



Junta Departamental de Río Negro

Decreto Nº 30/2001

VISTO: La necesidad de reglamentar la elaboración y comercialización de los productos alimenticios de tipo artesanal en el departamento de Río Negro, en el marco de políticas de apoyo al desarrollo de las pequeñas y medianas empresas;-----

CONDIDERANDO: El incremento de la venta de este tipo de productos, y la preocupación del Ejecutivo por asegurar la inocuidad de los alimentos que llegan al consumidor y prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.AS);-----

ATENTO: I) Al informe producido por la Comisión de Legislación en mayoría, el que en sesión de la fecha resulta aprobado;-----

ATENTO: II) A las facultades de policía higiénica y sanitaria establecidas en la Ley Orgánica Municipal;-----

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE RÍO NEGRO DECRETA

Facultase a la Intendencia Municipal de Río Negro a autorizar la elaboración y comercialización de productos alimenticios de tipo artesanal siempre que se ajusten a las siguientes condiciones:-----

Art. 1º: LOCALES DE ELABORACIÓN.-----

- 1-1 Local de elaboración separado de la vivienda. El lugar físico donde se elabore los productos a comercializar no debe ser cocina de vivienda.-----
- 1-2 Mesada de material impermeable, fácilmente lavable.-----
- 1-3 Pileta y por lo menos una fuente de agua potable.-----
- 1-4 En el caso de no pasar red de agua proveniente de O.S.E. deberá procederse semestralmente al análisis de agua (físico, químico y microbiológico). Dicho resultado podrá ser expedido por el Laboratorio Central de O.S.E. o por el Laboratorio Bromatológico Municipal.-----



Junta Departamental de Río Negro

- 1-5 Paredes, techos y pisos lavables.-----
- 1-6 Estado general de higiene en local de elaboración.-----
- 1-7 Local sin comunicación directa a gabinetes higiénicos.-----
- 1-8 Deberá presentar buena ventilación e iluminación. La iluminación artificial deberá presentar protección inastillable.-----
- 1-9 No se permitirá el ingreso de animales domésticos.-----

Art. 2º: PERSONAL AFECTADO.-----

- 2-1 Los manipuladores involucrados a la elaboración, procesamiento y envasado deberán presentar junto a la solicitud de habilitación, carné de salud vigente expedido por el M.S.P.-----
- 2-2 La ropa deberá utilizarse exclusivamente para la preparación de los productos artesanales , y consistirá en túnica, gorro y/o cofia.-----

Art. 3º: MATERIA PRIMA.-----

- 3-1 Se deberá adjuntar a la solicitud de habilitación la procedencia de materia prima a utilizar.-----

Art. 4º: ROTULACIÓN OBLIGATORIA.-----

- 4-1 Deberá presentar el envase, la rotulación según Decreto 315/94, consistente en los siguientes datos: nombre de fantasía del producto, nombre completo del responsable elaborador, fecha de elaboración, ingredientes en forma decreciente y con letras visibles del tamaño del nombre de fantasía del producto, deberá presentar la inscripción "PRODUCTO ARTESANAL".-----
- 4-2 Junto a la solicitud deberá especificar características del envase a utilizar y cierre del mismo.-----

Art. 5º: HABILITACIÓN.-----

- 5-1 La presentación de solicitud de habilitación, se deberá realizar en sellado municipal y dirigido al Sr. Intendente Municipal de Río Negro.-----



Junta Departamental de Río Negro

- 5-2 La inspección deberá realizarse por técnicos municipales de Dirección de H.S.M.A.A.S. y Dirección de Planificación y Obras.-
- 5-3 En caso de habilitación del producto de “tipo” artesanal: la Oficina de Higiene llevará un Registro exclusivo para este tipo de productos.-----
- 5-4 Tanto producto terminado, producto en proceso, materia prima, local de elaboración se hallarán sujetos a inspecciones periódicas.-
- 5-5 La habilitación será otorgada con carácter precario, revocable e intransferible.-----

Art. 6º: INFRACCIONES.-----

Serán pasibles de sanción las siguientes conductas, sin perjuicio de que la autoridad municipal, previo dictamen de la Dirección de Bromatología, considere la aplicación de sanciones al detectar irregularidades en los procesos de elaboración y comercialización del producto, que comprometan la salud de la población.-----

- 6-1 La resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación.-----
- 6-2 Falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos.-----
- 6-3 La presencia o existencia de animales en los locales de elaboración.-----
- 6-4 La falta de higiene en el local de elaboración, vehículo de transporte, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesos alimentarios así como la falta de higiene personal de los manipuladores.-----
- 6-5 La presencia de microorganismos patógenos o que por su cantidad o calidad indiquen manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos o microorganismos cuyo número supere las cantidades fijadas como límites admisibles en las reglamentaciones vigentes.-----
- 6-6 Presencia en el local de elaboración de personas que padecen enfermedades transmisibles o afectadas por procesos por procesos infecto-contagiosos.-----
- 6-7 Violación a la resolución que clausura el local.-----
- 6-8 Reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de 12 meses a contar desde la que se hubiere cometido últimamente.-----



Junta Departamental de Río Negro

Art. 7º: SANCIONES.-----

- 7-1 Las infracciones a las disposiciones de la presente ordenanza serán sancionadas con multas que van de 5 (cinco) U.R. a 50 (cincuenta) U.R. atendiendo a la gravedad, cantidad de reincidencias y circunstancias en que se produce la infracción.-----
- 7-2 La Resolución Municipal que aplica la o las multas será fundada, previo informe de la Dirección de Bromatología y se notificará en forma idónea.-----
- 7-3 En caso de reincidencia el monto de la multa será duplicado y así sucesivamente. Los infractores dispondrán de 10 (diez) días de plazo para el pago de las sanciones aplicadas, vencido el mismo el cobro será tramitado por la vía judicial.-----
- 7-4 Las infracciones descriptas en los artículos 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 y 6.8 serán penadas con la clausura del establecimiento y decomiso de la mercadería en infracción.-----

Art. 8º: RESPONSABILIDAD.-----

La responsabilidad ante el incumplimiento de las normas será:

- Del fabricante de los alimentos en infracción.-----
- De poseedores o tenedores a cualquier título de alimentos en infracción, sin perjuicio de la responsabilidad del fabricante.-----

Art. 9º: A sus efectos, vuelva a la Intendencia Municipal de Río Negro.-

Sala de Sesiones de la Junta Departamental de Río Negro, a los veintiséis días del mes de abril del año dos mil uno.-----

Ariel Gerfauo
Secretario General

Alberto Lasarte
Presidente