

Helados: Fabricación

DECRETO N° 7295/1935

FECHA: 12.12.1935

ARTICULO 1°.- Adóptase en todos sus términos la reglamentación que al efecto ha dictado la Oficina Química de la Provincia cuya parte dispositiva dice: Local de fabricación artículo 1°) la fabricación de helados, sorbetes, etcétera, debe efectuarse en una habitación situada a ese solo objeto. Este local deberá tener una pileta apropiada para el lavado de materiales.

Techo, paredes y piso impermeables (con materiales de construcción).

Las aberturas deberán cerrarse completamente con puertas de maderas o metálicas y una segunda de tela metálica.-

ARTICULO 2°.- El local deberá estar alejado de sitios inmundos o focos de posible contaminación (escusados, establos, callas, etcétera, y no debe ser habitado).

ARTICULO 3°.- El local debe estar siempre aislado del medio exterior con cierre de una de las dos puertas, para impedir el acceso de insectos al interior de local.-

ARTICULO 4°.- Tanto el local como los implementos de fabricación y el fabricante, deben estar en un grado máximo de higiene.

Implementos de elaboración y utensillos.-

ARTICULO 5°.- Los implementos, cañerías y demás accesorios usados en la elaboración de helados, deberán ser de fierros estañado, enlozado, placado o somaltados, aluminio u otro material no tóxico y no atacable por el producto en elaboración.-

ARTICULO 6°.- Queda absolutamente prohibido el uso de recipientes de cobre, hierro galvanizado, plomo.

Helados y materias primas usadas en la elaboración:

ARTICULO 7°.- Las materias primas con que se elaboran los helados serán las siguientes:

- a) Para los de crema: echa en buen estado de conservación, que deberá someterse previamente a la ebullición durante cinco a diez minutos y pasteurización o esterilización: yemas de huevos frescos, azúcar, vainilla o vainillina y deben contener como mínimo 8% de materia grasa.
- b) Para los de frutas: zumo, extractos, jugos de frutas naturales cuya denominación que lleven, con o sin adición de crema o leche y azúcar comercialmente pura.
- c) Para los de café, chocolate y denominaciones especiales la sustancia cuyo título lleven sin agregados de adulterantes, esencias y sucedáneos.
- d) Para los tipos de denominaciones especiales: deberá prepararse con sustancias aptas para el consumo y de acuerdo con la fórmula que haya sido sometida a la aprobación de la Oficina Química.-

ARTICULO 8°.- Queda prohibida la fabricación de cremas ficticias con gelatina. Goma traga canto, colorantes, etcétera.-

ARTICULO 9°.- Queda prohibida la elaboración de helados de frutas, artificiales, ni agregados de esencias, conservadores y colorantes, sean o no inofensivos a los helados preparados de acuerdo con el artículo 7°.-

ARTICULO 10°.- Queda prohibida la conservación de helados de más de 24 horas a partir de la hora de elaboración.-

AGUA

ARTICULO 11°.- El agua empleada en la fabricación de helados y limpieza de los aparatos y utensillos, debe ser potable.

En las localidades que no haya instalación de agua corriente, deberán ser previamente analizadas y autorizadas por la Oficina Química.-

FORMA DE EXPENDIO

ARTICULO 12°.- El expendio se realizará en los locales de venta destinado a ese objeto y sujetos a las inspecciones de higiene municipal o comunal de la localidad.-

ARTICULO 13°.- El expendio de helados ambulantes, no podrá hacerse en copas, vasos, etcétera, u otros recipientes de uso múltiples, si no en barquillos o moldes impermeables que se utilicen una vez entregados al consumidor debiendo evitarse toda contaminación con el ambiente exterior.-

ARTICULO 14°.- Los salones de ventas y medio reparto, exhibirán en lugares visibles la ficha de control de inspección que deben solicitar a la Oficina Química de Paraná o Concordia o en las municipalidades de las localidades que corresponda.-

CERTIFICADO DE SANIDAD

ARTICULO 15°.- Los inspectores exigirán a toda persona que trabaje en la elaboración y expendio de helados, el certificado de la sanidad expedida por la autoridad respectiva.-

ARTICULO 16°.- El control de fabricación y expendio de helados se realizará en todos los territorios de la provincia en los municipios de 1° y 2° categoría que se adhieran a las normas anteriores.-

ARTICULO 17°.- Los helados elaborados en las fábricas que no llenen los requisitos en la presente disposición o que estuvieren adulterados se les aplicarán las penalidades establecidas en los artículos 15° y 16° de la ley 1948.-
(1)

(1) La ley 1948 prohibía la venta de todo artículo destinado a la alimentación y consumo, que haya sido analizado y aprobado por la oficina Química y los introductores y fabricantes no podrán entregar sus artículos a los comerciantes sin este requisito. Esta ley fue expresamente derogada por ley n° 3566.-