

ORD. N° 101/17
(Ciento Uno / Diecisiete)

25 AGO. 2017
Rossi 9:00

“QUE ESTABLECE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A OBSERVARSE EN ESTABLECIMIENTOS, LOCALES, PUESTOS, PARQUES DE COMIDAS AL AIRE LIBRE Y AFINES, UBICADOS DENTRO DE LA PROPIEDAD PRIVADA”.

VISTO: El dictamen de las Comisiones de Salud, Higiene y Salubridad y de Legislación, con relación a la Minuta ME/N° 5.138/17, de los Concejales Rodrigo Buongermini y Federico Franco Troche, a través de la cual presentan una propuesta de modificación y derogación de la vigente Ordenanza N° 154/00 “Que establece condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en los locales relacionados a alimentos”, a los efectos de actualizarla y ajustarla a las nuevas exigencias derivadas del proceso de control de los locales de expendio y manipuleo de alimentos en la ciudad; y,

CONSIDERANDO:

Que, luego de varias reuniones, la presente ordenanza es el resultado del trabajo y la experiencia acumulada del Equipo de Tecnólogas, dependientes de la Dirección de Defensa del Consumidor, Departamento de Salubridad, tomando en consideración las propuestas y otras mejoras a efectos de actualizar dicha normativa.

Que, por los motivos expuestos, se plantea aprobar esta Ordenanza, que sustituya a la vigente.

***CONTENIDO DEL PROYECTO DE ORDENANZA “QUE ESTABLECE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A OBSERVARSE EN ESTABLECIMIENTOS, LOCALES, PUESTOS, PARQUES DE COMIDAS AL AIRE LIBRE Y AFINES, UBICADOS DENTRO DE LA PROPIEDAD PRIVADA”.**

**“CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

Art. 1º: Establécense las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de manufactura que se deben observar en los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines que se encuentren dentro de la propiedad privada, comprendidos en la presente ordenanza, donde se elaboran, fraccionan, transportan, almacenan y expenden materias primas, productos alimenticios, agua y bebidas con destino al consumo público, aunque la actividad de suministrar alimentos y/o bebidas no sea de carácter principal sino complementaria de otra.

Art. 2º: Entiéndase por:

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E. T. A)

Los síndromes originados por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran E.T.A.

Caso de E.T.A.

Es una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos y/o agua considerados como contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis del laboratorio.



Brote de E.T.A.

Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y de donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implican a los alimentos y/o al agua como vehículo del mismo.

Brote Familiar E.T.A.

Episodio en el cual dos o más personas convivientes presentan una enfermedad similar después de ingerir una comida común y en la cual existe evidencia epidemiológica que implica a los alimentos y/o agua como origen de la enfermedad.

Evidencia Epidemiológica

Involucra a los afectados del episodio de E.T.A. y contemplan las siguientes asociaciones:

De tiempo: se refiere a la aparición de casos con los mismos síntomas en horas o días.

De lugar: se refiere a la compra de alimentos en un mismo lugar o a la ingesta de alimentos en un mismo evento.

De personas: está referida a la experiencia de que las mismas personas consumieron los mismos alimentos y presentaron iguales síntomas

Contaminación

Presencia en el alimento de cualquier sustancia extraña a su naturaleza.

Contaminación cruzada

Es la transferencia de agentes contaminantes que están en un alimento, en el ambiente y/o en una superficie a otros/as que no están contaminados.

Infección alimentaria

Son las E.T.A. producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminadas con agentes infecciosos específicos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.

Intoxicación alimentaria

Son las E.T.A. producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismo en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Fraude

Engaño con la intención de conseguir un beneficio y con el cual alguien queda perjudicado.

Alteración

Cambio de las características, la esencia o la forma de un producto.

Adulteración

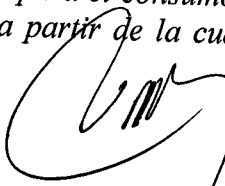
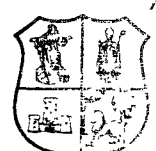
Cambio o eliminación de la calidad y pureza del producto, agregado de algo que le es ajeno o impropio.

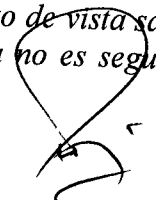
Falsificar

Copia o imitación de un producto para hacerlo pasar por verdadero o auténtico.

Fecha de Caducidad

Día límite para el consumo óptimo de un alimento, desde el punto de vista sanitario. Es la fecha a partir de la cual según el fabricante, el producto ya no es seguro para su consumo.

 *Junta Municipal*




Parques de comidas (FOOD PARK)

Emplazamientos gastronómicos fijos, ubicados en espacios privados, con parcelas divididas para la ubicación de los vehículos, furgonetas o contenedores destinados a la elaboración y comercialización de alimentos.

Camión de comida (FOOD TRUCK)

Furgoneta, contenedor, u otro espacio acondicionado para elaborar y vender alimentos.

Puesto de venta

Es toda estructura fija o móvil dedicada a la elaboración y venta de alimentos.

Art. 3º: Quedan excluidos de esta Ordenanza: a) Los productos con finalidad terapéutica o medicamentos, b) Las hierbas sin procesamiento, utilizadas como infusiones, no así la yerba mate.

Art. 4º: Los propietarios de los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines comprendidos en la presente ordenanza, son responsables de las condiciones higiénico-sanitarias, de la aplicación de la Buenas Prácticas de Manufactura y de los productos alimenticios destinados al consumo público.

Art. 5º: Queda expresamente prohibido elaborar alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor sea por efecto de contaminantes, por mala manipulación, por el uso de adulterantes, por falta de higiene y/o mantenimiento de las instalaciones, de los equipos, así como de los útiles alimentarios.

Art. 6º: Los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.), son confirmadas a través de:

La evidencia epidemiológica y los resultados de la inspección higiénico sanitaria del establecimiento, local o puesto donde se elaboró y/o comercializó el alimento sospechoso. Otra manera de confirmación es, a través de la coincidencia entre los resultados de los análisis laboratoriales de muestras de alimentos sospechosos del mismo lote o partida y del coprocultivo de las muestras clínicas de los afectados, analizados en laboratorios oficiales o habilitados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS).

Art. 7º: Los casos o brotes de E.T.A. confirmados según el artículo anterior, serán considerados falta gravísima adoptándose las medidas estipuladas en el procedimiento de la Dirección sanitaria afectada. La reincidencia será causal de Medida de Urgencia para su clausura hasta que se demuestre fehacientemente que se han adoptado las medidas correctivas correspondientes.

Art. 8º: El personal de la Dirección pertinente en ejercicio de sus funciones, debidamente acreditado, siempre que el establecimiento se encuentre en funcionamiento, tendrá libre acceso a todas las dependencias del local que tengan relación con la manipulación de alimentos, a fin de realizar:

- a) Inspecciones en toda la cadena alimentaria u otras que considere necesarias para preservar la salud del consumidor.
- b) Labrando Notificaciones y Actas de Intervención en caso de hallar infracciones a las disposiciones legales en vigencia y otorgar plazos para la adecuación a las mismas.
- c) Tomar tres series o conjunto de muestras de 250 g/ml del mismo producto terminado, semi elaborado, materias primas y/o coadyuvantes de tecnología, para el control de la calidad microbiológica y/o físico -química. De las mismas una quedará como testigo para el interesado/a y dos se traerán para el laboratorio, de las cuales una se procesará y la otra quedará como testigo a los efectos pertinentes. En caso de...//...



...//... denuncias se tomarán 5 muestras del alimento sospechoso, así como también en el segundo muestreo, cuando los resultados de laboratorio no cumplan los valores establecidos por las normas en el primer análisis. Las muestras tomadas para el análisis deben ser cerradas, conservadas y transportadas adecuadamente de modo a asegurar sus características originales.

d) Retiro de circulación y resguardo bajo tutela del responsable, del lote de alimentos con indicios de peligrosidad para la salud, como medida provisoria cautelar. Del mismo serán tomadas las muestras para el análisis correspondiente. Para el efecto se labrará el acta de toma de muestra quedando el original en poder del/a poseedor/a o responsable de las mercaderías.

Dicha medida durará el tiempo requerido para la realización de los análisis pertinentes. De no comprobarse peligrosidad para la salud, la mercadería quedará liberada; caso contrario, si el producto resulta no apto para el consumo, se procederá al retiro definitivo del lote resguardado, labrándose las actas respectivas.

e) Retiro inmediato de todo el lote de alimentos cuando estos constituyan un riesgo evidente para la salud del consumidor como ser en casos de flagrante fraude, falsificación, adulteración, alteración, vencimiento o contaminación de los productos.

f) Recomendar la clausura temporal o definitiva del establecimiento como medida de urgencia, según corresponda.

CAPÍTULO II

CONDICIONES TÉCNICAS DE LAS INSTALACIONES

Art. 9º: No está permitida la instalación de los establecimientos que son objeto de reglamentación en la presente ordenanza, en zonas insalubres o que carezcan de las condiciones ambientales adecuadas.

Art. 10º: a) Los locales y sus instalaciones deben ser de construcción sólida y sanitariamente adecuados; deben contar con todas las dependencias requeridas en cada caso, las cuales tendrán la amplitud necesaria para un correcto desempeño y secuencia de producción. Deben existir, además, claras separaciones físicas entre las áreas administrativas, laboratorio, comedores, pasillos, servicios sanitarios y venta, el resto deberá estar al menos sectorizado.

b) El diseño del espacio interior como del exterior debe permitir la reducción al mínimo de todo tipo de contaminación, además facilitar la limpieza e inspección higiénico-sanitaria de la elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el expendio de los productos terminados, a efectos de constatar las condiciones del proceso y actuar conforme a ello.

c) No se permite utilizar las áreas de elaboración, envasado y almacenamiento como habitaciones, dormitorios, oficinas, comedores o cualquier otro tipo de función ajena a la producción específica del establecimiento.

d) No se permite el uso de sanitarios como depósitos, ni como lavadero de menajes y utensilios.

e) Cuando corresponda, las instalaciones de elaboración deben estar climatizadas para la manipulación de alimentos de alto riesgo.

Art 11º: a) Los pisos deben ser de materiales impermeables, lisos, lavables, antideslizantes, resistentes al tránsito y la corrosión; no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

b) Los desagües deben contar con dispositivos que eviten el paso de sólidos en su interior y contar con tapas, de modo a evitar olores desagradables al exterior y la superficie interna de los mismos, debe ser lisa e impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Dichos conductos deben contar, además, con la pendiente ...//...

Junta Municipal



...//... necesaria hacia el desagadero a fin de facilitar que los efluentes se escurran sin dejar residuos de ningún tipo.

c) Las Paredes deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas e impermeables hasta 2 m de altura, desde el piso hacia arriba, de color claro en zonas de elaboración, tránsito, sanitarios y depósito de almacenamiento. El resto debe ser liso sin grietas, y fácil de limpiar. Los ángulos entre las paredes y el piso y entre las paredes y el techo deben ser de fácil limpieza.

d) Los techos deben ser de material que impida la acumulación de suciedad y facilite su limpieza. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento.

e) Las puertas, ventanas y otras aberturas deben ser de fácil limpieza. Las que se comuniquen con el exterior deben contar con dispositivos que impidan el ingreso de insectos y animales. Deben estar en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.

f) Las escaleras y estructuras similares deben ser ubicadas de manera que no sean causa de contaminación. Debiendo ser estos de materiales impermeables de fácil limpieza y estar en buenas condiciones.

Art. 12º: a) Los establecimientos deben contar con el número necesario de piletas o bachas, las cuales deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Deben ser de material impermeable y liso, y estar situadas dentro del área de manipulación de alimentos. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.

b) Las piletas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución. Se debe demostrar, mediante resultados de análisis, el control periódico de la potabilidad del agua utilizada, cualquiera sea el sistema de abastecimiento. Cuando corresponda, deben contar con suministro de agua caliente, así como con grifo provisto de filtro.

c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

d) El agua no potable que se utilice con propósitos no relacionados a la elaboración de alimentos debe transportarse por tuberías completamente separadas a los de la producción de alimentos. Debe identificarse por colores, acordes a la normativa vigente, y no debe existir ninguna conexión trasversal de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

e) Deben contar con jabón líquido, sanitizante, toallas descartables y letrero que indique la obligatoriedad del lavado de manos.

Art. 13º: Además de las condiciones técnicas establecidas en los Arts. 10º y 11º, los depósitos, equipos de almacenamiento y los vehículos de transporte deben cumplir los siguientes requisitos según correspondan:

a) Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastrados de material liso e impermeable, separado del piso, de la pared y del techo en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos.

b) En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro preferentemente digital y funcionando adecuadamente, cuya escala debe estar en grados Centígrados. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1°C.

c) Se deben contar con registros de control de temperatura, como mínimo dos tomas diarias, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.

d) Las cámaras de refrigeración y congelación deben contar preferentemente con antecámaras de pre-enfriamiento.

e) Los equipos de frío deben estar situados de manera accesible y cerca del área de manipulación.



Art. 14°: Para la cocción de los alimentos queda prohibida la utilización de braseros dentro de un área cerrada. Solo se permitirá en aéreas abiertas que no cuenten con paredes ni techos.

Art. 15°: a) Las mesas y sillas de las zonas de consumo de alimentos deben estar limpias y en buen estado de mantenimiento y se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.

b) Los manteles y cubre manteles deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento.

c) Los enseres de cocina que son utilizados deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene.

Art. 16°: a) Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, contenedores, deben ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para la elaboración, se permite el uso de espátulas y cucharas de madera en buen estado de conservación y platos con cobertura descartable para el servicio de ciertos alimentos.

b) Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, preferentemente diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Art. 17: a) La iluminación debe ser suficiente, natural y/o artificial, que facilite la realización de las tareas. Las fuentes de luz artificial que se encuentren en las áreas de manipulación y depósitos de alimentos, incluyendo los equipos de almacenamiento, deben estar protegidas contra roturas y no comprometer la higiene de los alimentos.

b) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas, perfectamente conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes.

Deben estar adosadas a paredes y/o a techos, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.

Art. 18°: La ventilación debe ser natural o artificial con dispositivos de extracción, los cuales deben estar sobre los equipos de producción de humos y olores, en cantidad y tamaños adecuados a la necesidad, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una limpia.

CAPÍTULO III SANITARIOS

Art. 19°: Las instalaciones sanitarias del personal y las de uso público deben ser suficientes en cantidad y mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumplir las siguientes exigencias:

a) No deben estar en comunicación directa con las áreas de producción y deben contar con aberturas de ventilación hacia el exterior o en su efecto sistemas de extracción de olores.

b) Según la envergadura o cantidad de usuarios, debe estar identificadas por género.

c) En el sanitario de los personales, afuera de la entrada colocar un perchero para que aquel que ingresara deje colgado su uniforme (delantal, chaqueta) y evitar contaminaciones.

d) Disponer de inodoros, mingitorios y lavamanos todos dotados de suficiente agua corriente.

Junta Municipal





- e) Contar con papeleros con bolsa y tapa, jabón líquido, papel higiénico, toallas descartables y/o dispositivos de aire caliente para el secado de manos.
- f) En las instalaciones sanitarias del personal, se deben colocar carteles en los que se indique la obligatoriedad del lavado de manos, después de usar los servicios higiénicos.
- g) Los locales deben contar con vestuarios y mobiliarios adecuados para colocar objetos personales, sin comunicación directa con las áreas de producción.
- h) En las instalaciones sanitarias del personal cuando proceda, deberán contar con cuartos de aseo provistos de duchas con agua corriente.

CAPÍTULO IV

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Art. 20°: a) Se debe cuidar en todo momento la manipulación higiénica de los alimentos.
- b) Los alimentos en proceso de elaboración deben ser cocinados a una temperatura interna mínima de 70°C y mantenidos a temperaturas de seguridad. Para alimentos refrigerados hasta 5° C y para alimentos calientes desde 65° C.
- c) Los métodos de conservación y los controles realizados deben proteger contra la contaminación, el deterioro o la aparición de un riesgo para la salud pública. Se debe asegurar la adecuada rotación de materias primas, ingredientes y productos.
- d) Las materias primas, ingredientes, aditivos y productos semi elaborados y terminados deben identificarse, clasificarse, separarse según su naturaleza y apartarse de los productos no alimenticios. Queda prohibida la utilización de materias primas y/o productos terminados en mal estado y/o contaminado, cuyo deterioro o contaminación pueda ser detectado en forma organoléptica o por análisis químicos.
- e) Los alimentos almacenados deben estar debidamente protegidos a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.
- f) Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no hayan sido utilizados para alimentos previamente, para el almacenamiento de alimentos.
- g) En caso de devoluciones y/o productos defectuosos, los mismos deben ubicarse en sectores separados y destinados a ese fin específico por un periodo en el cual se determinará su destino.
- h) Los insecticidas y sustancias tóxicas deben estar almacenados, separados de los alimentos debidamente señalizados.

- Art. 21°: a) Los alimentos durante su exhibición y traslado, deben mantener en el centro del producto, las temperaturas según el caso, en caliente no menor a 60°C o en frío no mayor 7°C. Ningún alimento de alto riesgo debe permanecer fuera de las temperaturas de seguridad por 2 horas, para evitar riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.).
- b) El recalentamiento de los alimentos debe realizarse a temperaturas de 70°C como mínimo en el centro del producto.
- c) Los alimentos no perecederos que no necesiten refrigeración, deben exponerse a la venta en recipientes limpios, cerrados, de fácil limpieza y de material apto para el efecto.
- d) Los alimentos preparados con antelación a su consumo, deben someterse a procesos de pre-enfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferior a 5°C o de congelación.
- e) Los vegetales que se consumen crudos, deben lavarse perfectamente bajo el flujo de agua corriente y desinfectarse correctamente.
- f) La descongelación de los alimentos debe realizarse a temperaturas de refrigeración, cocción o microondas.





g) La elaboración de salsas, cremas y otros productos de alto riesgo, se debe efectuar con la mínima antelación y debe consumirse dentro de las 24 hs., manteniéndose refrigerados y protegidos.

h) El hielo y vapor que estén en contacto con los alimentos deben ser de calidad sanitaria y manipularse en condiciones higiénicas, a fin de evitar contaminaciones.

i) Los elementos decorativos, comestibles o no, en contacto con los alimentos, durante su exhibición, deben estar limpios y desinfectados.

Art. 22°: a) Los propietarios de los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines, comprendidos en la presente ordenanza, donde se elaboren y/o expendan alimentos, están obligados a utilizar envases y/o recipientes registrados por el organismo oficial competente, Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

b) Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos, deben ser atóxicos estar limpios y en perfectas condiciones. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado ni ser de material reciclado.

Art. 23°: Deben ser expuestos para la venta los alimentos que hayan sido registrados y procedan de establecimientos autorizados por el organismo oficial competente y deben estar rotulado según las disposiciones vigentes.

Art. 24°: Todo alimento no envasado, que se comercialice, debe mantenerse protegido de todo tipo de contaminación. El expendio de los mismos debe hacerse de modo a evitar el contacto directo con las manos del manipulador, y/o del cliente utilizando para el efecto utensilios adecuados, los que deben estar higienizados y resguardados de contaminaciones. Los materiales desechables, usados para servir los alimentos deben estar igualmente protegidos.

Art. 25°: Las industrias y empresas gastronómicas en general, deben utilizar materias primas que cumplan con especificaciones técnicas que salvaguarden la inocuidad y en caso de productos cárnicos de cualquier especie, especialmente si serán utilizados para la elaboración de platos en los que estos no sufrirán cocción, deberán contar con los Certificados de Calidad Sanitaria, otorgados por las Instituciones Estatales Competentes.

CAPÍTULO V

PERSONAL

Art. 26°: Para asegurar la manipulación higiénica de los alimentos, el personal manipulador implicado en las áreas de producción o elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el expendio debe cumplir las siguientes condiciones:

a) Recibir capacitaciones, otorgadas por profesionales especializados en el área de alimentos en forma periódica al menos una vez al año, en temas relacionados como: Buenas Prácticas de Manufactura y Fabricación (BPM, BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.), y otros temas afines. Para la constatación deberán existir y estar disponibles el programa anual de capacitación, las planillas de asistencia del personal firmadas por los mismos y por el profesional que impartió el curso y las constancias otorgadas por el mismo.

b) Lavarse las manos con agua potable corriente y un agente de limpieza autorizado por los organismos competentes. Dicha operación debe realizarse antes de empezar el trabajo, las veces que lo requieran las condiciones del mismo; después de ir al baño, luego de una ausencia temporaria, haber efectuado actividades o manipulen objetos, ajenos a la producción.

Junta Municipal



- c) El personal debe utilizar guantes desechables en caso de presentar heridas y lesiones cutáneas en las manos. El uso de guantes no reemplaza al lavado de manos con guantes puestos o sin ellos. Las heridas en antebrazos deben ser cubiertas y protegidas con cobertura impermeable.*
- d) En las áreas de producción deben colocarse carteles con leyendas que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos; al igual que carteles que prohíben la entrada y tránsito de personas ajenas a la elaboración, o a otras áreas; sin ropas protectoras y equipos de seguridad apropiados.*
- e) El manipulador o expendedor de alimentos no debe estar en contacto directo con dinero, durante la preparación y venta o en su efecto si se viera obligado a realizar las dos funciones, cobrar y servir, debe lavarse las manos con agua y jabón y utilizar productos desinfectantes efectivos.*

Art. 27º: El personal manipulador, incluidos los propietarios, que ingresen dentro de las áreas de elaboración y venta deben cumplir con lo citado a continuación:

- a) Tener uñas cortas, limpias y sin pinturas.*
- b) No usar barbas, barbillas, bigotes, patillas, objetos de adorno de ninguna clase, incluso pestañas y uñas postizas.*
- c) No fumar, mascar chicle, ni consumir tereré durante la manipulación de alimentos.*
- d) Vestir ropas protectoras, de color claro, en buenas condiciones higiénicas, calzados cerrados, cubrecabezas o gorros lavables o desechables colocados correctamente.*
- e) Todas las ropas protectoras y gorros deben estar limpios, en buenas condiciones de mantenimiento. Estas ropas protectoras deben ser vestidas al iniciar la jornada laboral y desvestida al momento de utilizar el sanitario y/o alguna zona que pueda contaminarlos.*
- f) Los manipuladores de alimentos, mientras se encuentren con la ropa protectora, no deben manipular elementos o exponerse a ambientes contaminantes.*

Art. 28º: a) El personal que realice actividades que impliquen alguna manipulación de alimentos y se encuentre aquejado de lesiones cutáneas, debe someterse a tratamiento médico para su curación y a la debida protección con vendajes impermeables y guantes desechables.

b) El personal que padezca enfermedades infecto-contagiosas susceptibles de ser transmitidas a través de alimentos, debe ser separado de su actividad hasta su total recuperación, la que deberá ser demostrada a través de constancia médica.

c) El personal manipulador deberá realizarse en forma anual, estudios laboratoriales a fin de determinar su estado de salud y su aptitud para trabajar en contacto con alimentos por no ser portador de agentes causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y contar con el certificado o constancia que lo avale.

CAPÍTULO VI

HIGIENE DEL LOCAL

Art. 29º: Las industrias y empresas gastronómicas deben contar con calendarios de operaciones de limpieza y desinfección, junto con sus respectivos registros, para el control de dichos procedimientos a fin de contribuir con la inocuidad del producto terminado; y estar a disposición de los inspectores cuando lo soliciten.

Art. 30: a) Las instalaciones en general, al igual que los alrededores deben mantenerse en todo momento en buenas condiciones de orden e higiene; evitando la presencia de objetos no relacionados a la producción y/o en desuso que acumulen suciedad, dificulten la limpieza y sirvan para anidar plagas.



- b) Se debe evitar la acumulación de agua en todas las áreas, incluyendo en los equipos de refrigeración. Deben contar con conductos de evacuación provistos de sifones y conectados a la red cloacal o a cámaras sépticas.
- c) La disposición de residuos sólidos debe realizarse en recipientes impermeables, resistentes, de material de fácil limpieza provisto de bolsa plástica en su interior y con tapa, preferentemente a pedal o vaivén. La cantidad y el tamaño de basureros deben ser acordes a la producción y mantenerse limpios en todo momento.
- d) Por ningún motivo se permite la acumulación de basuras expuestas o no, por lo que los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación todas las veces que sean necesarias, a fin de evitar que constituyan focos de contaminación.
- e) Dependiendo del volumen de residuos, debe disponerse de contenedores o cuartos aislados de materiales impermeables, donde se almacenen los desechos y bolsas, hasta su recolección y deben estar protegidos o tapados. Luego de la evacuación éstos deben limpiarse y desinfectarse.
- f) Los residuos oleosos no deberán desecharse en los desagües de la red cloacal y/o similares. Deberán almacenarse en contenedores cerrados para su disposición final.
- g) No está permitida la presencia de animales en zonas de manipulación y/o venta de alimentos.

Art. 31º: Todas las superficies, equipos incluyendo materiales en contacto directo con alimentos, deben lavarse y sanitizarse perfectamente luego de un periodo de tiempo, por ejemplo media a una hora, sin uso, antes de volver a utilizarlos para la manipulación de alimentos.

Art. 32º: a) Los útiles de limpieza y secado deben estar en todo momento en buenas condiciones de higiene y mantenimiento sin olores desagradables, y se deben desinfectar diariamente, sumergiéndolos por el tiempo necesario en líquidos desinfectantes.

b) Estos elementos se deben disponer en cantidad suficiente y serán individuales para los sectores de producción y de otras áreas.

c) Los elementos de limpieza, se deben mantener ordenados, limpios sectorizados dentro del área de elaboración.

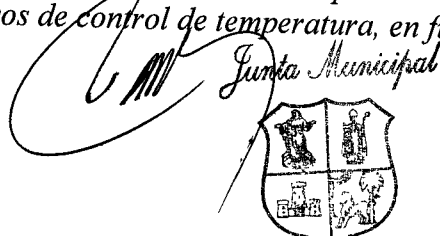
d) Los agentes de limpieza, desinfección y desinfestación deben ser los adecuados para el fin perseguido y estar registrados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS).

Art. 33º: Deben adoptarse medidas de control y combate de plagas, preservando siempre la inocuidad de los alimentos y contar con los registros y/o certificado correspondientes.

CAPÍTULO VII DE TRANSPORTES DE ALIMENTOS

Art. 34º: En casos de reparto o traslado de alimentos:

- a) Se deben evitar los riesgos de posibles contaminaciones y/o deterioro de los mismos.
- b) Los vehículos de transporte deben estar revestidos internamente de material inocuo, lavable, fácil de desinfectar y en buenas condiciones de mantenimiento. Para la conservación del orden y la higiene, los contenedores deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, separados del piso, en donde se deben ubicar los alimentos.
- c) En caso que los alimentos deban quedar refrigerados, los contenedores de los vehículos de transportes deben poseer instalaciones de refrigeración dotadas de dispositivos de control de temperatura, en funcionamiento cuyas escalas deben...//...





...//... estar en grados Centígrados y no deben ser superiores a 8°C. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre no más de +/- 1°C.

d) En caso de alimentos calientes que no sufrirán recalentamiento, se deberán utilizar contenedores térmicos que mantengan los alimentos a una temperatura no menor a 60° C.

e) Los furgones de los vehículos refrigerados de transportes deben contar con registros de control de temperatura y registros de limpieza.

CAPÍTULO VIII

DE LOS PUESTOS, BARES RODANTES, CONTENEDORES EN LOS PARQUES DE COMIDAS AL AIRE LIBRE - FOOD PARK y FOOD TRUCK - Y AFINES INSTALADOS DENTRO DE ESPACIOS PRIVADOS

De las condiciones a ser cumplidas por los propietarios o administradores en caso de parques de comidas o similares, al aire libre dentro de una propiedad privada:

Art. 35°: No está permitida la instalación de puestos, bares rodantes, contenedores, es decir, la elaboración, cocción y/o exposición de alimentos, en zonas insalubres o que carezcan de las condiciones ambientales adecuadas.

Art. 36°: Las superficies sobre las cuales se ubican los Puestos, Bares Rodantes, Contenedores en los parques de comidas al aire libre y afines, dentro de propiedades privadas, deberán estar pavimentados con materiales lisos tales como: alisada de cemento u hormigón pulido, baldosas calcáreas, cerámicas o graníticas, u otro tipo de pavimento, hasta 1 metro circundante al perímetro de cada uno así como los lugares destinados a la ubicación de los clientes.

Art. 37°: a) Contarán con el número necesario de piletas o bachas para el lavado de materias primas, cubiertos, vajillas y enseres, deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y ser de material impermeable y liso. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.

b) Las piletas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución. Se debe demostrar, mediante resultados de análisis, el control periódico de la potabilidad del agua utilizada, cualquiera sea el sistema de abastecimiento.

c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

d) Deben contar con jabón líquido, sanitizante, toallas descartables y letrero que indique la obligatoriedad del lavado de manos.

Art. 38°: a) La iluminación debe ser suficiente, natural y/o artificial, que facilite la realización de las tareas. Las fuentes de luz artificial que se encuentren en las áreas de manipulación de alimentos, incluyendo los equipos de almacenamiento, deben estar protegidas contra roturas y no comprometer la higiene de los alimentos.

b) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas, perfectamente conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes. Deben estar adosadas a paredes y/o a techos, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.

Art. 39°: Dispondrán de instalaciones sanitarias, que deben ser suficientes y mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumplir las siguientes exigencias:

Junta Municipal



- a) No deben estar en comunicación directa con las áreas de elaboración y venta de alimentos, deben contar con aberturas de ventilación hacia el exterior o en su efecto sistemas de extracción de olores.
- b) Según la envergadura o cantidad de usuarios, debe estar identificadas por género.
- c) Disponer de inodoros, mingitorios y lavamanos todos dotados de suficiente agua corriente.
- d) Contar con papeleros con bolsa y tapa, jabón preferentemente líquido, papel higiénico, toallas descartables y/o dispositivos de aire caliente para el secado de manos.
- e) En las instalaciones sanitarias, se deben colocar carteles en los que se indique el correcto lavado de manos, después de usar los servicios higiénicos.
- f) Contarán con sectores o muebles adecuados para colocar objetos personales de los empleados.

De las condiciones a ser cumplidas por los propietarios de los puestos, bares rodantes, contenedor ubicados dentro de parques de comidas al aire libre y afines instalados dentro de espacios privados:

Art. 40°: Los puestos, bares rodantes, contenedores y aquellos que realicen la elaboración, cocción y/o exposición de alimentos dentro de una propiedad privada, están afectados por lo dispuesto en los siguientes Capítulos y Artículos:

- a) CAPÍTULO I, GENERALIDADES: 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°.
- b) CAPÍTULO IV DE LA MANIPULACIÓN: 20°, 21°, 22°, 23°, 24°.
- c) CAPÍTULO V PERSONAL: 26°, 27°, 28°.
- d) CAPÍTULO VI: 30° a excepción de los Incisos e y f; 31°, 32° y 33°.
- e) CAPÍTULO VII: 34°.

Art. 41°: a) Los puestos, bares rodantes, contenedores y/o espacios destinados a la elaboración y comercialización de alimentos deben ser sanitariamente adecuados; contar con la amplitud necesaria para un correcto desempeño y secuencia de producción.

b) El diseño del espacio interior debe permitir la reducción al mínimo de todo tipo de contaminación, además facilitar la limpieza e inspección higiénico-sanitaria de la elaboración.

c) Contarán con sectores o muebles adecuados para colocar objetos personales de los empleados.

Art 42°: a) Los pisos deben ser de materiales impermeables, lisos, lavables, antideslizantes, resistentes al tránsito y la corrosión; no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

b) Las paredes deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas e impermeables, desde el piso hacia arriba, de color claro.

c) Los techos deben ser de material que impida la acumulación de suciedad y facilite su limpieza. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento.

Art. 43°: a) Los puestos, bares rodantes, contenedores y afines deben contar con pileta para el lavado de manos y utensilios pequeños, la cual debe encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Debe ser de material impermeable y liso, en la misma no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.

b) La piletta debe disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y debe estar provista de jabón líquido y toallas desechables.

c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.



Art. 44°: Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastrados de material liso e impermeable, en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos y enseres.

Art. 45°: En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro preferentemente digital en funcionamiento, cuya escala debe estar en grados Centígrados. Se deben contar con registros de control de temperatura, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.

Art. 46°: Para la cocción de los alimentos queda prohibida la utilización de braseros en el interior de los puestos, bares rodantes y contenedores.

Art. 47°: De ser necesario debe contarse con equipos de extracción de humos y olores, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento.

Art. 48°: a) Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, recipientes, deben ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para la elaboración, se permite el uso de espátulas y cucharas de madera en buen estado de conservación y platos con cobertura descartable para el servicio de ciertos alimentos.

b) Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, preferentemente diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Art. 49°: a) Las mesas y sillas de las zonas de consumo de alimentos deben estar limpias y en buen estado de mantenimiento y se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.

b) Los manteles y cubre manteles deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento.

c) Los enseres de cocina que son utilizados deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene.

CAPÍTULO IX

FALTAS Y SANCIONES

Art. 50°: Se considerará FALTA GRAVE, el incumplimiento de los artículos 10°, 11°, 13°, 15°, 17°, 19° inc. b, c, f, g, h, 22°, 23°, 24°, 29°, 31°, 33°, 36°, 38°, 42°, 44°, 46°, 49°.

Art. 51°: Se considerará FALTA GRAVÍSIMA, la violación del artículo 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°, 14°, 15° inc. c, 16°, 18°, 19° inc. a, d, e, 20°, 21°, 24°, 25°, 26°, 27°, 28°, 30°, 32°, 34°, 35°, 37°, 39°, 41°, 43°, 45°, 47°, 48°.

Art. 52°: En caso de reincidencia de la infracción se elevará la FALTA al nivel inmediatamente superior.

Art. 53°: En caso de reincidencia de la falta gravísima se podrá disponer la clausura del local.

Junta Municipal



CAPÍTULO X

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Art. 54°: Los establecimientos que se encuentran en funcionamiento antes de la modificación de la presente ordenanza deben adecuarse a la misma en el plazo de 90 (noventa) días, contados a partir de la última publicación.

Art. 55°: El monto de las multas son establecidas de acuerdo a los términos de la Ordenanza N° 131/00 "QUE ESTABLECE LA ESCALA DE SANCIONES APLICABLES A LAS FALTAS COMETIDAS CONTRA LAS ORDENANZAS MUNICIPALES".

Art. 56°: Derogase la Ordenanza N° 154/00".

*** PARECER DE LAS COMISIONES ASESORAS DICTAMINANTES:**

Que, luego de las discusiones técnicas realizadas en las Comisiones Asesoras dictaminantes y, tras realizar ciertas modificaciones en posteriores reuniones con el Equipo de Trabajo, se recomienda sancionar una Ordenanza **"QUE ESTABLECE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A OBSERVARSE EN ESTABLECIMIENTOS, LOCALES, PUESTOS, PARQUES DE COMIDAS AL AIRE LIBRE Y AFINES, UBICADOS DENTRO DE LA PROPIEDAD PRIVADA"**.

Por tanto;

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

O R D E N A:

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Art. 1°: Establécense las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de manufactura que se deben observar en los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines que se encuentren dentro de la propiedad privada, comprendidos en la presente ordenanza, donde se elaboran, fraccionan, transportan, almacenan y expenden materias primas, productos alimenticios, agua y bebidas con destino al consumo público, aunque la actividad de suministrar alimentos y/o bebidas no sea de carácter principal sino complementaria de otra.

Art. 2°: Entiéndase por:
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.)
Los síndromes originados por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran E.T.A.

Caso de E.T.A.

Es una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos y/o agua considerados como contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis del laboratorio.



Brote de E.T.A.

Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y de donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implican a los alimentos y/o al agua como vehículo del mismo.

Brote Familiar E.T.A.

Episodio en el cual dos o más personas convivientes presentan una enfermedad similar después de ingerir una comida común y en la cual existe evidencia epidemiológica que implica a los alimentos y/o agua como origen de la enfermedad.

Evidencia Epidemiológica

Involucra a los afectados del episodio de E.T.A. y contemplan las siguientes asociaciones:

De tiempo: se refiere a la aparición de casos con los mismos síntomas en horas o días.

De lugar: se refiere a la compra de alimentos en un mismo lugar o a la ingesta de alimentos en un mismo evento.

De personas: está referida a la experiencia de que las mismas personas consumieron los mismos alimentos y presentaron iguales síntomas

Contaminación

Presencia en el alimento de cualquier sustancia extraña a su naturaleza.

Contaminación cruzada

Es la transferencia de agentes contaminantes que están en un alimento, en el ambiente y/o en una superficie a otros/as que no están contaminados.

Infección alimentaria

Son las E.T.A. producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminadas con agentes infecciosos específicos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.

Intoxicación alimentaria

Son las E.T.A. producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismo en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Fraude

Engaño con la intención de conseguir un beneficio y con el cual alguien queda perjudicado.

Alteración

Cambio de las características, la esencia o la forma de un producto.

Adulteración

Cambio o eliminación de la calidad y pureza del producto, agregado de algo que le es ajeno o impropio.

Falsificar

Copia o imitación de un producto para hacerlo pasar por verdadero o auténtico.

Junta Municipal



Asunción



Fecha de Caducidad

Día límite para el consumo óptimo de un alimento, desde el punto de vista sanitario. Es la fecha a partir de la cual según el fabricante, el producto ya no es seguro para su consumo.

Parques de comidas (FOOD PARK)

Emplazamientos gastronómicos fijos, ubicados en espacios privados, con parcelas divididas para la ubicación de los vehículos, furgonetas o contenedores destinados a la elaboración y comercialización de alimentos.

Camión de comida (FOOD TRUCK)

Furgoneta, contenedor, u otro espacio acondicionado para elaborar y vender alimentos.

Puesto de venta

Es toda estructura fija o móvil dedicada a la elaboración y venta de alimentos.

Art. 3°: Quedan excluidos de esta Ordenanza: a) Los productos con finalidad terapéutica o medicamentos; b) Las hierbas sin procesamiento, utilizadas como infusiones, no así la yerba mate.

Art. 4°: Los propietarios de los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines comprendidos en la presente ordenanza, son responsables de las condiciones higiénico-sanitarias, de la aplicación de la Buenas Prácticas de Manufactura y de los productos alimenticios destinados al consumo público.

Art. 5°: Queda expresamente prohibido elaborar alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor sea por efecto de contaminantes, por mala manipulación, por el uso de adulterantes, por falta de higiene y/o mantenimiento de las instalaciones, de los equipos, así como de los útiles alimentarios.

Art. 6°: Los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.), son confirmadas a través de:
La evidencia epidemiológica y los resultados de la inspección higiénico sanitaria del establecimiento, local o puesto donde se elaboró y/o comercializó el alimento sospechoso.
Otra manera de confirmación es, a través de la coincidencia entre los resultados de los análisis laboratoriales de muestras de alimentos sospechosos del mismo lote o partida y del coprocultivo de las muestras clínicas de los afectados, analizados en laboratorios oficiales o habilitados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS).

Art. 7°: Los casos o brotes de E.T.A. confirmados según el artículo anterior, serán considerados falta gravísima adoptándose las medidas estipuladas en el procedimiento de la Dirección sanitaria afectada. La reincidencia será causal de Medida de Urgencia para su clausura hasta que se demuestre fehacientemente que se han adoptado las medidas correctivas correspondientes.

Art. 8°: El personal de la Dirección pertinente en ejercicio de sus funciones, debidamente acreditado, siempre que el establecimiento se encuentre en funcionamiento, tendrá libre acceso a todas las dependencias del local que tengan relación con la manipulación de alimentos, a fin de realizar:
a) Inspecciones en toda la cadena alimentaria u otras que considere necesarias para preservar la salud del consumidor.
b) Labrando Notificaciones y Actas de Intervención en caso de hallar infracciones a las disposiciones legales en vigencia y otorgar plazos para la adecuación a las mismas.



- c) Tomar tres series o conjunto de muestras de 250g/ml del mismo producto terminado, semi elaborado, materias primas y/o coadyuvantes de tecnología, para el control de la calidad microbiológica y/o físico-química. De las mismas una quedará como testigo para el interesado/a y dos se traerán para el laboratorio, de las cuales una se procesará y la otra quedará como testigo a los efectos pertinentes. En caso de denuncias se tomarán 5 muestras del alimento sospechoso, así como también en el segundo muestreo, cuando los resultados de laboratorio no cumplan los valores establecidos por las normas en el primer análisis. Las muestras tomadas para el análisis deben ser cerradas, conservadas y transportadas adecuadamente de modo a asegurar sus características originales.
- d) Retiro de circulación y resguardo bajo tutela del responsable, del lote de alimentos con indicios de peligrosidad para la salud, como medida provisoria cautelar. Del mismo serán tomadas las muestras para el análisis correspondiente. Para el efecto se labrará el acta de toma de muestra quedando el original en poder del/a poseedor/a o responsable de las mercaderías. Dicha medida durará el tiempo requerido para la realización de los análisis pertinentes. De no comprobarse peligrosidad para la salud, la mercadería quedará liberada; caso contrario, si el producto resulta no apto para el consumo, se procederá al retiro definitivo del lote resguardado, labrándose las actas respectivas.
- e) Retiro inmediato de todo el lote de alimentos cuando estos constituyan un riesgo evidente para la salud del consumidor como ser en casos de flagrante fraude, falsificación, adulteración, alteración, vencimiento o contaminación de los productos.
- f) Recomendar la clausura temporal o definitiva del establecimiento como medida de urgencia, según corresponda.

CAPÍTULO II

CONDICIONES TÉCNICAS DE LAS INSTALACIONES

- Art. 9°:** No está permitida la instalación de los establecimientos que son objeto de reglamentación en la presente ordenanza, en zonas insalubres o que carezcan de las condiciones ambientales adecuadas.
- Art. 10°:**
- a) Los locales y sus instalaciones deben ser de construcción sólida y sanitariamente adecuados; deben contar con todas las dependencias requeridas en cada caso, las cuales tendrán la amplitud necesaria para un correcto desempeño y secuencia de producción. Deben existir, además, claras separaciones físicas entre las áreas administrativas, laboratorio, comedores, pasillos, servicios sanitarios y venta, el resto deberá estar al menos sectorizado.
 - b) El diseño del espacio interior como del exterior debe permitir la reducción al mínimo de todo tipo de contaminación, además facilitar la limpieza e inspección higiénico-sanitaria de la elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el expendio de los productos terminados, a efectos de constatar las condiciones del proceso y actuar conforme a ello.
 - c) No se permite utilizar las áreas de elaboración, envasado y almacenamiento como habitaciones, dormitorios, oficinas, comedores o cualquier otro tipo de función ajena a la producción específica del establecimiento.
 - d) No se permite el uso de sanitarios como depósitos, ni como lavadero de menajes y utensilios.
 - e) Cuando corresponda, las instalaciones de elaboración deben estar climatizadas para la manipulación de alimentos de alto riesgo.
- Art 11°:**
- a) Los pisos deben ser de materiales impermeables, lisos, lavables, antideslizantes, resistentes al tránsito y la corrosión; no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.
 - b) Los desagües deben contar con dispositivos que eviten el paso de sólidos en su interior y contar con tapas, de modo a evitar olores desagradables al...//...





...//... exterior y la superficie interna de los mismos, debe ser lisa e impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Dichos conductos deben contar, además, con la pendiente necesaria hacia el desagadero a fin de facilitar que los efluentes se escurran sin dejar residuos de ningún tipo.

c) Las Paredes deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas e impermeables hasta 2 m de altura, desde el piso hacia arriba, de color claro en zonas de elaboración, tránsito, sanitarios y depósito de almacenamiento. El resto debe ser liso sin grietas, y fácil de limpiar. Los ángulos entre las paredes y el piso y entre las paredes y el techo deben ser de fácil limpieza.

d) Los techos deben ser de material que impida la acumulación de suciedad y facilite su limpieza. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento.

e) Las puertas, ventanas y otras aberturas deben ser de fácil limpieza. Las que se comuniquen con el exterior deben contar con dispositivos que impidan el ingreso de insectos y animales. Deben estar en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.

f) Las escaleras y estructuras similares deben ser ubicada de manera que no sean causa de contaminación. Debiendo ser estos de materiales impermeables de fácil limpieza y estar en buenas condiciones.

Art. 12°: a) Los establecimientos deben contar con el número necesario de piletas o bachas, las cuales deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Deben ser de material impermeable y liso, y estar situadas dentro del área de manipulación de alimentos. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.

b) Las piletas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución. Se debe demostrar, mediante resultados de análisis, el control periódico de la potabilidad del agua utilizada, cualquiera sea el sistema de abastecimiento. Cuando corresponda, deben contar con suministro de agua caliente, así como con grifo provisto de filtro.

c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

d) El agua no potable que se utilice con propósitos no relacionados a la elaboración de alimentos debe transportarse por tuberías completamente separadas a los de la producción de alimentos. Debe identificarse por colores, acordes a la normativa vigente, y no debe existir ninguna conexión transversal de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

e) Deben contar con jabón líquido, sanitizante, toallas descartables y letrero que indique la obligatoriedad del lavado de manos.

Art. 13°: Además de las condiciones técnicas establecidas en los Arts. 10° y 11°, los depósitos, equipos de almacenamiento y los vehículos de transporte deben cumplir los siguientes requisitos según correspondan:

a) Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, separado del piso, de la pared y del techo en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos.

b) En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro preferentemente digital y funcionando adecuadamente, cuya escala debe estar en grados Centígrados. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1°C.

c) Se deben contar con registros de control de temperatura, como mínimo dos tomas diarias, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.

d) Las cámaras de refrigeración y congelación deben contar preferentemente con antecámaras de pre-enfriamiento.



e) Los equipos de frío deben estar situados de manera accesible y cerca del área de manipulación.

Art. 14°: Para la cocción de los alimentos queda prohibida la utilización de braseros dentro de un área cerrada. Solo se permitirá en aéreas abiertas que no cuenten con paredes y techos.

Art. 15°:

- a) Las mesas y sillas de las zonas de consumo de alimentos deben estar limpias y en buen estado de mantenimiento y se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.
- b) Los manteles y cubre manteles deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento.
- c) Los enseres de cocina que son utilizados deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene.

Art. 16°:

- a) Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, contenedores, deben ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para la elaboración, se permite el uso de espátulas y cucharas de madera en buen estado de conservación y platos con cobertura descartable para el servicio de ciertos alimentos.
- b) Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, preferentemente diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Art. 17°:

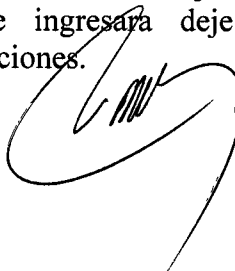
- a) La iluminación debe ser suficiente, natural y/o artificial, que facilite la realización de las tareas. Las fuentes de luz artificial que se encuentren en las áreas de manipulación y depósitos de alimentos, incluyendo los equipos de almacenamiento, deben estar protegidas contra roturas y no comprometer la higiene de los alimentos.
- b) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas, perfectamente conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes. Deben estar adosadas a paredes y/o a techos, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.

Art. 18°: La ventilación debe ser natural y/o artificial con dispositivos de extracción los cuales deben estar sobre los equipos de producción de humo y olores, en cantidad y tamaños adecuados a la necesidad, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una limpia.

CAPÍTULO III SANITARIOS

Art. 19°: Las instalaciones sanitarias del personal y las de uso público deben ser suficientes en cantidad y mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumplir las siguientes exigencias:

- a) No deben estar en comunicación directa con las áreas de producción y deben contar con aberturas de ventilación hacia el exterior o en su efecto sistemas de extracción de olores.
- b) Según la envergadura o cantidad de usuarios, debe estar identificadas por género.
- c) En el sanitario de los personales, afuera de la entrada colocar un perchero para que aquel que ingresara deje colgado su uniforme (delantal, chaqueta) y evitar contaminaciones.

 *Junta Municipal*



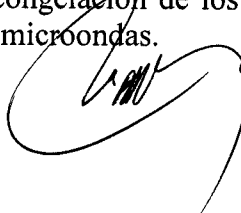



- d) Disponer de inodoros, mingitorios y lavamanos todos dotados de suficiente agua corriente.
- e) Contar con papeleros con bolsa y tapa, jabón líquido, papel higiénico, toallas descartables y/o dispositivos de aire caliente para el secado de manos.
- f) En las instalaciones sanitarias del personal, se deben colocar carteles en los que se indique la obligatoriedad del lavado de manos, después de usar los servicios higiénicos.
- g) Los locales deben contar con vestuarios y mobiliarios adecuados para colocar objetos personales, sin comunicación directa con las áreas de producción.
- h) En las instalaciones sanitarias del personal cuando proceda, deberán contar con cuartos de aseo provistos de duchas con agua corriente.

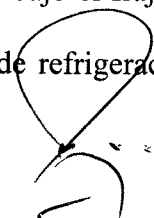
CAPÍTULO IV MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Art. 20°:**
- a) Se debe cuidar en todo momento la manipulación higiénica de los alimentos.
 - b) Los alimentos en proceso de elaboración deben ser cocinados a una temperatura interna mínima de 70°C y mantenidos a temperaturas de seguridad. Para alimentos refrigerados hasta 5°C y para alimentos calientes desde 65°C.
 - c) Los métodos de conservación y los controles realizados deben proteger contra la contaminación, el deterioro o la aparición de un riesgo para la salud pública. Se debe asegurar la adecuada rotación de materias primas, ingredientes y productos.
 - d) Las materias primas, ingredientes, aditivos y productos semi elaborados y terminados deben identificarse, clasificarse, separarse según su naturaleza y apartarse de los productos no alimenticios. Queda prohibida la utilización de materias primas y/o productos terminados en mal estado y/o contaminado, cuyo deterioro o contaminación pueda ser detectado en forma organoléptica o por análisis químicos.
 - e) Los alimentos almacenados deben estar debidamente protegidos a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.
 - f) Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no hayan sido utilizados para alimentos previamente, para el almacenamiento de alimentos.
 - g) En caso de devoluciones y/o productos defectuosos, los mismos deben ubicarse en sectores separados y destinados a ese fin específico por un periodo en el cual se determinará su destino.
 - h) Los insecticidas y sustancias tóxicas deben estar almacenados, separados de los alimentos debidamente señalizados.

- Art. 21°:**
- a) Los alimentos durante su exhibición y traslado, deben mantener en el centro del producto, las temperaturas según el caso, en caliente no menor a 60°C o en frío no mayor a 7°C. Ningún alimento de alto riesgo debe permanecer fuera de las temperaturas de seguridad por 2 horas, para evitar riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.).
 - b) El recalentamiento de los alimentos debe realizarse a temperaturas de 70°C como mínimo en el centro del producto.
 - c) Los alimentos no perecederos que no necesiten refrigeración, deben exponerse a la venta en recipientes limpios, cerrados, de fácil limpieza y de material apto para el efecto.
 - d) Los alimentos preparados con antelación a su consumo, deben someterse a procesos de pre-enfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferior a 5°C o de congelación.
 - e) Los vegetales que se consumen crudos, deben lavarse perfectamente bajo el flujo de agua corriente y desinfectarse correctamente.
 - f) La descongelación de los alimentos debe realizarse a temperaturas de refrigeración, cocción o microondas.

 *Junta Municipal*







g) La elaboración de salsas, cremas y otros productos de alto riesgo, se debe efectuar con la mínima antelación y debe consumirse dentro de las 24 hs., manteniéndose refrigerados y protegidos.

h) El hielo y vapor que estén en contacto con los alimentos deben ser de calidad sanitaria y manipularse en condiciones higiénicas, a fin de evitar contaminaciones.

i) Los elementos decorativos, comestibles o no, en contacto con los alimentos, durante su exhibición, deben estar limpios y desinfectados.

- Art. 22°:** a) Los propietarios de los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines comprendidos en la presente ordenanza, donde se elaboren y/o expendan alimentos, están obligados a utilizar envases y/o recipientes registrados por el organismo oficial competente, Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
b) Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos, deben ser atóxicos estar limpios y en perfectas condiciones. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado ni ser de material reciclado.

Art. 23°: Deben ser expuestos para la venta los alimentos que hayan sido registrados y procedan de establecimientos autorizados por el organismo oficial competente y deben estar rotulado según las disposiciones vigentes.

Art. 24°: Todo alimento no envasado, que se comercialice, debe mantenerse protegido de todo tipo de contaminación. El expendio de los mismos debe hacerse de modo a evitar el contacto directo con las manos del manipulador, y/o del cliente utilizando para el efecto utensilios adecuados, los que deben estar higienizados y resguardados de contaminaciones. Los materiales desechables, usados para servir los alimentos deben estar igualmente protegidos.

Art. 25°: Las industrias y empresas gastronómicas en general, deben utilizar materias primas que cumplan con especificaciones técnicas que salvaguarden la inocuidad y en caso de productos cárnicos de cualquier especie, especialmente si serán utilizados para la elaboración de platos en los que estos no sufrirán cocción, deberán contar con los Certificados de Calidad Sanitaria, otorgados por las Instituciones Estatales Competentes.

CAPÍTULO V PERSONAL

Art. 26°: Para asegurar la manipulación higiénica de los alimentos, el personal manipulador implicado en las áreas de producción o elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el expendio debe cumplir las siguientes condiciones:

a) Recibir capacitaciones, otorgadas por profesionales especializados en el área de alimentos en forma periódica al menos una vez al año, en temas relacionados como: Buenas Prácticas de Manufactura y Fabricación (BPM, BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.), y otros temas afines. Para la constatación deberán existir y estar disponibles el programa anual de capacitación, las planillas de asistencia del personal firmadas por los mismos y por el profesional que impartió el curso y las constancias otorgadas por el mismo.

b) Lavarse las manos con agua potable corriente y un agente de limpieza autorizado por los organismos competentes. Dicha operación debe realizarse antes de empezar el trabajo, las veces que lo requieran las condiciones del mismo; después de ir al baño, luego de una ausencia temporaria, haber efectuado actividades o manipulen objetos, ajenos a la producción.

c) El personal debe utilizar guantes desechables en caso de presentar heridas y lesiones cutáneas en las manos. El uso de guantes no reemplaza al lavado de manos...//...



...//... con guantes puestos o sin ellos. Las heridas en antebrazos deben ser cubiertas y protegidas con cobertura impermeable.

d) En las áreas de producción deben colocarse carteles con leyendas que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos; al igual que carteles que prohíben la entrada y tránsito de personas ajenas a la elaboración, o a otras áreas; sin ropas protectoras y equipos de seguridad apropiados.

e) El manipulador o expendedor de alimentos no debe estar en contacto directo con dinero, durante la preparación y venta o en su efecto si se viera obligado a realizar las dos funciones, cobrar y servir, debe lavarse las manos con agua y jabón y utilizar productos desinfectantes efectivos.

Art. 27°: El personal manipulador, incluidos los propietarios, que ingresen dentro de las áreas de elaboración y venta deben cumplir con lo citado a continuación:

a) Tener uñas cortas, limpias y sin pinturas.

b) No usar barbas, barbillas, bigotes, patillas, objetos de adorno de ninguna clase, incluso pestañas y uñas postizas.

c) No fumar, mascar chicle, ni consumir tereré durante la manipulación de alimentos.

d) Vestir ropas protectoras, de color claro, en buenas condiciones higiénicas, calzados cerrados, cubrecabezas o gorros lavables o desechables colocados correctamente.

e) Todas las ropas protectoras y gorros deben estar limpios, en buenas condiciones de mantenimiento. Estas ropas protectoras deben ser vestidas al iniciar la jornada laboral y desvestida al momento de utilizar el sanitario y/o alguna zona que pueda contaminarlos.

f) Los manipuladores de alimentos, mientras se encuentren con la ropa protectora, no deben manipular elementos o exponerse a ambientes contaminantes.

Art. 28°: a) El personal que realice actividades que impliquen alguna manipulación de alimentos y se encuentre aquejado de lesiones cutáneas, debe someterse a tratamiento médico para su curación y a la debida protección con vendajes impermeables y guantes desechables.

b) El personal que padezca enfermedades infecto-contagiosas susceptibles de ser transmitidas a través de alimentos, debe ser separado de su actividad hasta su total recuperación, la que deberá ser demostrada a través de constancia médica.

c) El personal manipulador deberá realizarse en forma anual, estudios laboratoriales a fin de determinar su estado de salud y su aptitud para trabajar en contacto con alimentos por no ser portador de agentes causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y contar con el certificado o constancia que lo avale.

CAPÍTULO VI HIGIENE DEL LOCAL

Art. 29°: Las industrias y empresas gastronómicas deben contar con calendarios de operaciones de limpieza y desinfección, junto con sus respectivos registros, para el control de dichos procedimientos a fin de contribuir con la inocuidad del producto terminado; y estar a disposición de los inspectores cuando lo soliciten.

Art. 30°: a) Las instalaciones en general, al igual que los alrededores deben mantenerse en todo momento en buenas condiciones de orden e higiene; evitando la presencia de objetos no relacionados a la producción y/o en desuso que acumulen suciedad, dificulten la limpieza y sirvan para anidar plagas.

b) Se debe evitar la acumulación de agua en todas las áreas, incluyendo en los equipos de refrigeración. Deben contar con conductos de evacuación provistos de sifones y conectados a la red cloacal o a cámaras sépticas.

c) La disposición de residuos sólidos debe realizarse en recipientes impermeables, resistentes, de material de fácil limpieza provisto de bolsa plástica en su...//...

Junta Municipal





...//... interior y con tapa, preferentemente a pedal o vaivén. La cantidad y el tamaño de basureros deben ser acordes a la producción y mantenerse limpios en todo momento.

d) Por ningún motivo se permite la acumulación de basuras expuestas o no, por lo que los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación todas las veces que sean necesarias, a fin de evitar que constituyan focos de contaminación.

e) Dependiendo del volumen de residuos, debe disponerse de contenedores o cuartos aislados de materiales impermeables, donde se almacenen los desechos y bolsas, hasta su recolección y deben estar protegidos o tapados. Luego de la evacuación éstos deben limpiarse y desinfectarse.

f) Los residuos oleosos no deberán desecharse en los desagües de la red cloacal y/o similares. Deberán almacenarse en contenedores cerrados para su disposición final.

g) No está permitida la presencia de animales en zonas de manipulación y/o venta de alimentos.

Art. 31°: Todas las superficies, equipos incluyendo materiales en contacto directo con alimentos, deben lavarse y sanitizarse perfectamente luego de un periodo de tiempo, por ejemplo media a una hora, sin uso, antes de volver a utilizarlos para la manipulación de alimentos.

Art. 32°: a) Los útiles de limpieza y secado deben estar en todo momento en buenas condiciones de higiene y mantenimiento sin olores desagradables, y se deben desinfectar diariamente, sumergiéndolos por el tiempo necesario en líquidos desinfectantes.

b) Estos elementos se deben disponer en cantidad suficiente y serán individuales para los sectores de producción y de otras áreas.

c) Los elementos de limpieza, se deben mantener ordenados, limpios sectorizados dentro del área de elaboración.

d) Los agentes de limpieza, desinfección y desinfestación deben ser los adecuados para el fin perseguido y estar registrados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS).

Art. 33°: Deben adoptarse medidas de control y combate de plagas, preservando siempre la inocuidad de los alimentos y contar con los registros y/o certificado correspondientes.

CAPÍTULO VII DE TRANSPORTES DE ALIMENTOS

Art. 34°: En casos de reparto o traslado de alimentos:

a) Se deben evitar los riesgos de posibles contaminaciones y/o deterioro de los mismos.

b) Los vehículos de transporte deben estar revestidos internamente de material inocuo, lavable, fácil de desinfectar y en buenas condiciones de mantenimiento.

Para la conservación del orden y la higiene, los contenedores deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, separados del piso, en donde se deben ubicar los alimentos.

c) En caso que los alimentos deban quedar refrigerados, los contenedores de los vehículos de transportes deben poseer instalaciones de refrigeración dotadas de dispositivos de control de temperatura, en funcionamiento cuyas escalas deben estar en grados Centígrados y no deben ser superiores a 8°C. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre no más de +/- 1°C.

d) En caso de alimentos calientes que no sufrirán recalentamiento, se deberán utilizar contenedores térmicos que mantengan los alimentos a una temperatura no menor a 60°C.

e) Los furgones de los vehículos refrigerados de transportes deben contar con registros de control de temperatura y registros de limpieza.

Junta Municipal

[Firma]



CAPÍTULO VIII
DE LOS PUESTOS, BARES RODANTES, CONTENEDORES EN LOS PARQUES DE
COMIDAS AL AIRE LIBRE –FOOD PARK Y FOOD TRUCK- Y AFINES INSTALADOS
DENTRO DE ESPACIOS PRIVADOS

De las condiciones a ser cumplidas por los propietarios o administradores en caso de parques de comidas o similares, al aire libre dentro de una propiedad privada:

- Art. 35°:** No está permitida la instalación de los puestos, bares rodantes, contenedores, es decir, la elaboración, cocción y/o exposición de alimentos, en zonas insalubres o que carezcan de las condiciones ambientales adecuadas.
- Art. 36°:** Las superficies sobre las cuales se ubican los puestos, bares rodantes, contenedores en los parques de comidas al aire libre y afines, dentro de propiedades privadas, deberán estar pavimentados con materiales lisos tales como: alisada de cemento u hormigón pulido, baldosas calcáreas, cerámicas o graníticas, u otro tipo de pavimento, hasta 1 metro circundante al perímetro de cada uno así como los lugares destinados a la ubicación de los clientes.
- Art. 37°:**
- a) Contarán con el número necesario de piletas o bachas para el lavado de materias primas, cubiertos, vajillas y enseres, deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y ser de material impermeable y liso. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.
 - b) Las piletas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución. Se debe demostrar, mediante resultados de análisis, el control periódico de la potabilidad del agua utilizada, cualquiera sea el sistema de abastecimiento.
 - c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.
 - d) Deben contar con jabón líquido, sanitizante, toallas descartables y letrero que indique la obligatoriedad del lavado de manos
- Art. 38°:**
- a) La iluminación debe ser suficiente, natural y/o artificial, que facilite la realización de las tareas. Las fuentes de luz artificial que se encuentren en las áreas de manipulación de alimentos, incluyendo los equipos de almacenamiento, deben estar protegidas contra roturas y no comprometer la higiene de los alimentos.
 - b) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas, perfectamente conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes.
Deben estar adosadas a paredes y/o a techos, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.
- Art. 39°:** Dispondrán de instalaciones sanitarias, que deben ser suficientes y mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumplir las siguientes exigencias:
- a) No deben estar en comunicación directa con las áreas de elaboración y venta de alimentos, deben contar con aberturas de ventilación hacia el exterior o en su efecto sistemas de extracción de olores.
 - b) Según la envergadura o cantidad de usuarios, debe estar identificadas por género.
 - c) Disponer de inodoros, mingitorios y lavamanos todos dotados de suficiente agua corriente.
 - d) Contar con papeleros con bolsa y tapa, jabón preferentemente líquido, papel higiénico, toallas descartables y/o dispositivos de aire caliente para el secado de manos.
 - e) En las instalaciones sanitarias, se deben colocar carteles en los que se indique el correcto lavado de manos, después de usar los servicios higiénicos.



f) Contaran con sectores o muebles adecuados para colocar objetos personales de los empleados.

De las condiciones a ser cumplidas por los propietarios de los puestos, bares rodantes, contenedor ubicados dentro de parques de comidas al aire libre y afines instalados dentro de espacios privados:

- Art. 40°:** Los puestos, bares rodantes, contenedores y aquellos que realicen la elaboración, cocción y/o exposición de alimentos dentro de una propiedad privada, están afectados por lo dispuesto en los siguientes Capítulos y Artículos:
- a) CAPÍTULO I, GENERALIDADES: 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°.
 - b) CAPÍTULO IV DE LA MANIPULACIÓN: 20°, 21°, 22°, 23°, 24°.
 - c) CAPÍTULO V PERSONAL: 26°, 27°, 28°.
 - d) CAPÍTULO VI: 30° a excepción de los Incisos e y f; 31°, 32° y 33°.
 - e) CAPÍTULO VII: 34°.
- Art. 41°:**
- a) Los puesto, bares rodantes, contenedores y/o espacios destinados a la elaboración y comercialización de alimentos deben ser sanitariamente adecuados; contar con la amplitud necesaria para un correcto desempeño y secuencia de producción.
 - b) El diseño del espacio interior debe permitir la reducción al mínimo de todo tipo de contaminación, además facilitar la limpieza e inspección higiénico-sanitaria de la elaboración.
 - c) Contarán con sectores o muebles adecuados para colocar objetos personales de los empleados.
- Art. 42°:**
- a) Los pisos deben ser de materiales impermeables, lisos, lavables, antideslizantes, resistentes al tránsito y la corrosión; no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.
 - b) Las paredes deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas e impermeables, desde el piso hacia arriba, de color claro.
 - c) Los techos deben ser de material que impida la acumulación de suciedad y facilite su limpieza. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento.
- Art. 43°:**
- a) Los puestos, bares rodantes, contenedores y afines deben contar con pileta para el lavado de manos y utensilios pequeños, la cual debe encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Debe ser de material impermeable y liso, en la misma no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.
 - b) La pileta debe disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y debe estar provista de jabón líquido y toallas desechables.
 - c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.
- Art. 44°:** Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos y enseres.
- Art. 45°:** En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro preferentemente digital en funcionamiento, cuya escala debe estar en grados Centígrados. Se deben contar con registros de control de temperatura, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.

Junta Municipal



- Art. 46°:** Para la cocción de los alimentos queda prohibida la utilización de braseros en el interior de los puestos, bares rodantes y contenedores.
- Art. 47°:** De ser necesario debe contarse con equipos de extracción de humos y olores, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento.
- Art. 48°:** a) Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, recipientes, deben ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para la elaboración, se permite el uso de espátulas y cucharas de madera en buen estado de conservación y platos con cobertura descartable para el servicio de ciertos alimentos.
b) Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, preferentemente diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.
- Art. 49°:** a) Las mesas y sillas de las zonas de consumo de alimentos deben estar limpias y en buen estado de mantenimiento y se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.
b) Los manteles y cubre manteles deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento.
c) Los enseres de cocina que son utilizados deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene.

CAPÍTULO IX FALTAS Y SANCIONES

- Art. 50°:** Se considerará FALTA GRAVE, el incumplimiento de los artículos 10°, 11°, 13°, 15°, 17°, 19° inc. b, c, f, g, h, 22°, 23°, 24°, 29°, 31°, 33°, 36°, 38°, 42°, 44°, 46°, 49°.
- Art. 51°:** Se considerará FALTA GRAVÍSIMA, la violación del artículo 4°, 5°, 6°, 7, 8°, 9°, 14°, 15° inc. c, 16°, 18°, 19° inc. a, d, e, 20°, 21°, 24°, 25°, 26°, 27°, 28°, 30°, 32°, 34°, 35°, 37°, 39°, 41°, 43°, 45°, 47°, 48°.
- Art. 52°:** En caso de reincidencia de la infracción se elevará la FALTA al nivel inmediatamente superior.
- Art. 53°:** En caso de reincidencia de la falta gravísima se podrá disponer la clausura del local.

CAPÍTULO X DISPOSICIONES TRANSITORIAS

- Art. 54°:** Los establecimientos que se encuentran en funcionamiento antes de la modificación de la presente ordenanza deben adecuarse a la misma en el plazo de 90 (noventa) días, contados a partir de la última publicación.
- Art. 55°:** El monto de las multas son establecidas de acuerdo a los términos de la Ordenanza N° 131/00 "QUE ESTABLECE LA ESCALA DE SANCIONES APLICABLES A LAS FALTAS COMETIDAS CONTRA LAS ORDENANZAS MUNICIPALES".
- Art. 56°:** Derogase la Ordenanza N° 154/00.

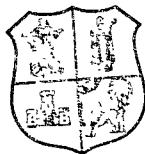


Art. 57° Comuníquese a la Intendencia Municipal.

Dada en la Sala de Sesiones de la Junta Municipal de la Ciudad de Asunción, a los dos días del mes de agosto del año dos mil diecisiete.

Abog. JOSÉ MARÍA OVIEDO V.
Secretario General

Junta Municipal



Asunción

Ing. Agr. HUGO RAMÍREZ IBARRA
Presidente

vj.