

Panaderías

ORDENANZA N° 25006

SANCIONADA: 18.12.1990

PROMULGADA: 26.12.1990

PUBLICADA: 26.12.1990

ARTICULO 1°.- Establécese en todo el ejido municipal de la Ciudad de Concordia, la vigencia de la presente ordenanza con la denominación de: REGIMEN DE HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO DE PLANTAS INDUSTRIALES (PANADERIAS) DEDICADAS A LA PRODUCCION DE PANIFICACION Y AFINES.-

DE LOS OBJETIVOS

ARTICULO 2°.- a) Asegurar la higiene y salubridad de los productos panificados elaborados en todo el ejido de la Municipalidad de Concordia.

b) Tender a una utilización de la infraestructura existente y/o a crearse.

c) Estimular al constante mejoramiento de la calidad de los productos finales.

d) Asegurar el cumplimiento de las normas vigentes, relacionada con los productos

alimenticios.-

DE LOS ESTABLECIMIENTOS COMPRENDIDOS

ARTICULO 3°.- Todos los establecimientos instalados y/o a instalarse en el ejido de la Municipalidad de Concordia, cualquiera sea su capital y/o naturaleza jurídica-empresaria, que elaboren productos de panificación, confitería, pastelería, fábrica de galletitas, discos para prepizzas, deberán dar cumplimiento a las disposiciones emergentes de la presente ordenanza.-

ARTICULO 4°.- El organismo de aplicación de la presente ordenanza será la Municipalidad de Concordia por intermedio de Bromatología. Dicha dependencia realizará la inspección de los establecimientos e inscripción de los productos en el registro correspondiente, debiendo la misma mantener en todo momento la adecuada fiscalización de dichas instalaciones y funcionamientos de los establecimientos indicados precedentemente.-

DE LAS HABILITACIONES

ARTICULO 5°.- Todos los establecimientos comprendidos en la presente ordenanza, deberán contar con la habilitación correspondiente, la cual será otorgada por la Municipalidad de Concordia, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

a) Presentar una solicitud de habilitación, que deberá acompañarse con el permiso de uso de suelo correspondiente, copia de plano visado por la sub-Dirección de Obras Públicas, o dependencia que la reemplace en el que se indicará la distribución interna del establecimiento, las medidas exactas de sus dependencias, aberturas, etcétera, datos que deben estar de acuerdo con la reglamentación del Código de Edificación de la Ciudad de Concordia.

b) Adjuntar además una memoria descriptiva en la que se especificará las materias primas que se pretende utilizar, procedimiento de elaboración de sus productos y medio de eliminación de sus residuos, líquidos y/o gaseosos o de cualquier otra naturaleza.

c) Contar con suministro de agua potable, de las fuentes que se indican, para el personal y la elaboración: 1° Red pública de suministro de agua potable. 2° Pozos o vertientes. 3° Instalaciones anexas: tanque de almacenamiento y red interna de producción de agua, como así en el caso de pozos o vertientes, el tratamiento de potabilización con su correspondiente certificado y el filtro de agua necesario.

d) Las plantas a instalarse contarán con lo siguientes elementos adicionales, como mínimo, sin el esfuerzo humano: 1° Horno; 2° Amasado; 3° Sobadora; 4° Armadora. La alimentación del hogar con combustible o leña deberá hacerse fuera de la cuadra de elaboración.

e) Los locales destinados a la elaboración, depósito y comercialización, deberán ajustarse a las normas y disposiciones vigentes en el municipio y a los artículos 15° y 18° del Código Alimentario Argentino, además de las siguientes especificaciones:

1- Los locales destinados a cuadra de elaboración tendrán una superficie cubierta no inferior a los treinta metros cuadrados (30 m²), debiendo guardar relación proporcional entre esta superficie y el horno. En todos los casos se respetará la superficie mínima de treinta metros cuadrados (30 m²) para la cuadra.

2- La altura libre de edificación no será inferior a los tres (3) metros.

3- Las paredes deberán construirse de mampostería, sin excepción y contarán con recubrimiento de friso impermeable, lavable y/o azulejo hasta una altura mínima de un metro con ochenta centímetros (1,80).

4- Los pisos deberán ser impermeable, de superficie lisa presentando una pendiente mínima del uno por ciento (1%) hacia las bocas de desagüe.

5- Todos los establecimientos deberán contar con cielorrasos.

6- La cuadra de elaboración deberá permitir una renovación del aire tal que en condiciones extremas la temperatura inferior no supere en más de 3°C (tres) la temperatura del aire exterior.

7- La elaboración de pan rallado se hará en sala separada de la cuadra. El secado se hará mediante una máquina construida especialmente para dicho uso.

DE LOS DEPOSITOS DE MATERIAS PRIMAS

(Harineras)

1.1 Deberán ser construidos en mampostería de ladrillos y sus paredes revestidas con revoque a la cal. Asimismo contarán con pisos adecuados y con un sistema de iluminación y ventilación acorde al fin adecuado y todas las aberturas dispondrán de un sistema de protección que evite la entrada de insectos, pájaros y/o roedores.

1.2 Las mercaderías deberán ser colocadas sobre tarimas y/o encastradas, separadas de todo obstáculo y/o paredes a una distancia mínima no inferior a los treinta centímetros (0,30 m).-

ESTABLECIMIENTOS YA INSTALADOS

ARTICULO 6°.- Los establecimientos industriales que se encuentren trabajando al momento de entrar en vigencia la presente ordenanza, tendrán un plazo de un año y seis meses (1 ½) de gracia como máximo, para adecuar sus instalaciones a las obligaciones emergentes de esta reglamentación.-

DE LA MATERIA PRIMA

ARTICULO 7°.- Las materias prima empleadas en la elaboración de productos panificados y afines tales como harina, levadura, y otras sustancias permitidas, se ajustarán a lo establecido en el Código Alimentario Argentino. Los aditivos alimentarios permitidos deberán guardarse en un lugar determinado, manteniendo su rótulo de origen, el que será fácilmente visible y legible.-

DE LAS NORMAS DE HIGIENE

(De las plantas elaboradoras)

ARTICULO 8°.- Los locales destinados a la elaboración, depósitos y/o comercios de productos de panificación y afines, cumplirán las siguientes normas

- a) Mantenerlos perfectamente aseados, y no utilizarlos para otras finalidades.
- b) El blanqueo y pintado de Cuadras de Elaboración y depósitos tendrán un correcto acabado y su renovación será exigible tantas veces como la autoridad de aplicación lo creyera conveniente.
- c) Está terminantemente prohibido fumar y salivar dentro de los locales de elaboración. Se colocarán además depósitos metálicos de cierre hermético y capacidad suficiente para arrojar los desperdicios.
- d) Todas las aberturas que comuniquen con el exterior estarán provistas de dispositivos adecuados para evitar las entradas de roedores, insectos, pájaros, etcétera.
- e) Los establecimientos están obligados a desratizar y desinfectar los mismos, de conformidad con lo establecido en la ordenanza n° 19964, decreto n° 20254 y demás disposiciones vigentes que rijan sobre la materia. (1)
- f) Las maquinarias y utensillos de elaboración deberán mantenerse perfectamente aseados, no siendo permitido utilizarlos para otra finalidad.
- g) Podrán utilizarse elementos de corte idóneos, los que serán de fabricación nacional industrial y construidos en acero inoxidable.
- h) Las mesadas podrán ser de madera dura, con uniones cuya luz no superen un centímetro (0,01 m) sin rajaduras y en buen estado de conservación. Debajo de las mesadas no podrán guardarse elementos ajenos a la elaboración.
- i) La fermentación podrá realizarse en locales denominados "estufa" los que estarán construidos en mampostería de ladrillo. El piso y el techo también serán de mampostería o material similar que permitan un adecuado mantenimiento de la humedad. La puerta de acceso deberá hallarse en buen estado de conservación y presentar cierre hermético, disponiendo el local con iluminación adecuada. Si la calefacción es producida mediante gases de combustión, el calentamiento se hará en forma directa.
- j) Las telas que cubren el pan deberán ser lavables y se mantendrán limpias.
- l) Todo producto que salga de la fábrica poseerá un envase protector de acuerdo a lo que establece el artículo III del Código Alimentario.
- ll) Los transportes serán herméticos, libres de toda contaminación, y estar inscriptos en Bromatología Municipal.-

LIMPIEZA DE LOCALES DE ELABORACION

ARTICULO 9°.- Los establecimientos elaboradores de productos de panificación y afines establecerán un día a la semana en la que procederán a la limpieza e higiene total de los sectores de los mismos. En la limpieza se emplearán elementos y productos específicos que establezcan las normas en vigencia y que no contaminen el producto que se elabora.-

DEL PERSONAL DE LA PLANTA

ARTICULO 10°.- Los operarios de las plantas elaboradoras de productos de panificación y afines, deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios proveerán las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

- a) Guardarropas y/o vestuarios, separados por cada sexo.

- b) Surtidores y/o canillas de agua en proporción y cantidad adecuada al número del personal con lavabos y jabón.
- c) Retretes aislados de los locales de trabajo con pisos y paredes impermeables hasta una altura de un metro con ochenta centímetros (1,80 m). Se proveerán a razón de uno (1) por cada veinte (20) obreros y por cada sexo.
- d) Es obligatorio el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso de los sanitarios, lo que se hará conocer al personal en base de carteles permanentes, sin perjuicio que el lavado se efectúe todas las veces que fuere necesario para cumplir con prácticas operativas higiénicas.
- e) Las rozaduras y cortaduras pequeñas en las manos deberán curarse convenientemente y en forma adecuada, disponiéndose a ese efecto de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole.

ARTICULO 11°.- El personal de planta de productos de panificación y afines, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los locales, deberán estar provistos de certificado de sanidad, expedido por la autoridad sanitaria competente, renovado periódicamente, siendo extensiva esta obligación a los propietarios que intervengan directamente en tareas similares a las de los operarios.

Los certificados de sanidad, quedarán en resguardo en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades cuando éstas así lo soliciten.

ARTICULO 12°.- Las personas que intervengan en la elaboración, manipulación y otras tareas que hacen al producto panificado vestirán uniformes, (blusas, saco o guardapolvo). Estas prendas de vestir estarán en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo.-

ARTICULO 13°.- Las operaciones preparatorias que conduzcan el producto final y las de empaquetado, deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas de producción en condiciones, que eviten la contaminación como la alteración. Toda partida de producto de panificación y afines que hubiese sido elaborada o se elabore en condiciones de higiene defectuosa o en infracción a lo establecido en la presente ordenanza será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder.-

ARTICULO 13 bis.- El director técnico deberá ser responsable de un solo establecimiento, el consultor técnico de uno o más. La autoridad sanitaria competente podrá limitar el número de establecimientos a cargo de un mismo consultor técnico.-

DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD

ARTICULO 14°.- Se utilizarán sistemas de seguridad para la identificación de lugares y/o objetos, en base a leyendas de colores normalizados, según las normas IRAM n° 1054, 2507 y 10005.-

ARTICULO 15°.- Los hornos de cocción deberán instalarse a una distancia mínima de cincuenta centímetros (0,50 m) a contar desde la pared divisoria.

Los mismos deberán disponer de dispositivos adecuados para evitar que el humo y el hollín afecten a la población inmediata.-

ARTICULO 16°.- El acopio de la leña se realizará en un lugar adecuado (depósitos) debiendo hallarse alejado convenientemente de los sitios habituales de trabajo. Cuando el combustible sea líquido se almacenarán en tanques subterráneos.-

ARTICULO 17°.- Las maquinarias y/o equipos que se instalen en éstas plantas deberán estar separadas de los muros divisorios al menos ochenta centímetros (0,80 m) y a iguales distancias entre sí.-

ARTICULO 18°.- Para evitar el peligro que pueda causar al operario los elementos mecánicos agresivos y/o atrapantes de máquinas y equipos, en acciones cortantes, lacerantes, punzantes, se deberá instalar en los mismos sistemas adecuados de protección que disminuyan al mínimo los riesgos enunciados.-

ARTICULO 19°.- Las instalaciones eléctricas, y máquinas (especialmente la Sobadora), deberán contar con un adecuado y seguro sistema de corte rápido de energía para el caso de accidentes, como así también contarán con un sistema de fusibles necesarios para su desactivación en el caso de sobrecargas o cortocircuito.-

ARTICULO 20°.- Para el caso en que los establecimientos contaren con generación propia de energía eléctrica, los equipos generadores se instalarán en edificación separada del resto de las instalaciones. Esta edificación será claramente identificada con letreros que adviertan sobre la prohibición de acceso del personal no autorizado.-

ARTICULO 21°.- Todas las plantas contarán con un sistema de extinción de incendio, adecuados a las distintas características del fuego que pudiera originarse en cada sector.-

DE LAS INSPECCIONES

ARTICULO 22°.- La Municipalidad de Concordia, a través de Bromatología, realizará inspecciones técnicas y/o verificará el funcionamiento de las plantas que elaboren productos de panificación y afines y aplicará en caso de comprobarse infracciones, las disposiciones que fija el Código Alimentario Argentino.

Asimismo y en caso de ser necesario, Bromatología requerirá la presencia de personal técnico o

profesional municipal pertinente para garantizar el buen funcionamiento de las instalaciones.-

ARTICULO 23°.- Los inspectores tendrán acceso, sin restricciones de ninguna especie y a cualquier hora del día a las instalaciones en donde se realice la elaboración de los productos de panificación y afines.-

ARTICULO 24°.- Los inspectores podrán exigir la presentación de documentación y certificados que se mencionan en esta ordenanza, pudiendo recabar además al propietario y/o responsable del establecimiento toda otra información que juzgue necesario para el mejor cumplimiento de su cometido.-

ARTICULO 25°.- A los efectos de hacer cumplir todas las normas y disposiciones establecidas en la presente ordenanza y cuando se produjera resistencia u oposición por parte del propietario y/o responsable, podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública.-

ARTICULO 26°.- Los inspectores que en sus tareas observen faltas o negligencias en el cumplimiento de las obligaciones establecidas en esta ordenanza por parte del establecimiento elaborador, deberán labrar acta dejando documentadas las observaciones constatadas. Cuando el propietario y/o representante se niegue a firmar el acta, el inspector recabará la firma de un representante de la fuerza pública y/o testigo presencial que simplemente atestiguará la presencia del inspector en dicho establecimiento.-

ARTICULO 27°.- Los inspectores deberán asentar las observaciones de las inspecciones que para tal fin habilitará el organismo de aplicación, en la ficha de inspecciones en poder del fabricante y/o comerciante.-

ARTICULO 28°.- El incumplimiento de las normas previstas en esta ordenanza, será sancionado de acuerdo a las normas de la ordenanza n° 19955.-

(1) Ambas normas declaran obligatoria la desinfección, desrattización y/o profilaxis de enfermedades transmisibles en locales comerciales.