Municipalidad
de
San Nicolás de los Arroyos

Nº. Orden	
Res:	
Dec:	
Ord:	1390
L. D. y Res:	
L. Cam. y Ord:	

333

San Nicolás, 30 de setiembre de 1982.-

Visto la necesidad de dictar normas referente a la elaboración y venta de chacinados frescos para que los comercios habilitados para el expendio de carne (carnicerías) puedan elaborar esos productos para la venta exclusiva en su / negocio, al por menor y al público consumidor;

-que es imprescindible establecer pautas que rijan sobre la materia, fundamentalmente/ en lo que se refiere al contralor de los procesos elaborativos y los principios básicos de higiene de los mencionados productos y de las instalaciones en que se elaboran;

-que para ello resulta necesario precisar normas de infraestructura indispensables y / compatibles con la legislación sanitaria vigente;

El Intendente Municipal de San Nicolás de los Arroyos, en uso de las atribuciones conferidas por el art. 5° y 7° de la ley 9488 Orgánica de las Municipalidades, sanciona la siguiente,

O R D E N A N Z A :

Artículo 1º.- Los locales habilitados o a habilitarse en el partido de San Nicolás para el expendio de carne (carnicería) podrán anexar previa solicitud y aprobación, el rubro de elaboración y venta de chacinados frescos para la venta exclusiva en/ su negocio, al por menor, y al público consumidor siempre que cumplan con la siguiente reglamentación:

1°) El local destinado a la elaboración de chacinados frescos deberá hallarse separado del local de venta de carne.-

2°) El mencionado recinto debe contar con una dimensión mínima de 20 metros cuadrados/ construído íntegramente de mampostería y llenar los siguientes requisitos:

a) Piso de material impermeable (mosaico-granito-o similar) con drenaje propio.-
b) Disponibilidad de agua potable.-
c) Mesada de mármol o material impermeable de color claro de 3 m. de largo y // 0,70 m. de ancho, como mínimo, con pileta adosada o separada azulejada o de / acero inoxidable.-
d) Las paredes deben estar recubiertas hasta 2 metros de altura como mínimo, de material impermeable, azulejos, mármol, cerámica, etc.-
e) Deberá disponer de un mueble de dimensiones apropiadas con cajones para clasificación y depósito de aditivos.-
f) Debe contar con suficiente ventilación y luz.-La ventilación cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie / mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a/ ventilar.- La iluminación será natural o artificial, permitiendo operabilidad / en todo el ámbito del local.-
g) Contará con recipientes de acero inoxidable, enlozados o plástico para conservación de las tripas y los distintos componentes carneos en la cámara frigorífica, que podrá ser independiente de la empleada en la carnicería.-
h) Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberá poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y construídos de metal inoxidable o material plástico.- Los recipientes para el transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa.-

///

Municipalidad
de
San Nicolás de los Arroyos

///

i) Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar y embutir los chacinados frescos en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, limpias y libres de óxido.-
j) Todas las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos y los operarios deberán usar blusa o guardapolvos y gorra blanca en buenas condiciones de higiene.-
k) Los productos que se elaboran deberán responder a las exigencias de la Ley n°// 18.284/69, Decreto 2126/71.-

3°) En el local destinado a la venta de los embutidos, en cada ganchera deberá estar colocado un rótulo, general para ese tipo de embutidos en el que figurará:

a) Venta exclusiva en este negocio.-
b) Nombre y dirección del establecimiento elaborador (la carnicería).-
c) El tipo de embutido (chorizos frescos, salchichas frescas, morcillas).-
d) Industria Argentina sin abreviar.-
e) Fecha de elaborado, día, mes, año.-
f) Composición porcentual del mismo (grasa de cerdo, carne de cerdo, carne vacuna, sal, aditivos) .-

Artículo 2º.- Ningún producto elaborado en estos locales podrá venderse al público, si no cuentan con certificación extendida por la Dirección de Bromatología Municipal.-

Artículo 3º.- Publíquese, comuníquese, archívese.-

MUNICIPALIDAD ☆ SAN NICOLAS DE LOS ARROYOS ☆

DR. EMILIO ALFREDO CARTEY
SECRETARIO DE GOBIERNO

ESC. HUGO LUIS ONDARCUHU
INTENDENTE MUNICIPAL