



MUNICIPALIDAD DE SAN JAIME DE LA FRONTERA

ORDENANZA N° M.S.J.F.

VISTO: La ausencia de reglamentación respecto al funcionamiento del Área Bromatología de la Municipalidad de San Jaime de la Frontera, y

CONSIDERANDO: Que es sumamente necesario poder contar con normas a los efectos de lograr un amplio y activo funcionamiento del Área.

POR ELLO :

**LA HONORABLE JUNTA DE FOMENTO DE LA MUNICIPALIDAD DE
SAN JAIME DE LA FRONTERA sanciona la presente**

ORDENANZA

ART.01: ADHIERASE la Municipalidad de San Jaime de la Frontera al Código Alimentario Argentino.-

ANEXO GENERAL

DISPOSICIONES GENERALES PARA FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

ART.02: Queda prohibida la localización de estos establecimientos en lugares pertenecientes al dominio público municipal, dominio privado municipal de uso público y en espacios del dominio privado cuando no sean autorizados por su propietario.

ART.03: Deberán contar con planos aprobados por la Secretaria de Obras y Servicios Públicos y uso del suelo conforme al Código de Ordenamiento Territorial los que se presentaran en caso de ser exigidos por el Área.

ART.04: Los locales no podrán tener comunicación directa con establecimientos insalubres o peligrosos ni con dormitorios o servicios sanitarios de acuerdo a la legislación vigente. En ningún caso podrán tener techos de paja o material similar.

ART.05: Los recipientes o envases vacíos de mercaderías no podrán estar dentro del local de elaboración, pudiendo colocarse en un lugar específico dentro del lugar de venta.

ART.06: Los pasillos no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza.

ART.07: Las mesas de trabajo serán de azulejos, mármol, acero inoxidable u otro material autorizado por la Dirección, que permita una buena higienización.

ART.08: El local de elaboración no podrá utilizarse para la venta o servicio al público. Cuando la elaboración se practique a la vista del mismo la separación entre el local de elaboración y de venta será de tal modo que no permita el acceso directo al público.

ART.09: En los locales de elaboración solo podrán tenerse las maquinarias necesarias, con exclusión de todo otro producto, artículo implemento o material ajeno al proceso de producción.

ART.10: Los servicios sanitarios deberán mantenerse higienizados y desodorizados en forma permanente y en perfectas condiciones de funcionamiento.

ART.11: Deberán tener recipientes para residuos de metal o material plástico con tapa.

ART.12: Se prohíbe el uso o tenencia de aserrín de madera o similares en los locales de elaboración, depósito, fraccionamiento o expendio de productos alimenticios.

ART.13: La conservación de productos perecederos, cuando así su naturaleza lo exigiera se hará en cámaras frigoríficas o heladeras.

ART.14: Las cámaras frigoríficas y heladeras deben ser higienizadas. Los alimentos se ubicarán por especies afines, los de olor acentuado estarán separados de los lácteos y sus derivados o de otros que sean susceptibles de absorber olores extraños.

ART.15: Los utensilios y maquinarias utilizadas en la preparación y expendio de productos alimenticios se desinfectarán por medio de agua hirviendo, vapor de agua o agentes antisépticos aprobados por la Dirección. Deben conservarse bien limpios en todo momento y no pueden ser usados para otros fines.

Prohíbele la reutilización de vajillas, cubiertos y todo otro elemento destinado a la gastronomía y provisión de alimentos, que por su naturaleza hayan sido concebidos para un solo uso (material descartable)

ART.16: Los alimentos no envasados cuando su naturaleza lo exija, se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la contaminación a través de agentes naturales.

ART.17: El fraccionamiento permitido de alimentos debe realizarse en el acto del expendio directamente del envase original y a la vista del comprador.

ART.18: Es obligatorio el uso de pinzas apropiadas para los fiambres, embutidos y otros productos que no se fraccionen para su comercialización quedando terminantemente prohibido tomarlos con las manos.

Los productos comestibles no podrán estar en contacto directo con papel impreso o usado.

ART.19: No podrán almacenarse sustancias alimenticias en locales que reúnan las condiciones de depósitos para este tipo de productos.

ART.20: Queda prohibida la tenencia de productos con defectos de elaboración, conservación o vencidos. Solo se admitirá la tenencia de estas mercaderías para ser devueltas en ambientes separados del local de venta y por un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas con una etiqueta que lleve escrita la leyenda "PARA DEVOLUCION" en la que se especificará la fecha de esta exigencia será causal de decomiso y destrucción, sin perjuicio de otras sanciones que pudieren corresponder.

ART.21: Queda prohibida la tenencia de animales en estos establecimientos.

ART.22: Los titulares de la habilitación están obligados a combatir la presencia de roedores, moscas y otros insectos, mediante procedimientos autorizados por la Dirección.

ART.23: La higiene de todas las dependencias de estos establecimientos deberá ser correcta y mantenida en forma permanente, siendo su incumplimiento causal de clausura en el acto.

ART.24: Es obligatorio, en los locales donde se expende productos alimenticios perecederos con fecha de vencimiento, el rotulado de los mismos en los lugares bien visibles, y la información nutricional para el conocimiento del consumidor.

ART.25: Toda persona que trabaje en estos establecimientos deberá poseer Libreta Sanitaria actualizada.

ART.26: El personal usará indumentaria blanca o de color claro, en perfecto estado de presentación e higiene, debiendo además los que participan en el proceso de elaboración o fraccionamiento de los productos usar gorro o cofia del mismo color y elementos de protección de acuerdo a la ley vigente.

ART.27: Toda persona afectada a tareas en estos locales, mantendrá su higiene personal, especialmente en las manos.

ART.28: Queda prohibido fumar, salivar y comer durante la manipulación de productos alimenticios, como así también durante la atención al público.

ART.29: Las infracciones a las normas prescriptas en esta Ordenanza, serán sancionadas conforme a las disposiciones del Juzgado de Faltas Municipal.

ART.30: A partir de la promulgación de la presente Ordenanza, los propietarios de los comercios o industrias dedicadas a la alimentación, tendrán un plazo de ciento ochenta (180) días para adecuarse a la misma.

Se determina las siguientes pautas para el funcionamiento del Servicio de Bromatología:

SERVICIO DE BROMATOLOGIA

Deben distinguirse tres sectores básicos:

- I- AREA ADMINISTRATIVA
- II- AREA LABORATORIO
- III- AREA DE INSPECCION

I- AREA ADMINISTRATIVA

- 1) Es la encargada del registro, tramitación y archivo de toda la documentación emanada del organismo de control.
- 2) Debe participar activamente en la tramitación de:
 - a) habilitaciones
 - b) transportes
 - c) libretas sanitarias

a) Habilitaciones:

- 1) Deben tener información actualizada de los establecimientos elaboradores y/o comercios del Ejido de San Jaime de la Frontera.
- 2) Dicha información debe hallarse organizada por medio de planillas, sistemas computarizados, etc.; debiendo constar mínimamente de los siguientes

datos que estarán recopilados por zonas y/o rubros:
Nombre de cada propietario o razón social.
Domicilio de cada establecimiento. Numero de
certificado de habilitación. Fecha y resultado de
inspecciones anteriores

II-AREA LABORATORIO

Es el responsable de verificar y determinar la aptitud para el consumo de todos los productos alimenticios, para lo cual realizara análisis físico-químicos, y microbiológicos. En caso de no poseer laboratorio propio, se dispondrá la derivación de las muestras a laboratorios preferentemente.

Estas muestras podran ser:

- 1) Procedentes de intervenciones de mercaderías.
- 2) Procedentes de controles rutinarios preventivos.
- 3) De productos que requieran habilitación.

III-AREA DE INSPECCION

Es la encargada de fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones del C.A.A. en los establecimientos donde se elaboran, fraccionan, depositan o comercializan productos alimenticios.

ART.31: SERVICIO DE INSPECCION

La inspección constituye los ojos y oídos de los sistemas de vigilancia. Compone un paso de suma importancia en la posibilidad de conocer y evaluar correctamente la situación de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria que se inicia con la producción de las materias primas y termina con el consumo.

OBSERVACIONES

Cadena Alimentaria

- 1) Adquisicion de materia prima
- 2) Produccion o elaboracion de alimentos
- 3) Transporte

Almacenamiento

- 4) Comercializacion
- 5) Consumo

La ispeccion debe atender tres aspectos basicos:

- 1) La vigilancia del cumplimiento de las normas higienicas para evitar riesgos de salud.
- 2) El posible fraude que atenta contra el consumidor en termino economico, que no puede significar riesgos para la salud.
- 3) El asesoramiento en las empresas para impulsar en ellas una mejor calidad higienico sanitarios.

ART.32: MARCO LEGAL VIGENTE

La Municipalidad de San Jaime de la Frontera como Organismo ejecutor se adhiere al Decreto Ley 18.284/69 y sus modificatorias cuyo Anexo I constituye el Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) órgano descentralizado dependiente del Ministerio de Economía.Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentacion.Leyes Provinciales de Carnes N° 7292.Decreto Provincial N° 2996/89.

ART.33: FUNCION DEL INSPECTOR

La función del Inspector es velar por el cumplimiento de las Leyes Sanitarias, en beneficio de la salud alimentaria de la población. Condiciones que debe reunir:

1. Ser insobornable, ya que la gratificación o dádiva desvirtúa o desprestigia su función técnica.
2. Tener un sólido conocimiento del Marco Legal Vigente.
3. Observar una actitud amable.
4. Poseer conocimientos científicos básicos sobre condiciones de conservación de alimentos.
5. Observar pulcritud en su aspecto físico y en la manipulación de alimentos.

ART.34 : PROCEDIMIENTO DE INSPECTORIA

De acuerdo a las atribuciones otorgadas por los artículos 9 y 14 de la Ley 18.284/69 y su reglamentación, los inspectores tendrán acceso a todas las dependencias de los establecimientos y / o comercios alimenticios, que se encuentren o no habilitados.

El Inspector concurrirá al Establecimiento llevando:

- Copias de Ordenanzas, decretos y otras disposiciones vigentes sean estas del orden nacional, provincial o municipal
- Un resumen que contenga los artículos del C.A.A

Ordenamiento de la Inspección:

- Las inspecciones deberán realizarse en horas hábiles de trabajo del comercio.
- Si el propietario o Encargado del Establecimiento impidiera su ingreso, el Inspector podrá solicitar auxilio de la fuerza pública y orden de allanamiento de un Juez.
- Lo primero que deberá observar son los carteles o propagandas externas a fin de verificar si lo que comercializa concuerda con el rubro habilitado .
- Se identificará como Inspector de Bromatología del municipio para lo cual exhibirá su acreditación.
- Solicitará hablar con el propietario y/o encargado del establecimiento.
- Pedirá la habilitación de dicho establecimiento, la que debe hallarse a la vista.
- Solicitará constancias de inspecciones anteriores.
- Pedirá las Libretas Sanitarias de todo el personal, incluido el propietario. Se exceptúa la de los empleados que realicen actividades fuera del establecimiento, quienes deberán llevarla consigo.

ART.35: Aspectos mas salientes que deberá tener en cuenta en los establecimientos alimenticios:

Ubicación: Alrededores- accesos.

Establecimiento Piso: Construcción-limpieza- higiene.- estado de conservación

Pared y cielorraso: Construcción –limpieza – higiene – estado de conservación.

Aberturas: Superficies – existencia de mallas protectoras – limpieza – higiene – estado de conservación.

Drenado: Capacidad – estado.

Iluminación: Características (natural, artificial).

Cuarto de baño y vestuarios: Cantidad – mantenimiento – limpieza – higiene – estado de conservación.

Equipos: Limpieza – higiene – estado de conservación – ubicación- operaciones- mantenimiento.

Utensilios: Mateial – limpieza – higiene – estado de conservación – almacenamiento – operaciones.

Agua: Caliente, fria – fuente – provisión de agua – depósito intermediario – utilización de cloro – utilización de otros bactericidas- toma d muestra para control.

Red de cañerías: Estado de conservació – conexiones cruzadas .

Desechos : Tipos – eliminación (efluentes) – disposición final.

Depósito de materia prima y productos elaborados: Ubicación – disposición de los productos – existencia de tarimas – limpieza – higiene – mantenimiento – control de temperaturas (cámaras de fríos).

Procesado del alimento. Flujo del proceso: Recepción – estado de materias primas – almacenamiento de materias primas – proceso – envasado o acondicionamiento – almacenamiento- transporte – controles de producción – otros.

Alimentos elaborados: Características organolepticas- refrigeración – almacenamiento- protección post contaminación – envase- rotulación.

Personal estado de salud: Libretas Sanitarias – presencias de heridas – lastimaduras e infecciones – otras observaciones.

Vestimenta: Gorros, barbijos – guantes – guardapolvos, pantalones – calzados- ubicación en los vestuarios – higiene de la vestimenta- higiene y cuidado personal.

ART.36: Acciones en que debe participar el Inspector

En su labor como inspector participará de las siguientes acciones:

1. Habilitación
2. Toma de Muestra
3. Intervención
4. Emplazamientos
5. Control de Libretas Sanitarias
6. Control de Balanzas
7. Control de Transportes
8. Control de productos alimenticios
9. Sanciones:

- Multas
- Comisos o Decomisos
- Clausura Preventiva
- Suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de productos en infracción.

CAPITULO I

HABILITACIONES MUNICIPALES

ART.37: Todo establecimiento productor, elaborador, fraccionador, distribuidor y expendedor debera estar habilitado por la Autoridad Sanitaria Competente, según la jurisdiccion en que se haya radicado. Es conveniente que en la Administracion del Organismo de control bromatologico, se detallen los requisitos edilicios e higienicos sanitarios de los establecimientos de acuerdo al rubro en el cual se solicita la habilitacion a traves, por ejemplo de un sistema de planillas. Esta informacion deberia encontrarse a disposicion de elaboradores y/o establecimientos alimenticios, la agilizacion de los tramites.

ART.38: La habilitacion consiste en la verificacion, por parte de la Autoridad Sanitaris competente, del cumplimiento de las normas de carácter general (Art.02 al 30) y las normas de carácter especial exigidas para cada tipo de establecimiento. Estas normas se encuentran contempladas en el Capítulo II del C.A.A.

ART.39: Para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentacion en el Ejido de la localidad de San Jaime de la Frontera, debera solicitarse habilitacion municipal.

ART.40: La habilitacion sera otorgada por la Secretaria de Obras y Servicios Publicos, por intermedio del Departamento de Servicios Publicos – Oficina de Bromatología, quien extendera, una vez cumplimentados todos los requisitos previstos en la presente Ordenanza, su reglamentación y demas normas municipales, un documento publico denominado “Certificado Habilitante”

ART.41: Cuando en esta Ordenanza se refiere a la “Direccion” debera entenderse el organismo municipal competente en la materia a que hace referencia el ART. 38.

ART.42: Las actividades sujetas a habilitacion municipal se ajustaran a las siguientes normas:

- a) La presente Ordenanza y todo aquello otro referido a alimentos, sus sustitutivas y Modificatorias.
- b)Codigo de Edificacion Municipal
- c) Ordenanzas vigentes referidas al Codigo de Ordenamiento Territorial.
- d) Ordenanza Tributaria Municipal.
- e) Leyes Nacionales (C.A.A, Ley Federal de Carnes, Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo)

ART.43: El local destinado a la actividad para la que se solicita habilitacion se considera como domicilio constituido por el titular a los efectos de las notificaciones. No podra iniciarse la actividad comercial sin haber gestionado la habilitacion correspondiente y la inspeccion bromatológica del Municipio.

ART.44: Para iniciar el trámite de la habilitación de actividad comercial o industrial relacionado con la alimentacion, el interesado debera presentar la solicitud correspondiente ante esta Municipalidad. Por vía reglamentaria se estableceran los trámites administrativos internos tendientes al otorgamiento de la habilitación.

ART.45: La habilitacion obtenida tendra una validez de cinco (5) años, debiendo el Certificado Habilitante ser renovado anualmente conforme con la Ordenanza Tributaria Municipal.

ART.46: El Certificado Habilitante deberá estar a disposicion en el local habilitado y ser exhibido cuando lo requiera la actividad competente.

ART.47: Cuando un negocio, actividad, instalacion, industria o local relacionado con la alimentacion y con Certificado Habilitante cambie:

- a) De propietario: el nuevo titular deberá iniciar trámite de transferencia a su favor, dentro del plazo de treinta (30) días.
- b) De domicilio: deberá iniciar trámite de habilitación del nuevo local, perdiendo vigencia Certificado habilitante anterior dentro del plazo de treinta (30) días.
- c) O anexa rubro: deberá comunicarlo dentro de las setenta y dos (72) horas, para iniciar trámite de habilitación de las nuevas actividades.

ART.48: La habilitación podrá ser revocada por el Área, previo emplazamiento, cuando a través de inspecciones realizadas, se comprobara que el local, industria o actividad no reúne las condiciones para la que aquella le fue otorgada.

CAPITULO II

TOMA DE MUESTRAS

ART.49: La toma de muestra es el punto de unión entre la labor de inspección y el análisis de laboratorio, por lo que deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- El tamaño de la muestra y la forma de extracción, los que garantizan que la muestra sea representativa de la muestra de la cual procede.
- La forma correcta de enviarla al laboratorio, a fin de asegurar la integridad y conservación de la muestra.

ART.50: La toma de muestra es tan importante como el análisis en sí, dado que la veracidad de los resultados dependen en gran medida de la forma de extracción y de conservación de dicha muestra.

ART.51: Procedimiento de toma de muestra: El procedimiento de toma de muestra está establecido en el Art.14 reglamentario de Ley 18284 inc.d)

Anexo:

Cuando se prejujgue necesario, se procederá a la extracción de muestra de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en número de tres representativos del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos o lacres que eviten cambios o sustituciones.

De estas tres muestras, una considerada original se empleará para el análisis de primera instancia, la segunda, considerada duplicado, se reservará por la autoridad sanitaria municipal para una eventual pericia de control, y la tercera considerada triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contra verificación.

En el acta que se levante con todos los recaudos, se individualizará el o los productos muestreados, con detalles de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase, contenido de la unidad, partida y serie de fabricación y fecha de envasado y/o vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado, naturaleza de la mercadería y denominación exacta del material en cuestión, para establecer la autenticidad de las muestras.

Dentro de los tres días de realizado el análisis el establecimiento, instituto o servicio oficial que lo hubiere realizado, por carta certificada con aviso de retorno, notificará su resultado a la firma propietaria del o de los productos, con remisión de copias del o de los pertinentes protocolos. El original y copias de éstos se agregarán al expediente respectivo.

El interesado, dentro del plazo de tres días de notificado podrá solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los diez (10) días con la presencia del o los técnicos que se designen, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia.

El resultado de la pericia de control se agregará al expediente, el que será elevado dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere.

El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en el 5° párrafo de éste inciso no se solicitare pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.

ART.52: Extracción y remisión de muestras al laboratorio:

Como indicáramos anteriormente la forma en que se toma la muestra y se envía al laboratorio son muy importantes, ya que influye directamente en la veracidad de los resultados analíticos. La muestra tomada deberá ser representativa del lote, esto significa que:

- La cantidad extraída sea la adecuada.
- El modo de extracción utilizado sea el correcto.
- Que se garantice la integridad y el buen estado de conservación de la muestra.

Es decir, la muestra deberá conservar las características organolépticas, fisicoquímicas y/o biológicas.

Las muestras a extraer pueden ser de dos tipos.

- Muestras originales.
- Fracciones de unidad

ART.53: Muestra Original:

Son los productos procedentes de establecimientos elaboradores autorizados que se encuentran autorizados que se encuentren envasados o envueltos y rotulados. Ej: latas, frascos, botellas, paquetes, sachet, etc.

Como se mencionara anteriormente, las muestras se extraerán por triplicado y serán representativas de la partida.

ART.54: Fracciones de unidad

Cuando es necesario tomar muestras de alimentos que se encuentran contenidos en recipientes o envases de gran tamaño (tambores, cisternas, bolsas, cajones), se procederá a tomar fracciones de los mismos.

Dichas fracciones se colocarán en envases de muestreo los que deberán reunir las siguientes características:

- 1) Cierre hermético.
- 2) Según la muestra a contener, deberán impedir el contacto con la luz, el aire y la humedad ambiental.
- 3) El llenado de estos envases se efectuará, como mínimo, hasta la mitad de su capacidad.
- 4) La toma de muestra dependerá del estado físico en que se encuentre el producto o materia prima a fraccionar (líquidos, semisólidos y sólidos)

ART.55: Muestras líquidas: Cuando la muestra es líquida se utilizarán frascos de vidrio con tapas de cierre hermético los que se encontrarán en perfectas condiciones de higiene.

Como regla general, los frascos deberán enjuagarse con el líquido a extraer, antes de proceder a acondicionar la muestra.

En caso que el líquido se encuentre en un único envase se procederá de la siguiente manera:

- 1- Se homogenizará la muestra por agitación. Si el recipiente que contiene el líquido es muy grande (tanques, cisternas, etc) no podrá homogeneizarse, por lo que se tomarán muestras a distintos niveles, las que se reunirán en un solo recipiente que se homogeneizará.
- 2- Se trasvasará parte del contenido a tres frascos, que han sido enjuagados previamente con el líquido, estos frascos constituirán las muestras originales, duplicado y triplicado.

RECUERDE QUE:

Todo recipiente en que se acondicionan muestras líquidas deberá ser previamente enjuagado con el líquido a contener.

ART.56: Muestras semisólidas: Se emplearán para el acondicionamiento de este tipo de muestras frascos de boca ancha con cierre plástico o de tapa esmerilada. En el caso que la muestra se halle en recipientes de gran volumen donde no se puede homogeneizar para sacar una muestra representativa, se tomará con dispositivos especiales porciones a diferentes niveles del producto y luego se mezclarán en una sola muestra. De esta se obtendrá el original, el duplicado y triplicado.

ART.57: Muestras sólidas: Se emplearán para el acondicionamiento de este tipo de muestras sobres de papel grueso (papel madera) revestidos interiormente de polietileno u otro material impermeable, que permitan un cierre hermético y mantengan la muestra protegida del medio ambiente. Para el procedimiento de toma de muestra sólidas se tendrán en cuenta los mismos recaudos que para muestras semisólidas.

ART.58: Recaudos a tener en cuenta para la toma de muestras:

El tiempo transcurrido desde la toma de muestra hasta la recepción de la misma en el laboratorio debe ser lo más breve posible.

La muestra de productos que requieran condiciones especiales de conservación (refrigerados, congelados, libres de humedad, etc.) deberán ser remitidas al laboratorio manteniendo las condiciones en que fueron extraídas.

Se debe evitar el contacto de las muestras con las manos, papel, cartón, madera o cualquier material que pueda alterar su composición. Con el fin de evitar el cambio o sustitución de las muestras extraídas (original, duplicado y triplicado) con cada una de ellas deberá procederse de la siguiente manera:

- 1- Empaquetar correctamente la muestra: para esto pueden utilizarse sobres especiales o papeles.
- 2- Cerrar perfectamente el paquete o sobre utilizando broches metálicos, goma, cintas de embalajes, etc.
- 3- Asegurar la inviolabilidad del sobre o paquete por medio de lacres, precintos sellos identificatorios , firma o huellas digitales de los responsables de la toma de muestra, que se colocarán sobre las uniones del envoltorio y en el lugar donde se cierra la bolsa.
- 4- Las muestras deberán ser correctamente identificadas, para ello, los organismos de control suelen utilizar tarjetas identificatorias donde se consignarán todos los datos del producto.

Tenga en cuenta que:

La muestra pierde su valor legal ante cualquier signo de violación:

EJEMPLO DE TARJETA IDENTIFICATORIA DE MUESTRAS

Área de Bromatología

IDENTIFICACIÓN DE MUESTRAS

MUESTRA DE:
MARCA:
FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA:
LOTE N° :
PROCEDENCIA:
COMERCIANTE:
CALLE: N°
LOCALIDAD:
DIA:..... MES:..... AÑO:.....
.....
COMERCIANTE
.....
INSPECTOR

Tenga en cuenta que la muestra pierde su valor legal ante cualquier signo de violación.

ART.60: Toma de muestra para análisis microbiológico.

Cuando se sospeche que el producto está microbiológicamente contaminado deberá tomarse la muestra con los recaudos necesarios para un análisis microbiológico.

Siempre que se pueda esta toma de muestra se hará en envases originales. Ej: potes de dulce de leche, latas de conserva, etc.

De no ser esto posible se procederá a tomar fracciones de unidad, teniendo en cuenta los siguientes recaudos:

- a) Utilizar material esterilizado (recipientes, pinzas, dispositivos especiales de toma de muestra, etc). Cuando hablamos de material esterilizado hacemos referencia a material proveniente del laboratorio, que ha sido tratado por medio de autoclaves u otros métodos de esterilización y se mantiene en estas condiciones (contenido en ambientes estériles; por ej: bolsas selladas) hasta el momento de la toma de muestra.

De no contar con material esterilizado, se puede proceder de la siguiente manera:

Lavar el recipiente y los utensilios con detergentes adecuados.

Enjuagarlos con abundante caída de agua potable.

Flamear el recipiente y los utensilios en el momento previo a su uso. El flameado consiste en el pasaje rápido de la llama sobre la superficie o zona a esterilizar. Esta operación puede hacerse con un hisopo de algodón embebido en alcohol.

- b) Efectuar la extracción en forma aséptica: para ello además de contar con elementos estériles se tendrá en cuenta la contaminación que puede acarrear el ambiente, por lo que se tratará de evitar corrientes de aire y se procurará que el lugar esté limpio y cerrado. Se deberá además flamear la boca del recipiente que contiene la muestra y la superficie misma si se va a realizar un corte.
- c) No adicionar conservadores.
- d) Realizar el análisis dentro de las veinticuatro (24) horas salvo cuando la muestra se encuentre refrigerada o congelada.

ART.61: Norma para la toma de muestras.

Como indicáramos la toma de muestra tiene gran importancia ya que influye directamente sobre los resultados analíticos. Es por esto que, a nivel mundial, existen normas para la toma de muestras de distintos productos. Estas normas son emanadas de organismos oficiales.

En caso que deba realizar una toma de muestra, que requiera la aplicación de una norma específica, podrá consultar al personal del laboratorio, quien informará sobre los recaudos a tener en cuenta.

Como ejemplo detallamos la técnica autorizada por Obras Sanitarias de la Nación para la toma de muestra de agua.

ART.62: Agua natural: La extracción de muestras en ríos, arroyos, lagos, etc. Se realizará lejos de la costa, y a mediana profundidad, salvo en los casos que haya interés de tomarlas en sitio determinado.

Deberá evitarse de tomar muestras en los lugares afectados por aportes accidentales de otros cursos o de descargas de líquidos industriales o cloacales.

En todos los casos el extractor debe proceder de la siguiente manera:

- Se destapa el frasco y se sumerge rápidamente, sosteniéndose por el cuello mediante unas pinzas hasta 20 cm. Por debajo de la corriente, conviene mover el frasco en semicírculo debajo del agua.
- Una vez lleno el frasco, se lo levantará rápidamente y se lo tapará de inmediato.

ART.63: Agua de consumo: Esta muestra se extraerá a la salida del establecimiento de purificación, después de haber experimentado el agua y el tratamiento completo (coagulación, decantación, filtración, alcalinización y desinfección) y antes de que llegue a la red de distribución.

Cuando el establecimiento provee de agua de pozo, la muestra se extraerá a la salida (grifo) del depósito de distribución.

ART.64°: Agua de Pozo: Para la extracción de muestra proveniente de un pozo semisurgente. Cuyo suministro se hace por medio de una bomba accionada a mano, molino a motor, debe usarse el grifo que está en comunicación directa con la cañería ascendente del pozo, salvo que por circunstancias especiales se desee conocer la calidad del agua del depósito intermedio-

CAPITULO III **INTERVENCIÓN**

ART.65°: Se entiende por intervención a la retención hasta una posterior decisión por parte de la Autoridad Sanitaria competente de materias primas, productos intermedios o productos terminados que se sospechen están en infracción ya sea por una dudosa identificación, posible contaminación, adulteración, etc.

El inspector actuante tendrá en cuenta los siguientes recaudos:

- Determinar el volumen total de la mercadería intervenida para poder así establecer el lugar en que quedará depositada; por lo general el lugar donde se encuentra es el adecuado.
- Establecer todos los datos (partida, cantidad de producto, establecimiento elaborador, etc;) con el fin de identificar perfectamente los productos y evitar sustracciones o cambios. Para evitar dichas sustracciones o cambios podrán utilizarse cerrojos. Candados o fajas que se pueden improvisar con un simple papel, en puertas y ventanas que las firman el inspector y las personas intervinientes.

En el caso que la mercadería no se pueda dejar en un depósito separado deberá disponerse la misma en contenedores adecuados (bolsas,cajas,cajones,etc.) los cuales deberán poseer un cierre inviolable para lo cual se utilizarán fajas,lacres,precintos,etc.

Por lo general toda intervención va acompañada de una **Toma de Muestra**. La muestra tomada se enviará inmediatamente al laboratorio a los fines de determinar si la materia prima, producto intermedio o producto terminado es apto o no.-

Una vez obtenidos los resultados analíticos puede derivarse en una de las siguientes situaciones:

- a) Si el producto resulta no ser apto, el inspector procederá al **decomiso** de toda la partida intervenida.
- b) Si el producto resulta ser apto, el inspector **levantará la intervención** liberando la partida al consumo.

CAPITULO IV **EMPLAZAMIENTOS**

ART.66°: Se entiende por emplazamiento el período establecido por el Inspector desde el momento que detecta la falta o infracción hasta la fecha que estima pertinente para que el elaborador y/o comerciante regularice la situación.-

Algunas situaciones de infracciones pueden ser:

- Falta de friso impermeable
- Humedad en paredes y techos
- Libreta Sanitarias vencidas
- Falta de higiene.

ART.67°: CONTROL DE LIBRETA SANITARIA (Art.21° - C.A.A)

- a) La tramitación de Libreta Sanitaria estará a cargo del Área administrativa del organismo de control.
- b) Se reglamenta la obligatoriedad de poseer certificados de sanidad para todo el personal de fábricas y comercios de alimentos.
- c) Esta obligación es extensiva a los propietarios siempre y cuando la actividad que desarrollen sea dentro del establecimiento.
- d) Dichos certificados deberán ser renovados anualmente y garantizarán el buen estado de salud de quien los posee.
- e) Además deberán tenerse en la administración del establecimiento para su exhibición, cuando las Autoridades Sanitarias así lo requieran, con excepción del personal que trabaja fuera del establecimiento como repartidores y transportistas quienes deberán llevarlas consigo.
- f) Condiciones para obtener Libreta Sanitaria:
 - Análisis clínicos
 - Radiografía: tórax - frente
 - Ensayo VDRL
 - Dos fotografías carnet (4x4) de frente

ART.68°: CONTROL DE BALANZAS

- A) El inspector deberá proceder a la habilitación de las balanzas comerciales y a la verificación periódica de sus condiciones operativas a través de **un kilogramo patrón**.
- B) **Ley de Metrología legal (N°19511)** tiene por fundamento asegurar la transparencia de las operaciones comerciales en cuanto a la precisión de las mediciones.
- C) En virtud de esta Ley, el inspector procederá a constatar las infracciones elevando las actuaciones para la aplicación de las sanciones pertinentes, pudiendo llegar al decomiso del instrumento de medición.
- D) Durante la inspección deberá observarse:
 - Número de certificado de habilitación.
 - Estarán ubicadas en lugar y forma tal que los compradores puedan observar la operación de pesar
 - Quedan prohibidas las balanzas de dos platillos.
 - Las indicaciones numéricas del instrumento deben hallarse en ambos lados, tanto del comerciante como del comprador, de lo contrario la balanza **no es apta para el uso comercial**.

Deberá constatarse además que:

- La aguja indicadora parta del cero de la escala en la balanza mecánica.
- El visor de peso por kilogramo parta de cero en la balanza electrónica.
- El comerciante solo podrá retirar el producto de la balanza cuando la aguja indicadora halla dejado de oscilar o cuando el visor electrónico se detenga.

CAPITULO VII CONTROL DE TRANSPORTE

ART.69°: El control de transporte deberá verificar:

- a) Habilitación del transporte y si corresponde con la documentación del vehículo.-
- b) Si la habilitación corresponde con la mercadería que transporta, según el/los rubro/s habilitado/s.
- c) Condiciones y características generales del vehículo.
- d) Temperatura: en caso que los productos alimenticios deban ser transportados refrigerados o congelados.-
- e) Estado higiénico- sanitario y de conservación de las mercaderías.-
- f) Libreta Sanitaria del personal encargado del vehículo.-

Decreto Provincial N° 2996/89

ANEXO I: Condiciones y características generales de los vehículos.-

1. Deben cumplimentar las normas establecidas, para los vehículos en general en las disposiciones que dicte la municipalidad en materia de tránsito.
2. La cabina no tendrá comunicación directa con la carrocería destinada a transportar las sustancias alimenticias.
3. Las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidos de material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterable a los golpes, impermeable, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados.
4. El cierre de las puertas será hermético.
5. El piso permitirá el escurrimiento del líquido de lavado al exterior sin perjuicio de conservar la hermeticidad de la caja.
6. El piso tendrá ventilación indirecta y protección contra insectos.
7. La carrocería tendrá ventilación indirecta y protección contra insectos.
8. En aquellos casos en que el interior de la carrocería deba utilizarse de madera, ésta deberá reunir las siguientes condiciones:
 - Será de madera dura, cepillada y exenta de pintura.
 - Será inodora, atóxica, no deberá estar rota, astillada o rajada y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.
9. Las gancheras o carriles, serán de material inoxidable o en su defecto con tratamiento antióxido, que no afecten las condiciones higiénico- sanitarias.
10. El interior de la carrocería contará con iluminación artificial que garantice visualización en todos sus ángulos.
11. Se entiende por vehículo atérmico, aquellos que no están dotados de una estructura tendiente a mantener estable la temperatura interior.
12. Se entiende por vehículo térmico, aquellos que posean un aislamiento entre pared exterior e inferior a fin de mantener estable la temperatura interna.
13. Se entiende por vehículo refrigerado aquel que reúne las condiciones de los términos y además posea equipo de refrigeración.
14. Deberá evitarse la pérdida de líquido por la carrocería.
15. La rueda de auxilio, las herramientas y todo elemento ajeno a la carga se transportaran en lugar independiente del destinado al transporte de la mercadería.
16. Deberá contar con una cobertura superior completa, impermeable y que impida la pérdida de agua.
17. Deberá contar con una o más cisternas herméticas que reúnan las condiciones descriptas en 03- en lo referente al material.

18. Aquellos vehículos carentes de techos, deberán contar con cobertura protectora en buenas condiciones de uso.
19. Deberá contar con barandas protectoras en todos sus costados.
20. Piso inclinado hacia la parte media para permitir el desplazamiento del centro de gravedad de los cajones hacia la misma, evitándose el uso de barandas protectoras.
21. La seguridad de la carga quedará bajo la entera responsabilidad del transportista.
22. Contará con separación física en compartimentos distintos (comestibles y artículos incomedibles).
23. La distancia entre el techo y envases será como mínimo de 50cm.-
24. Higiene y visibilidad adecuada en el interior para controles.
25. Los recipientes serán de material aprobado y estar en buenas condiciones de mantenimiento.
26. * Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto con el piso del medio de transporte
* Queda prohibido transportar mercaderías en el asiento o lugar que tenga contacto directo con el conductor.

ANEXO II: Identificación por letra del rubro para el cual se habilita el vehículo.

- A) Transporte de carnes.
- B) Transporte de menudencias.
- C) Transporte de fiambres, quesos y productos de granja.
- D) Transporte de sebos incomedibles y grasas.
- E) Transporte de grasa en rama.
- F) Transporte de grasa envasada
- G) Transporte de chacinados y embutidos frescos.
- H) Transporte de productos lácteos.
- I) Transporte de pan, panificados o afines.
- J) Transporte de golosinas y afines
- K) Transporte de pastas frescas
- L) Transporte de huevos
- M) Transporte de aves evisceradas
- N) Transporte de especies menores evisceradas
- O) Transporte de frutas, verduras y hortalizas
- P) Transporte de bebidas gaseosa y bebidas alcohólicas
- Q) Transporte de artículos de kiosco
- R) Transporte de helados envasados
- S) Transporte de pescado, moluscos y crustáceos
- T) Transporte de productos de despensa envasados
- U) Servicio de lunch y repostería
- V) Transporte de hielo
- W) Transporte de azúcar, arroz, harina en bolsas
- X) Transporte de leche cruda.

ANEXO III: Condiciones del Anexo I que debe reunir cada vehículo según en rubro para el que se requiere la habilitación.

RUBRO	DESCRIPCIÓN	CONDICIONES DEL ANEXO I
A) Transporte de carnes.	Vehículo destinado al transporte de carnes rojas, frescas, enfriadas o congeladas.	1-2-3-4-5-6-7-9-10-12 o 13-14-15-21-25-26
B) Transporte de menudencias.	Vehículo destinado al transporte de órganos comestibles de las especies de consumo.	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-12 o 13-14-15-21-25-26
C) Transporte de fiambres, quesos y productos de granja.	Vehículo destinado al transporte de chacinados, salazones, quesos, manteca, margarinas, grasas, encurtidos, dulces envasados y productos del rubro.-	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11 o 12 o 13 15-21-25-26
D) Transporte de sebos incomedibles y grasas	Vehículo destinado al transporte de sobrantes de carnicería, sebos, grasas incomedibles, huesos, etc;	1-2-4-5-6-15-16-21
E) Transporte de grasa en rama	Vehículo destinado al transporte de grasa en rama de las distintas especies y cuyo destino será el consumo humano.	1-2-3-4-15-21-25-26
F) Transporte de grasa envasada	Vehículo destinado al transporte de grasas y derivados envasados.	1-2-6-8-11 o 12-15-18-21-25-26
G) Transporte de chacinados y embutidos frescos	Vehículo destinado al transporte de embutidos y chacinados frescos para consumo inmediato.	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-12 o 13-15-21-25-26
H) Transporte de productos lácteos	Vehículo destinado al transporte de leche y subproductos lácteos perecederos.	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-12 o 13-14-15-21-25-26
I) Transporte de pan, panificados y afines.	Vehículo destinado al transporte de pan, panificados y afines, pan sin envoltura de origen, facturas y otros productos de panadería sueltos. Panificados y galletitas envasadas	1-2-4-5-7-8-10-11-15-21-25-26
J) Transporte de golosinas y afines.	Vehículo destinado al transporte de golosinas y afines en su envase original.	1-2-4-5-7-8-10-11-15-21-25-26
K) Transporte de pastas frescas	Vehículo destinado al transporte de pastas frescas con envoltura de origen (fideos, raviolos, tapa de empanadas, etc.	1-2-3-4-5-7-8-10-12 o 13-15-21-25-26
L) Transporte de huevos	L1- Frescos: vehículo destinado al transporte de huevos frescos de las especies de consumo. L2- Refrigerados: vehículo destinado al transporte de huevos refrigerados de las especies de consumo.	1-2-8-11-15-18-21-26 1-2-3-4-5-7-10-12 o 13-15-21-26
M) Transporte de aves evisceradas.	Vehículo destinado al transporte de aves evisceradas de las especies de consumo.	1-2-3-4-5-6-7-10-12 o 13-14-15-21-25-26
N) Transporte de especies	Vehículo destinado al transporte de corderos y/o cabritos y/o lechones, conejos y/o productos de caza.	1-2-3-4-5-6-7-9-10-12 o 13-14-15-21-25-26
O) Transporte de frutas, verduras y hortalizas.	Vehículo destinado al transporte de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, etc.-	1-2-8-11-15-19 -20-21

P) Transporte de bebidas gaseosas y bebidas alcohólicas.	Vehículo destinado a los productos del rubro.	1-2-8-11-15-19 o 20-21
Q) Transporte de artículos de kiosco.	Vehículo destinado al transporte de artículos de kiosco, comestibles y no comestibles en sus envases originales de fábrica	1-2-4-8-15-21-22-25-26
R) Transporte de helados envasados.	Vehículo destinado al transporte de helados envasados en origen.	1-2-3-4-5-6-7-10-12 o 13-21-25-
S) Transporte de pescados, moluscos y crustáceos.	Vehículo destinado al transporte de pescados, moluscos, crustáceos frescos y/o enfriados y/o congelados.	1-2-3-4-5-6-7-10-12 o 13-15-21-25-26
T) Transporte de productos de despensa envasados.	Vehículo destinado al transporte de venta habitual en despensas, no perecederos, envasados en origen y artículos de limpieza.	1-2-4-7-8-11-15-21-22-25-26
U) Servicio de lunch	Vehículo destinado al transporte de productos de lunch y repostería pudiendo llevar únicamente como accesorios la correspondiente vajilla.	1-2-3-4-5-7-10-11 o 12-15-21-25-26
V) Transporte de hielo	Vehículo destinado al transporte de hielo	1-2-3-4-5-6-7-10-11 o 12-13-21-25-26
W) Transporte de azúcar, arroz, harina en bolsas	Vehículo destinado al transporte de harina, arroz, azúcar envasado en forma mayorista y en envase original de fábrica.	1-2-8-11-15-18-21
X) Transporte de leche cruda	Vehículo destinado al transporte de leche cruda con destino a usinas de pasteurización y/o industrialización.	1-2-11 o 12-15-16-17-18-21-23-25

CAPITULO IX

SANCIONES

ART.70°: En el Artículo 9) de la Ley 18.284, mediante Decreto N° 341/92 se establece el monto de las multas por infracciones al C.A.A

En cada caso la Autoridad Sanitaria competente establecerá los montos a aplicar los que dependerán de: Antecedentes del imputado – Gravedad de la falta – Proyección desde el punto de vista sanitario.

ART.71°: Comiso o decomiso

Se entiende por comiso o decomiso la confiscación de productos alimenticios en infracción por parte de la Autoridad sanitaria competente.

Son ejemplos de productos que deben ser decomisados.-

- Productos sin rotulación.-
- Productos con rotulación incompleta.-
- Productos con rótulo superpuesto.-
- Productos en condiciones no adecuadas de conservación.-
- Productos en los que ha caducado la aptitud para el consumo.-

Nota: También son posibles de decomiso materias primas, productos intermedios, instrumentos de medición, etc,

El comiso o decomiso puede hacerse con o sin destrucción:

ART.72°: Comiso o destrucción: La destrucción de los productos comisados puede realizarse en el mismo establecimiento alimenticio (comercial o industrial) o en el lugar que la Autoridad Sanitaria considere pertinente. La destrucción puede hacerse en presencia del interesado (comerciante, elaborador, distribuidor) si así lo solicitara.-

Dicha destrucción puede consistir en la incineración de lo decomisado en un digestor, el rociamiento. En el caso de realizar la destrucción en el establecimiento deben tomarse los recaudos para evitar salpicaduras o posible contaminación al resto de los productos.

ART.73°: Comiso sin destrucción:El comiso o decomiso no siempre implica la destrucción del producto ya que algunas veces se le puede dar otra utilidad.- Por ejemplo un producto no rotulado, que es retirado por la Autoridad Sanitaria del establecimiento y verificada por su aptitud para el consumo puede ser donado a una entidad benéfica.-

ART.74°: Clausura preventiva

Si al inspeccionar un establecimiento alimenticio se constata una falta muy grave que pone en peligro la salud de la población, el establecimiento o sector del establecimiento no podrá seguir funcionando.-

En este caso el Inspector procederá a **Clausurar preventivamente** dicho establecimiento en forma temporal, total o parcial.

Estas situaciones serán elevadas a la administración del Organismo de Control, quien derivará al Juez competente.- El Juez es quien resolverá pudiendo determinar la **clausura definitiva**.

Algunos ejemplos de causales de Clausura preventiva son: Agua no potable – criadero de animales lindantes al establecimiento elaborador – producción de residuos contaminantes.

ART.75°: Suspensión o cancelación de la autorización, comercialización y expendio de productos en infracción.

Cuando la Autoridad Sanitaria competente considera que un determinado producto alimenticio es peligroso para la salud de la población podrá suspender la autorización de comercialización por un período máximo de treinta (30) días.

La aplicación de esta medida podrá darse en dos circunstancias a saber:

1. Productos identificados en forma fehaciente y clara como producidos, elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado.

En tal caso la suspensión o cancelación de su producción, elaboración y/o fraccionamiento quedará circunscripta a la planta de origen, pero el producto no podrá ser comercializado en ninguna parte del país, cualquiera sea la jurisdicción en que se aplique la medida.

2. Productos que no pueden ser identificados en formas fehaciente y clara como producidos, elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado.

En tal caso no podrán ser elaborados en ninguna parte del país, ni comercializados, ni expendios en el territorio de la República durante el tiempo de vigencia de la sanción impuesta. Art.N° 4 inc.d) Ley 18284.

ART.76°: Una vez transcurridos los treinta (30) días y, de acuerdo a los resultados analíticos obtenidos, la Autoridad Sanitaria competente podrá:

- Difundir la **rehabilitación** del producto a través de los medios de prensa nacionales, provinciales o locales, cuando los resultados analíticos determinen su aptitud.-
- Aplicar las **sanciones pertinentes** (comiso de toda la partida, clausura del establecimiento) cuando los resultados analíticos demuestren la inaptitud del producto: (un ejemplo fue el del vino contaminado con alcohol metílico)

CAPITULO X ACTAS DE INSPECCIÓN

ART.77°: Una vez realizada la inspección ocular del establecimiento y/o comercio y constatada la documentación, el Inspector deberá labrar el o las acta/s de inspección donde detallará todo lo observado.-

Las actas se labrarán **por triplicado**, una copia quedará en poder del inspeccionado; el original y la otra copia se elevarán a la administración del Organismo de Control en el plazo de 48 hs. Para iniciar el sumario cuando corresponda.

Como regla general toda acta deberá contener obligatoriamente los siguientes datos:

1. Lugar, fecha y hora de la inspección.
2. Identificación del Inspector (nombre, apellido y N° de documento)
3. Tipo de establecimiento.
4. Denominación del establecimiento.
5. Domicilio del establecimiento.
6. Nombre, apellido y documento del propietario y/o encargado, en presencia del cual se hace el procedimiento.
7. Motivo de la inspección
8. Firma de los Inspectores intervinientes
9. Firma del inspeccionado.

En el caso que el inspeccionado se negara a firmar el acta, podrá recurrir a personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa de firmarla.

Cuando esto no sea posible, se hará constar en el acta que se dio lectura a la misma, la negativa de firmarla por parte del inspeccionado y la imposibilidad de hallar testigos.

También podrán consignarse en el acta los descargos que el propietario y/o encargado considere pertinente, testimonios de otras personas, copias de documentos totales o parciales.

Todos los procedimientos que el Inspector deba realizar en su accionar serán constatados por medio del acta correspondiente.

ART.78°: Acta de Habilitación:

Además de la información obligatoria, en el acta de habilitación deberá consignarse:

Verificación del cumplimiento de las Normas de Carácter General (Art.18° a 23° C.A.A) y de las Normas de Carácter Especial, cuando correspondiere.

El trámite de habilitación depende de las disposiciones que exija el Organismo de Control, ya sea Nacional, Provincial o Municipal.

ART.79°: Ejemplo de Acta de Habilitación:

Se realizará la inspección a una rotisería para proceder a su habilitación.

PARTE DE INSPECCIÓN N°

Área Bromatología

Agentes intervinientes: Juan Perez – Roberto García

En la Ciudad de a los ... días del mes de del año.....; siendo la hora 08:30, nos constituimos en el domicilio del Sr. Mario Breppe sito en : Baloni 245

Actividad: Frutería- verdulería

Atendido por: Mario Breppe en carácter de: encargado

Se procede a la inspección higiénico- sanitaria de dicho establecimiento observándose manchas de humedad en una de las paredes con presencia de hongos y falta de higiene en el piso. Referente al certificado sanitario a nombre de xxxxxx se encuentra en vencido. Se le otorga un plazo de diez (10) días para solucionar el problema de humedad y pintar la pared. Deberá extremar la higiene del piso y con respecto al certificado sanitario se le otorga un plazo de siete (7) días para la renovación del mismo. Sin más se firma al pie para constancia.

La presente fue confeccionada en tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, entregándose al interesado copia de la misma.

Julián Godoy
D.N.I:

Juan Perez – Roberto García
Inspectores

ART.82°: Acta de Comiso o Decomiso:

Además de la información obligatoria, en el Acta de decomiso deberá detallarse:

1. Cantidad de unidades decomisadas (peso y/o volumen total)
2. Nombre del producto de acuerdo al C.A.A
3. Marca del producto
4. Peso o volumen neto por unidad.
5. Nombre y domicilio del fabricante, distribuidor, fraccionador, importador
6. Número de registro de establecimiento y producto.
7. Fecha de duración mínima
8. Número de lote.
9. Causa de decomiso, debiendo especificarse las normas infringidas sean artículos del C.A.A o cualquier otra legislación vigente en la jurisdicción donde se realiza el procedimiento.

ART.83°: Ejemplo de Acta de Decomiso:

Se inspecciona un almacén encontrándose yogur vencido:

PARTE DE INSPECCIÓN N°

Área Bromatología

Agentes intervinientes: Juan Pérez – Roberto García

En la Ciudad de a los..... del mes de..... del año....., siendo la hora....., nos constituimos en el domicilio del Sr. Juan Baez sito en: J.J.Urquiza 1025

Actividad: Almacén

Atendido por: Julián Godoy en carácter de: Encargado

Se procede al decomiso de:

5 potes de yogurt entero sabor vainilla, marca Yogui establecimiento elaborador YOGUI.S.A. Uruguay 550 Pilar, Provincia de Bs.As. R.N.E. N°xxxx y R.N.P.A.N° xxxxx, contenido neto 250 gramos, lote n° 1024 consumir preferentemente antes del 20 de Agosto de 2007

Se firma al pie para dar constancia.

La misma fue confeccionada en tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, entregándose al interesado copia de la misma.

Julián Godoy
D.N.I

Juan Pérez- Roberto García
Inspectores

- Fecha de duración mínima.
- Número de lote.
- Número, peso y/o volumen de la/s unidades, integrales o fracciones que componen cada muestra (expresados en números y letras)
- Condiciones de conservación en que se encuentra la muestra.
- Estado del envase.

ART.87°: Ejemplo de Acta de toma de muestra:

Para el Acta de Toma de Muestra utilizaremos el mismo ejemplo planteado en la intervención.

<u>PARTE DE INSPECCIÓN N°</u>	
Área Bromatología	Agentes intervinientes: Juan Pérez- Roberto García
En la Ciudad de a los días del mes de..... del año 2007; siendo la hora.....nos constituimos en el domicilio del Sr. Juan Báez sito en: J.J. de Urquiza 758	
Actividad : Supermercado	
Atendido por: Julián Godoy	En carácter de: Encargado
Se procede a la toma de muestras de tres (3) latas de puré de tomates marca “La Campesina”, establecimiento elaborador Marcó Hnos. 25 de Mayo al Sur de la Localidad Luján de Cuyo Mendoza, R.P.E N° xxxx y R.P.P.A. N° xxxx, peso neto por unidad 380 gramos, consumir preferentemente antes de Agosto de 2007, lote 1084, por haberse encontrado algunas latas hinchadas dentro de esa partida.--- Sin más se firma para dar constancia.	
La presente fue confeccionada en tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, entregándose al interesado copia de la misma.	
Julián Godoy D.N.I:	Juan Pérez- Roberto García Inspectores

ART.88°: Acta de Control de Balanzas:

Además de la información obligatoria, en el Acta de Control de Balanzas deberá detallarse:

1. Marca de balanza.
2. Capacidad .
3. Número de habilitación municipal, cuyo certificado estará adherido al instrumento.
4. Deberá constatarse además que la balanza se encuentre en condiciones operativas, para lo cual se utilizará un kilogramo patrón.

ART.89°: Ejemplo de Acta de Control de Balanzas:

Se efectúa un control de balanza en una galletiteria, se comprueba que el instrumento se halla en condiciones operativas, pero está ubicado a una distancia tal que el comprador está imposibilitado en controlar si el peso de los productos que adquiere es el correcto.

PARTE DE INSPECCIÓN N°

Área Bromatología

Agentes intervinientes: Juan Pérez – Roberto García

En la Ciudad de a los días del mes de..... del año 2007; siendo la hora..... nos constituimos en el domicilio del Sr. Adrián Flores sito en: 25 de Mayo 578

Actividad: Galletitería

Atendido por: Adrián Flores en carácter de: Dueño

Se procede al control de una balanza Marca XXX, Modelo AE22 N°35543, capacidad 10 kilogramos, habilitación municipal N° 2028, propiedad del Sr. Adrián Flores. Dicha balanza se encuentra en perfectas condiciones operativas, dando el peso justo controlado con pesas patrones. Esta balanza deberá estar ubicada a la vista del público ya que en el lugar que se encuentra, no permite una correcta visualización por parte del cliente, se le otorga un plazo de veinticuatro (24) horas para regularizar la situación. No habiendo para más se firma para dar constancia.-----

La presente fue confeccionada en tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, entregándose al interesado copia de la misma.

Adrián Flores
D.N.I:

Juan Pérez – Roberto García
Inspectores

ART.90°: Acta de Control de Transporte

Además de la información obligatoria, en el Acta de Control de Transporte se deberá consignar:

1. Marca del vehículo.
2. Modelo.
3. Chapa patente número.
4. Número y tipo de habilitación y vigencia de la misma.
5. Condiciones higiénico – sanitarias del transporte.
6. Condiciones en que se transporta la mercadería.
7. Documentación de la mercadería transportada.
8. Libreta Sanitaria del conductor y acompañante.
9. Constatación que los productos transportados corresponden al rubro habilitado.

ART.91°: Ejemplo de Acta de Control de Transporte:

En un operativo realizado en la vía pública se inspecciona un vehículo que transporta productos de panificación, encontrándose que la rueda de auxilio se encuentra junto con la carga.

PARTE DE INSPECCIÓN N°.....

Área Bromatología

Agentes Intervinientes: Juan Pérez – Roberto García

En la ciudad de a los días del mes de.....del año 2007, siendo la hora....., nos constituimos en el domicilio del Sr. Mario Breppe sito en: Baloni 111

Actividad: Transportista

Atendido por: Mario Breppe en carácter de: Dueño

Se procede a la inspección de un vehículo marca XXXX, modelo 95, chapa patente XXX propiedad del Sr. Mario Breppe, con habilitación para productos de panificación N° 303 letra J, otorgada por la Municipalidad de Dicho vehículo transporta productos de panificación y se observa junto a la mercadería la rueda de auxilio, se notifica al transportista que reubique la misma en un lugar alejado de la mercadería.-----

Sin más se firma al pie para dar constancia.-----

La presente fue confeccionada en tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, entregándose al interesado copia de la misma.

Mario Breppe
D.N.I:

Juan Pérez – Roberto García
Inspectores

ART.92°: Repartidores a domicilio:

1. Se entiende por repartidores a domicilio aquellos que entregan alimentos elaborados en establecimientos habilitados (casas de comidas, pizzerías, heladerías, rotiserías) a domicilios particulares.
2. Los productos que reparten deberán poseer envoltura de origen de la casa de la cual proviene.
3. Los repartidores deberán vestir ropa reglamentaria (blusa, guardapolvo y gorro de color claro) y poseer libreta sanitaria.
4. Los vehículos, cajas, canastos, cajones, cestos, etc. Utilizados en el reparto deberán poseer toldos o techos para proteger la mercadería y se encontrarán en perfecto estado higiénico y de conservación.
5. En caso que la naturaleza del producto lo requiera, éstos receptáculos serán adecuados para conservar los alimentos en caliente o en condiciones de refrigeración.

ART.93°: Vendedores ambulantes:

1. Se entiende por vendedores ambulantes a aquellos que se dedican al expendio ambulante de distintos alimentos. Ej: frutas y verduras, golosinas, café, refrescos, pasteles, empanadas, tortas, sándwiches, helados, garrapiñadas, etc. Estos productos deberán comercializarse bajo envoltura de origen.
2. En el caso que se expendan zumos de frutas e infusiones frías o calientes, los mismos se encontrarán en dispositivos que los mantengan a la temperatura adecuada (termos, conservadoras) y serán servidos en vasos descartables. Dichos vasos se conservarán en tubos sanitarios hasta el momento de su utilización.
3. Los vendedores ambulantes vestirán ropa reglamentaria y contarán con Libreta Sanitaria y habilitación bromatológica municipal para la comercialización de los productos.
4. Los vehículos, canastos, cestos, cajones, etc, utilizados durante la venta deberán satisfacer los mismos requisitos exigidos para el reparto de alimentos.

