no mayor a –18° C, la que debe ser mantenida durante el almacenamiento y la cadena de distribución.

Art. 9°: Carne Picada o molida: es la carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. Su contenido de grasas total no deberá ser superior a 10% en el caso de la carne molida de segunda y menor a 1% en la de primera.

Sección II: Disposiciones Generales.

Art. 10°: La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos (mataderos, frigoríficos) habilitados al efecto por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y debe ser declarada apta para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial.

Art. 11°: La carne vacuna destinada a la venta tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de clasificación y tipificación vigentes.

Art. 12°: Se prohíbe la tenencia y expendio de carnes que han perdido sus características de frescura o en las que haya ocurrido alteración.

Art. 13°: La carne y productos cárnicos destinados a la venta y a la industria, procesados por los establecimientos de faenamiento habilitados por el MAG deberán ser sometidos a refrigeración. La expedición de carne y subproductos sólo se autorizará cuando se haya alcanzado 10° C en las masas musculares profundas en el caso de que el radio de distribución no sea superior a 50 Km.; para radios mayores la temperatura máxima será de 7° C.

Art. 14°: La carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno. Se permitirá solamente su expendio:

A- A pedido y molida en presencia del comprador.
B- Envasada en los establecimientos que cuentan con una sala o lugar adecuado para dicho fin.

Junta Municipal
Asunción

Art. 15°: Queda prohibida la tenencia y expendio de carnes:

A- Que estén en estado de alteración organoléptica debido a causas físicas, químicas o biológicas.
B- Que procedan de animales que no han sido sacrificados y faenados bajo control veterinario oficial en establecimientos autorizados.
C- Que presenten reacción alcalina, débilmente ácida o neutra al tornasol.
D- Que procedan de animales mortecinos o fetos.
E- Que se consideren no aptas para el consumo por la autoridad sanitaria.
F- Que han sido tratadas con colorantes o conservadores antimicrobianos.
G- Que contengan resíduos de hormona no endógenas promotoras de crecimiento, resíduos de plaguicidas, de medicamentos de uso veterinario y de aditivos, usados en la alimentación animal, que estén por encima de los límites de tolerancia fijados por las normas.

Art. 16°: Para su comercialización dentro de la ciudad de Asunción las reses de animales mayores y menores deberán tener la constancia de la Inspección ante, durante y post mortem de las mismas, realizadas en los mataderos habilitados, por el inspector veterinario del MAG.

Art. 17°: Es obligatoria la expedición de un Certificado Oficial por los responsables de la Inspección Veterinaria, a las carnes, tanto de reses mayores y/o menores que sean aptas para el consumo, como así mismo se consignarán en los Certificados la procedencia del producto.

Art. 18°: Los frigoríficos y mataderos asentados en la ciudad de Asunción, como asimismo los introductores de carnes de otros municipios, no podrán vender ni proveer reses a los centros de expendio, sin que éstas estén acompañadas de las Boletas de Inspección Sanitaria y las de Remisión debidamente llenadas en todas sus partes.

Art. 19°: Los fiscalizadores sanitarios de la Dirección de Salud, siempre deberán identificarse, presentando su credencial municipal que los habilita para realizar sus funciones de inspección, y en todo momento deberán estar correctamente uniformados con el chaleco de la Municipalidad.

Art. 20°: Los fiscalizadores sanitarios deberán controlar las documentaciones pertinentes que deben acompañar a las carnes, y autorizarán su transporte y comercialización, sólo si cumplen completamente con estos requisitos. Los duplicados de las boletas de remisión, así como las actas de verificación de los locales de venta serán retenidos por los fiscalizadores para su presentación y posterior informe.

Art. 21°: Toda carne destinada al consumo de la población en general proveniente de las especies faenadas en los establecimientos de mataderías habilitadas por el MAG, ubicadas dentro del municipio de Asunción, deberá ser inspeccionada por los funcionarios técnicos del Departamento de Control de Alimentos dependiente de la Dirección de Salud de la Municipalidad de Asunción.

Sección III: Transporte.

Art. 22°: Las carnes de reses bovinas, ovinas, caprinas y porcinas se transportarán en vehículos habilitados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Art. 23°: Los vehículos habilitados para el transporte de carnes dispondrán de un compartimiento cerrado, provisto de gancheras higiénicas, de manera que las mismas se transporten suspendidas, sin que toquen el piso del vehículo, estarán debidamente separadas y con buena ventilación. Cuando en el recorrido entre el lugar de faenamiento y el puesto de venta final se empleen más de tres horas será obligatorio el uso de vehículos con refrigeración.

Art. 24°: No se podrán transportar carnes en el piso del vehículo, ni que en ese compartimiento destinados a las mismas viajen personas, animales u otros objetos, ni que se transporten juntas carnes de distintas especies.

Art. 25°: Los compartimientos para el transporte de carnes, deberán llevar pintados en los laterales la inscripción "Transporte de carne bovina, u ovina, o caprina o porcina", y los caracteres deberán ser bien visibles y como mínimo tendrán veinte centímetros de ancho por cada letra y con el suficiente contraste en los colores de manera a facilitar la identificación de los mismos.

Art. 26°: Los minoristas y particulares que desearen transportar carnes desmenuzadas con fines de comercialización deberán hacerlo en vehículos con compartimiento cerrados y en su interior depositados en contenedores de plásticos, de manera a protegerlos de la contaminación. Se prohíbe el transporte de carnes en carrocerías de camiones y camionetas, automóviles particulares y otros que no reúnan las condiciones establecidas por la presente ordenanza.

Art. 27°: Las carnes que no cuenten con las documentaciones de carácter obligatorio, que se transporten en vehículos no habilitados o que no reúnan los requisitos exigidos por la presente serán decomisadas, labrándose un Acta de Decomiso en duplicado, y en caso de que la Inspección Veterinaria Municipal determine la aptitud del producto, los mismas se entregarán, debidamente protocolizadas, a las Instituciones Oficiales o de Beneficencia, para lo cual se habilitará un listado de las mismas y la entrega se hará en forma rotatoria.

Sección IV: Locales de Venta y Manipulación.

Art. 28°: Todos los locales que comercialicen carne bovina, ovina, caprina y porcina deberán estar habilitados por la Municipalidad y los propietarios de los mismos serán responsables de la calidad e inocuidad de los productos almacenados y exhibidos para su comercialización.

Art. 29°: Los locales de venta como ser carnicerías, mercados modelos, mercaditos y los sectores de venta de carne en mercados municipales, supermercados y autoservicios deberán contar con las siguientes condiciones:

A- Pisos y techos fácilmente lavables, paredes azulejadas o pintadas al aceite de color claro hasta una altura de dos metros; éstos tendrán buena iluminación y ventilación y con suficiente suministro de agua potable para la debida limpieza permanente del local.
B- Mesadas azulejadas o de otro material de fácil limpieza, pileta para el lavado de manos y utensilios; gancheras y ganchos higiénicos que permitan colgar las carnes sin que toquen el suelo o las paredes y permitan un desmenuzado higiénico.
C- Balanzas legalmente contrastadas; utensilios como cuchillos, chairas, sierras y serruchos de material inoxidable; tablas de picar y molinos en perfectas condiciones higiénicas. Queda prohibida la utilización de tablas de madera.
D- Heladeras, vitrinas exhibidoras y cámaras frigoríficas en perfecto estado de funcionamiento, higiénica y tecnológicamente aptas para el almacenamiento de carnes.
E- Recipientes apropiados para la disposición de resíduos sólidos, con capacidad suficiente, con tapa y en su interior llevarán bolsas plásticas desechables.
F- Los locales deberán contar con sistemas de evacuación de los resíduos líquidos de manera a facilitar la limpieza y evitar la acumulación de agua servida dentro del local y en las inmediaciones de la misma.

Art. 30°: Los baños serán suficientes, de acuerdo al número de personas que lo utilizarán y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento.

Art. 31°: Queda prohibido la tenencia de elementos en desuso y la permanencia de animales y/o plantas en las áreas de comercialización de las carnes.

Art. 32°: Los propietarios o encargados de los locales están encargados de combatir la presencia de insectos, aves y roedores a través de mecanismos que impidan el contacto de los productos utilizados con las carnes, de manera a evitar la contaminación de éstas, de acuerdo a las instrucciones que reciban de la Dirección de Salud de la Municipalidad.

Art. 33°: Los propietarios o encargados de los locales deberán contar con la documentación de la habilitación municipal al día y de la mercadería recibida para su comercialización de manera a exhibirla cuando el funcionario municipal debidamente acreditado lo requiera.

Art. 34°: Los manipuladores contarán con uniforme de color claro, preferentemente blanco, consistente en una chaqueta o guardapolvo, una cofia o cubre pelo; cuando las condiciones lo exijan deberán llevar guantes de látex y/o tapa boca. Deberán tener además un delantal de plástico grueso, fácilmente lavable.

Art. 35°: Queda prohibido que el personal encargado del desmenuzado y/o expendio de carnes realice el cobro y/o utilice anillos, reloj de pulsera y/o fume cigarrillos, cigarros o similares, durante el desempeño de su trabajo.

Art. 36°: Los manipuladores que presentaren heridas, enfermedades de la piel y/o enfermedades infectocontagiosas no podrán manipular las carnes hasta tanto, certificado médico mediante, demuestre que su estado de salud es apto para el desempeño de sus funciones, salvo cuando se protejan debidamente las manos y antebrazos con guantes de látex o plástico.

Sección VI: Del Cobro de las Tasas de Inspección Sanitaria.

Art. 37º: Las disposiciones sobre el cobro de las Tasas de Inspección Sanitaria son:

A- Es obligatorio para los faenadores, ya sean empresas o particulares, el pago de la tasa prevista en el Art. 116 de la Ley Nº 881/81 que grava dicho servicio, correspondiente a la totalidad de los animales faenados.
B- En el caso de las empresas propietarias o arrendatarias de los establecimientos de mataderías, el pago de la tasa será justificada mediante la presentación de la planilla mensual de Declaración Jurada que deberá coincidir con la Declaración Jurada formulada a los efectos del pago de impuesto al faenamiento previsto en el Art. 97 de la Ley 881/81.
C- Los faenadores particulares deberán justificar el pago de la tasa mediante la presentación de las boletas de reinspección de reses diseñada por la Dirección de Salud de la Municipalidad.
D- Toda la carne faenada en otros municipios e introducidas al Municipio de Asunción por los introductores de carne registrados en la Municipalidad, también deberá ser reinspeccionadas por los técnicos del Departamento de Control de Alimentos de la Dirección de Salud de la Municipalidad de Asunción.
E- Es obligatorio para los introductores el pago de la tasa prevista en el Art. 116 de la Ley 881/81, que grava dicho servicio, correspondiente a la totalidad de reses faenadas ingresadas a la Ciudad de Asunción, debiendo justificarse dicho pago mediante la presentación de las boletas en la reinspección de reses.

Art. 38º: Queda exceptuada de la inspección sanitaria reglamentada por la presente ordenanza y en consecuencia del pago de la tasa municipal correspondiente, la carne faenada y procesada destinada a la exportación, lo cual deberá ser justificado por el faenador por medio de la documentación pertinente.

Art. 39º: Las empresas faenadoras en los frigoríficos, que justifican el pago de la tasa, mediante la planilla mensual de Declaración Jurada, así como los faenadores particulares o introductores, deberán preparar y contemplar una nota de remisión en triplicado. El original de la boleta de remisión acompañará a las reses hasta el puesto de venta final de la carne, el duplicado entregará al personal técnico municipal y el triplicado quedará en poder del faenador.

Art. 40º: La nota de remisión o boleta de reinspección sanitaria deberá contener los siguientes datos:

a- Nombre del establecimiento frigorífico o matadería y ubicación.
b- Nombre y datos del faenador o introductor.
c- Tipo de reses faenadas, cantidad y lugar de destino.
d- Tipo de vehículo de transporte y número de chapa.
e- Fecha del faenamiento.
f- Número de la boleta de inspección veterinaria.
g- Nombre y apellido del inspector veterinario.
h- Firma del responsable del faenamiento o introductor.
i- Firma del personal técnico municipal supervisor.

Art. 41°: En los lugares de venta de carne, el propietario debe mantener correcta y correlativamente archivadas las notas de remisión o boletas de reinspección sanitaria de carnes que correspondan a las reses comercializadas en su local de venta, las que deben ser exhibidas al personal municipal autorizado cuando lo solicite en sus visitas de controles periódicos.

Título II: Menudencias.

Sección I: Definición.

Art. 42°: Menudencia, despojos o achuras. Se denomina así a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, rumen, redecilla (mondongo), librillo, intestino (chinchulín, tripa gorda), riñones, encéfalo (seso), testículo, ubres no funcionales, lengua privada del aparato hioideo, diafragma (entraña gruesa y fina), rabo, extremidades. Procederán de animales sanos faenados en establecimientos habilitados y declarados aptos para el consumo humano por las autoridades competentes. Se hallarán exentos de lesiones y de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias.

Sección II: Transporte, Comercialización y Manipulación.

Art.43°: Las menudencias podrán ser comercializadas:

a- En los mercados municipales.
b- En los supermercados y autoservicios.
c- En vehículos especialmente acondicionados para venta ambulante.

Art. 44°: Los interesados en la comercialización ambulante de menudencias deberán munirse de la correspondiente patente municipal.

Art. 45°: A los efectos de la obtención de la patente los interesados deberán formular la siguiente solicitud indicando en ella:

a- Datos personales.
b- Certificado médico.
c- Lugar de faenamiento.
d- Fecha o régimen programado para la venta en la capital
e- Certificado de habilitación del vehículo destinado a la comercialización expedido por el Departamento Control de Alimentos dependiente de la Dirección de Salud de la Municipalidad de Asunción.

Art. 46°: La comercialización de las menudencias tanto en los puestos de venta fijos como en los ambulatorios deben realizarse en todo momento observando el cumplimiento de las buenas condiciones higiénico-sanitarias.

Art. 47°: La comercialización ambulatoria podrá realizarse en el siguiente horario: de 06:00 a 12:00 horas y de 15:00 a 21:00 horas.

Art. 48°: Las menudencias, en los puestos de venta fijos, estarán ubicados en lugares distintos a los previstos para los demás productos cárnicos.

Art. 49°: Las vísceras no deberán ser despojadas de sus ganglios para que en el momento de la inspección diaria puedan ser verificados por los médicos o idóneos veterinarios de la Dirección de Salud de la Municipalidad.

Art. 50°: Por los servicios de control e inspección higiénico-sanitaria los introductores y/o personal que comercialicen menudencias deberán tributar la tasa prevista en la Ley sobre Tributos Municipales.

Art. 51°: Los mecanismos de Tributación se establecen similares a aquellos fijados en el Capítulo I, Sección VI.

Art. 52°: Es obligación de los vendedores cuidar en todo momento su higiene personal, contar con uniforme (guardapolvo, delantal, pantalón largo y calzado cerrado), certificado médico, y no percibir el importe de la venta.

Art. 53°: Los vehículos transportadores de menudencias deben contar con la habilitación del MAG y el Departamento Control de Alimentos de la Municipalidad.

Art. 54°: Será condición indispensable para la habilitación de los vehículos destinados a la comercialización, que los mismos cuenten con dos recipientes de acero inoxidable, plástico u otro material adecuado que permita una buena higiene y desinfección de los mismos. Estos recipientes serán destinados uno para vísceras rojas y otro para vísceras verdes. Los recipientes contarán con una tapa de tela metálica fina u otro dispositivo que impida el contacto de insectos y/o cuerpos extraños con las menudencias con el fin de disminuir su contaminación. En ninguna circunstancia se permitirá depositar las menudencias en contacto directo con el piso del medio de transporte.

Art. 55°: Tanto el transporte como los recipientes deben encontrase en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene. Serán lavados y desinfectados después de cada jornada de trabajo. Los medios de transporte contarán con un toldo o carpa impermeable que cubra toda la carga.

CAPÍTULO II:

"OBSERVANCIAS PARA EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE PESCADO Y FRUTOS DE MAR PARA CONSUMO HUMANO".

Título I: Pescado.

Sección I: Definiciones.

Art. 56°: **Pescado:** Son aquellos organismos vertebrados de sangre fría, extraídos del medio acuático natural o de ambientes creados por el hombre para la cría.

1- Pescado Fresco: es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado cuando corresponda.

Junta Municipal
Asunción

2- Pescado Fresco Enfriado: es aquel que después de su extracción, ha sido eviscerado y enfriado a una temperatura entre 0° C y 3° C con el objeto de conservarlo durante su distribución.
3- Pescado Congelado: es aquel que recientemente capturado es sometido a una temperatura de –18° C como máxima, medida en su centro térmico.
4- Filetes: son los músculos laterales del pescado, obtenidos por corte neto. Pueden estar provistos de piel y presentarse con o sin espinas.

Sección II: Disposiciones Generales.

Art. 57°: El pescado apto para el consumo es aquel que se encuentra fresco, libre de contaminación microbiana o química, así como de alteraciones anatomo-patológicas y de determinadas infestaciones parasitarias. La verificación de lo anterior, se logra como resultado de análisis fisicoquímicos, organolépticos y microbiológicos.
A- El pescado fresco y el pescado fresco enfriado, deberán cumplir con las siguientes características:
- Escamas brillantes de desprendimiento dificultoso.
- Branquias de color rojo vivo y brillante.
- Ojos salientes, córneas convexas, claras y transparentes.
- Carne blanca, firme y elástica, recuperándose inmediatamente a la presión de los dedos.
- Porción abdominal rosada, no abultada en los no eviscerados y abertura anal cerrada.
- Olor característico, no desagradables, ni repugnante.

B- El pescado fraccionado deberá cumplir con las siguientes características:
- Aspecto externo – tronco: mantener la pigmentación externa, color traslúcido, blanquecino en carnes provenientes de pescados de carne blanca.
- Olor fresco y propio.

- Consistencia muscular firme, no se hunde a la presión del dedo o bien retorna a su condición normal.

C- Los que no cumplen con las especificaciones de los incisos A y B, no son aptos para consumo humano.

Sección III: Condiciones Higiénico-Sanitarias para la Manipulación.

Art. 58°: Las personas encargadas de la manipulación de la carne de pescado (transporte y venta) deberán cuidar en todo momento su higiene y aseo personal.

Art. 59°: Deberán utilizar guardapolvo y gorro de color blanco, delantales impermeables, pantalones largos y estar calzados con zapatos cerrados.

Art. 60°: Deberán estar exentos de heridas purulentas en las manos y no ser portadores de enfermedades infectocontagiosas.

Sección IV: Transporte y Comercialización.

Art. 61°: Ambas actividades requieren obligatoriamente la tenencia de un permiso previo otorgado por el Departamento Control de Alimentos, División Alimentos Naturales de la Dirección de Salud de la Municipalidad de Asunción.

Art. 62°: A los efectos de la obtención del referido permiso, los interesados deberán formular su solicitud indicando:
A- Datos personales: nombre y apellido, edad, estado civil, domicilio, certificado médico, cédula de identidad, 2 foto tipo carnet.
B- Cantidad promedio de piezas a introducirse diariamente y procedencia de las mismas.
C- Lugar o puesto de venta.
D- Individualización del vehículo a ser utilizado.

Art. 63°: Por los servicios de control e inspección los introductores y /o comercializadores de pescados deberán tributar la Tasa de Inspección Sanitaria prevista en la Ley Tributaria Municipal.

Art. 64°: La División Alimentos Naturales entregará al solicitante una libreta de permiso en la cual se consignará nombre y domicilio del interesado.

Art. 65°: La carne de pescado podrá ser comercializada en el Mercado de Abasto, Mercados Municipales, Supermercados, Pescaderías y directamente a domicilio.

Art. 66°: La carne de pescado destinada para la venta deberá reunir las características descritas en el Art. 57° y además ser inspeccionada diariamente en los puestos habilitados para el efecto.

Art. 67°: Los pescados que se comercialicen para el consumo humano deberán estar eviscerados, refrigerados y exentos de quistes de parásitos.

Art. 68°: El hielo usado en la refrigeración del pescado deberá estar finamente dividido y fabricado con agua potable. El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser para enfriar pescado.

Art. 69°: El pescado fresco que no sea eviscerado inmediatamente después de su captura, sólo podrá comercializarse si ha sido sometido de inmediato a la congelación a temperatura de –18° C como máxima medida en su centro térmico.

Art. 70°: Todo local de venta que fraccione pescado con antelación al expendio, deberá contar con un lugar adecuado para dicho propósito, el cual deberá cumplirá con los siguientes requisitos:
A- Pisos impermeables, fáciles de lavar y desinfectar.
B- Mesadas de material liso, impermeable y resistentes a la corrosión, que permita una buena limpieza y desinfección.
C- Recipientes adecuados para depositar otros desechos.
D- Debe contar con agua corriente, lavamanos y baño.

Junta Municipal
Asunción

Art. 71°: Todo el equipo y utensilio utilizado, así como el puesto de venta, deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.

Art. 72°: Los envases a ser utilizados por los repartidores o vendedores ambulantes o a domicilio deben estar hechos de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tengan rajaduras ni hendiduras y permitan una buena higiene y desinfección. Asimismo deben contar con tapa, de uso exclusivo para la venta de pescado. Dichos envases serán debidamente higienizados antes de su uso.

Art. 73°: El área y predio alrededor del puesto de venta deberán ser mantenidos limpios y ordenados. Los pisos del área de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados a fondo antes y después de la jornada de trabajo.

Art. 74°: Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán ser de material que no sea madera, liso y sin hendiduras; no absorbentes.

Art. 75°: Tanto en los puestos fijos de venta como en los vehículos destinados a la venta ambulante, se utilizarán recipientes especiales y separados para la exposición y venta de carne de pescado. Estos recipientes deben reunir los requisitos enunciados en el Art. 72°.

Art. 76°: Los vehículos destinados a la venta ambulante y al transporte de carne de pescado, deberán estar debidamente individualizados con un letrero visible que diga "Venta de carne de Pescado" o "Transporte de carne de pescado", y en cada caso, deberán contar con la habilitación del Departamento de Control de Alimentos de la Municipalidad de Asunción.

Art. 77°: Cuando el transporte de pescado es destinado al consumo humano no se permitirá la presencia de otro material o producto en el vehículo.

Art. 78°: El transporte debe realizarse en vehículos especialmente adaptados para ese fin (carrocería cerrada). Las carrocerías deben ser lisas, impermeables, de material no poroso y resistentes a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza. Se deberán tomar previsiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior. No se permitirá la presencia de otro material o producto en el vehículo.

Art. 79°: Los vehículos con carrocerías abiertas deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y deberá cubrir la totalidad de la carga. En este caso la carne de pescado deberá transportarse en cajas con tapas cerradas.

Art. 80°: A fin de evitar alteración de la carne de pescado desde el momento de su pesca hasta llevar al consumidor, su transporte y conservación se deberán hacer en cámaras frigoríficas o, en su defecto, en recipientes de plástico, material inoxidable u otro adecuado desde el punto de vista higiénico sanitario, con hielo en la siguiente proporción: por cada kg. de carne de pescado, ½ kg. de hielo triturado. La refrigeración posterior deberá realizarse en cámaras frigoríficas.

Art. 81°: Se prohíbe el fileteado del pescado para su venta así como trozos de pescados crudos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabezas, ojos y ...///...

...///...branquias. La subdivisión o fraccionamiento en trozos o filetes se efectuará exclusivamente a pedido y en presencia del comprador para su entrega inmediata, salvo cuando se trate de establecimientos que por su naturaleza, instalaciones, controles higiénico-sanitarios y volumen de sus operaciones, se autoricen expresamente a ello.

Título II: Mariscos.

Sección I: Definición.

Art. 82°: Marisco. Es todo aquel animal invertebrado comestible que tiene en el agua su medio normal de vida. Comprende a los moluscos, crustáceos, equinodermos, tunicados y otros.

Art. 83°: Marisco fresco. Es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción. Deberán ser conservados vivos hasta su venta.

Art. 84°: Marisco fresco enfriado. Es aquel que después de su extracción ha sido enfriado a una temperatura entre 0 y 3° C, con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Art. 85°: Marisco congelado. Es aquel que inmediatamente después de su extracción ha sido procesado y sometido a una temperatura de –18° C como máxima, medidos en su centro térmico.

Sección II: Disposiciones generales.

Art. 86°: Para evaluar el estado de frescura de los mariscos, deberán observarse las siguientes características:

A- Sin olor fuerte.
B- Textura firme al tacto
C- Color característico.
D- Caparazón duro y pesado.

Art. 87°: Los mariscos que se comercialicen para consumo humano deberán estar exentos de quistes de parásitos.

Art. 88°: Los productos deben contar con etiquetas que cumplan con las normas de etiquetado del Mercosur.

Sección III: Almacenamiento, Transporte y Comercialización.

Art. 89°: Los propietarios de importadoras de mariscos deberán contar con la autorización y habilitación del local y de los productos a ser introducidos al País y comercializados en la Capital por parte del MAG, MSP y BS y la Municipalidad de Asunción.

Art. 90°: Las Importadoras de mariscos deberán contar con antecámaras y cámaras frigoríficas para el almacenamiento y conservación de dichos productos. En dichas cámaras sólo se podrán almacenar productos de mar congelados.

Art. 91°: El fraccionamiento de productos deberá realizarse en recintos especialmente acondicionados para tal efecto. Dichos recintos deberán tener pisos y paredes impermeables preferentemente de materiales que permitan una limpieza y desinfección adecuadas, mesadas lisas de acero inoxidable u otro material adecuado; los manipuladores deberán estar munidos de certificado de salud, uniforme de color claro (chaqueta, pantalón, gorro, calzado cerrado) y deberán cuidar su aseo personal en todo momento.

Art. 92°: En los locales de expendio los mariscos serán exhibidos en vitrinas congeladoras o conservadoras destinadas a éste fin. Estas deberán ser capaces de funcionar y mantener la temperatura del producto a –18° C y estar provistas de termómetros y equipo registrador. Las vitrinas se instalarán de manera que la parte en que se expone el producto no esté sometida a un calor irradiante anormal (luz solar directa o proximidad de elementos de calefacción); asimismo no deberán cargarse por sobre la línea de carga y estarán conectadas al suministro de energía eléctrica día y noche, como también en los días en que no haya atención al público.

Art. 93°: El transporte se realizará en vehículos refrigerados de uso exclusivo de los mismos y deberán llevar la inscripción de "Mariscos" o el logo de la empresa.

CAPÍTULO III:

"OBSERVANCIAS PARA EL ACOPIO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE AVÍCOLA PARA CONSUMO HUMANO".

Sección I: Definiciones.

Art. 94°: Carne de Ave: es la parte muscular de la especie aviar Gallus Domesticus constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto. Incluye la piel, cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos que no se separan durante el tratamiento. Cuando provenga de otras aves, se indicará la especie a la que pertenece.

1- Carne fresca de Ave: es la que no ha sido sometida a ningún tratamiento para su conservación, exceptuando el tratamiento por el frío a una temperatura máxima de 4° C, tomadas en las masas musculares más profundas.
2- Carne Congelada de Ave: es la que ha sido sometida a tratamiento por frío, alcanzando
- 18° C en las masas musculares más profundas, con una variación de 2° C.
3- Ave Trozada o Parte de Ave: es cualquier parte o partes comestibles de las aves faenadas, excluidas las menudencias y despojos.
4- Vísceras aviares comestibles, menudos o menudencias: son los siguientes órganos: hígado sin vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa (molleja) y porción proximal del cuello.
5- Despojos: corresponden a la cabeza y las patas de las aves faenadas. No se permitirá la inclusión en la cavidad abdominal de las aves faenadas.

Art. 95°: Ave Faenada: es el producto de cualquiera de las especies de aves criadas en cautiverio que hayan sido sacrificadas en mataderos de aves, a las que se les ha extraído la sangre, las plumas, las patas, la cabeza, el buche, la tráquea, el esófago, las vísceras, los pulmones y los órganos genitales. El acopio, transporte y comercialización de éstas aves quedan supeditados a la autorización del Departamento Control de Alimentos de la Dirección de Salud de la Municipalidad de Asunción.

Sección II: Disposiciones Generales.

Art. 96°: La carne avícola apta para el consumo es aquella que presenta las siguientes características:

A- Color característico.
B- Olor característico, no desagradable.
C- Textura firme, se retracta al tacto.

Art. 97°: Se considera carne de ave no apta para consumo humano la que además de no reunir las características citadas en el artículo anterior presente:

A- Putrefacción externa o interna de diverso grado y amplitud.
B- Contaminación por hongo.
C- Envejecimiento o enranciamiento.
D- Quemadura por frío.
E- Carne contaminada con materia extraña o insectos.
F- Reacción alcalina o neutra al tornasol.
G- Olor pútrido.

Art. 98°: Las aves faenadas, aves trozadas, así como las menudencias y despojos deben ser enfriadas a 1° C como máximo y para su expendio mantenidos a una temperatura de hasta 6° C, medida en el interior de su masa muscular.

Art. 99°: Las aves faenadas, trozadas, así como las menudencias y despojos que han sido sometidos a refrigeración se deben mantener a una temperatura comprendida entre 2° y 4° C ; Las que han sido sometidas a congelación se deben mantener a una temperatura interna de –18° C como máximo medida en el centro de su masa muscular.

Art. 100°: Las aves faenadas, sean éstas enfriadas, refrigeradas o congeladas, sólo se podrán comercializar y expender evisceradas.

Art. 101°: Prohíbese el depósito, sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías. En todos los casos será obligatoria la inmediata evisceración post-mortem. Cualquier tipo de ave depositada con vísceras será decomisada e inutilizada sin perjuicio de las sanciones pertinentes.

Sección III: Comercialización y Transporte.

Art. 102°: La carne avícola apta para el consumo así como las piezas de caza deben provenir de mataderos o plantas de faenamiento debidamente autorizados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y por la Municipalidad de Asunción.

Art. 103°: La introducción a la Capital de carne avícola para su comercialización requiere obligatoriamente la obtención previa de un Permiso Municipal. El mismo se obtendrá una vez presentada la solicitud en la que se indicarán los datos personales y el domicilio del solicitante.

Art. 104°: Los introductores y/o comercializadores de carne avícola deberán tributar en base a lo establecido en la Ley sobre Tributos Municipales.

Art. 105°: La carne avícola para su comercialización debe presentarse al mercado protegida por un envase primario (polietileno u otro material autorizado). Dichas envolturas protectoras deben reunir las debidas condiciones higiénicas, no deben alterar las propiedades organolépticas de la carne, ni transferir a éstas olores, sabores, colores y/o sustancias nocivas para el hombre.

Art. 106°: La carne avícola se podrá comercializar de la siguiente forma:

A- Sin menudencias y despojos.
B- Con menudencias.
C- Con menudencias y despojos.

Art. 107°: Toda ave faenada, en el momento del empaque deberá ser identificada con una etiqueta que indique:

A- Razón social o comercial.
B- Procedencia
C- Fecha de faenamiento.
D- Kilaje.
E- Expresión clara del tipo de presentación para su venta en las formas establecidas en los Art.94° y 105°.
F- Registro del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Art. 108°: Las aves faenadas, podrán ser comercializadas con sus menudencias, siempre que éstas estén incorporadas en la cavidad torácica, envasadas en bolsas de material plástico cerradas.

Art. 109°: Las aves faenadas serán conservadas en cámaras frigoríficas de los mercados de Abasto y Zonales Municipales, supermercados, mercaditos y otros puestos de venta.

Art. 110°: Las carnes refrigeradas, mantenidas en depósito a una temperatura máxima de 4° C, tendrán una duración máxima de almacenamiento de 6 días, mientras que a –18° C pueden ser almacenados durante 10 meses. Estas, una vez descongeladas serán de consumo inmediato.

Art. 111°: En las aves faenadas no se permitirá más de 12% de su peso en agua residual, agua no constitucional.

Art. 112°: Prohíbese la venta de carne de ave cuando

A- Estén en estado de alteración organoléptica, sea por causas físicas, químicas o biológicas.
B- Provengan de animales mortecinos.
C- Contengan resíduos de hormonas naturales o sintéticas o productos con actividad hormonal, resíduos de productos veterinarios, antisépticos y aditivos (conservante, producto para ablandamiento).

Art. 113º: Las personas encargadas de la manipulación de la carne avícola (transporte y venta) deberán munirse de Certificado de Salud en donde constará que no padece ni es portador de enfermedades infecto contagiosas y cuidar en todo momento su higiene y aseo personal. Utilizarán guardapolvo, gorro, pantalón de color blanco y estarán calzados.

Art. 114º: La carne de ave se debe transportar únicamente en vehículos cerrados. Será de uso exclusivo para el transporte de los mismos y no podrán transportarse al mismo tiempo otro producto que puedan ser contaminantes o perjudiciales para la salud humana y deberán llevar la inscripción "Carne de Ave" o logo de la empresa.

Art. 115º: La habilitación de los transportes de carne avícola estará a cargo del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Su control higiénico-sanitario estará a cargo del Departamento Control de alimentos de la Municipalidad de Asunción.

CAPÍTULO IV:

"OBSERVANCIAS PARA LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LECHE DE VACA FRESCA PARA CONSUMO HUMANO".

Sección I: Definiciones.

Art. 116º: **Leche:** Con esta denominación genérica se identifica el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños, sin adicción o sustracción alguna.

Art. 117º: **Leche Fresca:** Es el producto del ordeño completo y continuo de vacas lecheras sanas, bien alimentadas, no fatigadas, recogidas en forma higiénica y sin contener calostro.

Sección II: Disposiciones Generales.

Art. 118º: Leche de vaca destinada al consumo humano debe responder a las siguientes características:

- Aspecto normal, limpia de calostro, preservantes, antibióticos, colorantes, materias extrañas y sabores u olores objetables o extraños que no responda a sus caracteres organolépticos naturales.
- La leche se obtendrá de vacas acreditadas como sanas, es decir, libres de toda enfermedad infectocontagiosa, tales como brucelosis, tuberculosis y mastitis, etc.
- A partir del momento de su obtención se la debe someter a filtración y enfriamiento inmediato a 4,5° C.
- En el momento de la entrega debe estar a una temperatura no mayor de 10° C.
- No tener más de 24 hs. a partir del ordeñe.
- En cuanto a sus características físico-químicas y microbiológicas:

1- Caracteres organolépticos: propios del producto en forma natural.
2- Densidad: comprendida entre 1.028 y 1.033 g/ml a 15° C.
3- Materia Grasa: mínimo 2,8 g/100 ml.
4- Sólidos no Grasos: mínimo 8,25% g/100 ml.
5- Acidez: comprendida entre 15 y 20° Dornic.
6- Presencia de Mastitis: negativa.
7- Características Microbiológicas: ensayo de reductasa según Norma Paraguaya N° 249 Leche.

Art. 119°: Se considera leche no apta para la alimentación cuando:

- Presente características físicos y organolépticos anormales.
- La que hubiera sido obtenida de animales cansados, desnutridos, enfermos, o manipulada por personas afectadas por enfermedades infectocontagiosas.
- Haya sido obtenida, depositada o manipulada en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción y transporte.
- No se observen las más rigurosas condiciones de higiene en cualquier etapa de la manipulación.
- La que contuviere sustancias conservantes de cualquier naturaleza.
- La que contuviere calostro, sangre o hubiere sido obtenida en el periodo comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días siguientes a la parición.
- La que contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor microbiológico superior al máximo establecido por la Autoridad Competente, toxinas microbianas, antibióticos, resíduos de plaguicidas en cantidad superior al máximo admitido.
- La leche destinada a consumo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por el MAG. Asimismo, las vacas lecheras deberán contar con certificados sanitarios expedidos por entes autorizados que garanticen que ellas se hallan exentas de enfermedades transmisibles.

Art. 120°: Los propietarios de Tambos y/o intermediarios que deseen distribuir leche vacuna para el consumo de la población de Asunción, deberán inscribirse en la Dirección de Salud, Departamento Control de Alimentos, comunicando datos personales, nombre y dirección del establecimiento, número de reses lecheras, raza, capacidad de producción, certificado de sanidad del animal, libreta de salud del personal encargado del ordeñe y cualquier otra información relacionada con la explotación y en cuya oportunidad les serán entregadas las correspondientes libretas de inspección que autorice su transporte y/o comercialización.

Art. 121°: La libreta de inspección que autorice el transporte y comercialización contará con la fecha de expedición, fecha de vencimiento y cantidad de litros autorizados.

Art. 122°: Los introductores y/o vendedores de leche fresca de vaca deberán tributar la Tasa de Inspección Sanitaria de conformidad a lo que establece la Ley sobre Tributos Municipales.

Junta Municipal
Asunción

Sección III: Transporte, Manipulación y Comercialización.

Art. 123°: Toda persona que intervenga en el reparto o expendio de leche, debe poseer certificado médico donde conste que no es portador de enfermedades infectocontagiosas y que se encuentra con buen estado de salud.

Art. 124°: El personal manipulador de alimentos deberá cuidar su aseo personal en todo momento (uñas cortas, cabello corto, manos limpias); y contará con uniforme de color claro, preferentemente blanco (chaqueta, gorro, pantalón y calzado cerrado).

Art. 125°: El transporte de leche podrá realizarse en vehículos o medios de transporte especialmente adaptados para tales efectos ya que la leche es un producto de fácil alteración a temperatura ambiente. Estará provisto de un toldo o lona impermeable, el cual deberá mantenerse limpio y cubrirá la totalidad de la carga. La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío (transporte isotérmico o refrigerado). Los vehículos deberán estar debidamente individualizados con un letrero visible que diga "Venta de Leche Fresca de Vaca".

Art. 126°: Los vehículos deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y conservación, utilizando para ello agua potable, detergente y desinfectante de los que no deberán quedar resíduos. Deberán ser lavados diariamente y pintados por lo menos una vez al año, debiendo los mismos contar con piso impermeable apropiado y apto para su aseo diario.

Art. 127°: El transporte de leche cruda deberá realizarse en envases destinados exclusivamente a este fin. Estos al igual que los utensilios utilizados para su despacho (cucharonas, fraccionadoras, vasos medidores, agitadores, etc) deberán ser de material inerte que permita su fácil lavado y desinfección antes y después de su uso. Sus tapas estarán ajustadas, sin accesorios destinados a corregir deficiencias de ajuste.

Art. 128°: Se prohíbe el transporte de leche o sus envases vacíos junto a animales, detergentes, desinfectantes, pesticidas, combustibles u otras sustancias químicas que signifiquen riesgo sanitario.

Art. 129°: Cuando la leche se introduzca al Municipio por comerciantes o personas ajenas al tambo de origen se asignará la responsabilidad del producto a quien lo transporte.

Art. 130°: Los locales acopiadores de leche fresca (usinas lácteas, heladerías, etc) del Municipio de Asunción deben permitir el acceso a su establecimiento a los inspectores de la Municipalidad de Asunción y facilitarles las muestras que éstos consideren conveniente recoger. Todo productor, transportista e industrializador de leche está obligado a entregar en el acto de serle exigido la muestra del artículo que los inspectores municipales crean conveniente tomar para su análisis.

Art. 131°: El expendio de leche en lugares como:

A- Sanatorios, hoteles, residenciales, pensiones, albergues, colegios, internados y otros establecimientos semejantes,

B- Bares, restaurantes, confiterías, copetines, almacenes, despensas, supermercados, heladerías y otros establecimientos de expendio de alimentos, serán exclusivamente de leche industrializada (pasteurizada, esterilizada).

CAPÍTULO V:

"OBSERVANCIAS PARA EL ACOPIO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE HUEVOS DE CORRAL FRESCO PARA CONSUMO HUMANO".

Sección I: Definiciones.

Art. 132°: Huevo. Es el óvulo completamente evolucionado de la especie aviar Gallus Domesticus (Gallina). Los huevos de otras aves deben designarse con la calificación complementaria de la especie de ave de la que proceda.

1- **Huevo Fresco:** es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatación del ambiente a temperatura entre 8° y 15° C y humedad relativa entre 70 y 90% y que tiene un periodo de almacenaje no superior a 8 días. La cámara de aire del huevo fresco no deberá ser superior a 8 mm.

2- **Huevo Refrigerado:** es el que ha sido sometido a la acción del frío, a una temperatura entre 0° y 2° C y una humedad relativa de 80 a 90% durante un máximo de tiempo de 30 días. El pH de la clara y de la yema no será mayor de 8,8 y 6,9 respectivamente; y la cámara de aire no deberá exceder de 10 mm.

Sección II: Disposiciones Generales.

Art. 133°: El huevo fresco debe reunir las siguientes características para ser declarados aptos para el consumo:

A- Provenir de animales sanos.
B- Presentar cáscara íntegra, limpia y clara, fuerte, transparente y homogénea.
C- Por examen a trasluz u ovoscopio deben ser totalmente claros, sin sombra; debe observarse cáscara poco porosa, sin fracturas ni astilladuras, cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 10 mm; yema apenas perceptible, sin movimiento y sin adherencia a la cáscara, clara transparente y homogénea.
D- Por examen abierto, debe estar excento de olor, sabor y colores extraños; la yema bien centrada, esferoidal y turgente, de color uniforme, de amarillo claro al rojizo, sin presentar adherencia con la cáscara, la separación entre yema y clara será neta. Cuando se vierta en un plato deberá aplanarse poco.
E- El pH de la clara será de 7,6 y el de la yema de 6,4.
F- La presencia de amoníaco estará comprendido entre 2 y 30 ppm.

Art. 134°: Se considerarán huevos no aptos para la alimentación a los que poseen alguna de las siguientes características:

A- Cuando observados al ovoscopio presenten una zona obscura.

B- Cuando al quebrar la cáscara la yema se rompa con facilidad o la clara haya perdido su consistencia y ocupe una superficie 2 o 3 veces mayor que la de un huevo fresco.
C- En estado de putrefacción, hemorrágico, con moho o embrión en franco desarrollo.
D- Cuando el contenido estuviere parcialmente deshidratado o presente manchas de origen microbiano o parasitario.
E- Cuando contengan cuerpos extraños.
F- Cuando el contenido de nitrógeno total sea superior a 31 ppm.
G- Cuando la cáscara estén sucias, con suciedad pegada a ella o manchas destacadas.

Art. 135°: Los huevos declarados inaptos, serán decomisados inmediatamente por personal autorizado.

Art. 136°: Los huevos se clasificarán por tamaño, color y calidad de la siguiente manera:

TAMAÑO

DENOMINACIÓN	MASA g/unidad MÍN.	MASA g/unidad MÁX.
Jumbo	69	-
Extra Grande	62	68
Grande	55	61
Mediano	47	54
Pequeño	42	46

CALIDAD

FACTOR DE CALIDAD	CALIDAD AA	CALIDAD A	CALIDAD B	CALIDAD C
Cáscara	Limpia. sin rotura y/o astilla dura. Prácticamente normal	Igual a la categoría AA.	Ligeramente manchado, sin rotura y astilladura. Puede ser ligeramente anormal.	Moderadamente manchado, sin rotura y/o astilladura. Puede ser anormal.
Cámara de aire	Hasta 3 mm. Prácticamente regular.	Hasta 5 mm. Prácticamente regular	Hasta 9 mm. Prácticamente regular.	Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o ser trémula.
Clara	Transparente, firme	Transparente, no tan firme	Transparente, puede estar ligeramente débil.	Puede ser aguada, puede tener burbujas, débil.
Yema	Zona de contorno ligeramente definida, libre de defectos	Zona de contorno regularmente definida, libre de defectos.	Contorno bien definido, ligeramente agrandada sin que se rompa la membrana vitelina, ligeramente ablandada.	Contorno claramente visible, puede ser agrandada y aplanada sin que se rompa la membrana vitelina.

Junta Municipal

COLOR

CÓDIGO DE DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICA DE LA CÁSCARA
X	Totalmente blanca sin excepción
Y	Marrón en todas sus tonalidades
Z	Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en % no determinado.

Art. 137º: La masa mínima por huevo se calcula partiendo del valor de la masa mínima por docena. Se admite un margen de un 10% de huevos correspondientes, por su masa, a la escala siguiente inferior a la escala con que se rotula el envase. De mezclarse huevos de escalas salteadas dentro de un envase, este deberá rotularse con la escala del menor de los huevos que contiene.

Art. 138º: Los huevos deberán rotularse con la denominación que corresponde al tamaño y el número de huevos por caja. Cuando desee incorporar la clasificación de los huevos en la rotulación del envase, se seguirá el siguiente orden de códigos: calidad, tamaño, color de la cáscara. Ej.: A-Extra-Z. Se podrá agregar información complementaria para facilitar la comprensión de la codificación por parte de los consumidores. Asimismo, figurará el nombre del establecimiento, fecha de envasado y vencimiento.

Sección III: Comercialización y Transporte.

Art. 139º: Las personas encargadas de la comercialización, deben ser portadores de la documentación legal que los autorice a dicho comercio, debiendo especificar la propiedad, procedencia de los huevos, y el certificado de aptitud, expedido por el personal autorizado por el MAG, de la partida correspondiente.

Art. 140º: Los huevos deben provenir de aves sanas y que procedan de establecimientos avícolas habilitados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Art. 141º: Los introductores de huevos deberán contar con autorización Municipal, para lo cual se los registrará y entregará la libreta de inspección y cobro de la tasa por el Servicio correspondiente.

Art. 142º: Los propietarios de los establecimientos avícolas, serán responsables de las condiciones higiénico-sanitarias de los huevos procedentes de sus establecimientos.

Art. 143º: La inspección a los fines de determinar la aptitud de los huevos para su comercialización o conservación, estará a cargo del Departamento Control de Alimentos de la Municipalidad de Asunción.

Art. 144º: Por los servicios de inspección, la Municipalidad percibirá una Tasa equivalente al 8% del costo de cada maple (bandeja de 2 ½ docena).

Art. 145º: Las personas encargadas de su comercialización, deberán poseer certificado médico donde conste que no padece ni es portador de enfermedades infectocontagiosas.

Art. 146º: El transporte de los huevos para su comercialización estará protegido de toda influencia extraña a fin de evitar cualquier deterioro por acción de golpes y temperatura.

CAPÍTULO VI:

"OBSERVANCIAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA CONSUMO HUMANO".

Sección I: Definiciones.

Art. 147º: Frutas. Es el producto destinado al consumo, procedente de la fructificación de una planta sana.

Art. 148º: Fruta Fresca. Es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección, de grado de madurez adecuado y que mantiene sus propiedades sensoriales inalteradas.

Art. 149º: Hortaliza. Es cualquier planta herbácea producida en la huerta, de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural. De acuerdo a la parte utilizada como alimento, las hortalizas se agrupan en:

A- Verduras: cuando se utilizan las partes verdes.
B- Legumbres: cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas.
C- Raíces, tubérculos y rizomas: cuando se utilizan las partes subterráneas.
D- Frutos: cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas.

Art. 150º: Hortaliza fresca: es la hortaliza de cosecha reciente y consumo inmediato.

Sección II: Disposiciones Generales.

Art. 151º: Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco deben cumplir las siguientes exigencias:

A- Estar recién recolectadas y en perfectas condiciones de comercialización.
B- Estar exentas de lesiones o traumatismos, cualquiera sea su origen.
C- Ser sanas.
D- Estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias.
E- Estar libres de partes marchitas.
F- Estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces.
G- No exceder el límite máximo de resíduos de plaguicidas y de fertilizantes fijados para los distintos tipos según reglamento.
H- Hallarse en estado de madurez apropiado para el uso al cual se destina.
I- Poseer características de sabor, color, aroma y textura que les son propias.
J- En caso de que sean importadas, contar con la habilitación del MAG.

Art. 152º: Las frutas y hortalizas importadas deberán contar con la autorización de la Dirección de Defensa Vegetal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Junta Municipal

Sección III: Envasado, Transporte y Comercialización.

Art. 153°: Las frutas y hortalizas serán envasadas en cajas de cartón o plástico; queda prohibido el uso de cajas de madera.

Art. 154°: Las frutas y hortalizas serán transportadas en vehículos cerrados o provistos de toldos de manera a preservarlos del polvo y otros contaminantes.

Art. 155°: Se admite la protección superficial de frutas cítricas con ceras autorizadas, pero no el realce del color natural de las frutas por la adición de colorantes.

Art. 156°: Se autoriza el almacenamiento de frutas frescas en cámaras frigoríficas, siempre que mantengan las características propias del producto recién cosechado.

Art. 157°: Las frutas y hortalizas deben ser comercializadas enteras, a excepción de la sandía y el zapallo, esto sólo cuando la infraestructura del local de expendio lo permita o esté acondicionado para ese fin.

Art. 158°: Queda terminantemente prohibido regar o remojar las frutas y hortalizas con agua servida o no apta para el consumo humano.

Art. 159°: Todos los locales que comercialicen frutas y hortalizas deberán estar habilitadas por la Municipalidad y los propietarios de los mismos serán responsables de la calidad e inocuidad de los productos almacenados y exhibidos para su comercialización.

CAPITULO VII:

"SANCIONES A LAS INOBSERVANCIAS A LA PRESENTE ORDENANZA Y DISPOSICIONES FINALES"

Título I: Sanciones

Art. 160°: Se consideran Faltas Leves las infracciones a los artículos 25°, 34°, 35°, 39°, 40°, 41°, 45°, 46°, 47°, 48°, 52°, 53°, 58°, 59°, 61°, 62°, 64°, 73°, 76°, 93°, 113°, 121°, 123°, 124°, 126°, 136°, 137°, 138°, 145°, 154° y 157°.

Art. 161°: Se consideran Faltas Graves las infracciones a los artículos 13°, 14°, 17°, 18°, 22°, 23°, 24°, 26°, 28°, 29°, 30°, 31°, 32°, 33°, 36°, 37°, 44°, 49°, 50°, 54°, 55°, 57°, 60°, 63°, 66°, 67°, 68°, 69°, 70°, 71°, 72°, 74°, 75°, 77°, 78°, 79°, 80°, 81°, 86°, 87°, 88°, 89°, 90°, 91°, 92°, 96°, 98°, 99°, 103°, 104°, 105°, 106°, 107°, 108°, 109°, 110, 111°, 114°, 118°, 120°, 122°, 125°, 127°, 128°, 130°, 131°, 133°, 139°, 140°, 141°, 142°, 146°, 151°, 152°, 153° y 159°.

Art. 162°: Se consideran Faltas Gravísimas las infracciones a los artículos 10°, 12°, 15°, 16°, 97°, 100°, 101°, 102°, 112°, 119°, 134° y 158°.

Título II: Disposiciones finales.

Art. 163°: Dar un plazo de noventa (90) días a los afectados por la presente Ordenanza para su adecuación a las mismas.

Art. 164°: Derogase las siguientes Ordenanzas: Ordenanza N° 71/98 sobre Carnes Rojas, Ordenanza N° 1804/78 sobre Menudencias, Ordenanza N° 1917/78 sobre Carne Avícola, Ordenanza N° 1840/78 sobre Carne de Pescado, Ordenanza N° 9164/83 sobre Huevos de Aves de Corral, Ordenanza N° 4348/60 y Ordenanza N° 4856/63 sobre Libreta de Leche y Autorización para su Comercialización.

Art. 165°: Comuníquese a la Intendencia Municipal.

Dada en la Sala de Sesiones de la Junta Municipal de Asunción, a los treinta y un días del mes de julio del año dos mil dos.

Abog. JOSÉ MARÍA OVIEDO V.
Secretario General

Junta Municipal
Asunción

Arq. FÉLIX ARGAÑA CONTRERAS
Presidente

fb.

Asunción, - 4 SET. 2002

TÉNGASE POR ORDENANZA, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, DESE AL REGISTRO MUNICIPAL Y CUMPLIDO, ARCHIVAR.

VICTOR VALDOVINOS CANGAS
Secretario General

INTENDENCIA MUNICIPAL ASUNCION

ENRIQUE RIERA ESCUDERO
Intendente Municipal

II.