



ORDENANZA II – N° 6

(Antes Ordenanza 59/01)

ANEXO IV

ORDENANZA GENERAL DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

INDICE

CAPÍTULO I

NORMAS GENERALES PARA LA INSCRIPCION DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

- 1.- Habilitación – Inscripción
- 2.- Libreta Sanitaria
- 3.- Uniforme

CAPÍTULO II

FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS

- 1.- Normas generales
- 2.- Rótulos

CAPÍTULO III

FÁBRICAS DE ALIMENTOS

- 1.- Fábricas de productos de panificación, pastelería y afines
- 2.- Fábricas y ventas de pastas
- 3.- Fábricas y ventas de Helados
- 4.- Fábricas de sodas y aguas gasificadas
- 5.- Fábricas de bebidas analcohólicas, gasificadas o no y jugo de vegetales
- 6.- Fábricas de hielo



7.- Fábricas de chacinería, embutidos y afines

8.- Establecimientos de miel y derivados

CAPÍTULO IV

COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS DE ALIMENTOS

1.- Detalles constructivos - Dependencias - Generalidades.

1.1.- Cocinas

1.2.- Salones comedores Locales de despacho o venta

1.3.- Habitaciones

1.4.- Depósitos

1.5.- Cámaras frigoríficas

1.6.- Sanitarios

1.7.- Prohibiciones – Seguridad

2.- Establecimientos públicos de alimentos.

2.1.- Locales de venta de productos de almacén - Despensas.

2.2.- Carnicerías y puestos de venta de carnes

2.3.- Venta de pescados

2.3.1.- Pescaderías y puestos de venta de pescados

2.3.2.- Venta de pescados en la vía pública

2.4.- Fruterías - Verdulerías - Venta de huevos

2.5.- Kioscos

2.5.1.- Kioscos móviles

2.6.- Mercados

3.- Otros establecimiento de alimentos y afines.

3.1.- Restaurantes - Bares - Cafés - Confiterías y afines.

Denominaciones

3.2.- Hoteles - Pensiones – Alojamientos

3.3.- Criaderos de aves y cerdos

3.4.- Peladeros de aves

3.5.- Tambos

4.- Uso de la vía pública.



4.1.- Prohibiciones

4.2.- Actividades en la vía pública

4.3.- Vendedores ambulantes de productos alimenticios

5.- Plantas de envasamientos o fraccionamiento, depósitos o distribuidores o locales de venta de gas licuado de petróleo en microgarrafas, garrafas, cilindros y a granel.

5.1.- De las localizaciones

5.2.- De los envases

5.3.- De las plantas de tratamiento o fraccionamiento

5.4.- De los depósitos y distribuidores

5.5.- De los locales de venta

5.6.- Disposiciones generales

VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GAS Y BEBIDAS

1.- Habilitación

2.- Requisitos que deben reunir los vehículos.

2.1.- Transporte de productos lácteos

2.2.- Transporte de carnes y subproductos de origen animal.

2.3.- Transporte de pescados y otros productos de la pesca de mar o río

2.4.- Transporte de productos de panificación

2.5.- Transporte de aguas gaseosas y bebidas

2.6.- Transporte de productos de almacén

2.7.- Transporte de hielo y helados

2.8.- Transporte de frutas y verduras

2.9.- Transporte de gas

3.- Incompatibilidades

4.- Transportes que no cuentan con especificación propia

5.- Generalidades

6.- Renovación de la habilitación



CAPÍTULO VI

LOCALES DE EXPANSION

- 1.- Cines y teatros
- 2.- Otros locales de esparcimiento

CAPÍTULO VII

PELUQUERIAS Y AFINES

- 1.- Habitación y locales
- 2.- Útiles e instrumentos
- 3.- Personal

CAPÍTULO VIII

NATATORIOS, BALNEARIOS, RECREOS Y CAMPINGS

- 1.- Natatorios
- 2.- Balnearios - Recreos - Campings – Clubes
 - 2.1.- Balnearios
 - 2.2.- Recreos y campings – Clubes
- 3.- Disposiciones generales

CAPÍTULO IX

CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES

- 1.- Desinsectación y desratización obligatoria de los locales públicos, de alimentos, predios y vehículos
- 2.- Empresas fumigadoras y desratizadoras

CAPÍTULO X

ABASTECIMIENTO DE AGUA



- 1.- Pozos excavados y perforados - Condiciones sanitarias
- 2.- Desinfección de abastos de agua
- 3.- Fluoración de abastos de agua

CAPÍTULO XI

DISPOSICION DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

- 1.- Tratamiento domiciliario y comercial de líquidos residuales
- 2.- Desagües industriales
- 3.- Líquidos residuales en la vía pública

CAPÍTULO XII

ALMACENAMIENTO Y RECOLECCION DE BASURAS

- 1.- Almacenamiento domiciliario
- 2.- Basuras en la vía pública
- 3.- Residuos comerciales
- 4.- Limpieza de baldíos y desmalezamientos
- 5.- Residuos y rezagos forestales

CAPÍTULO XIII

RUIDOS

- 1.- Disposiciones generales
- 2.- Ruidos innecesarios
- 3.- Ruidos excesivos
- 4.- Máximos permisibles
- 5.- Responsabilidades
- 6.- Sanciones
- 7.- Aplicación

CAPÍTULO XIV



HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

1.- De los locales

- 1.1.- Condiciones de seguridad estructural
- 1.2.- Construcción, modificaciones y reparaciones
- 1.3.- Condiciones de higiene
- 1.4.- Requisitos de espacios mínimos
- 1.5.- Ocupación del piso y espacio para el tránsito
- 1.6.- Aberturas en pisos y paredes
- 1.7.- Escaleras

2.- Iluminación artificial – Calidad

- 2.1.- Intensidad
- 2.2.- Iluminación de emergencia

3.- Ventilación

- 3.1.- Disposiciones generales
- 3.2.- Protección para trabajos al aire libre

4.- Instalaciones eléctricas

- 4.1.- Protección contra contactos en las instalaciones y equipos eléctricos
- 4.2.- Inaccesibilidad de las instalaciones eléctricas
- 4.3.- Protección de equipos de soldadura eléctrica
- 4.4.- Disposiciones generales

5.- Prevención y protección contra incendios

- 5.1.- Disposiciones generales
- 5.2.- Abastecimiento de agua
- 5.3.- Hidrantes
- 5.4.- Mangueras
- 5.5.- Extintores portátiles. Instalación
- 5.6.- Líquidos inflamables
- 5.7.- Gases comprimidos
- 5.8.- Prohibición de fumar
- 5.9.- Protección contra el rayo
- 5.10.- Pararrayos



- 5.11.- Clasificación de fuegos
- 5.12.- Número de extintores según actividad
- 5.13.- Uso de extintores según tipo de fuego
- 6.- Colores de seguridad
 - 6.1.- Colores de seguridad y de contraste
- 7.- Ruidos y vibraciones
 - 7.1.- Niveles máximos
- 8.- Efluentes industriales

CAPÍTULO XV

LUCHA ANTIRRABICA CANINA

- 1.- Disposiciones generales – Objetivos
- 2.- Inscripción - Procedimientos – Prohibiciones
- 3.- Observaciones - animales mordedores. Penalidades

CAPÍTULO I

NORMAS GENERALES PARA LA INSCRIPCION DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS

1.- HABILITACION - INSCRIPCION

ARTÍCULO 1.- Las solicitudes de habilitación y trámites de instalación y funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos, además de toda otra actividad que deba someterse a control e inspección sanitaria se rigen por las disposiciones del presente Capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que en cada caso correspondan.

ARTÍCULO 2.- Quienes desean realizar alguna de las actividades comprendidas en el Artículo 1, deben solicitar la habilitación de los locales, debiendo cumplimentar los requisitos exigidos por el Municipio para obtener el correspondiente permiso.



ARTÍCULO 3.- Si por la índole de la actividad que se propone desarrollar es necesaria la intervención o habilitación por parte de algún organismo nacional o provincial, debe adjuntarse copia de la documentación que acredite haberse cumplimentado con este requisito, antes de solicitar la habilitación Municipal.

ARTÍCULO 4.- Cuando el local no se encuentre en condiciones reglamentarias de habilitación y funcionamiento, se denegara la solicitud.

ARTÍCULO 5.- Queda prohibido iniciar cualquier actividad comercial, industrial o cualquier otra sujeta a control sanitario municipal, sin que previamente se haya obtenido la habilitación respectiva, haciéndose pasiva los infractores a las penalidades que en cada caso determinen las disposiciones vigentes y además, se procede a la clausura inmediata del local.

ARTÍCULO 6.- La presentación de la documentación respectiva y la solicitud de habilitación, no suspenderán las medidas que se hubieren tomado según el Artículo anterior, en tanto no se cumplan con los requisitos exigidos.

ARTÍCULO 7.- Si se constataren deficiencias en los locales, la inspección sanitaria Municipal actuante proceden a hacer saber al recurrente, por acta, los trabajos o reformas que debe realizar con la aclaración que no pueden iniciar actividades hasta tanto lo cumplimente.

ARTÍCULO 8.- La habilitación se acuerda por tiempo indeterminado, no admitiéndose ningún tipo de habilitación denominada precaria o término fijo.

ARTÍCULO 9.- La habilitación lleva implícita la facultad de la Municipalidad de retirarla, dejándola sin efecto, disponer el cese de actividades o clausura del local, por razones de seguridad, salubridad o cuando alguna otra razón grave lo justificase.



ARTÍCULO 10.- Quien se proponga cambiar o adicionar ramas o actividades a las ya habilitadas o transferir el fondo de comercio, debe previamente comunicarlo por escrito a la Municipalidad presentando la solicitud correspondiente, para que sea agregada al expediente de habilitación original, salvo que se hubiere dado de baja el comercio anterior.

ARTÍCULO 11.- Los certificados de habilitación como asimismo la copia del plano o croquis, visado por los organismos técnicos competentes (Departamento de Obras Particulares y Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental), forman parte conjunta de la habilitación y ser obligación de los responsables colocar los mismos en el interior de los locales, a disposición de la inspección.

Debe ubicarse en lugar visible la fotocopia del certificado de habilitación, el que puede ser de tamaño original o reducido, indistintamente.

ARTÍCULO 12.- Previo al otorgamiento de la habilitación, el Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental efectúa una inspección al local cuya habilitación se solicita y proceder a confeccionar el acta de inscripción.

2.- LIBRETA SANITARIA

ARTÍCULO 13.- El otorgamiento y la renovación del carnet sanitario, se efectúa conforme a las disposiciones contenidas en el presente apartado.

ARTÍCULO 14.- El carnet sanitario es el documento obligatorio que habilita en el aspecto sanitario a su poseedor, para desarrollar actividades laborales directas o en relación de dependencia, en fábricas y comercios de alimentos y establecimientos afines, tal como lo determina el Artículo 16.

ARTÍCULO 15.- Compete al Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental la intervención en todos los trámites de gestión, expedición, renovación y contralor del carnet sanitario.



ARTÍCULO 16.- Se declara obligatorio en todo el ejido municipal de Apóstoles, poseer carnet sanitario, a las siguientes personas:

- 1) los encargados de la fabricación, manipuleo, transporte o comercio de alimentos, cigarrillos, bebidas y otros productos destinados consumo;
- 2) a los vendedores ambulantes de productos alimenticios;
- 3) al personal de ferias y mercados;
- 4) a los encargados y personal de hoteles, moteles, restaurantes, pensiones, casas de comidas, hospedajes, cafés, bares, pizzería y establecimientos afines;
- 5) al personal de maestranza de clínicas, sanatorios e institutos médicos;
- 6) los que introducen y expenden productos alimenticios de origen extranjero;
- 7) los encargados, personal y aprendices de peluqueras, institutos de bellezas, pedicurías, cosmetología y sus academias;
- 8) los encargados y personal de boites, cabarets, confiterías bailables y establecimientos similares;
- 9) los conductores, guardas o inspectores de colectivos de corta y larga distancia, conductores de taxímetros, transporte de excursión y escolares;
- 10) el personal a cargo del cuidado de personas (niños, ancianos) en guarderías o instituciones que no están bajo supervisión médica de organismos oficiales;
- 11) personal encargado de la distribución del agua potable;
- 12) todas aquellas otras personas comprendidas en ordenanzas o reglamentaciones vigentes en las cuales se exige certificado de salud.

ARTÍCULO 17.- Las personas encargadas del transporte de productos alimenticios (Inciso 1) del Artículo 161 y los comprendidos en el Inciso 9) del mismo Artículo, pueden eximirse del cumplimiento de la presente Ordenanza, en caso de realizar dicha actividad en tránsito por el municipio y siempre que posean documento sanitario similar expedido por autoridades de otra jurisdicción.

ARTÍCULO 18.- La obligatoriedad rige para todas aquellas personas que comprendidas en el Artículo 16 realicen sus actividades en el municipio de Apóstoles, sea en forma permanente o temporaria.



ARTÍCULO 19.- Las personas comprendidas en el Artículo 16 están obligadas a poseer actualizado el carnet sanitario y los empleadores o propietarios no pueden admitir ni mantener a su servicio a quienes no cumplan con el citado requisito.

ARTÍCULO 20.- Para la obtención de carnet sanitario debe abonar se el derecho correspondiente que fija la Ordenanza Impositiva. Para iniciar los trámites el interesado debe estar munido de documento personal expedido por autoridad argentina, domicilio actualizado y tener como mínimo la edad de 14 (catorce) años. Los menores de 14 (catorce) años deben presentar un certificado expedido por el Ministerio de Trabajo o el organismo Provincial competente, donde se lo autoriza a realizar las tareas por las cuales solicita el carnet sanitario.

ARTÍCULO 21.- Se exige como mínimo y en cada caso los siguientes exámenes médicos y pruebas de laboratorio:

- 1) examen clínico general;
- 2) prueba serológica (V.D.R.L.);
- 3) abreugrafía o B.C.G.;
- 4) todo análisis o examen que la Municipalidad estime conveniente.

ARTÍCULO 22.- La validez de los exámenes clínicos y de laboratorio, es de un año, debiendo ser renovados al vencimiento de los mismos.

ARTÍCULO 23.- Cuando el estado de salud o resultado de las pruebas de laboratorio, se compruebe que el peticionante necesite tratamiento médico, es derivado a establecimientos asistenciales dependientes del Ministerio de Salud Pública de la Provincia a efectos de su atención por profesional especializado. Mientras dure el tratamiento a que sea sometido y hasta ser declarado apto, no se le otorga ni se le renovar el carnet sanitario.

ARTÍCULO 24.- Los duplicados, triplicados, que se soliciten por extravío o deterioro del original, se extienden mediante el pago del arancel estipulado en la Ordenanza



Impositiva. Si los mismos correspondieran a un carnet con fecha de renovación vencida, su titular abonar los derechos por renovación más el monto de las actualizaciones correspondientes.

ARTÍCULO 25.- Los carnets sanitarios vencen al año de su otorgamiento debiendo ser renovados en esa fecha.

ARTÍCULO 26.- La persona que por cualquier motivo dejare de trabajar, ya sea en forma definitiva o temporaria, debe depositar el carnet sanitario en el Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental, el que a su requerimiento le es devuelto o se le realiza la renovación correspondiente, sin tener en cuenta el plazo de vencimiento. La vigencia de los carnets sanitarios depositados y no retirados, caduca a los dos (2) años de su última renovación.

ARTÍCULO 27.- El examen clínico general y los análisis bioquímicos exigidos por el Artículo 21, deben ser expedidos por profesionales médicos que residan en el municipio.

3.- UNIFORME

ARTÍCULO 28.- El uso de uniformes al personal de todas las jerarquías de fábricas y comercios de alimentos, se rigen en un todo de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 22 del Código Alimentario Argentino.

CAPÍTULO II

FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS

1.- NORMAS GENERALES

ARTÍCULO 29.- Además de las normas de carácter general enunciadas en los Artículos 12 al 20 de Código Alimentario Argentino, se establecen las siguientes:



- 1) las fábricas y comercios de alimentos deben obligatoriamente efectuar las inscripciones pertinentes;
- 2) queda prohibido a las fábricas y comercio de alimentos, la tenencia en depósitos o locales de venta, cualquier tipo de plaguicidas y rodenticidas. Estos pueden ser vendidos en envases cerrados de origen, pero para ello se exige al comercio que posea un local especial para estas actividades, local que en ningún caso puede tener conexión con los de ventas o depósitos de alimentos, ni locales de elaboración;
- 3) sin perjuicio de las disposiciones que en cada caso particular se expresa en la presente ordenanza, se establecen las siguientes medidas mínimas para locales de fábricas y comercios de alimentos y sus dependencias: locales de ventas: 16 metros cuadrados; depósitos: 30 metros cuadrados; salas de elaboración: 20 metros cuadrados; cocinas: 2 metros cuadrados por persona que trabaja en ella; comedores: 2 metros cuadrados por persona a servir; servicio sanitario completo (inodoro, lavabo, ducha): 1,50 metros cuadrados; retretes: 1 metros cuadrados. Cuando se trata de comercios que explotan más de un rubro, se adicionaría las medidas mínimas que se establecen, 8 metros cuadrados por cada rubro adicional;
- 4) los servicios sanitarios en todos los casos, adoptan el sistema semidinámico de desagües de líquidos cloacales y aguas servidas (cámara séptica, campo nitrificante y pozo absorbente). El Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental proporcionará a los interesados detalles técnicos para la utilización del sistema de tratamiento para desagües cloacales compuesto por cámaras óptica y filtro biológico de contacto;
- 5) los servicios sanitarios de fábricas y comercio de cualquier tipo, en ningún caso pueden estar ubicados con salida directa a cocinas, comedores, salas de elaboración, depósitos y salones de despachos o ventas;
- 6) todas las fábricas y comercios de alimentos, con excepción de los quioscos, deben contar con servicio sanitario completo;
- 7) en casos especiales (ubicación, cantidad de efluentes, características del terreno) el Departamento de Obras Particulares indicará el sistema o la ubicación correcta de los desagües.

2.- RÓTULOS



ARTÍCULO 30.- Todos los productos que se fabriquen en el municipio, por parte de establecimientos habilitados, deben poseer el respectivo rótulo, conforme a las disposiciones del Capítulo V del Código Alimentario Argentino, al igual que todo producto que provenga de otras jurisdicciones y circule por el mismo.

ARTÍCULO 31.- En el caso de chacinados y fiambres que se expenden por piezas enteras, cualquiera sea su peso, debe poseer un rótulo por cada pieza; los restantes chacinados, fiambres o embutidos frescos, un rótulo por cada 5 (cinco) kilogramos de peso o fracción de no menos de 2,5 (dos coma cinco) kilogramos.

ARTÍCULO 32.- Los expendedores de chacinados, embutidos y fiambres, deben conservar los rótulos hasta la última porción de los mismos que expendan.

ARTÍCULO 33.- Los rótulos de chacinados, embutidos y fiambres, deben estar impresos en cartulina o papel que ofrezca resistencia al manipuleo.

ARTÍCULO 34.- El tamaño de los rótulos para chacinados, embutidos y fiambres en ningún caso puede ser menor de 10 centímetros, pudiendo el fabricante utilizar cualquier color de cartulina o papel en el que inscribe el respectivo rótulo.

ARTÍCULO 35.- Los chacinados, embutidos y fiambres y todo otro producto o sustancias alimentarias que circulen por el Municipio y no contengan su respectivo rótulo, son encuadrados como de fabricación clandestina y sujeto a decomiso y aplicación de las sanciones previstas.

ARTÍCULO 36.- La Municipalidad, a través del Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental, asesoraría los interesados con referencia a la confección de rótulos.

CAPÍTULO III



FABRICAS DE ALIMENTOS

1.- FABRICAS DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, PASTELERIA Y AFINES:

ARTÍCULO 37.- Se da el nombre de panaderías, panificación o panificadora, a los establecimientos donde se elaboran, en forma mecánica, pan, galletas, y derivados. Se entiende por pastelería a las fábricas de masas, pasteles, tortas, facturas y similares y con el nombre de fábrica de galletitas al establecimiento que produce esos géneros alimenticios.

ARTÍCULO 38.- Además de responder a las normas generales enunciadas en el Capítulo II, satisfacen las indicadas en los Artículos siguientes, debiendo poseer los locales que se mencionan: cuadra de elaboración, depósito de materias primas, salón de ventas, sanitarios y vestuarios para el personal.

ARTÍCULO 39.- Los establecimientos mencionados en el Artículo 37, sin perjuicio de cumplimentar las disposiciones de los Artículos 110 y 111 del Código Alimentario Argentino, deben reunir las siguientes condiciones:

- 1) el local de elaboración o cuadra, estar construida totalmente de mampostería, con una altura mínima de 3 metros, sus paredes revestidas hasta 2 metros con azulejos blancos; el resto es perfectamente revocado y pintado. La amplitud está de acuerdo a la importancia del establecimiento y cantidad de operarios que trabajan, pero asegurando una renovación de aire de 40 metros cúbicos por hora y por persona que trabaja en la cuadra;
- 2) la parte que corresponde a los hornos pueden ser de ladrillos refractarios o cocidos o bien de los denominados modulares o prefabricados, los mismos no pueden apoyarse en paredes medianeras, de las que tienen que estar separados 0,50 metros. como mínimo y su chimenea debe estar también a 0,50 metros. como mínimo, alejada de dicha pared; contar con captor de hollín y ser la evacuación a los 4 vientos;
- 3) los pisos son contruidos de mosaicos o de material impermeable de superficie lisa y fácil limpieza, con rejilla de desagote de líquidos;



- 4) los cielorrasos son de cemento alisado, bovedilla revocada o material liso impermeable, de fácil limpieza, e incombustible;
- 5) la ventilación es amplia, obtenida por medio de claraboyas o ventiluces laterales, cubiertas por telas metálicas fijas contra insectos. Se utilizan medios mecánicos de ventilación cuando a juicio de la autoridad sanitaria o técnica Municipal lo requiera. Se trata en lo posible de que la ventilación se realice en forma cruzada con respecto al lado más angosto del local;
- 6) las puertas de acceso a la cuadra tienen igualmente telas metálicas y poseen resortes automáticos que permitan el cierre al paso de las personas;
- 7) la iluminación de los locales es abundante, con luz natural y artificial. La luz natural es dada por ventiluces o claraboyas y la artificial por electricidad. La intensidad lumínica mínima es de 150 lux;
- 8) las mesas de trabajo serían de mármol, piedra pulida, fórmica o material similar aprobado, con pie de mampostería o hierro. Puede utilizar como máximo una mesa de madera, manteniéndose todas en perfecto estado de conservación e higiene;
- 9) los recipientes y elementos de trabajos son de material inoxidable quedando prohibido los utensilios de cobre. La pala de hornear puede ser de madera;
- 10) la elaboración es enteramente mecánica y todas las máquinas están debidamente conectadas a tierra y separadas de la pared medianera como mínimo 0,80 metros, no debiendo producir ruidos molestos ni vibraciones. Las poleas deben estar protegidas. Los establecimientos deben poseer como mínimo las siguientes maquinarias: amasadora, sobadora, cortadora de bollos, armadora, cortadora de galletas, zorras y carretillas;
- 11) el calentamiento de la estufa en ningún caso se realizará con brasa o carbón;
- 12) en la cuadra hay como mínimo una pileta y una canilla de agua corriente de red pública. Si no existiera red pública, el líquido debe ser tratado convenientemente y analizado periódicamente, a juicio de la autoridad sanitaria municipal;
- 13) los locales de elaboración no pueden ubicarse en sótanos o subsuelos.

ARTÍCULO 40.- Se prohíbe la instalación de altillos o divisiones temporarias dentro de los locales de trabajo.



ARTÍCULO 41.- Los hornos, además de las prescripciones del Artículo 39, Inciso 2), cumplen con las siguientes: son de mampostería o metal de capacidad suficiente, con pisos de ladrillos o baldosas refractarias a juntas cubiertas u otro material aprobado. La iluminación de los hornos tienen dispositivos que se manejen desde el exterior. La chimenea de salida tiene una altura mínima de 3 metros, sobre el edificio más alto en un radio de 50 metros, a la redonda. Poseen las aberturas del horno, campanas y conductos que permitan la salida al exterior de humos y vapores.

ARTÍCULO 42.- Los patios, pasillos están bien revocados y pintados, con pisos de mosaicos o cemento alisado. No pueden utilizarse aunque sea transitoriamente, para colocar en ellos mercaderías u objetos de cualquier especie.

ARTÍCULO 43.- El blanqueo y pintura de cuadras, harineras y demás ambientes y su renovación se hace cada 6 meses, pudiendo la Municipalidad intimar su realización en cualquier momento cuando así lo crea conveniente.

ARTÍCULO 44.- Esta terminantemente prohibido fumar dentro de los locales de elaboración y salivar en el suelo. Se colocan salvaderas en números suficiente con agua y sustancias antisépticas. Se colocan depósitos metálicos de cierre hermético y capacidad suficiente para arrojar los desperdicios.

ARTÍCULO 45.- El agua para la elaboración debe ser:

- 1) agua corriente de abasto público;
- 2) si no hubiere, se utiliza agua de segunda o tercera napa y cuyos pozos están no menos de 20 metros de pozos negros. En caso de sospecha, se procede a su análisis químico y bacteriológico, tantas veces sea necesaria.

ARTÍCULO 46.- El depósito de materias primas, debe estar:

- 1) construido de mampostería, sus paredes revocadas y pintadas. Los cielorrasos son de yeso, mampostería y otro material que ofrezca similares condiciones de higiene;
- 2) los pisos de mosaicos, baldosas, cemento alisado, madera machimbrada, parquet;



- 3) la superficie de estos locales no pueden ser inferior a 9 metros cuadrados. Su ancho no inferior a 3 metros, al igual que la altura;
- 4) la ventilación es por lo menos 1/5 (una quinta parte) de la superficie y las mercaderías deben estar depositadas sobre tarimas, las que están a una distancia no menor de 15 centímetros del piso;
- 5) todas las aberturas deben poseer sus correspondientes puertas y ventanas con protección contra insectos y roedores.

ARTÍCULO 47.- Cuando en los establecimientos de referencia se elaboran masas, debe habilitarse otra cuadra destinada a tal fin. Debe reunir las mismas condiciones que la cuadra de elaboración (Artículo 39), con excepción de la superficie que es de 16 metros cuadrados como mínimo. La dimensión de ancho no inferior a 3 metros, y la altura, tampoco inferior a 3 metros.

ARTÍCULO 48.- Los locales de ventas de pan sin elaboración, o anexos a las panaderías, reúnen las siguientes condiciones:

- 1) son de material aprobado por el Departamento de Obras Particulares de la Municipalidad;
- 2) techos con cielorraso, incombustible y liso;
- 3) pisos de mosaicos o similar;
- 4) todas las aberturas del local tienen telas metálicas o plásticas;
- 5) no están a la vista de ambientes familiares;
- 6) las demás reglamentaciones generales para locales de venta mencionados en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 49.- El depósito y exhibición del pan y de los otros productos de panificación se hace en un todo de acuerdo con el Artículo 111, Incisos 1) y 2) del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 50.- Queda prohibido el manejo de dinero al personal encargado de la elaboración o despacho al público. Las facturas, masas y similares, sin envasar, son manipuladas con pinzas. No puede utilizarse para envolver papel impreso.



ARTÍCULO 51.- Cuando se verifique la presencia de roedores en cualquiera de las dependencias del establecimiento, se procede al decomiso de las mercaderías que pudieran haber estado en contacto con los mismos y a toda otra medida que se considere necesaria.

ARTÍCULO 52.- Estos establecimientos están dotados de vestuarios de mampostería, separados por sexo, con paredes revocadas y pintadas, techo liso e incombustible, pisos de mosaicos o similar. Son bien ventilados e iluminados y su capacidad es de 0,75 metros cuadrados por operario y por turno. Tienen armarios individuales o percheros separados y bancos en número suficiente.

ARTÍCULO 53.- Tienen un retrete cada 20 operarios, que son de mampostería con paredes revocadas y pintadas, con friso de azulejos hasta 1,50 metros. Los baños, en número similar cuentan con duchas y lavamanos con agua fría y agua caliente. Los mingitorios, es uno por cada 15 operarios, independiente del retrete. Estos ambientes no están en comunicación directa con los lugares de trabajo y están iluminados y ventilados en forma reglamentaria.

ARTÍCULO 54.- Las panaderías, pastelerías y fábricas de masas y galletitas no pueden instalarse en garajes ni sótanos, ni funcionar en el interior de inquilinatos ni estar en comunicación con ellos, ni con ningún otro establecimiento industrial considerado peligroso o insalubre, o estar cerca de tambos, caballerizas, curtiembres y mataderos.

2.- FÁBRICAS Y VENTA DE PASTAS

ARTÍCULO 55.- Además de responder a las normas generales contenidas en la presente Ordenanza, satisfacen las siguientes, debiendo poseer los locales que se mencionan: local de elaboración, depósito de materia prima, envasamiento y expedición, salón de ventas y baños y vestuarios para el personal.



ARTÍCULO 56.- Los detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales mencionados en el Artículo anterior se ajustan a las especificaciones contenidas en el Punto 1 del presente Capítulo.

ARTÍCULO 57.- La comercialización de productos alimenticios denominados pastas frescas, deben cumplimentar, además, los requisitos exigidos en los Artículos siguientes.

ARTÍCULO 58.- Las bolsitas, bandejas, cajas o envoltorios que contengan el producto, deben reunir las siguientes condiciones:

- 1) son de material autorizados;
- 2) tienen cierre hermético y el mismo se efectúa en forma mecánica;
- 3) se pueden utilizar cierres de metal, debiendo este ser tóxico y de espesor suficiente que garantice la inviolabilidad del producto;
- 4) no se permiten cierres de seguridad con hilos o nudos del mismo material de las bolsitas.

ARTÍCULO 59.- En las bolsitas, bandejas, cajas y otros envoltorios conteniendo los productos mencionados deben estamparse las fechas de elaboración y de vencimiento, en forma impresa, interior y exteriormente de la envoltura; no permitiéndose introducir en el interior de las mismas, indicadores de dichas fechas en papel común.

ARTÍCULO 60.- Las cajas que contienen ñoquis, raviolos y otros productos similares, deben estar precintadas con bandas de seguridad inviolables y la indicación de las fechas de elaboración y vencimiento se hace en forma tal como lo indica el Artículo 59.

ARTÍCULO 61.-: No está permitido:

- 1) la impresión perforada de las fechas de elaboración y de vencimiento en los costados de bolsitas, cajas, bandejas y otros envoltorios;
- 2) la indicación de fechas de elaboración y vencimiento en forma manuscrita;
- 3) el sellado, cinta adherente engomada o cualquier otro indicador, aplicado en la superficie externa de las bolsitas, bandejas.



3.- FÁBRICAS Y VENTAS DE HELADOS

ARTÍCULO 62.- Deben poseer los siguientes locales: sala de elaboración, depósitos de materias primas, vestuarios y sanitarios.

ARTÍCULO 63.- La sala de elaboración debe ser:

- 1) de mampostería, muros con zócalos de azulejos hasta 1,80 metros de altura y el resto convenientemente revocado y pintado. Los cielorrasos de yeso u otro material similar liso e incombustible;
- 2) los pisos son de material impermeable, mosaicos u otro autorizado;
- 3) la superficie de estos locales no debe ser menor de 20 metros cuadrados, no pudiendo, además, ninguna de sus dimensiones de ancho, largo y alto ser inferior a 3 metros;
- 4) la superficie de ventilación, como mínimo es igual a 1/5 (una quinta parte) parte de su superficie cubierta y todas sus aberturas deben poseer telas metálicas de malla fina;
- 5) en el interior de estas dependencias debe existir una pileta con provisión de agua y desagüe conectado a la red cloacal o pozo negro, que se utiliza para el lavado de los utensilios.

ARTÍCULO 64.- El agua a utilizarse debe ser analizada por organismo oficial, físico químico y bacteriológicamente, cuali y cuantitativamente cada 6 meses y si se trata de agua proveniente de red pública, una vez al año. La Municipalidad puede exigir el análisis mencionado con mayor frecuencia si lo considera conveniente, y en todos los casos deben presentarse los resultados de los mismos.

ARTÍCULO 65.- El depósito de materias primas se ajusta a las disposiciones contenidas en el Artículo 46 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 66.- El salón de despacho debe poseer zócalos a 1,80 metros de altura, azulejados. Los recipientes donde se elaboran los helados deben estar en perfectas



condiciones de uso y ser preferentemente de plástico. El local reúne asimismo las características constructivas enunciadas en el Artículo 48 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 67.- Los vestuarios y los sanitarios deben reunir las condiciones exigidas en los Artículo 52 y 53 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 68.- Los comercios de venta de helados al detalle, deben tener conservadoras o neveras en buen funcionamiento, cuya temperatura en ningún momento puede ser superior a cinco grados centígrados bajo cero. El incumplimiento de este requisito determina que se declare inapto el producto reservado y se decomise en el acto.

4.- FABRICAS DE SODA Y AGUAS GASIFICADAS

ARTÍCULO 69.- La instalación, habilitación y funcionamiento de fábricas de sodas y a gas gaseosas, debe ajustarse a las condiciones que se establecen en los Artículos siguientes.

ARTÍCULO 70.- En la memoria descriptiva, además de lo especificado en el Artículo 2 de la presente Ordenanza hacen constar, como mínimo:

- 1) procedimiento de elaboración de los productos, con aclaración del tipo de máquinas que se proponen a utilizar;
- 2) sistema de eliminación de efluentes sólidos, líquidos y gaseosos.

ARTÍCULO 71.- Se debe acreditar en forma fehaciente la posesión y pertenencia de envases con marca registrada, estampada en la garrafa y en el pico, de conformidad con lo dispuesto por las Leyes Nacionales N° 3.975 y N° 11.275 y sus modificatorias y demás disposiciones en vigencia, como así también cada vez que se proceda a la renovación o modificación de los mismos.

ARTÍCULO 72.- Se fija como existencia mínima para concederse la habilitación de una fábrica de soda, la cantidad de 4000 unidades, por máquina saturadora, existencia que se



acredita con la presencia real de las botellas o sifones depositados en la fábrica, constatado por la Municipalidad.

ARTÍCULO 73.- Los sifones deben llevar grabada la rotulación en el cuerpo de vidrio o garrafa y en la cabeza metálica o plástico del mismo, de acuerdo a las exigencias establecidas en el Capítulo correspondiente a identificación comercial, rotulación y publicidad del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 74.- Se autoriza a utilizar envases que lleven marcas distintas a de su fabricante, siempre que se hayan registrado en la Municipalidad y constare fehacientemente ante escribano público (avalado por el Colegio Profesional respectivo), que fueran vendidos por otros fabricantes; debiendo regrabarse en los mismos con caracteres bien visibles en el cuerpo de vidrio o garrafa, el nombre y domicilio del actual propietario.

ARTÍCULO 75.- Queda prohibido llenar sifones que no están en perfectas condiciones de seguridad e higiene o tengan pérdidas, rajaduras u otros deterioros que ofrezcan peligro.

ARTÍCULO 76.- Se autoriza el uso de protectores metálicos o plásticos, siempre y cuando no obstaculice la perfecta visualización del contenido y marca del envase. Los picos deben estar protegidos adecuadamente hasta su entrega al consumidor.

ARTÍCULO 77.- Los envases (sifones o botellas) son de vidrio transparente y de superficie lisa, grabadas las inscripciones con esmalte vitrificable o al relieve u otro sistema autorizado. Después del proceso de llenado son observados individualmente, con el objeto de detectar las unidades deterioradas, sucias o impropias, las cuales son desechadas por parte del fabricante. Cuando sean observadas por la autoridad Municipal esta procede a su decomiso, sin perjuicio de las demás penalidades o sanciones que pudieran corresponder.



ARTÍCULO 78.- Las armaduras metálicas (tapas, cabezas de sifones y demás accesorios) deben presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas; la válvula y otras partes que puedan estar en contacto con el líquido están construidas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado con más del 10% de antimonio y el 3% de cobre o son de plástico atóxico u otro material autorizado. Los revestimientos deben ser uniformes sin solución de continuidad o picaduras y de más de 1 milímetro de espesor.

ARTÍCULO 79.- El agua y el anhídrido carbónico utilizado, responden a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino y demás disposiciones nacionales, provinciales y municipales en vigencia. En las zonas servidas por la red de distribución de agua de consumo público, se utiliza obligatoriamente el agua proveniente de este sistema. En las zonas no servidas por cañerías públicas, se utiliza para la provisión de agua, la de pozos semisurgentes, siempre que se cuente con sistema de potabilización y purificación aprobado por Obras Sanitarias de la Provincia o repartición oficial competente.

ARTÍCULO 80.- Todo establecimiento debe someter el agua a filtrado mediante filtros distintos:

- 1) filtro rápido: compuesto de arena, grava y canto rodado de granulometría adecuada;
- 2) filtro purificador: compuesto de carbón activado y canto rodado;
- 3) la capacidad de rendimiento de estos filtros está adecuada al establecimiento, con un mínimo de 1000 litros por hora.

ARTÍCULO 81.- Los filtros son sometidos como mínimo al siguiente tratamiento:

- 1) semanalmente: al lavado contra corriente de agua, hasta obtener por la descarga, agua límpida y clara;
- 2) semestralmente: renovación de la carga de carbón activado;
- 3) anualmente: retirar la carga de arena y canto rodado, para luego incorporarlos nuevamente en forma ordenada con respecto a los tamaños de partículas, a fin de eliminar los canales que se forman en la carga.



ARTÍCULO 82.- Los elementos utilizados para la fabricación y los productos elaborados, están sometidos al análisis físico, químico y bacteriológico, cada seis meses, o en cualquier momento que así lo considere conveniente la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 83.- El lavado exterior de los envases se hace exclusivamente en forma mecánica, mediante máquinas lavadoras y enjuagándolas a presión, con una mezcla de agua (fría o caliente) con solución detergente y bactericida. El enjuague se hace con abundante agua por procedimientos mecánicos de igual eficacia. En los casos en que debe procederse al desarme del sifón y en todas las circunstancias que sea necesario, debe efectuarse el lavado interior del mismo a presión, debiendo arrojarse las aguas del lavado al sistema de eliminación o cámara séptica. Concluida la operación de lavado de los envases se procede a desgasificar con expulsión del anhídrido carbónico y parte del líquido remanente, para lo cual cada sifón debe estar provisto del succionador correspondiente, tolerándose como máximo cincuenta mililitros residuales. Queda terminantemente prohibido el uso de piletas de cualquier clase para el lavado de los sifones o botellas.

ARTÍCULO 84.- Se debe renovar diariamente la solución utilizada para el lavado de sifones, para lo cual al finalizar la actividad del día se vacían y limpian los tanques de las máquinas.

ARTÍCULO 85.- La eliminación de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos se hace por las normas que fijen las disposiciones legales en vigencia.

DEPENDENCIAS, INSTALACIONES, MAQUINARIAS

ARTÍCULO 86.- Estos establecimientos deben contar con las siguientes dependencias: local de elaboración, depósito y acumulación de stock, vestuarios y sanitarios para el personal.



ARTÍCULO 87.- El local de elaboración se ajusta como mínimo a las siguientes condiciones:

- 1) está cerrado en todos sus lados, con mampostería o vidrieras fijas con marcos metálicos, no pudiendo destinarse a ninguna otra actividad, incluso comercialización del producto;
- 2) la superficie no es inferior a 30 metros cuadrados y su altura de 3 metros;
- 3) las paredes son revocadas y pintadas, tienen friso impermeable de azulejos hasta 2 metros de altura, en todo su perímetro;
- 4) los pisos son impermeables, de superficie lisa al igual que los zócalos, con declives a canaletas cubiertas, rejillas o tubos colectores que conduzcan a cámara séptica o red cloacal;
- 5) el cielorraso es de material incombustible, de fácil limpieza y pintado en colores claros;
- 6) la ventilación es amplia, obtenida por claraboyas o ventiluz lateral, cubiertas con telas metálicas o plásticas fijas contra insectos. Cuando a juicio de la autoridad sanitaria municipal, no se considere suficiente, se refuerza por ventilación artificial que asegure una renovación de aire en horas de trabajo, de por lo menos tres veces por hora;
- 7) las puertas de acceso al local están provistas de protección contra insectos y poseen dispositivos automáticos que garanticen su perfecto cierre;
- 8) la iluminación es abundante con luz natural y artificial;
- 9) no puede tener comunicación directa con ambientes destinados a dormitorios, baños, cocinas o cualquier otra dependencia que no esté vinculada a la elaboración;
- 10) las paredes que no den sobre medianeras deben poseer en su perímetro exterior una vereda de domésticos, cemento o lajas de 1 metro de ancho como mínimo;
- 11) está prohibido operar dentro de este ambiente, con cajones o esqueletos, vacíos o llenos;
- 12) queda prohibido dentro de estos locales, la instalación de altillos.

ARTÍCULO 88.- El depósito y lugar de acumulación de stock, es bajo techo en galpones o tinglados, con piso de cemento alisado. Sus paredes son frisadas con cemento u otro material aprobado por el Departamento de Obras Particulares. Los envases llenos deben estar estibados sobre una plataforma que tiene como mínimo una



altura de 15 centímetros sobre el nivel del piso. Igualmente debe cumplimentar las exigencias contenidas en el Artículo 46 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 89.- Los tanques de acumulación de agua son de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable con pulido sanitario, observándose las especificaciones técnicas correspondiente, debiéndose los tanques intermedios (entre equipo de filtrado y saturadora) de acero inoxidable.

ARTÍCULO 90.- En los tanques de agua y cisternas deben efectuarse trabajos de limpieza y desinfección como mínimo dos veces por año.

ARTÍCULO 91.- Para las máquinas e instalaciones se utilizan los siguientes materiales:

- 1) en contacto con el agua: acero común galvanizado, acero inoxidable, bronce estañado, cobre estañado, plásticos atóxicos u otros aprobados por autoridad competente;
- 2) en contacto con el anhídrido carbónico: acero común galvanizado, acero común decapado, cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos u otros aprobados;
- 3) en contacto con la soda: cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos u otros aprobados. El estaño a emplearse debe ser de 99,9 % de pureza.

ARTÍCULO 92.- En las máquinas saturadoras automáticas que posean gasómetro anexo, este es de acero inoxidable en circuito cerrado.

ARTÍCULO 93.- Las tuberías deben estar dispuestas de tal manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, prohibiéndose el uso de codos fijos.

ARTÍCULO 94.- En todos los establecimientos debe existir un dispositivo mecánico dotado de manómetro probador de cabezas para asegurar que no haya pérdidas de presión.



ARTÍCULO 95.- Las máquinas llenadoras de soda, deben poseer dispositivos de protección y están retiradas de los muros medianeros a una distancia mínima de 0,80 metros y a 1 metro entre maquinarias, con bases adecuadas para que no produzcan trepidaciones.

ARTÍCULO 96.- El personal debe contar con libretas sanitarias actualizadas y debe usar ropa adecuada, lavable y de colores claros (Artículos 21 y 22 del Código Alimentario Argentino). El personal encargado de la elaboración, preparación y acondicionamiento de los productos está provisto de equipo impermeable, botas de goma y guantes, que el propietario está obligado a suministrarle. El personal debe encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de aseo y pulcritud.

ARTÍCULO 97.- El transporte de los productos en vehículos de reparto o su conservación en depósito, se hace en cajones o esqueletos que reúnan el máximo de seguridad. Los vehículos de transporte se ajustan a las prescripciones del Capítulo V de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 98.- Todos los establecimientos habilitan vestuarios separados por sexo, cuya capacidad es de 0,75 metros cuadrados por cada operario y por turno, dotados de armarios individuales y bancos y demás requisitos exigidos por el Artículo 52º) de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 99.- Los sanitarios cumplen los requisitos exigidos en el Artículo 53 de la presente. Las duchas son independientes, cuentan con agua fría y caliente en la proporción de una por cada 7 operarios. Asimismo, tienen lavamanos con agua fría, como mínimo con una proporción de uno cada 5 operarios.

5.- FÁBRICAS DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS GASIFICADAS O NO Y JUGOS DE VEGETALES



ARTÍCULO 100.- Estos establecimientos deben poseer: local de elaboración y fraccionamiento, depósitos de materias primas y productos elaborados, vestuarios y sanitarios para el personal.

ARTÍCULO 101.- Los detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales mencionados en el Artículo 100, se ajustan a las especificaciones contenidas en los Artículos 52, 53, 63 y 90 de la presente Ordenanza.

6.- FÁBRICAS DE HIELO

ARTÍCULO 102.- Las fábricas de hielo deben poseer sala de elaboración y demás dependencias exigidas en el presente Capítulo.

ARTÍCULO 103.- Los detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales indicados en el Artículo anterior, se ajustan a las especificaciones contenidas en el presente Capítulo.

ARTÍCULO 104.- El depósito de motores y máquinas y demás elementos necesarios para la fabricación de hielo, deben tener las garantías necesarias de seguridad de acuerdo a las reglamentaciones en vigencia.

ARTÍCULO 105.- El material de los moldes de congelación, sistema de filtros, estanques y depósitos, además de los métodos de elaboración, están sujetos a la aprobación Municipal.

ARTÍCULO 106.- El agua utilizada por dichas fábricas, debe ser analizada física, química y bacteriológicamente, cualitativa y cuantitativamente cada 6 meses y presentado los resultados ante la autoridad municipal, y si se trata de agua proveniente de cañerías públicas, 1 vez al año.

7.- FÁBRICAS DE CHACINERÍA, EMBUTIDOS Y AFINES



ARTÍCULO 107.- Las fábricas de embutidos, fiambres, chacinados y carnes conservadas, tienen las dependencias que hagan al mejor desenvolvimiento de sus actividades y sean consideradas necesarias por los organismos técnicos Municipales.

ARTÍCULO 108.- Los detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales, se ajustan a las especificaciones contenidas en el presente Capítulo.

ARTÍCULO 109.- Las fábricas de embutidos, chacinados, fiambres y carnes conservadas, funcionan en locales cerrados de no menos de 20 metros cuadrados y en los cuales la altura no son inferior a 3 metros. Además, deben estar provistos de instalación de agua fresca y caliente y de adecuada ventilación lateral y superior. Las mesadas, piletas y bateas son de mármol o acero inoxidable y los ganchos de hierro galvanizado, estañado o niquelado, no pudiendo dicho local destinarse a otras operaciones ajenas a la elaboración.

ARTÍCULO 110.- Las carnes que se elaboren en estas fábricas tienen que proceder de establecimientos autorizados y con inspección veterinaria.

ARTÍCULO 111.- Las fábricas que por razones de ubicación y otras causas atendibles a juicio de la autoridad sanitaria municipal, no pudieran proveerse de cerdos faenados en mataderos autorizados, pueden sacrificar los mismos en dichos establecimientos, cumplimentando las siguientes disposiciones:

- 1) disponer de playa techada con piso y paredes impermeables, desagües apropiados, gancheras, piletas de mampostería para el pelado y agua suficiente para realizar una correcta limpieza;
- 2) los cerdos deben ser inspeccionados por profesional veterinario.

8.- ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS

ARTÍCULO 112.- El fraccionamiento de la miel y derivados solo puede realizarse en establecimientos o locales autorizados y se ajustan a las disposiciones del Artículo 113°



del Código Alimentario Argentino y normas de carácter general de la presente Ordenanza (Artículo 28).

CAPÍTULO IV

COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS DE ALIMENTOS

1.- DETALLES CONSTRUCTIVOS - DEPENDENCIAS - GENERALIDADES

1.1.- COCINAS

ARTÍCULO 113.- Las cocinas de restaurantes, bares, casas de comidas, clubes, hoteles, pensiones y establecimientos afines, tienen la amplitud y comodidades que se especifican seguidamente:

- 1) superficie: se considera la más adecuada 3 metros cuadrados por persona que trabaje en ella;
- 2) paredes y muros: son de mampostería hormigón o cualquier otro material incombustible, aprobado por la Municipalidad, revocado con cal y arena, con terminado fino, revestimientos impermeables de por lo menos 2 metros de altura, pudiendo ser azulejos, acero inoxidable, fórmicas, mármol. La pintura debe renovarse por lo menos cada 6 meses o cada vez que la Municipalidad lo considere conveniente;
- 3) pisos: tienen que ser únicamente de material impermeable, no absorbente, liso y con una ligera pendiente hacia las piletas de patio; pudiendo ser baldosas, mosaicos, granito;
- 4) techos: deben tener cielorraso, de material incombustible, liso y de fácil limpieza;
- 5) iluminación: la iluminación puede ser natural o artificial, prefiriéndose la luz indirecta a la directa, la fluorescente a la incandescente. La iluminación no es inferior a los 200 lux, no habiendo límite en el máximo;
- 6) ventilación: la superficie de puertas y ventanas debe ser de 1/5 (un quinto) de la superficie del piso. Se puede mejorar la ventilación con ventana altas, pequeñas aberturas cerca del cielorraso en forma tal que actúen como chimeneas. Si así se requiera se pueden exigir la colocación de extractores de aire. Todas las aberturas deben poseer tela metálica antiinsectos;
- 7) muebles de la cocina: las mesadas o fogones deben ser recubiertas de material impermeabilizable. En la parte superior, en caso de fogones, se permiten planchas de



acero inoxidable o similar para cocción de bifés. Se exige una piletta para lavar carnes, verduras, frutas y otra para el lavado de vajillas. Las piletas deben llevar grifos de agua fría y caliente, conectadas directamente a la red. Los aparatos de cocción deben llevar campanas y conductos de evacuación con salida al exterior;

8) los combustibles o depósitos de tubos y garrafas de gas: deben estar ubicados en espacios abiertos, y comunicados con los artefactos mediante conductos aprobados por Gas del Estado;

9) aberturas: tienen telas metálicas o plásticas y las puertas son de cierre automático;

10) disposición de basuras: para desechos (papeles, piolines, cartones) se permite recipientes o canastos; para los desperdicios (restos de comidas, cáscaras y otros) recipientes metálicos de no más de 30 kilogramo de peso, los que deben estar tapados permanente y herméticamente;

11) vajilla: las ollas, cacerolas, sartenes, fuentes, platos, cubiertos y otros elementos que se utilicen deben estar en perfectas condiciones de uso. Son desechados todos aquellos utensilios que posean cachaduras, rajaduras y otras imperfecciones;

12) higienización de la vajilla: todos los utensilios deben ser limpiados y desinfectados después de cada uso. Después de limpios y desinfectados los utensilios, se deben almacenar en forma tal que están protegidos contra la contaminación. Para secar no se utilizarían repasadores, se los dejaría escurrir y que sequen solos.

ARTÍCULO 114.- Cuando los productos se elaboren a la vista del público puede coexistir el local de elaboración con el salón comedor, sin que el funcionamiento de las cocinas, parrillas, hornos y chimeneas afecten al público concurrente ni perjudiquen la higiene de los productos.

ARTÍCULO 115.- En todos los establecimientos donde se preparan platos de comidas, estos una vez hechos, no pueden guardarse menos de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos platos, las que se arrojan a los depósitos de residuos inmediatamente; entendiéndose por sobra los restos de comidas que vuelven en los platos por no haber sido consumidas por los concurrentes. Los platos de comidas que sea costumbre tener a medio terminar (pastas, arroz, verduras) deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinadas y en la heladeras y refrigeradores solo pueden



conservarse materias primas de cocinas (carne, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres), salsas, mayonesas; las llamadas salsas universales o de fondo (excepto tuco) y bebidas. Los productos que se encuentren en infracción al presente Artículo deben ser inutilizados en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondan.

ARTÍCULO 116.- En las cocinas no pueden guardarse otro elemento que no sean utensilios y enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias. Aún en momentos que no se realice actividad alguna debe encontrarse en perfectas condiciones de higiene. No se permitir fumar en su interior y tampoco pueden almacenarse materias primas, las que deben ser ubicadas en una dependencia adjunta.

ARTÍCULO 117.- A la cocina de un establecimiento público no pueden ingresar personas ajena a la misma. La entrega de platos se hace por ventanillas que dan a una antecocina o a la sala comedor.

1.2.- SALONES COMEDORES-LOCALES DE DESPACHO O VENTA

ARTÍCULO 118.- Los salones comedores, locales de despacho o venta, reúnen las siguientes condiciones:

- 1) muros y paredes: son de mampostería, hormigón o cualquier otro material incombustible, revocados a la cal, con un revestimiento de 1,80 metros de altura, que ser azulejo, madera pintada al aceite, espejos o cualquier otro material artístico. La pintura debería renovarse cada 6 meses o cada vez que la Municipalidad lo considere necesario;
- 2) techos: se permiten techos de cualquier material aprobado por el Departamento de Obras Particulares;
- 3) pisos: además de todo material impermeable conocido (granito, baldosas, y similares) se permite madera (tipo parquet) y similares; debiendo igualmente ser aprobados por el Departamento de Obras Particulares;
- 4) mesas, sillas y muebles: son de material que permita su fácil higienización. Las mesas deben tener tapa de cualquier material fácil de limpiar. De usarse mantelería, esta debe estar en perfecto estado y cambiarse cada vez que se utiliza;



- 5) iluminación: puede ser natural o artificial, pudiendo utilizarse ambas. Se prefiere la iluminación fluorescente a la incandescente, la indirecta a la directa;
- 6) ventilación: el área de superficie de aberturas no debería ser menor de 1/5 (un quinto) de la superficie del piso o sea el 20 % aproximadamente de la superficie del piso. Si la ventilación fuese deficiente la Municipalidad exigir la instalación de ventiladores o extractores.

1.3.- HABITACIONES

ARTÍCULO 119.- Las habitaciones destinadas a hoteles, pensiones, alojamientos y establecimientos afines, tienen las siguientes características mínimas:

- 1) altura mínima de 2,90 metros y una capacidad de 12 metros cúbicos de aire por persona, como mínimo;
- 2) están construidas de mampostería u hormigón, con alisado fino y se pintarán una vez al año, interior y exteriormente, o cuantas veces lo considere necesario la autoridad sanitaria municipal;
- 3) las habitaciones deben tener puerta de acceso al exterior, entendiéndose por tal, los corredores interiores de circulación del establecimiento. Las puertas tienen dispositivos especiales para que su cierre sea hermético;
- 4) los pisos pueden ser de madera machimbrada, parquet u otro material de fácil limpieza;
- 5) los techos son de yeso, cemento alisados o material metálico liso. Deben estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y pintura;
- 6) los muebles son de fácil limpieza y desinfección;
- 7) los elásticos de camas, los colchones y las ropas de cama deben mantenerse en perfecto estado de conservación e higiene y deben ser renovadas cuantas veces sean necesario;
- 8) la autoridad sanitaria municipal puede exigir cualquier otro detalle que haga a un mejor confort de la habitación.

1.4.- DEPOSITOS



ARTÍCULO 120.- Los depósitos destinados al almacenaje de productos y sustancias alimenticias, son contruidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos y pisos de cualquiera de los materiales indicados para las cocinas (Artículo 113). Altura mínima: 2,60 metros a contar del nivel del piso al cielorraso. Las mercaderías deben ser depositadas en tarimas de madera u otro material apropiado, separadas del piso 0,15 metros de luz como mínimo.

1.5.- CÁMARAS FRIGORIFICAS

ARTÍCULO 121.- Las cámaras frigoríficas para resguardo de carnes y otras sustancias y productos alimenticios, la temperatura no debe exceder 4 grados centígrados, debiendo disponer de sistema de ventilación que permita la renovación permanente de aire para mantenerlo en máxima condiciones de pureza y en grado de humedad de 60 a 95%. Deben disponer igualmente de un sistema de contralor de temperatura. Las carnes deben colgarse alineadas, de manera que queden separadas y no se toquen entre sí. En las cámaras frigoríficas no se almacenan sustancias o productos que puedan transmitir o impregnar olores a otros.

1.6.- SANITARIOS

ARTÍCULO 122.- Se requieren los siguientes servicios sanitarios mínimos para bares, restaurantes, cafés, comedores y establecimientos afines:

- 1) medidas mínimas: se exige 1,50 metros cuadrados para baños completos (inodoro, lavabo, duchas) como mínimo. Para retretes (inodoros) la medida es de 1 metros cuadrados. En todos los casos la altura mínima: 2,50 metros;
- 2) materiales: mampostería u hormigón, paredes con zócalos impermeables con azulejos hasta 1,50 metros;

LOS SERVICIOS SANITARIOS EN TODOS LOS CASOS DEBERAN ESTAR
SEPARADOS POR SEXOS.



- 3) para caballeros: se exige un retrete con inodoro, con depósito de agua y descarga automática del líquido, por cada 30 sillas;
- 4) para damas: se exigen inodoros de asiento con tapa impermeabilizada, abierta adelante, depósito de agua y descarga automática, uno por cada 30 sillas;
- 5) lavabo: pueden estar dentro de los baños o bien fuera de los de los mismos, en toalet o salas antebaños. El jabón que se utilice debe ser de un solo uso o bien frascos con jabón líquido que vuelque una dosis cuando se los cambia de posición. Las toallas deben ser de papel de un solo uso;
- 6) mingitorios: son de porcelanas o cualquier otro material autorizado, con descarga automática e intermitente de agua, de no menos 0,70 Metros de ancho. Se exige uno por cada 15 sillas;
- 7) vestuarios: para el personal que trabaja en cocinas, comedores y en cualquier otro establecimiento que posea personal dependiente. Deben ser de mampostería con paredes revocadas, techo con cielorrasos y piso impermeable, zócalos de 0,15 metros. Los armarios son individuales, de mampostería o madera con puerta metálica y tienen una superficie de 0,75 metros cuadrados por cada operario. Deben en todos los casos poseer asientos en número suficiente.

DEBEN ESTAR -INDEFECTIBLEMENTE- SEPARADOS POR SEXOS

ARTÍCULO 123.- Los servicios sanitarios de hoteles, pensiones, alojamientos, posadas y establecimientos afines, deben contar con dependencias que se indican más adelante, y sus detalles constructivos encuadrados en lo especificado en el Artículo anterior:

- 1) un retrete para cada 12 huéspedes: que se alojan en el establecimiento. Debe ser con inodoro de asiento, abierto en la parte anterior, de material impermeable, de color claro;

SERAN SEPARADOS POR SEXOS E INDIVIDUALES

- 2) los baños: constarán de duchas y lavamanos con agua caliente y fría, en la proporción de uno (1) por cada seis (6) huéspedes. Cuando las duchas posean calefones eléctricos,



deben estar debidamente conectados a tierra; prohibiéndose los calefones a combustibles líquidos;

3) los baños privados: de las habitaciones constarán de lavamanos, duchas e inodoros, como mínimo. Los calefones son como se indica en el punto anterior (2).

ARTÍCULO 124.- La ventilación en los servicios sanitarios puede realizarse por medios directos (ventanas), indirectos (conductos) o por ventilación forzada (extractores) de acuerdo a lo que establece el Reglamento de Construcción de la Municipalidad.

ARTÍCULO 125.- Cuando los establecimientos indicados en el Artículo 123, hubiere servicios de restaurantes o bar, con atención directa al público, los retretes y mingitorios son independientes del resto del hotel, alojamiento o pensión y para uso exclusivo de los concurrentes al comedor o bar, por sexos separados y a los que se llegará por pasillos con veredas y galería cubierta. La cantidad de dichos servicios está dada por la cantidad de personas concurrentes, conforme al Artículo 122.

1.7.- PROHIBICIONES - SEGURIDAD

ARTÍCULO 126.- Queda prohibido en los establecimientos mencionados en presente Capítulo:

- 1) la tenencia de animales vivos, cualquiera sea su especie y sirva o no para el consumo;
- 2) el uso de dependencias tales como garajes, cocinas, terrazas patios, guardarropas, para destinarla a dormitorio;
- 3) la cesión o alquiler de habitaciones o cualquier dependencia del establecimiento o profesionales que ejerzan cualquier rama de la medicina;
- 4) recibir huéspedes para asistencia médica. Si un huésped instalado en el establecimiento contrajera una afección infectocontagiosa, debe ponerse en conocimiento de hecho a las autoridades sanitarias locales, a efectos de la internación del enfermo en establecimientos adecuados y se procede a la desinfección de la habitación;



- 5) la tenencia o uso de tazas, platos, vasos, ollas, fuentes, que se encuentren deterioradas o sean inaptas para su uso. La inspección procede a la inutilización de todos los elementos que encuentra a esas condiciones;
- 6) la tenencia o uso de productos que se encuentren en infracción al Código Alimentario Argentino, ya sea en su composición, presentación, rotulación, conservación, aptitud o cualquier otro motivo. Los que se hallaren en esas condiciones son decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que corresponda;
- 7) el personal que atiende al público, que manipula alimentos o bebidas o limpia vajilla, no puede ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, y muebles; los que deben encomendarse a otro personal.

ARTÍCULO 127.- Los servicios contra incendios son adecuados a las necesidades de los establecimientos y colocados en lugares accesibles y en cantidad y tipo que indique la Municipalidad. Si existieran escaleras, estas son de mampostería con pasamanos. Las puertas de acceso y salida destinadas al público en locales de superficie mayor de 80 metros cuadrados, abren hacia afuera y son del tipo vaivén. El acceso a estos locales tiene que ser directo desde el exterior.

2.- ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS DE ALIMENTOS

2.1.- LOCALES DE VENTA DE PRODUCTOS DE ALMACEN - DESPENSAS

ARTÍCULO 128.- Son los locales destinados a la venta de productos alimenticios en general (excepto carne) y bebidas en envases cerrados únicamente. Cumplimentan los requisitos exigidos en el presente Capítulo. Pueden anexar carnicería si cumplimenta los requisitos de superficie mínimo y otros exigidos en la presente Ordenanza.

2.2.- CARNICERIAS Y PUESTOS DE VENTA DE CARNES

ARTÍCULO 129.- Las carnicerías y puestos de ventas de carnes, además de las condiciones generales enunciadas en la presente Ordenanza, se rige por las siguientes:

- 1) poseen mesa de mármol o acero inoxidable para el serruchado de las reses, gancheras galvanizadas, estañadas o niqueladas; cajones metálicos con tapas para recoger los



desperdicios y balanzas con platillos niquelados o estañados. Los ganchos en que se cuelgue la carne no pueden colgarse a menos distancias de las paredes que la de 0,50 metros y del piso, como mínimo;

2) los techos de estos comercios tienen cielorrasos, sus pisos son impermeables y los ángulos de unión de los muros, preferiblemente redondos, los muros revestidos hasta una altura de 1.80 metros con azulejos. Las puertas son de cierre automático y en de quedar abiertas tienen una mosquera de alambre;

3) las carnes están limpias, exentas de cuero y vísceras y selladas por la inspección veterinaria municipal. Es obligatorio reservar las partes de las reses que tengan el sello de inspección municipal que certifica su aptitud para el consumo a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios municipales. La no observancia de estas exigencias hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino;

4) queda prohibido depositar en el piso el sebo, grasa, vísceras y cabezas como también arrojar el mismo a agua servidas. Las grasas, vísceras, sebos y cabezas no pueden reservarse en el local por más de 48 horas. En las carnicerías y puestos de venta de carne en zona urbana, el sebo solo puede venderse en rama;

5) se fija en dieciséis (16) metros cuadrados la superficie mínima para carnicerías y locales de expendio de carnes y afines.

ARTÍCULO 130.- La limpieza e higienización de los puestos se efectuara dos veces por día, lavándose prolijamente las instalaciones y utensilios que se empleen en el trabajo.

ARTÍCULO 131.- Se aclara la obligatoriedad de indicar por medio de carteles la identidad del origen de las carnes que se venden (frigoríficos, mataderos) y el tipo (vaca, vaquillonas, novillos).

ARTÍCULO 132.- La conservación de las carnes y menudencias se hace en heladeras o cámaras frigoríficas, aprobadas por la Municipalidad.



ARTÍCULO 133.- Sin perjuicio de la exigencia contenidas en las presente Ordenanza las carnicerías y locales de venta de carnes, deben poseer una piletta conectada con agua corriente.

ARTÍCULO 134.- Se prohíbe la fabricación de chorizos en los comercios habilitados como carnicerías debiendo solicitarse expresamente autorización para dicha tarea.

2.3.- VENTA DE PESCADOS

2.3.1.- PESCADERIA Y PUESTOS DE VENTA DE PESCADOS

ARTÍCULO 135.- Las pescaderías y puestos de ventas de pescados funcionan en locales separados, anexados o no a otros comercios.

ARTÍCULO 136.- Además de las normas de carácter general, cumplen las siguientes:

- 1) tienen cielorrasos, pisos impermeables, con ángulos redondos de unión con los muros y zócalos de azulejos, hasta una altura de 1,80 metros;
- 2) poseen mesas de mármol, piletas revestidas de azulejos para mantener con abundante hielo los pescados y también heladera;
- 3) los demás requisitos exigidos para las carnicerías.

ARTÍCULO 137.- La inspección sanitaria municipal debe verificar en los animales expuestos a la venta las siguientes características:

	Pescados fresco	Pescado Alterado
Agallas	Rojo fuerte	oscuro, saliente
Aspecto del vientre	Rosado, no saliente	Rojo pajadizo
Carne	Consistencia elástica	Blanda
Escamas	Brillante	Opaca, desprenden
Olor	Ninguno	Fuerte desagradable
Paredes del cuerpo	Intactas	A menudo rotas
Tejidos muscular	Blanco	Rosado



2.3.2.- VENTA DE PESCADO EN LA VIA PUBLICA

ARTÍCULO 138.- La venta de pescado fresco, previa inspección sanitaria y permiso correspondiente se hace en vehículos autorizados y reúnen las siguientes condiciones:

- 1) los pescados deben depositarse en conservadoras a fin de preservar su buena calidad;
- 2) no se puede exponer al sol o aire libre;
- 3) no se puede vender pescados frescos que pase de (12) doce horas de extraídos del agua, si el mismo no es conservado en cámaras frigoríficas a temperatura adecuada.

ARTÍCULO 139.- Son considerados inaptos para la alimentación y decomisados sin más trámite todo producto que no reúna las condiciones de aptitud exigidas en la presente Ordenanza y Código de Alimentación Argentino.

2.4.- FRUTERIAS - VERDULERIAS Y VENTAS DE HUEVOS

ARTÍCULO 140.- Estos locales deben reunir las condiciones generales enunciadas en el Punto 1 del presente Capítulo. Las frutas y verduras no pueden ser depositadas sobre el piso, ni en bolsas. Las estanterías para la colocación de verduras deben tener armazón o madera pintada de esmalte. Los estantes de varillas o tejidos de lavado y de forma tal que no permita la acumulación de los restos de verduras o frutas que vienen acondicionadas en cajones. Estas pueden ser ofrecidas en su envase original.

ARTÍCULO 141.- Para los locales de venta de huevos, además de las condiciones generales mencionadas, deben poseer estantes especiales donde son acondicionados los huevos y debe indicarse claramente por medio de carteles la procedencia de los mismos.

2.5.- KIOSCOS

ARTÍCULO 142.- La autorización, instalación y funcionamiento de kioscos en la vía pública y predios, se rigen por las disposiciones de los Artículos siguientes.



ARTÍCULO 143.- En los mencionados comercios únicamente pueden dedicarse a la exhibición y ventas de diarios, revistas y afines de la industria periodísticas; bebidas sin alcohol, golosinas, cigarrillos, sándwiches, artículos regionales, tarjetas postales y libros provenientes editoriales debidamente autorizadas, incluidos los libros de texto. Ello (es decir libros) en una proporción que en conjunto no exceda la cuarta parte del espacio del kiosco. Los sándwiches y cualquier otro producto comestible, no pueden ser preparados en las instalaciones de los kioscos, debiendo efectuarse la venta de los mismos envasados.

ARTÍCULO 144.- La Municipalidad fija el lugar donde puede funcionar cada kiosco y las distancias mínimas que deben exigir entre ellos, según la zona a instalarse. Para el caso de kiosco de diarios y revistas no deben estar a una distancia menor de (200) metros entre sí.

ARTÍCULO 145.- La instalación de kioscos cerrados se ajusta a las siguientes condiciones:

- 1) las medidas del kiosco cerrado son: 3 metros de largo; 0,80 metros de ancho y 2 metros de altura;
- 2) pueden utilizarse las puertas para exhibición de diarios, siempre que la medida máxima del kiosco abierto no supere los 2 metros de longitud y 1,30 metros de ancho;
- 3) pueden utilizarse toldo o parasol únicamente en el frente de atención al público a una altura no inferior 2 metros. y con una salida no mayor de 1 metro;
- 4) en ningún caso el ancho del kiosco con las puertas abiertas pueden ocupar más de la tercera parte del ancho de la vereda (incluido cordón cuneta);
- 5) cuando el kiosco se instale próximo al cordón de la vereda y frente a la línea de edificación, siempre debe dejar libre un espacio de 0,40 metros, medida desde el filo del cordón cuneta hasta la parte posterior del kiosco;
- 6) los kioscos tienen el formato, características y están contruidos con material autorizados, previamente aprobados por el Departamento de Obras Particulares;
- 7) se autorizan avisos publicitarios en los kioscos a instalarse en la vía pública, exceptuado la propaganda política;
- 8) corresponde al permisionario el aseo y el buen estado de conservación del kiosco;



- 9) el personal que atienda el kiosco debe cumplimentar con los requisitos exigidos en los Artículo 21 y 22 del Código Alimentario Argentino (libreta sanitaria y uniforme);
- 10) en todos los casos de instalación de kioscos, el interesado debe contar con autorización del propietario frentista o inquilino frentista.

ARTÍCULO 146.- Los interesados deben presentar para su aprobación el respectivo plano del kiosco, especificaciones de ubicación, dimensiones, diseño y materiales a utilizar en la construcción del mismo.

ARTÍCULO 147.- Para los kioscos ubicados en espacios de veredas, plazas y espacios verdes se otorgan habilitación por el término de doce (12) meses.

ARTÍCULO 148.- Queda prohibida la instalación de kioscos en los siguientes lugares de la vía pública:

- 1) en las ochavas o dentro de las zonas instaladas en el cordón de la vereda y en la intersección de la prolongación de la línea de la ochava con estas;
- 2) a menos de 10 metros de la puerta de acceso a reparticiones públicas, establecimientos de enseñanza estatales o privados, salas de espectáculos, hospitales, sanatorios, templo de cualquier culto y bancos;
- 3) en las veredas cuyo ancho incluido el cordón sea inferior a 1,50 metros;
- 4) próximos al cordón de la vereda cuya acera sean menores a 3 metros;
- 5) próximo al cordón de la vereda en las zonas delimitadas para acceso y descenso de pasajeros de vehículos de transporte público, a menos de 6 metros de postes y paradas de los mismos;
- 6) donde dificulte la utilización, acceso, o visibilidad de elementos afectados al servicio público, tales como bocas de incendio, cámaras de electricidad y de teléfonos, buzones, señales, monumentos, sendas peatonales, semáforos;
- 7) a menos de 6 metros. de mesa y sillas ubicadas con autorización para ocupar la acera.
- 8) no se autorizan kioscos en calles de ancho menor de quince (15) metros.

ARTÍCULO 149.- Los kioscos ubicados dentro de predios, son construidos según planos y materiales aprobados por el Departamento de Obras Particulares.



2.5.1 - KIOSCOS MOVILES

ARTÍCULO 150.- Se rige por las disposiciones de la presente, la instalación y funcionamiento de kioscos móviles (carritos) en el municipio de Apóstoles; debiendo además, los interesados cumplimentar las normas en vigencia para la habilitación comercial (Capítulo I de la Ordenanza) y ajustarse a las especificaciones que se le hacen conocer por parte de la Municipalidad y previamente presentar croquis y planta de equipamiento para su aprobación, de acuerdo al croquis, que se agrega como Anexo II.

ARTÍCULO 151.- Se pueden habilitar un máximo de cinco (5) kioscos móviles en los cuales está permitida la venta de emparedados de todas clases, bebidas sin alcohol y cervezas o chop.

ARTÍCULO 152.- Se establece los siguientes lugares para la instalación de kioscos móviles (carritos) y son: puerto, uno (1); parque municipal, uno (1); rotonda kilómetro 6, uno (1); rotonda kilómetro 11, uno (1) y Centro Municipal de Educación Física, uno (1).

ARTÍCULO 153.- La habilitación se otorga por resolución del Departamento Ejecutivo con expresa indicación del lugar asignado para el funcionamiento de los mismos. La habilitación es otorgada en carácter precario, pudiendo ser renovada previo informe favorable del área de Bromatología y Saneamiento Ambiental de la Municipalidad.

ARTÍCULO 154.- Para otorgar las habilitaciones, se otorga prioridad a aquellos oferentes que revistan el carácter de ex combatientes en las Islas Malvinas, discapacitados y entes de bien público, siempre que reúnan los requisitos generales. En ningún caso puede habilitarse más de un kiosco móvil por cada propietario.

ARTÍCULO 155.- Los kioscos deben ser móviles, de manera que aseguren la posibilidad de un rápido traslado de un lugar a otro sin causar ningún tipo de dificultad.



ARTÍCULO 156.- Los kioscos móviles sólo pueden estacionarse en los lugares asignados por la Resolución Municipal respectiva, conforme a lo dispuesto en el Artículo 4 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 157.- Queda prohibido a los propietarios el cambio de la ubicación expresamente asignada, aun dentro del mismo predio.

ARTÍCULO 158.- Los kioscos móviles deben:

- 1) estar contruidos en metal, material sintético, madera u material aprobado;
- 2) tener un tamaño mínimo que garantice el desarrollo de las actividades que se deban realizar en su interior, no pudiendo superar los cuatro (4) metros de longitud y dos (2) metros de ancho;
- 3) estar pintados interiormente de blanco, excepto los sectores revestidos con fórmicas;
- 4) poseer cocina a gas, campana y tiraje para el humo y mesada de acero inoxidable, fórmica u otro material que garantice condiciones de higiene en el lugar que se preparan los productos y en el que se expendan los mismos;
- 5) incorporar un tanque para el abastecimiento diario de agua potable, con un sistema que impida el desagüe al exterior;
- 6) poseer en su interior, un tacho de residuos con tapa.

ARTÍCULO 159.- Para su identificación en cada kiosco móvil se debe pintar en la parte superior de ambos laterales la leyenda kiosco móvil - Habilitación Municipal N°; en color blanco y en letras cuyo tamaño no es inferior a cinco centímetros.

ARTÍCULO 160.- En los kioscos móviles se deben:

- 1) expender los productos exclusivamente en vasos, bandejas, platos y demás utensilios descartables;
- 2) ajustar la indumentaria del personal y libreta sanitaria las especificaciones de la presente Ordenanza;
- 3) tener a la vista del público una de los productos que allí se expenden con sus respectivos precios;



- 4) ubicar tres (3) tachos metálicos o de material sintético para residuos con una capacidad mínima de 0,58 de diámetro x 0,60 metros de altura, en los alrededores de los kioscos, debidamente identificados con la leyenda residuos;
- 5) mantener la higiene en un radio no inferior a diez metros del mismo, a la redonda.

ARTÍCULO 161.- Las infracciones a la aplicación de la presente Ordenanza dan lugar a la aplicación de las sanciones previstas en el Código de Faltas del Municipio.

ARTÍCULO 162.- Queda facultado el Departamento Ejecutivo mediante Resolución fundada, previo informe de los organismos técnicos pertinentes, a modificar el número de kioscos mencionados en el Artículo 151 como así también la ubicación de los mismos (Artículo 152), de acuerdo a situaciones que pudieran presentarse.

2.6.- MERCADOS

ARTÍCULO 163.- Se denominan mercados a los efectos de la presente Ordenanza, a los establecimientos que se dedican a la venta de carnes, verduras, frutas y huevos.

ARTÍCULO 164.- Los mercados además de satisfacer las normas de carácter general del presente Capítulo, deben cumplimentar las que se expresan en los Artículos siguientes.

ARTÍCULO 165.- Se denominan mercados de abasto, a los establecimientos destinados al acopio y venta al por mayor y menor, exclusivamente de productos de origen vegetal.

ARTÍCULO 166.- Los puestos destinados al acopio de hortalizas, legumbres y frutas y demás productos de origen vegetal, deben satisfacer los requisitos que por su naturaleza le corresponde. Todos los pisos del terreno destinado a mercado, tanto en la parte cubierta como en los patios, deben ser impermeables, con la pendiente necesaria para su fácil lavado y desagüe. Son obligatorias las calles internas pavimentadas.



ARTÍCULO 167.- En la construcción de estos establecimientos no se permite el uso de madera para columnas, divisiones, tabiques entre piso, techo o cielorraso. Las paredes son de mampostería revocadas y friso impermeabilizados hasta 2,50 metros. Los techos pueden ser de bovedilla revocada o cielorrasos de yeso o cualquier otro material incombustible. Los sanitarios son de acuerdo a las posiciones del presente Capítulo, Punto 1.6.

ARTÍCULO 168.- Para un mejor acceso a los puestos, las divisiones entre sí y las exteriores a los pasajes, como también las puertas de acceso son de reja y mallas de hierro.

ARTÍCULO 169.- Los residuos de los mercados deben depositarse en un depósito construido con paredes de material y revoque impermeable, convenientemente ventilado, de no menos de 16 metros cuadrados y altura de 3 metros, hasta que pasen a retirarlas los recolectores.

ARTÍCULO 170.- Se denominan mercados de ventas por menor a los establecimientos donde se concentran para su expendio directo al público, productos de origen animal y vegetal, para su venta al detalle.

ARTÍCULO 171.- Las instalaciones de los mercados de ventas por menor de encuadrarse dentro de las siguientes condiciones:

- 1) las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deben ser de material impermeable y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas del lavado; paredes de mampostería, revocadas, friso hasta 2,50 metros., tabique de separación de puestos de alambre;
- 2) los techos son de bovedillas revocadas o cielorrasos de yeso o de cualquier otro material incombustible;
- 3) debe poseer local adecuadamente aislado, para depósito de desperdicios, pisos y muros impermeables y adecuada ventilación, hasta la espera del recolector;
- 4) deben poseer instalación de agua corriente;



5) los sanitarios se ajustan en cantidad y detalles constructivos a los especificado en el punto 1.6 del presente Capítulo.

ARTÍCULO 172.- En todos los casos de mercados, los puestos de venta de carne, pescados, aves, huevos y demás deben cumplir con las condiciones establecidas para cada uno de ellos en presente Capítulo.

3. - OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y AFINES

3.1.- RESTAURANTES - BARES - CAFES - CONFITERIAS Y AFINES - DENOMINACIONES

ARTÍCULO 173.- A los efectos de la presente Ordenanza, y su aplicación, se establecen las siguientes definiciones:

- 1) restaurantes: los locales donde se preparan y se consumen comidas frías y calientes, debiendo este servicio estar destinado ordinariamente a más de cinco (5) personas, distintas del personal del establecimiento. Los restaurantes pueden tener acceso desde la vía pública o accesos interiores;
- 2) cafés: son los comercios donde se expende café, demás elementos purínicos en forma de bebida; así como los alimentos preparados en función de tales bebidas como pan, facturas, masas y otras. Las que deben ser servidas en unidades enteras y reservarse en vitrinas apropiadas;
- 3) bares: los comercios donde además del expendio de los productos propios de cafes, se realiza el de bebida alcohólicas y analcohólicas;
- 4) casas de comida: aquellos establecimientos donde se preparan comidas para su consumo dentro o fuera de los mismos, debiendo efectuarse su reparto en la forma que lo apruebe la autoridad sanitaria municipal;
- 5) casa de lunch: donde se preparen bocaditos fríos o calientes, comidas frías, helados, postres, confituras, y otros, para ser consumidos fuera del local donde se preparan;
- 6) rotiserías - fiambrerías: se entiende por rotisería los comercios donde se preparan alimentos de origen animal por acción del fuego directo o en hornos y se expenden para su consumo fuera del local de elaboración. Generalmente las rotiserías vienen anexadas a fiambrerías, negocios que expenden fiambres y embutidos. Las rotiserías pueden



funcionar en locales de restaurantes, fiambrerías y otros comercios autorizados, siempre se satisfagan las condiciones que para cada uno de ellos se especifica;

7) parrillas: son los comercios donde se asan carnes y menudencias, para su consumo en el mismo local o fuera de él. Las parrillas pueden funcionar al aire libre, siempre que satisfagan las condiciones exigidas por la Municipalidad;

8) pizzerías: son los locales donde se preparen pizzas, faina, empanadas postres y se expendan bebidas alcohólicas y analcohólicas, de consumo en el local y de venta para su consumo fuera de él;

9) bares lácteos: son los comercios donde para su consumo en los mismos, se expende leche y sus derivados y los platos en cuya preparación se la utiliza preponderantemente;

10) copetín al paso: local donde se consumen bebidas alcohólicas y analcohólicas, jugos de frutas sándwiches, masas, con o sin mesas para su consumo.

ARTÍCULO 174.- Los locales de despachos de bebidas como bares, copetines al paso y otros, contemplarán las disposiciones generales reglamentarias para los negocios y comercios de alimentos y las que se enumeran en los Artículos siguientes.

ARTÍCULO 175.- Todo negocio donde se expendan bebidas en envases cerrados para consumos en el mismo, en vasos y copas, deben tener recipientes especiales para el lavado de los mismos, los que reúnen las siguientes condiciones mínimas:

1) ser construido de aluminio, loza o vidrio, no pudiendo utilizarse a tal efecto tinajas de madera;

2) estos recipientes no pueden tener mayor profundidad de 15 centímetros y llevan en su centro pequeños agujeros, no permitiéndose el uso de doble fondo. Son provistos de desagüe permanente, a fin de que la renovación de agua se realice en forma continua;

3) las llaves que proporcionen el agua a estos recipientes, son cualquier sistema aprobado por la Municipalidad;

4) en los lugares con instalaciones sanitarias, esos desagües son conducidos por medio de caños a sumideros especiales. En los casos donde no haya agua corriente, se hace un depósito elevado de 200 (doscientos) litros de capacidad como mínimo;



- 5) al lado de cada recipiente se colocan una rejilla de metal sobre fondo impermeable, para secar copas, vasos y platos;
- 6) en los despachos de bebidas, cafés, bares y confiterías, el lavado se hace utilizando agua caliente;
- 7) queda prohibido expresamente el secado de copas, vasos, y otros utensilios, con repasadores, toallas o similares.

ARTÍCULO 176.- En los lugares sin servicios de agua corriente, es obligatorio el uso de filtros para el agua, los que deben ser lavados diariamente.

ARTÍCULO 177.- Queda prohibido en los bares, cafés y establecimientos afines el suministro de azúcar en otra forma que no sea en paquetes individuales azucareras automáticas, de modelo aprobado por la Municipalidad.

ARTÍCULO 178.- En los locales donde se expendan masas, facturas y otros, estas se disponen en vitrinas, en bandejas de vidrio u otro material similar.

ARTÍCULO 179.- En los bares, cafés, confiterías que requieran el expendio de pan, estos se expenden en unidades pequeñas (pan flor, pan felipe, mignones, pan carlitos) y se reservan en muebles o lugares adecuados y herméticos, preferentemente vitrinas.

ARTÍCULO 180.- En los comercios cuya importancia los exija, la Municipalidad puede exigir la instalación de una sección independiente en el mismo local u otro consiguiente, destinado a la higiene, limpieza y depósito de la vajilla empleada.

ARTÍCULO 181.- Si la importancia del negocio lo requiera, la autoridad municipal puede exigir la instalación de cámaras frigoríficas.

ARTÍCULO 182.- Los establecimientos que expendan fiambres, postres, masas, y similares, deben conservar estos productos en heladeras o heladeras vitrinas.



ARTÍCULO 183.- En todos los casos la toma para entrega de trozos o porciones de comidas, masas, sándwiches, son realizadas con pinzas, siempre que no estén envasadas en dispositivos especiales de papel o celofán.

ARTÍCULO 184.- Los sanitarios deben reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6.- del presente Capítulo.

ARTÍCULO 185.- Para copetines al paso, pizzerías, rotiserías, casas de comidas, casas de lunch, se exige un solo servicio sanitario, salvo que posean más de cuatro (4) mesas para consumo en el local.

3.2.- HOTELES, PENSIONES, ALOJAMIENTOS

ARTÍCULO 186.- A los efectos de la presente Ordenanza y su aplicación, se establecerán las siguientes definiciones:

- 1) hotel: establecimiento que arrienda habitaciones amuebladas a personas extrañas al mismo y demás pueden dar comida, no sólo a personas que se alojan en él, sino a cualquier concurrente, sea que tenga sus comedores interiores o den a la vía pública o en comunicación directa con la parte del edificio ocupada por dormitorios;
- 2) pensiones: aquellos establecimientos que dan alojamiento y pueden preparar comidas a ser consumidas exclusivamente por los huéspedes, cuya residencia tiene generalmente, carácter permanente;
- 3) hospedaje o alojamiento: aquellos establecimientos que por su categoría no puedan ser considerados como Hoteles y donde sólo de habilitar para dormir.

ARTÍCULO 187.- Los sanitarios deben reunir las condiciones y especificaciones del punto 1.6 del presente Capítulo.

3.3.- CRIADEROS DE AVES Y CERDOS

ARTÍCULO 188.- Las personas visibles o jurídicas que se dediquen a la tendencia, reproducción y explotación de aves, cerdos y otras especies animales sin



reglamentaciones específicas, rigen su funcionamiento conforme a las prescripciones del presente Capítulo.

ARTÍCULO 189.- La Municipalidad, a través del departamento respectivo, habilitará y verificará la instalación y posterior funcionamiento de dicho establecimiento.

ARTÍCULO 190.- Son requisitos para habilitación y funcionamiento, los siguientes:

- 1) inscribirse en el registro, que a sus efectos habilitará la Municipalidad. Es condición indispensable para su inscripción, realizar los trámites especificados en el Capítulo I de la presente. Es también condición indispensable para su inscripción, contar con previo informe favorable de los funcionarios técnicos y sanitarios municipales, que acredite el cumplimiento de las exigencias establecidas en la presente;
- 2) el establecimiento debe instalarse a una distancia no menor de dos mil metros del límite más próximo del área urbanizada, que es determinada por el Departamento Técnico;
- 3) el área de producción con sus dependencias anexas, deben ser independiente la casa de habitación, así como también perfectamente delimitada de las propiedades vecinas;
- 4) las superficies edificadas no deben superar el cincuenta por ciento del total del predio ocupado por el establecimiento;
- 5) no pueden funcionar en terrenos adyacentes a fabricas donde se industrialicen productos alimenticios y establecimientos educacionales debiendo exigir entre unos u otros una distancia mínima de quinientos metros;
- 6) las explotaciones deben situarse a más de mil metros de sitios destinados a volcamientos de residuos, no permitiéndose dentro de dicho radio, la exigencia de micro basurales u otros focos de volcamientos no controlados;
- 7) cuentan con sistemas de eliminación o tratamiento residuos sólidos y líquidos de acuerdo a normas higiénico sanitarias, debiendo el sistema ser aprobado por el organismo técnico Municipal.

ARTÍCULO 191.- Los establecimientos ya instalados, deben ajustarse a las disposiciones del presente Capítulo, dentro de los 180 días de la vigencia de la presente Ordenanza. Con respecto a lo prescripto en los incisos 2), 3), 4) y 5) del Artículo 170,



especificaciones estas que deben adecuarse en el plazo máximo de dos (2) años. No se permiten en dicho lapso ampliaciones ni modificaciones de las construcciones existentes al momento de la sanción de la presente Ordenanza. El último plazo mencionado (2 años), no es de ampliación para los casos que, a criterio de la Municipalidad, funcionamiento del establecimiento represente un inminente peligro para la salubridad e higiene de la población.

ARTÍCULO 192.- El organismo de planeamiento urbano de la Municipalidad arbitra en cada caso las medidas para evitar que alrededor de aquellas explotaciones que se ajusten a prescripciones del presente apartado, se autoricen urbanizaciones, construcciones de nuevas viviendas, institucionales educacionales, recreativas e industrias.

ARTÍCULO 193.- Los sanitarios deben reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6 del presente Capítulo.

3.4.- PELADEROS DE AVES

ARTÍCULO 194.- Se prohíbe el sacrificio y pelado de aves en los lugares de expendio (mercados, carnicerías, hoteles, restaurantes), debiendo hacerse en establecimientos especialmente habilitados.

ARTÍCULO 195.- Las aves se expenden únicamente evisceradas, frescas o congeladas y selladas.

ARTÍCULO 196.- Se permite el transporte y la introducción de aves y sus derivados de otros municipios cuando las mismas estén respaldadas por certificados sanitarios oficiales, extendidos por autoridad competente.

ARTÍCULO 197.- Las aves de caza debe expendirse peladas y evisceradas, debiendo conservar la cabeza para identificar la especie.



ARTÍCULO 198.- Las menudencias, hígados, estómago muscular, corazón y cuello sin cabeza, son acondicionadas en envases de comercialización vigentes.

ARTÍCULO 199.- Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, llenarán los siguientes requisitos:

- 1) paredes de mampostería o de hormigón armado, revestimiento con azulejos de color blanco u otro material impermeable, aprobado por la Municipalidad;
- 2) pisos impermeables para facilitar su lavado;
- 3) techos de material aprobado por la Municipalidad;
- 4) las playas de faena están ventiladas por aberturas o ventanas en las paredes, debiendo contar con telas metálicas e iluminación artificial suficiente;
- 5) iluminación natural por abertura, claraboyas o ventanas en las paredes, debiendo contar con telas metálicas;
- 6) el agua utilizada en el establecimiento debe ser abundante, extraída de segunda napa y aprobado el sistema por la Municipalidad;
- 7) los desagües son aprobados por la Municipalidad;
- 8) poseen una playa de descarga destinada a la recepción de los vehículos transportadores de aves;
- 9) playa de inspección ante mortem, un espacio cubierto con pisos impermeables para inspeccionar las aves antes de la faena;
- 10) la playa de faena se dividirá en dos zonas:
 - a) zona sucia: destinada al sacrificio y sangrado de las aves;
 - b) zona limpia: con dos secciones, una para el escaldado y desplume y otra para el eviscerado y envasado;
- 11) pueden contar con cámaras frigoríficas para el enfriado y congelado de las aves;
- 12) deben poseer baño y vestuario para el personal, que reúnen las condiciones y exigencias del punto 1.5 del presente Capítulo.

ARTÍCULO 200.- El transporte de las aves faenadas y sus menudencias se hacen en vehículos autorizados, debiendo los mismos poseer inscripción Municipal.

3.5.- TAMBOS



ARTÍCULO 201.- Los tambos que funcionan dentro del Municipio de Apóstoles, deben ajustarse a las disposiciones que siguen.

ARTÍCULO 202.- Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:

- 1) local de ordeño;
- 2) sala de la leche;
- 3) de separación de terneros.

ARTÍCULO 203.- Deben poseer un local de ordeño, con los siguientes requisitos:

- 1) paredes revocadas en toda su extensión con cubierta impermeable hasta una altura de dos metros;
- 2) altura mínima: tres metros.;
- 3) cubierta: tejas, zinc o fibrocemento u otro material apropiado;
- 4) pisos alisados de cemento con pendiente hacia la rejilla colectora con entubamiento a foso de decantación.

ARTÍCULO 204.- La leche debe filtrarse con filtro renovables de malla fina de lienzo y algodón, esterilizados y bien limpios, debe enfriarse inmediatamente después o simultáneamente; el enfriamiento debe realizarse de la siguiente forma:

- 1) mediante sistema de cortina u otro aprobado por autoridad competente;
- 2) mediante piletas de agua con capacidad suficiente para obtener la cantidad de tarros que comúnmente utiliza.

ARTÍCULO 205.- Los tambos deben disponer de los elementos para la provisión de agua potable y los medios adecuados para la higiene de los utensilios y limpieza de las instalaciones.

ARTÍCULO 206.- Se ubican las rejillas de patio y piletas de patio para la extracción de líquidos en cantidad proporcional a las superficies afectadas. En todos los casos se debe proveer el escurrimiento de los líquidos y el material de desecho, en entubamiento en función de las necesidades del uso y el caudal de desagotes.



ARTÍCULO 207.- En el mismo se depositan todos los elementos líquidos y residuos provenientes de la manipulación y trabajo a efectuarse en el local de ordeño. Para su construcción se tienen en cuenta las siguientes especificaciones técnicas:

- 1) distancias mínimas de ubicación con respecto al local de ordeño: 30 metros;
- 2) se halla cubierto con tapa móvil y tubos de aireación;
- 3) las dimensiones se calculan en relación con el caudal de uso, tomándose como mínimo las dimensiones de 2 x 4 x 1,50 metros de profundidad;
- 4) la cámara de mención debe ser limpiada y desinfectada periódicamente toda vez que la frecuencia de su uso convenga en hacerlo, no debiendo transcurrir un lapso mayor de sesenta (60) días;
- 5) se evita en todos los casos el drenaje de elementos líquidos provenientes de la cámara a cuenca o curso de agua natural;
- 6) la cámara o foso debe ser construida con paredes de cerramiento impermeables, pudiendo preverse como fondo de decantación un manto de arena de un espesor no menor de sesenta (60) centímetros.

ARTÍCULO 208.- Establos:

- 1) paredes: construidas con materiales lisos o impermeables hasta los dos metros de altura por lo menos, con declive de un por ciento hacia la cámara séptica o estercolero;
- 2) piso: impermeable;
- 3) techo: zinc o fibrocemento, u otro similar;
- 4) comederos y bebederos: de hierro galvanizados, u otro material higienizable apropiado.

ARTÍCULO 209.- En el local de ordeño se efectúa el lavado y desinfección, diariamente, después de cada ordeño. En los establos las camas son de paja y deben cambiarse con la frecuencia que lo exija su estado de uso y conservación. Los envases y utensilios son higienizados, después de efectuarse su lavado, por medio de vapor de agua o de otro preparado clorado.



ARTÍCULO 210.- La falta de higiene en el establecimiento y en las mismas manipulaciones determina la inaptitud para el consumo, a la leche producida en el mismo.

ARTÍCULO 211.- Para introducir vacas lecheras a los tambos, se exige el examen de cada animal por profesional veterinario, el cual procede a su reconocimiento sanitario y tuberculización, sin cuyo requisito no puede formar parte del plantel de ordeño. La tuberculización se repetirá dos (2) veces por año. El propietario o encargado comunica a la autoridad municipal toda novedad sanitaria, enfermedad, abortos, muertes y otros, o aconseja las medidas de profilaxis y tratamiento adecuado.

ARTÍCULO 212.- Son retiradas de los tambos:

- 1) en forma definitiva: los animales que reaccionen positivamente a la tuberculina o que coincidieren sospechosos afectados de nefritis infectos contagiosas y los que hayan producido aborto por la infección del bacilo de bang;
- 2) en forma temporaria: los animales atacados de fiebre mamitis, diarreas, enteritis, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis, absesos y los que presentan síntomas de enfermedades o lesiones de acuerdo al criterio de la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 213.- El ordeñador usa gorra y saco o chaquetilla blanca, se lavara prolijamente las manos antes del ordeño y no debe humedecerlas con leche. Utiliza para el ordeño balde con abertura inclinada de 10 centímetros de ancho; abertura que se colocará debajo del pezón y de lo posible, para evitar y de lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente. Las tres primeras emisiones de leche no son recogidas. El personal debe tener libreta sanitaria al día.

ARTÍCULO 214.- No es habilitado por la autoridad municipal ningún tambo que no posean las instalaciones en las condiciones requeridas por el presente apartado.

ARTÍCULO 215.- La autoridad municipal competente, habilita y dispone de un registro de tambos, siendo obligatoria la inspección de los mismos en este registro.



ARTÍCULO 216.- En los casos no previstos en el presente apartado, las exigencias se ajustan a lo dispuestos en el Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

4.- USO DE LA VIA PÚBLICA

4.1.- PROHIBICIONES

ARTÍCULO 217.- Está prohibido y es posible de sanción:

- 1) depositar en la calzada o aceras, materiales, máquinas, vehículos o cualquier otro objeto que moleste el tránsito u obstruya la visual o que a juicio de la Municipalidad afecte la estética del lugar o el tránsito de personas;
- 2) colocar o depositar en el frente de los comercios, fuera de la línea de edificación, con fines de exhibición o venta, mercaderías envases, cajones, como también mantener o efectuar instalaciones exteriores.

4.2.- ACTIVIDADES EN LA VIA PÚBLICA

ARTÍCULO 218.- Toda actividad relativa al manipuleo de alimentos que se ejerza en la vía pública, lugares o locales de acceso público y que no se encuentren comprendidos dentro del Capítulo de habilitaciones de comercios e industrias, deben contar con la correspondiente autorización municipal y ajustarse a las disposiciones de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 219.- En general queda prohibido el expendio ambulante o en la vía pública de alimentos y bebidas, a excepción de frutas, verduras y chipas. Estas es decir las chipas deben expendirse bajo envoltura de origen.

ARTÍCULO 220.- No se permite, sin ninguna excepción, la cocción de productos alimenticios de cualquier tipo en la vía pública.

ARTÍCULO 221.- Durante el ejercicio de su actividad, los permisionarios deben usar vestimenta adecuada (Uniforme, Artículo 22 del Código Alimentario Argentino) y



poseer la respectiva libreta sanitaria actualizada (Artículo 21 del Código Alimentario Argentino), tanto el titular como los empleados.

ARTÍCULO 222.- Para la instalación en la vía pública de mesas y sillas son indispensable cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1) formular la petición por escrito, indicando cantidad de mesas y sillas a colocar en la vía pública;
- 2) poseer el comercio la respectiva habilitación municipal;
- 3) abonar los derechos municipales correspondientes;
- 4) poseer autorización escrita del propietario del inmueble a cuyo frente se desea colocar las mesas y las sillas.

ARTÍCULO 223.- Solo se autoriza su colocación en las aceras que correspondan a establecimientos que funcionan en carácter bares, cafés, casas de comidas, confiterías, venta de helados, pizzerías, y restaurantes.

ARTÍCULO 224.- No pueden colocarse mesas y sillas en los lugares reservados para la detención de los vehículos de transporte de pasajeros y en los límites exteriores de locales de espectáculos públicos, bancos, sedes de institutos de enseñanza, templos de cualquier culto, ni en establecimientos médicos de internación.

ARTÍCULO 225.- Se prohíbe utilizar las mesas para el consumo de comidas calientes, excepto pizzas y sándwiches.

ARTÍCULO 226.- Los titulares de los comercios autorizados a colocar mesas y sillas, deben aumentar la iluminación en el sector destinado a su instalación, efectúa la limpieza de la acera tantas veces como sea necesario y cuidar que las mesas y sillas conserven su buen estado y aseo.

ARTÍCULO 227.- Las mesas y sillas en ningún caso pueden utilizar más de un tercio de la vereda, evitando obstaculizar el libre tránsito de peatones.



4.3.- VENDEDORES AMBULANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTÍCULO 228.- Para el desarrollo de estas actividades es indispensable cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1) formular petición por escrito, utilizando los formularios que provee la municipalidad;
- 2) acreditar la identidad y domicilio real y legal;
- 3) abonar las tasas que determina la Ordenanza Impositiva.

ARTÍCULO 229.- La Municipalidad una vez recibida la documentación exigida, previo las constataciones que se estime conveniente, procede a inscribir a los interesados, expidiendo un documento habilitante con los datos personales, actividades a desarrollar, sitio o artículos que expende.

ARTÍCULO 230.- Para actividades mencionadas en la presente, rigen las siguientes prohibiciones:

- 1) venta en la vía pública de bebidas alcohólicas;
- 2) las ventas en campos deportivos de bebidas alcohólicas, y el despacho de bebidas de cualquier tipo, directamente en la botella;
- 3) las ventas en la vía pública de helados, golosinas o confituras que no procedan de casa autorizadas o carezcan de envoltura original de fábrica;
- 4) el establecimiento de vendedores a menos de diez metros de las líneas imaginarias formada por la prolongación de la ochava;
- 5) la colocación de escaparates o artefactos junto a la línea de edificación, debiendo instalar a 0,30 metros del cordón de la vereda;
- 6) realizar actividades en todo lugar de circulación de personas;
- 7) entorpecer o dificultar el tránsito peatonal o vehicular;
- 8) el establecimiento, colocación de escaparates, colocación de caballetes, artefactos o mercaderías en el suelo, en calles, plazas y paseos públicos;
- 9) pregonar a viva voz o por medio sonoro de cualquier tipo;
- 10) la venta ambulante de artículos pirotécnicos;
- 11) colocación de mercaderías en la calle;



12) parada de vendedores ambulantes delante de comercios dedicados a la misma actividad;

13) la instalación de vendedores ambulantes dedicados a la misma actividad, si no mediare entre ellos una distancia de 10 metros.

ARTÍCULO 231.- Los permisos son siempre de carácter personal e intransferibles, debiendo ser usufructuados por el titular del documento habilitante. Son acordados hasta un plazo de un (1) año, y pueden ser renovados.

ARTÍCULO 232.- No se conceden por ningún motivo permisos para instalar paradas fijas. La venta debe ser hecha por el titular del permiso y sólo excepcionalmente, por razones debidamente justificadas, la Municipalidad puede autorizar el reemplazo con carácter transitorio y a término fijo.

ARTÍCULO 233.- La venta ambulante de helados, café y otras infusiones, debe hacerse con el empleo de refrigeradores o termos portátiles aprobados previamente por la Municipalidad y encontrarse en perfecta condiciones de pintura, conservación e higiene.

ARTÍCULO 234.- La venta de café y otras infusiones en forma ambulante sólo puede efectuarse en el interior de oficinas, campos deportivos, balnearios, y festivales al aire libre, comercios; son servicios en vasos de un solo uso y conservados en tubos sanitarios.

ARTÍCULO 235.- El café y otras infusiones sólo pueden se elaborados en establecimientos destinados a ese fin. Se toma muestras que la inspección considere conveniente del contenido de los termos o disponer inspecciones a los establecimientos donde se los elabora.

5.- PLANTAS DE EMBASAMIENTO O FRACCIONAMIENTO, DEPOSITOS O DISTRIBUIDORES Y LOCALES DE VENTAS DE GAS LICUADO DE PETROLEO EN MICRO GARRAFAS, GARRAFAS, CILINDROS O A GRANEL.

5.1.- LOCALIZACIONES



ARTÍCULO 236.- Las plantas fraccionadoras, los depósitos o distribuidores y los locales de ventas minorista, deben estar ubicados únicamente en los lugares autorizados por la Municipalidad a través de la Dirección de Planeamiento.

5.2.- ENVASES

ARTÍCULO 237.- Para el envasado o expendio de gas licuado de petróleo se utilizan recipientes metálicos destinados a tal fin, los que conforme a su capacidad se denominan del siguiente modo:

- 1) micro garrafas: es todo recipiente de las características indicadas con capacidad hasta 3 kilogramos.
- 2) garrafas: capacidad no mayor los 15 kilogramos.
- 3) cilindros o tubos: capacidad que excede los 15 kilogramos siendo su máximo 45 kilogramos.

ARTÍCULO 238.- Los envases para gas licuado de petróleo llenos, vacíos, o usados que se encuentren en depósitos o lugares de venta deben llevar inscripto el siguiente texto grabado punzonado en bajo nivel o relieve:

- 1) nombre del fabricante o marca;
- 2) capacidad de gas licuado en kilogramos;
- 3) matrícula de aprobación, serie y número de fabricación;
- 4) fecha de aprobación;
- 5) presión de trabajo 17 kilogramos por centímetro cuadrado (kg/cm² cuadrado);
- 6) presión de prueba 34 kilogramos por centímetro cuadrado (kg/cm² cuadrado);
- 7) volumen de agua en litros;
- 8) industria argentina;
- 9) tara.

Estas inscripciones se hacen directamente sobre el aro protector de las válvulas si los hubiere, no teniendo protector, la inscripción se hace sobre el aro base o sobre el cuerpo del envase. En los caso de recipientes de origen extranjero existentes en el país y que



hayan sido aprobados por Gas del Estado se respetarán como válidas y suficientes las inscripciones originales de los mismos debiendo expresarse capacidad, presión y peso en unidades del sistema métrico decimal.

ARTÍCULO 239.- La Municipalidad hace suya, automáticamente toda modificación a las inscripciones ya indicadas que introduzca Gas del Estado.

ARTÍCULO 240.- Todo envase debe estar individualizados por el envasador con leyenda autorizadas por Gas del Estado; siendo obligatorio que cada garrafa o cilindro lleva adherido un impreso con las recomendaciones a los usuarios de acuerdo a los textos exigido por Gas del Estado donde además figuran claramente detallados la dirección y número de teléfono donde llamar en caso de emergencias.

ARTÍCULO 241.- Todo envase que acuse pérdida de gas debe retirarse de circulación y enviarse de inmediato a la planta envasadora. Los que presenten abolladuras o entalladuras cuya válvula denoten defectos, o su inscripción grabada no fuere legible, o cuyo emblema haya perdido claridad o cuya fecha de fabricación o de la hidráulica date más de diez (10) años, debe también retirarse de circulación hasta su conveniente reacondicionamiento.

ARTÍCULO 242.- Las garrafas o micro garrafas o cilindros (cuando están llenos) existentes en depósitos, lugares de venta o vehículos de transporte, deben llevar tapón de seguridad roscado en la salida de la válvula y precinto inviolable, reglamentario, elementos estos que deben ser colocados en las plantas envasadoras.

ARTÍCULO 243.- Es obligatorio, por razones de seguridad, que los recipientes que se utilicen, como también sus respectivos cumplan con los siguientes requisitos:

1) recipientes: deben ser aprobados por Gas del Estado y son construidos en chapa de acero con costura del tipo solapa o a tope con aro interno de respaldo ejecutada por proceso automático de soldadura de acero sumergido (u otros sistemas automáticas siempre que previamente sean aprobados los materiales y métodos de trabajo según



normas debidamente autorizadas) siendo su destino exclusivo el envase de gas licuado derivado del petróleo (propano y butano comerciales);

2) válvulas: las válvulas que se utilicen deben ser previamente aprobadas y habilitadas por Gas del Estado;

3) tapón de seguridad: todas las válvulas instaladas en garrafas, micro garrafas o cilindros, cuando dichos recipientes estén llenos, disponen en su boca de salida de un tapón de seguridad, el cual puede ser de bronce, aluminio o plástico, tipo termofraguante (bakelita o similar) que asegure la perfecta estanqueidad aun con la válvula abierta.

5.3.- PLANTAS DE TRATAMIENTO O FRACCIONAMIENTO

ARTÍCULO 244.- Solo se puede realizar el envasamiento o fraccionamiento de gas licuado en micro garrafas, garrafas o cilindros en las plantas debidamente autorizadas por Gas del Estado y habilitadas por la Municipalidad.

ARTÍCULO 245.- Son requisitos indispensables para la habilitación de plantas:

- 1) contar con certificado de factibilidad extendido por Gas del Estado en cuanto a las instalaciones industriales y condiciones de seguridad;
- 2) estar ubicada en las zonas que determine la Dirección de Planeamiento del Municipio;
- 3) contar con la debida inscripción entre la Dirección de Comercio de la Provincia.

ARTÍCULO 246.- Los responsables de estos establecimientos adoptan las providencias del caso a fin de que los envases, una vez llenados, se mantengan perfectamente legibles las especificaciones a que se refieren los Artículos 238 y 243 de la presente reglamentación.

ARTÍCULO 247.- El terreno fuera del local debe ser nivelado, exento de plantaciones, solamente jardines con césped tipo gramilla o arbustos que no sobrepasen la altura de 1,50 metros. No se admiten árboles de tipo resinoso. Las entradas de gases o conductos



cloacales al igual que toda otra tubería deben estar sellados de tal manera que impidan la penetración de gases.

5.4.- DEPOSITOS O DISTRIBUIDORES

ARTÍCULO 248.- Todo depósito de micro garrafas, garrafas o cilindros, llenos o vacíos, requerirá habilitación para tal actividad no pudiendo depositarse en él, otro tipo de mercadería el movimiento de envases cargados o vacíos de gas licuado. Queda prohibida la tenencia de dichos envases en estos locales hasta tanto la habilitación no haya sido expedido por la Municipalidad.

ARTÍCULO 249.- Las dependencias para administración y la vivienda del cuidador o sereno son los únicos usos, aparte del depósito, permitido en el predio. El local o locales de administración tienen sus bocas de salidas en el sentido opuestos al de ubicación del local depósito. La vivienda del cuidador o sereno está totalmente aislada del resto del predio por muro o por cercas de no menos de 2 metro de altura y cuenta con medios de egreso independientes y directos a la vía pública. Los depósitos deben estar cercados con alambres tejidos, pared de mampostería u otro elemento u otro elemento que asegure la independencia con respecto a sus vecinos. La altura mínima exigida para cualquier tipo de cerco es de 1,80 metros. Las vías de accesos al predio del depósito disponen de adecuados portones de altura igual o mayor que la indicada para los cercos.

ARTÍCULO 250.- El lugar del depósito destinado al almacenamiento de envases pueden estar debajo cubierta o a cielo abierto; en el primer caso debe contar necesariamente con estructura resistente, siendo sus muros y techos incombustibles, los muros son de ladrillos macizos de 0,30 metros de espesor o bien de 0,10 metros de hormigón armado.

ARTÍCULO 251.- El local debe ser desarrollado en piso bajo a cota no inferior a la del terreno, sin semisótanos o pisos altos. Debe contar con pisos de superficie lisas entera sin grietas ni hendiduras (queda prohibido el hierro) con pendientes que permitan el escurrimiento de la aguas de limpieza. Cuando tenga planta permiten dos posibilidades:



- 1) que el espacio debajo de ella sea hueco y sin cerramientos;
- 2) que dicho espacio no sea hueco sino relleno de tierra compactada.

El borde de la plataforma destinado al atraque de vehículos debe contar con paragolpes continuos de material antichisposo.

ARTÍCULO 252.- La plataforma debe ubicarse dentro del predio respetando las distancias siguientes:

PLATAFORMA	hasta 5 toneladas	hasta 20 toneladas	hasta 50 toneladas
oficina propia con instalación a prueba de explosión	hasta 3 metros	hasta 5 metros	hasta 7,50 metros
local propio con instalación contra explosión	hasta 3 metros	hasta 5 metros	hasta 10 metros
arboles hierbas pasto seco	hasta 3 metros	hasta 5 metros	hasta 7,50 metros

ARTÍCULO 253.- La ventilación del depósito es natural y permanente. Donde haya las aberturas de ventilación ocupan tanto arriba como abajo, por lo menos el 50% de la longitud de cada muro, repartidas convenientemente. La altura de esas aberturas son de 0,50 metros como mínimo y se ubican cercana o al ras del cielorraso y las inferiores al mismo nivel de los zócalos.

ARTÍCULO 254.- Una de las caras del local es sin muros y sólo puede ser cerrada con cortina de malla de acero o puerta tijera. Los depósitos están exteriormente aislados por todos sus lados.

ARTÍCULO 255.- En el predio fuera del local depósito y con exclusión de las dependencias para administración y de la vivienda para cuidador o sereno, toda instalación o artefacto eléctrico es de tipo seguro contra explosión.



ARTÍCULO 256.- Las instalaciones o estructuras metálicas, motores eléctricos tableros y arrancadores deben contar con una correcta puesta a tierra.

ARTÍCULO 257.- En la habilitación de los depósitos consta la capacidad máxima autorizada del almacenamiento del producto contenido en los envases. Deben observar las distancias mínimas de seguridad respecto a los siguientes lugares:

Distancia Plataforma	Hasta	de	de	de
del local	3 toneladas	3 a 10 toneladas	10 a 50 toneladas.	50 a 100 toneladas
vía de ferrocarril	15 metros	18 metros	20 metros	25 metros
estaciones deservicios	20 metros	25 metros	30 metros	50 metros
industrias, comercios vivienda o línea municipal	10 metros	15 metros	20 metros	25 metros
edificios públicos y lugares de reunión de más de 150 personas	20 metros	25 metros	50 metros	100 metros

ARTÍCULO 258.- Para los depósitos de gas licuado se exige una entrada de vehículos con dos ingresos de 3,50 metros como mínimo de luz cada uno.

ARTÍCULO 259.- Los depósitos deben ejercer el contralor de identificación de los envases así como su estado, siendo su propietario responsable directo de que las garrafas, micro garrafas o cilindros existentes en ellos o expedida por ellos en lugares de venta, cumplan con las disposiciones que se especifiquen en los Artículos de la presente Ordenanza referente a envases.

ARTÍCULO 260.- Los depósitos deben contar con elemento de pesaje los efectos del debido control.



ARTÍCULO 261.- En los depósitos se permite la guarda de automotores destinados al transporte de envases del propio depósito. Estos automotores no deben obstruir ningún medio de ingreso o egreso ni estacionarse en caminos internos. Si se guardaren cargados, deben mantenerse arrimados al lugar de carga del depósito y el total de su carga más las existentes en éste no debe sobrepasar el total autorizado para el depósito según la habilitación.

ARTÍCULO 262.- Queda prohibido dentro de los depósitos, en el sector destinado a almacenamiento, la existencia de anafes, calefactores, faroles y todo otro artefacto de fuego o llama para uso interno como también el uso de linternas comunes, la reparación de automotores, el fumar, llevar encendedores o fósforos, el acceso de automotores desprovistos de arresta llamas y la realización de transvases o venteo.

ARTÍCULO 263.- En todo depósito se exige la colocación de leyendas en números variables, según el tipo del local con los siguientes textos: Prohibido Fumar, No transitar sin arresta llamas, Prohibida la entrada sin autorización y otros que se consideren necesarios. El fondo del letrero debe ser de color Amarillo y las letras no menor de 7 centímetros de altura.

ARTÍCULO 264.- Es obligatorio para los depósitos mantener un servicio permanente y de atención inmediata, para la solución de los desperfectos que pudieran presentarse en los envases en poder de los usuarios o en locales de venta.

ARTÍCULO 265.- Los depósitos deben contar con extinguidores contra incendios, disponiendo como mínimo de dos (2) matafuegos de a gas carbónico de 7 kilogramos o a polvo de 10 kilogramos de carga útil, ubicadas en distintos lugares, debiendo estos ser visibles y de fácil acceso. En todos los casos se considera como unidad mínima 50 gramos de polvo seco o de anhídrido carbónico por cada metro cuadrado de superficies de local o depósito de almacenamiento. Los matafuegos responden a las normas IRAM correspondientes.



ARTÍCULO 266.- En los depósitos se mantienen personal permanente de vigilancia o residente, aún en los períodos en que la actividad comercial se halle suspendida (días feriados, festivos, horas nocturnas). Dicho personal debe conocer el uso de los elementos contra el fuego y las maniobras y operaciones convenientes en caso de siniestros y poseer licencia de conductor, este último, en caso de que se guarden vehículos en el depósito en horas de inactividad.

ARTÍCULO 267.- En los depósitos de envases llenos o vacío usados pueden ubicarse estos sólo en posición vertical, pudiendo colocarse en lotes con bases no superiores a 180 garrafas o en anaqueles contruidos con materiales incombustibles de no más de 1,50 metros de altura y un ancho de hasta 1,60 metros alrededor de cada lote o de cada anaquel hay siempre un camino de ronda de 0,60 metros como mínimo. Los envases con protectores de válvulas pueden superponerse hasta en tres camadas; los que no tengan aro protector, en una sola camada. Los envases vacíos usados deben mantenerse completamente separados de los llenos.

5.5.- LOCALES DE VENTA

ARTÍCULO 268.- Solo se puede vender gas licuado de petróleo en micro garrafas, garrafas o cilindro en los locales autorizados expresamente para tal fin por la Municipalidad.

ARTÍCULO 269.- Está prohibido en los locales de venta efectuar transvase o venteo de garrafas a otros envases mayores o menores o bien de cilindros a garrafas, como así también efectuar reparaciones de las mismas.

ARTÍCULO 270.- En los locales de venta no se puede tener más de 250 kilogramos de gas licuado de petróleo en garrafas o cilindros, como así también no pueden haber más de 15 envases vacíos en uso, excepto que las condiciones de seguridad del local permitan mayor número.



ARTÍCULO 271.- Queda prohibida la exhibición y venta de envases de gas licuado en la vía pública, así como también la realización en la misma, transvase o venteo.

ARTÍCULO 272.- Los locales están ubicados en planta baja, en comunicación directa con la vía pública; no tienen comunicación con escaleras, viviendas o locales en el subsuelo.

ARTÍCULO 273.- En cantidades no superiores a 100 kilogramos de gas, las garrafas pueden ser tenidas en locales de ventas que además de cumplir con las condiciones generales que se establecen en el ARTÍCULO 272, cumplan otras actividades que el Departamento de Saneamiento Ambiental considere compatible con las características de peligrosidad del gas.

ARTÍCULO 274.- No se permite la venta de garrafas llenas en talleres, garajes, estaciones de servicios y locales industriales que tengan cualquier tipo de instalación mecánica o cuya actividad requiere la existencia de fuegos abiertos. Tampoco se permite en locales internos de galerías de comercio y en todo otro local que reúna las condiciones de construcción establecidas.

ARTÍCULO 275.- Las garrafas existentes en los locales de ventas deben siempre disponerse en posición vertical en lugar prefijado alejando de toda fuente de calor directo o indirecto y del alcance del público. Las garrafas llenas están completamente separadas de las vacías usadas, cuyo número no puede sobrepasar que corresponda, según su volumen al máximo permitido.

ARTÍCULO 276.- Los locales de venta son contruidos con materiales incombustibles. Los pisos deben ser impermeables y la instalación eléctrica embutida en caños o conductores de fuerte aislación. Los interruptores, toma corrientes y demás accesorios que pudieran producir chispas deben estar instalados a una altura mínima de 1,50 metros sobre el nivel del piso. Estos locales deben contar como mínimo con dos (2) matafuegos del tipo a gas carbónico o de polvo seco de tres (3) kilogramos de carga útil cada uno, ubicados en lugares varios, visibles y de fácil acceso.



ARTÍCULO 277.- Todas las garrafas llenas existentes en el lugar deben disponer de válvula, tapón, precinto y emblema y estar pintadas conforme a las exigencias previstas al respecto por Gas del Estado.

5.6.- DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 278.- Los talleres o establecimientos que se dediquen a la construcción o reparación de garrafas deben ser habilitadas por Gas del Estado, debiendo contar también con la correspondiente habilitación Municipal.

ARTÍCULO 279.- La verificación del peso de las garrafas, micro garrafas y lugares de venta o vehículos de transporte, está a cargo de la Dirección de Comercio y Abastecimiento de la Provincia.

ARTÍCULO 280.- En los depósitos o en los lugares de venta queda prohibida la tenencia de envases semillenos cuando por razones circunstanciales (devoluciones por pérdidas, uso previo el depósito o local para demostraciones). Si hay algunos envases semillenos, su procedencia en el local debe limitarse el mínimo tiempo posible, y en tanto permanezca en el depósito o local deben mantenerse separados de los llenos, sin precintos y claramente individualizados.

ARTÍCULO 281.- Si se comprobare en plantas, depósitos o en los locales de ventas al público la existencia de envases llenos o vacíos que no cumplan con las condiciones establecidas en la presente Ordenanza, se labra las actas de infracción correspondientes y se precintan las garrafas en contravención quedando como depositario el dueño o encargado del local. El mismo procedimiento se sigue en caso de encontrarse envases de gas en infracción en los vehículos de transportes de los envases.

ARTÍCULO 282.- El tránsito de vehículos transportadores de gas licuado a granel es reglamentado por el Departamento de Tránsito la que fija el horario a observar el itinerario a seguir a otras medidas de la seguridad que estime oportuna.



ARTÍCULO 283.- Los inspectores tienen plenas atribuciones para precintar toda micro garrafa, garrafa o cilindro que se halle en transgresión requiriendo la intervención, Gas del Estado de ser necesario sin que por ello el propietario del local o vehículo tenga derecho a indemnización alguna.

CAPÍTULO V

VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GAS Y BEBIDAS

1.- HABILITACION:

ARTÍCULO 284.- Los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios ya se trate de materias primas semielaboradas, al igual que gas y bebidas, están sujetos a la inspección y verificación por parte de la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 285.- Para ser librados los servicios a que están destinados los vehículos que se utilizan para las tareas mencionadas en el Artículo 284, deben inscribirse ante la Municipalidad. Toda infracción que se compruebe a estos vehículos, son directamente responsable el propietario del comercio de donde proceden los productos que se reparten, con la excepción de los casos en que el municipio autorice expresamente a los repartidores a hacerlo por su cuenta. Si se trata de un vehículo no habilitado, es también responsable el propietario del comercio de donde proceden las mercaderías.

ARTÍCULO 286.- La Municipalidad al conceder la habilitación otorga un carnet a cada vehículo, el que debe encontrarse en todo momento en el mismo.

ARTÍCULO 287.- Los vehículos utilizados no solo deben ser aptos para el uso a que se los destinan, sino que además en todo momento, deben encontrarse en buen estado de conservación y limpieza. La pintura de los mismos debe encontrarse en buenas condiciones de conservación, pudiendo la autoridad sanitaria municipal, cuando lo considere necesario, disponer su renovación.



ARTÍCULO 288.- Queda prohibido el transporte de alimentos o bebidas en el pescante de los vehículos, aun cuando vayan depositados en canastos o cajones.

ARTÍCULO 289.- Los vehículos afectados al transporte de sustancias alimenticias no pueden utilizarse para otros fines que no sean los expresamente autorizados.

ARTÍCULO 290.- Los vehículos destinados al transporte de bebidas tienen los costados con estantes a fin de asegurar la carga.

ARTÍCULO 291.- La transferencia del vehículo habilitado motiva automáticamente la caducidad del certificado de habilitación respectivo, pues es intransferible. El titular del permiso debe comunicar tal novedad a la autoridad sanitaria municipal dentro del quinto día de producida la transferencia del transporte.

ARTÍCULO 292.- Los vehículos deben mantener en todo momento las características que reunían al momento de su inscripción o reinscripción municipal, bajo pena de caducidad y retiro de la correspondiente habilitación.

ARTÍCULO 293.- La Municipalidad habilita los vehículos para usos específicos y deja constancia en el carnet, que expide de los siguientes datos:

- 1) número de inscripción;
- 2) productos a transportar;
- 3) marca, radicación, y patente del vehículo;
- 4) nombre y apellido, domicilio real y legal del titular;
- 5) lugar y fecha de la expedición del carnet.

ARTÍCULO 294.- El Artículo 293 no es interpretado en forma taxativa pues se puede incluir en el carnet de habilitación, todo otro dato que sea de interés.

ARTÍCULO 295.- Los conductores y acompañantes deben:

- 1) permitir a los inspectores municipales el libre acceso al vehículo quienes están facultados a examinar, tomar muestras, intervenir, secuestrar o decomisar, los productos



transportados y hacer trasladar vehículos y mercaderías a las dependencias municipales que para mejor desenvolvimiento de su función se considere conveniente;

2) llevar en forma permanente y exhibirlos cada vez que la autoridad municipal lo requiera, los documentos de identidad personal y del vehículo, carnet de habilitación del vehículo (como transporte de sustancias alimenticias), comprobante de pago de tasas municipales y de la última desinfección efectuada y carnet de conductor;

3) poseer libreta sanitaria y uniforme reglamentario (Artículos 21 y 22 del Código Alimentario Argentino);

4) ser mayores de 18 años.

ARTÍCULO 296.- Los vehículos de transporte de productos alimenticios deben en todo momento hallarse higienizados y desodorizados y cumplir con una desinfección cada mes como mínimo (Capítulo IX), efectuada por autoridad sanitaria municipal u organismo autorizado.

ARTÍCULO 297.- Los productos transportados están ubicados únicamente en la caja de carga, bajo ningún concepto en la cabina del conductor o parte externa del vehículo. La cabina de conducir está separada en forma total de la caja de carga. Esta tiene luz en su interior y no pueden ir en ella personas durante el trayecto.

ARTÍCULO 298.- Queda prohibido depositar en contacto directo con el piso del medio de transporte mercaderías comestibles, carentes de continentes o que este no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores.

ARTÍCULO 299.- Los vehículos o parte de ellos destinados al transporte de productos comestibles deben ser cerrados al exterior, a excepción de orificios de ventilación necesarios, los que deben estar protegidos por telas antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado por el organismo técnico municipal.

ARTÍCULO 300.- En un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no pueden transportarse en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.



ARTÍCULO 301.- Queda expresamente prohibido el transporte en vehículo de productos alimenticios, de cualquier tipo de plaguicidas o insecticidas o similares y todo otro tipo de producto de naturaleza tóxica.

ARTÍCULO 302.- Los titulares del certificado de habilitación del vehículo son responsables de la conducta de sus empleados como también de las infracciones que se cometieran, sin perjuicio de las sanciones que correspondan al infractor directo, en un todo de acuerdo a las prescripciones de los Códigos Civil y Comercial de la Nación, y el Código Penal de la Nación.

ARTÍCULO 303.- Las puertas y aberturas de las cajas de carga deben mantenerse cerradas durante el trayecto.

2.- REQUISITOS QUE DEBEN REUNIR LOS VEHICULOS

2.1.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS LACTEOS

ARTÍCULO 304.- En el carnet de habilitación se debe dejar constancia de los datos mencionados en el Artículo 293 del presente Capítulo.

ARTÍCULO 305.- Los tamberos o distribuidores domiciliarios o mayoristas por cuenta propia o de terceros, deben estar inscriptos en el registro que a tal efecto lleva la Municipalidad.

ARTÍCULO 306.- Los vehículos que se utilicen para transportar la leche desde el tambo hasta los centros de distribución, deben reunir los siguientes requisitos:

- 1) poseer cúpula hermética para proteger el producto de la acción de las inclemencias del tiempo;
- 2) entre el techo y la parte superior de los encajes debe existir una distancia mínima de 50 centímetros;
- 3) deben estar en condiciones de asegurar la temperatura adecuada del producto.



ARTÍCULO 307.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de leche a domicilio, deben reunir los siguientes requisitos:

- 1) caja de carga completamente cerrada y hermética y su interior revestido de material impermeable con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras. Exteriormente pintadas de color blanco;
- 2) la construcción de la caja de carga debe ser de tal manera que tenga las condiciones necesarias para que la leche se mantenga a menos de 10°C o el límite que fije la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 308.- Los vehículos mencionados en el Artículo 307 pueden transportar además de leche y crema de leche, y otros productos lácteos en envases de origen.

ARTÍCULO 309.- Los vehículos que se utilicen para el transporte a granel de leche o crema, deben reunir los siguientes requisitos:

- 1) la superficie de contacto con la leche o crema deben estar construidas con el material inalterable;
- 2) las cañerías de carga y descarga que formen ángulos, deben estar provistas en sus interacciones de uniones cruz o codos con tapa;
- 3) ser frigorífico o térmico, de manera que el producto se mantenga a menos de 10°C, o límite que fije la autoridad sanitaria municipal;
- 4) exteriormente pintado de color claro.

ARTÍCULO 310.- Los vehículos mencionados en el presente apartado no pueden transportar otras sustancias que no sean leche o productos lácteos.

2.2.- TRANSPORTE DE CARNE Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

ARTÍCULO 311.- Dentro del presente apartado están incluidos los transportes de carnes de bovinos, ovinos, porcinos, caprino, aves, de huevos, de animales de caza, fiambres, chacinados, embutidos, y subproductos de origen animal.



ARTÍCULO 312.- Los que utilicen para el transporte de reses y medias reses deben reunir los siguientes requisitos:

- 1) la caja de carga tiene una altura no menor de 2,50 metros;
- 2) el interior debe estar en su totalidad revestido por zinc N° 14 o material impermeable autorizado, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras;
- 3) poseer rieles con gancheras que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el piso del vehículo.;
- 4) exteriormente pintado de color claro.

ARTÍCULO 313.- Se autoriza menos altura de caja de los vehículos destinados al transporte de cuartos bovinos, de carnes ovina, porcina, caprina, de aves, carne trozadas de cualquier tipo autorizado, embutidos, chacinados, menudencias, grasas, huevos, y otros subproductos de origen animal, que están en un todo de acuerdo con los demás incisos del artículo anterior. En ningún caso la altura de la caja sería menor de 1,70 metros.

ARTÍCULO 314.- Los transportistas llevan en todo momento las comprobantes de inspección veterinaria de origen, reinspección veterinaria municipal de destino o recibo de compra en matadero oficial y comprobante de pago de tasa municipales, que deben exhibir cada vez que lo solicite la inspección municipal.

ARTÍCULO 315.- Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes impermeables, cerrados o congelados. En este caso acondicionadas en estanterías.

ARTÍCULO 316.- Cuando se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse unas de otras.

ARTÍCULO 317.- Las menudencias congeladas (o los bloques que formen), deben hallarse cubiertas por telas de algodón o plástico y su transporte se hace en vehículo cerrado, térmicos o no, según el tiempo que este insuma, en las condiciones especificadas en el presente Capítulo.



ARTÍCULO 318.- El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños, frescos o congelados, se hace en la misma forma que el de las menudencias.

ARTÍCULO 319.- El transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal, se hace mediante barriles, bidones o tanques cisternas de material permitido y en vehículos que reúnan las condiciones exigidas en el presente Capítulo y Artículo 224.

ARTÍCULO 320.- Los vehículos destinados al transporte de chacinados o embutidos, están de acuerdo a las disposiciones del presente Apartado y los Artículos 298 y 299 y no pueden transportarse juntamente o en los mismos vehículos destinados al transporte de carne fresca o congelada.

ARTÍCULO 321.- Las reses, media reses y cuartos congelados, protegidos con tela de algodón o plásticos, debe transportarse en vehículos térmicos que aseguren conservación.

ARTÍCULO 322.- Cuando el transporte de huevos frescos se realice en vehículos abiertos, esto deben contar con los elementos necesarios para protegerlos de las inclemencias del tiempo. El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos refrigerados.

2.3.- TRANSPORTE DE PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA DE MAR Y DE RIO

ARTÍCULO 323.- Dentro del presente Apartado están incluidos todos los transportes de productos de la pesca.

ARTÍCULO 324.- Los vehículos para transporte deben observar las siguientes condiciones:

1) caja metálica compacta, o de madera forrada con zinc N° 14 o material similar aprobado, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras, con



puertas y aberturas de cierre herméticos, debiendo tener estas, burletes para evitar pérdidas del material transportado o filtraciones;

2) cuando los productos transportados no se hallen congelados, son acondicionados con hielo en proporción 2:1 (2 de hielo, 1 de pescado);

3) la caja no puede sobrepasar en ningún caso el nivel de los bordes de la caja del vehículo, más de 20 centímetros.

ARTÍCULO 325.- Igualmente, los vehículos de transporte de pescado y otros productos de la pesca de mar y río, deben cumplimentar las exigencias de los Artículos 224 y 225 del presente Capítulo.

2.4.- TRANSPORTE DE PRODUCTO DE PANIFICACION

ARTÍCULO 326.- Dentro del presente apartado están incluidos los transportes de pan, masas, facturas, galletas, galletitas, pastas, discos de empanadas, pre pizzas y todo otro producto de panificación.

ARTÍCULO 327.- Los vehículos que se utilicen además de los requisitos existentes en el presente Capítulo, deben reunir los siguientes requisitos:

1) poseer cúpula hermética;

2) los productos deben colocarse en recipientes especiales. Cuando se trata de unidades de panificación no envasados, los recipientes deben estar forrados interiormente con lienzo o plástico blanco, al igual que la cobertura. Las mismas deben estar siempre en perfecto estado de higiene y aseo;

3) las facturas, masas y otros productos similares, son colocados en bandejas metálicas o de otro material autorizado y cobertura de plásticos o similar, ubicándose en estanterías.

2.5.- TRANSPORTE DE AGUAS GASEOSAS Y BEBIDAS

ARTÍCULO 328.- Dentro del presente Apartado, están incluidos los transportes de bebidas alcohólicas, soda, en sifón o botellas y similares.



ARTÍCULO 329.- El transporte de dichos productos se hace en cajones o esqueletos que reúnan al máximo de seguridad para su conservación. Los vehículos para el transporte de soda en sifones preferentemente son totalmente cubiertos y tienen aberturas en las partes laterales a los efectos del retiro del producto.

ARTÍCULO 330.- En ningún caso en los vehículos de reparto de soda en sifones puede haber existencia de envases vacíos o llenos ajenos o distintos a la marca del reparto.

2.6.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE ALMACEN

ARTÍCULO 331.- Se ajustan a lo dispuesto en los Artículos 298 y 299 de la presente Ordenanza y disposiciones generales del presente Capítulo.

2.7.- TRANSPORTE DE HIELO Y HELADOS

ARTÍCULO 332.- Se ajustan a lo dispuesto en los Artículos 298 y 299 del presente y disposiciones generales del presente Capítulo; debiendo poseer sistema adecuado de mantenimiento de los productos en óptimas condiciones de frío.

2.8.- TRANSPORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

ARTÍCULO 333.- Los vehículos deben reunir como mínimo los siguientes requisitos:

- 1) tener toldo o similar, aprobado, que proteja convenientemente el producto de la acción de las inclemencias del tiempo;
- 2) entre el techo y la parte superior de los productos transportados, exigir una mínima distancia de 0,50 metros.

2.9.- TRANSPORTE DE GAS

ARTÍCULO 334.- Todo vehículo que se utilice para el transporte o reparto de garrafas, micro garrafas o cilindro dentro del ejido urbano, debe estar inscripto ante el



Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental, conforme a las disposiciones del presente Apartado.

ARTÍCULO 335.- A los efectos en el Artículo anterior el Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental habilita el vehículo en las condiciones previstas en el presente Capítulo. Previa a la inscripción dispuesta en el Artículo 334 el Departamento de Tránsito verifica la carga máxima del vehículo y si el mismo reúne las condiciones necesarias para transitar y Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental controla todo lo indicado en este Capítulo.

ARTÍCULO 336.- La caja portante del vehículo es abierta, el piso y costados de madera dura o material antichisposo contando por lo menos con un 50% (por ciento) de superficie abierta y contar al ras del piso con 10 centímetros de luz, a fin de asegurar una amplia ventilación. Las barandas deben tener una altura tal que igual o supere la altura total de carga. Los vehículos que transportan garrafas o cilindros no pueden transportar simultáneamente otras mercaderías.

ARTÍCULO 337.- El caño de escape de estos automotores deben terminar en la vertical de bajada de la caja portante y estar dotado de arrestallamas, pudiendo ser este último del tipo desmontable (para utilizar solamente al entrar en las plantas de envasado o en los depósitos). El caño de escape debe pasar a una distancia mínima de 0,50 centímetros del depósito de combustible.

ARTÍCULO 338.- Están equipados con doble sistema de frenos, de acción independiente entre sí. Uno hidráulico y otro de mano. El sistema de frenado es simultáneo sobre las cuatro ruedas.

ARTÍCULO 339.- El depósito de combustible para uso del vehículo está alejado del motor y del caño de escape a una distancia mínima de 0,50 metros.

ARTÍCULO 340.- En todo momento en las cubiertas deben apreciarse los dibujos en la banda de rodamiento.



ARTÍCULO 341.- En los vehículos los envases deben quedar fijados en posición vertical, si tienen aro protector pueden transportarse hasta en tres camadas: si no tienen aro protector en una camada únicamente.

ARTÍCULO 342.- Queda prohibido el uso de vehículos de 2 y 3 ruedas y el transporte de garrafas o tubos llenos o vacíos, en vehículos de transporte colectivo de pasajeros o en vehículos de carga conjuntamente con otros materiales, a excepción de la su propio consumo (no más de 20 kilogramos) de gas licuado por vehículo. En los camiones se pueden transportar dentro de la ciudad hasta 2.000 kilogramos de gas y su carga máxima total no puede sobrepasar el máximo autorizado por el fabricante del vehículo en cada caso.

Los vehículos deben poseer ruedas posteriores duales, cuando la capacidad de transporte (producto más los envases) supere los 1.500 kilogramos.

ARTÍCULO 343.- Estos vehículos deben guardarse únicamente en los depósitos, no pueden mantenerse estacionados sin chofer o acompañante en la vía pública, mientras se hallan cargados con garrafas o tubos llenos o vacíos. No se permite tampoco que se efectúe en ellos trabajos de reparación en caliente, hallándose cargados.

ARTÍCULO 344.- En las operaciones de cargas y descargas no se puede detener más de un vehículo por cuadra.

ARTÍCULO 345.- La descarga de las garrafas mayores de 15 kilogramos se amortigua mediante el uso de cojines o amortiguadores de sogas. Para los tubos se utiliza la carretilla tipo rampa o elemento que cumpla similar función, quedando terminantemente prohibido arrojar del camión al piso las garrafas o tubos, ya sean unidades llenas o vacías.

ARTÍCULO 346.- Los vehículos de transporte de envases de gas deben estar provistos de dos (2) matafuegos, uno de gas carbónico de un (1) kilogramo en la cabina y el otro



del mismo tipo de polvo seco de cinco (5) kilogramos en la caja portante, ambos en lugares de acceso deben contar con una bandera roja en parte superior del vehículo y en forma bien visibles.

ARTÍCULO 347.- Todo vehículo destinado al transporte de gas debe llevar en sus costados las inscripciones Transporte de Gas con especificación del nombre y domicilio del distribuidor y en sus tres lados la leyenda en tipo bien visible Peligro Explosivo. Para los camiones las letras de la primera inscripción debe tener 10 centímetros de alto y las de la segunda 15 centímetros como mínimo.

ARTÍCULO 348.- El conductor o acompañante de un vehículo destinado al transporte de gas no puede fumar en, sobre o cerca del automotor que conduce si el mismo está cargado con envases llenos o vacíos usados.

ARTÍCULO 349.- Las empresas son responsables de que el personal de servicio a cargo de un vehículo de transporte de gas licuado de petróleo, sea idóneo para el caso y conozca las disposiciones de la presente Ordenanza debiendo además tener conocimiento suficiente de defensa contra el fuego.

ARTÍCULO 350.- Cada uno de los vehículos por los cuales se solicita habilitación debe estar asegurado por responsabilidad civil a terceros en la cobertura mínima exigida por la Superintendencia de Seguros de la Nación y por daños materiales a terceros en igual cobertura.

3.- INCOMPATIBILIDADES

ARTÍCULO 351º.- Un mismo vehículo no pueden transportar productos encuadrados dentro de distintos apartados del presente Capítulo, como tampoco puede transportar sustancias que no sean las autorizadas para cada caso.

4.- TRANSPORTES QUE NO CUENTEN CON ESPECIFICACION PROPIA



ARTÍCULO 352.- Deben cumplimentar las prescripciones del Punto 1 y ajustarse además a las condiciones de los vehículos con capítulo propio, que sean utilizables, para el transporte que se desea habilitar.

5.- GENERALIDADES

ARTÍCULO 353.- Todos los vehículos de transporte de alimentos y bebidas que figuran en el presente Capítulo, deben llevar una inscripción sobre la estructura del vehículo, en forma fija y permanente con letras de molde en idioma castellano, en tamaño no menor de cinco (5) centímetros y que exprese: "Transporte de Sustancias alimenticias - Habilitación Municipal N°".

ARTÍCULO 354.- Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por el incumplimiento de las disposiciones del presente Capítulo, la Municipalidad puede disponer la suspensión o retiro de la habilitación conferida, el decomiso de las mercaderías que transporte, el secuestro del o los vehículos en infracción, cuando medien razones de falta de habilitación, seguridad, y salubridad.

6.- RENOVACION DE LA HABILITACION

ARTÍCULO 355.- Todos los vehículos habilitados para el transporte de alimentos y bebidas, deben renovar la habilitación anualmente, en el plazo que oportunamente sea fijado y abonando las tasas que se establezcan en la respectiva Ordenanza Impositiva.

CAPÍTULO VI

LOCALES DE EXPANSION

1.- CINES Y TEATROS

ARTÍCULO 356.- Se entiende por salas cinematográficas, a los locales especialmente contruidos o adaptados con destino a la proyección habitual de películas, a las que el



público tenga libre acceso, ya sea con entradas pagas o gratuitas y cualesquiera sean los motivos a que se destinen los fondos recaudados.

ARTÍCULO 357.- En la construcción de salas cinematográficas y teatros, se prohíbe utilizar madera y otros materiales combustibles como elementos resistentes. Dichos materiales solo pueden emplearse como revestimiento decorativos; los cortinados son de material ininflamable o empapados en sustancias ignífugas.

ARTÍCULO 358.- Ninguna sala cinematográfica o teatro puede habilitarse al público, sin previa comprobación del servicio de incendio. En cada sala debe colocarse extintores en lugares accesibles y prácticos, a razón de uno por cada cien metros cuadrados de superficie de piso. Los propietarios deben mantener permanentemente el equipo en condiciones de ser usado de inmediato en el plano o croquis, (Artículo 2 Inciso 4) de la presente Ordenanza) debe indicarse la ubicación, tipo, cantidad, y capacidad de los extintores.

ARTÍCULO 359.- Los accesos normales a las salas deben tener un ancho de un metro lineal de abertura lineal, cualquiera sea la capacidad de la sala.

ARTÍCULO 360.- Aparte de las aberturas normales de accesos al público, toda sala debe tener salidas independientes, auxiliares, para todos los casos que sea imposible utilizar las aberturas comunes. Ninguna abertura de emergencia puede tener menos de dos metros lineales de ancho.

ARTÍCULO 361.- Todas las salidas deben tener su correlatividad inscripción o señal indicadora, perceptible en la oscuridad, por medio de dispositivos luminosos, fosforescentes o cualquier otro medio de dispositivos luminosos, fosforescentes o cualquier otro método.

ARTÍCULO 362.- Para los accesos y salidas normales y de emergencia, se emplean puertas vaivén o de cualquier otro tipo, que no impida ni obstaculicen la salida



inmediata del público en cualquier momento, y su apertura debe realizarse hacia afuera de la sala o por el sistema de latientes para su fácil evacuación en caso de siniestros.

ARTÍCULO 363.- Los pasillos interiores tienen un ancho mínimo de un metro en salas de quinientos espectadores de capacidad. Este ancho se aumentara en diez centímetros por cada cien asientos que superen esta cantidad. Un pasillo puede servir hasta quince butacas de cada lado y por filas. Igual proporción se exige para los casos en las salas tengan segundos pisos u otras secciones.

ARTÍCULO 364.- Las butacas deben ir fijados al piso. Sus medidas mínimas son: 0,50 metros, entre ejes de brazos; 0,40 metros de profundidad utilizable de asiento; 0,50 metros de altura de respaldo; ancho de respaldo igual al del asiento; 1/7 (un séptimo) de inclinación hacia atrás en el respaldo con respecto a la vertical. Entre el respaldo y el asiento no puede haber una luz mayor de 0,01 metros y cada fila de butacas debe estar separada de la fila inmediata por una distancia no menor de 0,45 metros.

ARTÍCULO 365.- En toda sala cinematográfica o teatro se exigen los siguientes servicios sanitarios, de acuerdo a la capacidad de los mismos:

1) hombres:

- a) 1 lavabo cada 500 espectadores o fracción de 100;
- b) 1 retrete cada 500 espectadores o fracción de 100;
- c) 1 mingitorio cada 200 espectadores o fracción de 50;

2) mujeres:

- a) 1 lavabo cada 500 espectadores o fracción de 100;
- b) 1 retrete cada 200 espectadores o fracción de 100.

ARTÍCULO 366.- Los detalles constructivos de los servicios sanitarios se ajustan a las disposiciones del Capítulo IV, punto 1.6 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 367.- La cabina de proyección y su acceso deben, ser independientes de los locales destinados al público y están convenientemente aislados de aquellos.



ARTÍCULO 368.- Las salas disponen del siguiente sistema de iluminación:

- 1) graduación: para iluminación de la sala se adoptan dispositivos que permitan iluminarla gradualmente hasta su estado normal, debiendo hacerse a la inversa cuando se deba iniciar la proyección;
- 2) luces de seguridad: en todas las salas es obligación la colocación de un sistema de seguridad que proyecte una luz difusa, en color amarillo o rojo, el cual se coloca en la pared a una altura no mayor de 20 centímetros sobre el nivel del piso y a un (1) metro de distancia una de la otra. Deben iluminarse también con luces de seguridad los accesos, escaleras o escalones ubicados dentro de la sala;
- 3) luces de emergencia: es obligación instalar un sistema automático de luces de emergencia que funciona cuando por cualquier circunstancia se interrumpa la iluminación.

ARTÍCULO 369.- Las salas deben instalar un sistema de renovación forzada de aire y posee además aberturas naturales de entrada y salida de aire del salón, que directamente lleguen al exterior y aseguren una ventilación eficaz, con prescindencia del funcionamiento de los equipos automáticos.

ARTÍCULO 370.- Toda sala cinematográfica y teatros, están provistas de un hall de entrada cuyas dimensiones mínimas son de 1 metro cuadrado por cada 20 espectadores de capacidad de la sala, sin contar el espacio ocupado por bares y otras dependencias anexas. Dichos negocios pueden instalarse en el hall con las debidas condiciones estéticas e higiénicas. En ningún caso pueden tener puertas que comuniquen con la sala de proyección.

ARTÍCULO 371.- El hall puede ser utilizado como sala de fumar siempre que esté equipado con los correspondientes extractores de aire u otros equipos autorizados de ventilación y además separado por una antecámara de la sala propiamente dicha.

ARTÍCULO 372.- Las boleterías u oficinas de administración, si las hubieren, se colocan de manera tal que no obstaculicen la libre circulación del público, quedando prohibida la permanencia de personas y la colocación de objetos en lugares cercanos a



las puertas de acceso, que dificulten la entrada y salida del público o que de cualquier manera interrumpan la libre circulación de este.

ARTÍCULO 373.- Las salas cinematográficas y teatros habilitados, que a la fecha de la presente Ordenanza no se ajusten a la misma, se les otorga un plazo de acuerdo a los trabajos a realizar, a efectos de que concreten las adecuaciones mínimas exigidas.

ARTÍCULO 374.- Las salas donde únicamente se utilicen para representaciones teatrales, tienen, además las instalaciones y locales que sean necesarios para el mejor cumplimiento de sus actividades, como ser camarines, sanitarios y dependencias afines.

2.- OTROS LOCALES DE ESPARCIMIENTO

ARTÍCULO 375.- Se rigen por las disposiciones del presente Capítulo, los locales de esparcimiento que se indican a continuación y de acuerdo a las características que se establecen por cada género de actividad:

- 1) cabaret: establecimiento donde se presentan atracciones o variedades o mujeres contratadas para bailar o alternar con el público, uniformadas o no, donde se pueden servir comidas;
- 2) club nocturno-dancing-boite: establecimiento donde se realizan bailes, se expenden bebidas y el precio de la consumición signifique una erogación especificada o se establezca una consumición mínima en carácter de entrada;
- 3) confitería con baile: establecimiento donde se realicen baile, se expendan debidas alcohólicas y analcohólicas, se cobren o no entrada para acceso;
- 4) wiskería: establecimiento donde preferentemente se expenden bebidas alcohólicas, con ejecución o no de música y atendido parcial o totalmente por personal femenino;
- 5) restaurant con espectáculo: establecimiento donde se expenden comidas, se realizan bailes o se presentan atracciones.

ARTÍCULO 376.- Los locales mencionados en el artículo anterior, deben cumplimentar los requisitos de habilitación de comercio indicado en el Capítulo I.



ARTÍCULO 377.- Se establece las siguientes superficies mínimas, que es computada tomando la pista de baile, el bar, y lugar asignado para la colocación de mesas y sillas, todo ello dentro de un mismo ambiente:

- 1) cabaret 120 metros cuadrados;
- 2) club nocturno-dancing-boite: 60 metros cuadrados;
- 3) confitería con baile: 80 metros cuadrados.

ARTÍCULO 378.- Los locales mencionados en los artículos anteriores son construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos de yeso o cemento alisado, pisos de mosaicos; autorizándose el uso de pisos de madera en la pista de baile; en el caso de piso de cemento alisado se exige el uso de alfombras que lo cubra totalmente. Altura mínima, 3 metros a contar del nivel del piso hasta el cielorraso.

ARTÍCULO 379.- Las cocinas de los establecimientos mencionados se ajustan a las disposiciones correlativas del Capítulo IV, punto 1.1, de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 380.- Los vestuarios y servicios sanitarios, para ambos sexos, se ajustan a las disposiciones del Capítulo IV, punto 1.6, de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 381.- El titular de la habilitación municipal o encargados y personal a su cargo evitan que se promuevan desordenes, escándalos que afecten la moral y las buenas costumbres.

ARTÍCULO 382.- Cuando razones de interés público lo aconsejen, previo informe competente, pueden disponerse el cese de actividades o procederse a la clausura del establecimiento, en especial cuando la música, canto, aplausos y otras manifestaciones o ruidos trasciendan el ámbito del local al exterior o causas vecinas o estén contravención a las disposiciones del Capítulo XIII.

ARTÍCULO 383.- En los establecimientos mencionados en los artículos precedentes está prohibido:

- 1) la existencia de salas reservadas;



2) la permanencia y acceso de menores de 18 años, excepto en confiterías bailables hasta la hora reglamentaria;

3) la venta o exhibición de artículos que no se consumen en el interior.

ARTÍCULO 384.- Los servicios contra incendios son adecuados a las necesidades de los establecimientos y colocados en los lugares, cantidad y tipo exigido por bomberos de la policía de misiones, debiendo indicarse en el croquis la ubicación de los mismos de acuerdo a informe de organismo competente.

ARTÍCULO 385.- Las puertas de acceso y salida a estos establecimientos, destinadas al público, en locales de superficie mayor de 50 metros cuadrados, abren hacia el exterior y son tipo vaivén. Si existieran escaleras, estas son de mampostería con pasamanos. El acceso a estos locales tiene que ser directo desde el exterior. Cuando el ancho de la escalera supere 1.80 metros la misma debe llevar pasamanos al medio.

ARTÍCULO 386.- Los horarios de funcionamiento de estos establecimientos se hallan establecidos en la ordenanza de nocturnidad del Municipio.

ARTÍCULO 387.- Los establecimientos que se indican a continuación deben ajustarse a las condiciones de higiene y funcionamiento que establecen los capítulos respectivos y a las disposiciones del presente Capítulo, en razón de las actividades que desarrollen:

- 1) cafés, bares, restaurantes, confiterías y hoteles donde se ejecuten música o se presenten atracciones o espectáculos, ya sea contratados o ejecutados por personas del público, sin bailes;
- 2) hoteles donde se realicen bailes, cuando la entrada sea libre y no están por lo tanto limitados a sus exclusivamente;
- 3) establecimientos que por su similitud puedan encuadrarse en las definiciones del Artículo 275.

CAPÍTULO VII

PELUQUERIA Y AFINES - HABILITACION Y LOCALES



ARTÍCULO 388.- Las peluquerías, casas de peinados, barberías, manicuras, pedicuras y masajistas que realicen sus actividades en establecimientos propios o que agregados a hoteles, casas de baños, colegios, clubes y otras instituciones, presten sus servicios profesionales al público, al igual que las personas que se dediquen a prestar dicho servicios en el domicilio de sus clientes, deben inscribirse en los registros municipales. Los locales donde se practiquen los servicios mencionados en el presente Artículo están sujetos a la inscripción e inspección mencionados en el Capítulo I y solo pueden ser habilitados previa verificación de las condiciones de los mismos que realizarán por intermedio de la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 389.- Los locales donde se ejerzan las actividades mencionadas en el artículo anterior, son de material aprobado por la Dirección de Obras Particulares, con una superficie mínima de 16 metros cuadrados, tienen pisos impermeables y los techos son de mampostería, yeso o cualquier otro material que reúna las condiciones de higiene exigidas en la presente Ordenanza. Deben contar con la pileta de agua caliente y fría, instalada con su correspondiente desagüe y poseer un baño para el uso del público que concurre a los mismos.

ARTÍCULO 390.- En caso de desarrollarse más de una actividad del rubro en un mismo comercio, estas deben efectuarse en locales separados, pudiendo ser compartimientos cuya división se realiza con materiales aprobados por los Departamentos Técnicos Municipales.

ARTÍCULO 391.- Los servicios de peluquerías y afines se prestan en locales destinados exclusivamente a tal efecto. Los locales, sillones, sillas, lavatorios y demás muebles y utensilios existentes en ellos, deben encontrarse en adecuadas condiciones de aseo y conservación y son desinfectados por sus propietarios periódicamente o cuando la autoridad municipal lo considere necesario. Los locales no pueden tener comunicación directa con habitaciones ocupadas como dormitorios o comedores, ni tampoco con locales donde se elaboren, depositen o expendan sustancias alimenticias.



ARTÍCULO 392.- En los locales deben existir recipientes destinados a contener los elementos que haya sido utilizados y que deben ser lavados y desinfectados.

2.- UTILES E INSTRUMENTOS

ARTÍCULO 393.- Los útiles e instrumentos que se empleen en los negocios de peluquerías, deben ser desinfectados y esterilizados toda vez que hayan sido utilizados, para lo cual son sometidos a los siguientes procedimientos:

- 1) los paños, toallas y útiles que no se deterioren por la acción del calor, son desinfectados al vapor de agua en autoclave, a temperatura de 120°C;
- 2) los útiles y el cabello utilizables para usos ulteriores, que puedan deteriorarse por la acción del calor, son sometidos durante un tiempo no menor de 8 horas en cámaras herméticas a la fumigación con formalina en proporción de 5 gramos por metro cúbico;
- 3) los instrumentos o útiles que no puedan ser sometidos a los procedimientos por diversas causas y aquellos que lo permitan, deben ser desinfectados por agua hirviendo durante 15 minutos, o quemando a la llama o sumergidos 15 minutos en cualquiera de las soluciones siguientes: hipocloritos de sodio al 5%, calentado entre 40 a 50° C; formol al 10% bicloruro de mercurio al 1%, soluciones bactericidas del tipo del Espadol, Lysoform, D.G.6 y otras sustancias aprobadas por la autoridad sanitaria municipal. En todos los casos estas soluciones deben estar a temperatura ligeramente superior a la del ambiente para favorecer la acción desinfectante de las mismas.

ARTÍCULO 394.- Las toallas, paños y elementos similares deben ser desinfectados luego de cada uso y mantenidos permanentemente limpios y se procede al decomiso e inutilización sin más trámite, de todos aquellos elementos que se encuentren sucios, deteriorados o manchados con tintura.

ARTÍCULO 395.- Se prohíbe el uso colectivo de objetos que no puedan ser desinfectados.

3.- PERSONAL



ARTÍCULO 396.- La persona a cargo del local del rubro debe poseer título habilitante para ejercer la actividad, otorgado por instituciones oficiales o privadas con control o reconocimiento oficial.

ARTÍCULO 397.- Sera obligatorio para todos los que desarrollen tareas en locales, ya sean propietarios o empleados, el uso de uniformes, que consiste en chaquetas de colores claros, las que deben mantenerse en todo momento en buenas condiciones de higiene y libreta sanitaria actualizada.

CAPÍTULO VIII

NATATORIOS, BALNEARIOS, RECREOS Y CAMPING

1.- NATATORIOS

ARTÍCULO 398.- Se fija para las instituciones, clubes, empresas, y personas físicas o jurídicas que posean piletas de natación para uso público, la obligación de solicitar y renovar anualmente el permiso de habilitación y cumplir y hacer cumplir a su personal y usuarios los requisitos exigidos en los artículos siguientes.

ARTÍCULO 399.- Los permisos para habilitar piletas de natación se deben solicitar ante la Municipalidad, agregando el plano respectivo, debidamente aprobado por el Departamento de Obras Particulares, con indicación de los siguientes datos:

- 1) nombre de la institución, empresa o persona física o jurídica que lo gestione y domicilio de la misma;
- 2) ubicación de la pileta;
- 3) longitud, ancho, y profundidad de sus secciones;
- 4) sistema de llenado;
- 5) sistema de purificación y renovación del agua;
- 6) tiempo de la renovación del agua;
- 7) horario de funcionamiento;
- 8) funcionara por temporada o todo el año;
- 9) si es cubierta o a cielo abierto;



- 10) número de duchas y vestuarios;
- 11) nombres y apellidos de los profesionales médicos designados para examen o atención del público;
- 13) nombres y apellidos del personal salvavidas;
- 14) fecha exacta del comienzo de actividades.

ARTÍCULO 400.- Se establece que la Municipalidad tiene a su cargo el otorgamiento y renovación de los permisos de habilitación de las piletas de natación de uso público, previa intervención de los organismos técnicos pertinentes:

- 1) el departamento de obras particulares: deja expresa constancia de la aprobación del final de obras de la pileta y si los detalles agregados en la solicitud coinciden con los trabajos realizados;
- 2) el departamento de bromatología y saneamiento ambiental: informa respecto a las condiciones del agua de la piscina en punto a calidad bacteriológica, equilibrio ácido base, limpieza, irritabilidad, temperatura y demás caracteres vinculados a su empleo, dejando constancia del cumplimiento de los requisitos de los usuarios, especialmente en lo reactivo a la existencia de médicos destacados por el club, empresa o persona propietaria de la pileta para la atención al público y en lo referente a la desinfección de las dependencias, muebles y ropas utilizadas por los bañistas, al igual que los vestuarios, baños, accesos, capacidad de espectadoras, iluminación y todo lo concerniente al ordenamiento y seguridad del público dentro del local.

ARTÍCULO 401.- El agua de la pileta se cambia totalmente cada cuarenta y ocho horas. En su defecto debe poseer filtro clorinador de circulación y purificación con capacidad suficiente para renovarla en el término de cuatro horas.

ARTÍCULO 402.- La bomba alimentadora de agua trabaja por lo menos diez horas al día, con el objeto de renovar el agua de la pileta. En el agua de alimentación se disuelve sulfato de cobre a razón de 3 gramos por cada metro cúbico de agua bombeada. La entrada y salida del agua se la pileta con recirculación debe asegurar el cambio de dicho elemento mediante una corriente uniforme y sin que se produzcan zonas de estancamiento.



ARTÍCULO 403.- El Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental tiene a su cargo el contralor químico bacteriológico del agua de la pileta y lo hace en forma regular y periódica de garantizar el agregado del cloro en proporción tal que en cualquier momento o lugar de la piscina, el cloro residual no sea menos de 0,2 miligramos por litro. El ph estará entre 7,2 y 8. Si se comprueba que las condiciones del agua representan un peligro para la salud de los bañistas, se procede a su inmediata clausura.

ARTÍCULO 404.- El club, empresa o persona autorizada o propietaria de la piscina, se obliga a eliminar la presencia en el agua de cualquier sustancia extraña.

ARTÍCULO 405.- Las instalaciones sanitarias para ambos sexos están preferentemente separadas. El material empleado para pisos y paredes son de superficies pulidas e impermeable. Los pisos tienen pendientes y desagües para el fácil lavado con mangueras. Se coloca una ducha, un mingitorio y un lavatorio cada (40) cuarenta bañistas e inodoros cada (30) treinta bañistas.

ARTÍCULO 406.- Todos los días se procede a la higienización, desinfección y desinsectación de los pisos, paredes, bancos, roperos y cualquier otro mueble de la dependencia, empleado para los bañistas, sin perjuicio de volverlo a hacer cada vez que las circunstancias así lo requieran y así lo disponga la inspección municipal.

ARTÍCULO 407.- Queda prohibido el alquiler de toda indumentaria para baño.

ARTÍCULO 408.- Para prevenir la infección de los pies causada por hongos, se coloca una bandeja de unos 0,80 metros por 0,05 metros de profundidad, conteniendo una solución de hipoclorito al 0,5% de cloro residual u otro funguicida.

ARTÍCULO 409.- El titular de la pileta debe asegurar la existencia de una guardia médica o de enfermería permanente durante el horario de funcionamiento, a los efectos de la prestación de primeros auxilios.



ARTÍCULO 410.- En cada establecimiento se habilita una dependencia especial para las curaciones de urgencia y se la dotará del botiquín sanitario reglamentario.

ARTÍCULO 411.- Cada piscina debe tener durante las horas de actividad un bañero guardavidas, por lo menos. El o los bañeros deben aprobar un examen de capacitación, en el lugar y hora que indique la autoridad sanitaria municipal y poseen libreta sanitaria actualizada. Estos requisitos son ineludibles y también lo cumplen los bañeros de las piletas municipales y balnearios municipales, sometidas o no al régimen de concesión. Todo personal de guardavidas estará provisto de un equipo que le permite efectuar salvamentos.

ARTÍCULO 412.- Toda persona, cualquiera sea su edad y sexo, que desee utilizar la pileta, debe someterse previamente a un examen médico. La certificación es extendida por el o los médicos autorizados por el club, empresa o persona titular, y se renueva cada mes. El certificado se entrega en la administración cada vez que se haga uso de la pileta y el encargado entrega al bañista una ficha de metal que está obligado a tenerla consigo y devolverla al retirarse del natatorio.

ARTÍCULO 413.- Cuando se comprobare que una persona haya contraído una enfermedad posterior a la obtención del certificado, que lo inhabilite para el uso de la pileta; se le retira el certificado, pudiendo renovarlo cuando su estado de salud lo permita.

ARTÍCULO 414.- No se permite la entrada a la pileta con aplicaciones de grasa, aceites y similares sobre la piel, al igual que los vendajes de cualquier tipo.

ARTÍCULO 415.- La Municipalidad habilita en cada caso, un Registro de Piletas Públicas de Natación, donde se hacen constar, en forma general, el nombre de la institución, club, empresa o persona que lo posea y su ubicación y de modo específico, la siguiente información:



- 1) nombre, apellidos y domicilios de los médicos designados para la extensión de certificados de salud y prestación de primeros auxilios y horario que cumplen; al igual que el personal de enfermería;
- 2) nombres, apellidos y domicilios del personal de guardavidas y horario que cumplen;
- 3) horario de comienzo y cierre de actividades;
- 4) sistema de llenado de la pileta;
- 5) sistema de renovación de agua;
- 6) análisis químico bacteriológico efectuado y resultados obtenidos;
- 7) fecha de comienzo y cierre de actividades;
- 8) longitud, profundidad y capacidad de la pileta;
- 9) máxima cantidad de bañistas;
- 10) cantidad de baños y vestuarios;
- 11) fecha y número de habilitación;
- 12) inspecciones realizadas, actas labradas, infracciones comprobadas y sanciones recaídas;
- 13) clausuras y motivos determinantes.

ARTÍCULO 416.- El Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental es el encargado de vigilar y controlar los caracteres físicos químicos y bacteriológicos y demás condiciones del agua; exigir el estricto cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos establecidos para el público y los guardavidas previstos respecto a los baños, vestuarios, dependencia y todo lo relativo al ordenamiento y seguridad de los usuarios dentro del local.

ARTÍCULO 417.- El agua de los natatorios públicos y su control deben adecuarse a los requisitos exigidos en la Resolución N° 889 del 11/07/85 del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación, pasan a formar parte de la presente Ordenanza.

2.- BALNEARIOS - RECREOS - CAMPING - CLUBES

ARTÍCULO 418.- Los balnearios, recreos, camping y clubes de acceso público deben cumplir con los requisitos higiénico sanitarios establecidos en el presente Capítulo.



ARTÍCULO 419.- La habilitación y contralor del funcionamiento de los balnearios y recreos, en lo que concierne a la presente Ordenanza de la Municipalidad.

ARTÍCULO 420.- Al solicitarse el permiso de habilitación, el interesado presenta un plano detallado de sus instalaciones y una memoria descriptiva del establecimiento.

2.1.- BALNEARIOS

ARTÍCULO 421.- Todo balneario público cuenta con los siguientes locales:

- 1) vestuarios separados por sexos;
- 2) locales sanitarios separados por sexos;
- 3) local de administración.

ARTÍCULO 422.- Los locales enumerados en el artículo anterior tienen la altura mínima de 3 metros.

ARTÍCULO 423.- Los vestuarios, al igual que los muebles, reúnen las condiciones exigidas en el Capítulo IV, punto 1.6.

ARTÍCULO 424.- En el local de vestuario se ubicará una fuente de agua para beber.

ARTÍCULO 425.- Los sanitarios se ubican anexo al local vestuario y cuentan con los retretes y lavabos en la siguiente proporción:

- 1) damas: un retrete por cada 100 bañistas; un lavabo y una ducha para cada 100 bañistas;
- 2) caballeros: un mingitorio por cada 100 bañistas y un retrete, un lavabo y una ducha por cada 200 bañistas.

ARTÍCULO 426.- Los servicios sanitarios se ajustan a las disposiciones contenidas en el Capítulo IV, punto 1.6., en cuanto a detalles constructivos al Inciso 4), del Artículo 17.



ARTÍCULO 427.- En el local de vestuario como de servicio sanitario, queda prohibido el uso de alfombras o rejillas de material adsorbentes.

ARTÍCULO 428.- Tanto en balnearios como en recreos, queda prohibido el alquiler de toda indumentaria de baño.

2.2.- RECREO - CAMPING Y CLUBES

ARTÍCULO 429.- Los locales donde se sirven, preparen o almacenen alimentos y bebidas, no deben estar en comunicación directa con vestuarios, dependencias sanitarias y recintos destinados a albergar animales.

ARTÍCULO 430.- Los locales mencionados en el artículo anterior, deben reunir las condiciones exigidas para locales similares, según el Capítulo IV, Punto 1, al igual que el local destinado a cocina.

ARTÍCULO 431.- El personal que presta servicios en estos establecimientos deben poseer libreta sanitaria actualizada y es obligatorio el uso del informe respectivo (Artículo 21 y 22 del Código Alimentario Argentino).

ARTÍCULO 432.- Si la importancia del local así lo requiere, debe poseer vestuarios y servicios sanitarios para el personal, en un todo de acuerdo al Capítulo IV, Punto 1.6.

ARTÍCULO 433.- Todo local para alojamiento de este tipo de establecimientos, dispone de una superficie no inferior a 6 metros cuadrados y ningún lado menor de 2 metros.

ARTÍCULO 434.- Se exige como mínimo, por cada cuatro habitaciones destinadas a alojamiento, de un baño con: inodoro, lavabo, bidet y duchas provistas de agua caliente y fría.

3.- DISPOSICIONES DE CARACTER GENERAL



ARTÍCULO 435.- Queda prohibido el uso de toallas y todo otro objeto de tocador de uso común.

ARTÍCULO 436.- Queda prohibida la presencia de animales domésticos en inmediaciones de natatorios, balnearios, recreos, camping y clubes; para lo cual debe contar con un cerco perimetral.

ARTÍCULO 437.- Todo establecimiento de balneario, recreos o campings cuenta con agua potable distribuida por cañerías.

ARTÍCULO 438.- Las aguas servidas y afluentes cloacales no pueden ser arrojadas a la superficie del terreno, a las playas ni al cursos de agua, sin haber sido sometidas previamente a un tratamiento de depuración que asegure la inocuidad de las mismas. Los establecimientos mencionados en el presente Capítulo cuentan con sistema de eliminación de excretas a través de cámaras sépticas y pozo absorbente.

ARTÍCULO 439.- Las basuras, residuos y demás desechos sólidos, son depositados en recipientes metálicos con tapas bien ajustadas y retirados en un término no mayor de 24 horas.

El número de recipientes debe tener en cuenta el número de personas asistentes al lugar, para evitar se arrojen residuos fuera de los mismos y ser colocados en lugares estratégicos. La autoridad sanitaria municipal puede solicitar se incremente el número de recipientes si considere necesario.

CAPÍTULO IX

CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES

1.- DESINSECTACION Y DESRRATIZACION OBLIGATORIA DE LOCALES PUBLICOS, DE ALIMENTO, PREDIOS Y VEHICULOS



ARTÍCULO 440.- A partir de la fecha de la presente Ordenanza, quedan obligados a efectuar la desinsectación y desratización, todo los locales que se indican en el artículo siguiente, y los predios, baldíos, vehículos de transporte de alimentos y pasajeros que circulan por este Municipio, ya que estos (locales y vehículos) sean utilizados por sus propietarios, inquilinos u ocupantes legales.

ARTÍCULO 441.- Quedan comprendidos en la obligatoriedad indicada en el Artículo 440, todos los locales que elaboren, expendan, fraccionen, vendan o almacenen cualquier tipo de sustancias o productos alimenticios, como ser: panaderías, fábricas de pastas, sederías, despensas, supermercados, carnicerías, depósitos al por mayor, almacenes, kioscos, bares, restaurantes, comedores, parrilladas, fábricas de jugos, fábricas de chacinados, pescaderías, pastelerías, confiterías y así mismo cines, teatros, salas de entretenimientos, confiterías bailables, locales nocturnos, salas de reuniones, gimnasios, salones de belleza, peluquerías, casas de baños turcos o saunas o similares, sanatorios, clínicas, consultorios donde trabajan masajistas, pedicuros o actividades afines, todos los vehículos de transportes alimentos y de pasajeros urbanos, provinciales, interprovinciales (salvo que presenten certificación de haber realizado este trabajo en otra jurisdicción municipal), los vehículos de transporte escolar, expresos, taxis, hoteles, hospedajes, casas de pensión, residenciales, moteles.

ARTÍCULO 442.- Se declara asimismo la obligatoriedad la desinsectación y desratización de todos aquellos locales comerciales, industriales, viviendas, predios habitados o deshabitados, baldíos que sin efectuar en el Artículo 441, pueden representar peligro de propagación de vectores y roedores. Esta causal es determinada por la Municipalidad.

ARTÍCULO 443.- El o los propietarios de las actividades mencionadas en los Artículos anteriores, que se nieguen o no realicen dichos trabajos, son posibles de las sanciones previstas en la Ordenanza Impositiva en vigencia, sin perjuicio de disponerse la clausura del local.



ARTÍCULO 444.- Todos los locales y vehículos comprendidos en los Artículos precedentes, deben exhibir en lugar visibles el comprobante de haber realizado dichos trabajos, otorgado por organismos nacionales o provinciales. Si la constancia proviniera de una institución o empresa privada, esta debe estar habilitada por la Municipalidad y haber dado cumplimiento a las disposiciones del presente Capítulo y Decreto Provincial N° 919/75.

ARTÍCULO 445.- Se establece para todos los locales indicados en los artículos precedentes la obligatoriedad de realizar desinsectación y desratización de los mismos cada seis (6) meses; con excepción de taxis y vehículos de transporte de pasajeros de cualquier tipo y de alimentos, en que las tareas de desinsectación se realizan mensualmente, al igual que los cines, teatros y salas de esparcimiento. Igualmente se realizan las tareas mencionadas, cuando lo indique como necesario la autoridad municipal.

2.- EMPRESAS FUMIGADORAS Y DESRRATIZADORAS

ARTÍCULO 446.- Las empresas o particulares que se dediquen a tareas de fumigación, desinsectación y desratización, deben inscribirse en la Municipalidad, debiendo cumplir con las exigencias de los Artículos siguientes y del Decreto Provincial N° 919/75.

ARTÍCULO 447.- Las personas inscriptas deben cumplimentar los siguientes puntos:

- 1) proporcionar información actualizada sobre el personal empleado, indicando edad, actividad, datos sobre examen médico de suficiencia para aquellas personas que están vinculadas a los plaguicidas los que deben ser renovados cada seis (6) meses;
- 2) informar sobre las fumigaciones de plaguicidas que sean utilizados en las operaciones, indicando porcentaje, tanto de los principios activos, como de los inertes;
- 3) presentar una memoria explicativa de los métodos de preparación y aplicación de los plaguicidas para los diferentes artrópodos y roedores, indicando las medidas de precaución que hay de tomar se en el local donde se van a realizar los trabajos;
- 4) informar sobre las características de los equipos que son utilizados;
- 5) indicar los elementos de protección de que son provisto el personal operario;



- 6) enviar a la autoridad sanitaria municipal, para su aprobación, toda la propaganda que difundan sobre control de artrópodos y roedores;
- 7) enviar a la autoridad sanitaria municipal, en forma mensual del 1 al 5 del mes siguiente, la lista de los trabajos efectuados, indicando el plaguicida usado con su dosis y concentración, así como el nombre y dirección de los responsables de los comercios o casas particulares u oficinas públicas que recibieron los servicios.

ARTÍCULO 448.- Las operaciones de las empresas son sometidas a la vigilancia de la autoridad sanitaria municipal, la que puede aplicar sanciones desde multas hasta solicitar la suspensión de la autorización concedida cuando se observe cualquier irregularidad, advierta peligro para las personas o compruebe incumplimiento de cualquiera de las disposiciones de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 449.- Todo cambio de propietario o local, o variación en el personal responsables, requiera la aprobación previa de la municipalidad.

ARTÍCULO 450.- El local que sirve de base de operaciones, depósitos, formulación y funcionamiento, debe:

- 1) tener divisiones para cada una de las operaciones que realicen en el mismo;
- 2) reunir buenas condiciones de higiene y seguridad del trabajo;
- 3) estar aislado de viviendas, comercios destinados a la fabricación, almacenamiento, expendio o preparación de alimentos, lugares públicos o privados donde se atienda al público, establecimientos educacionales, asistenciales o de recreación;
- 4) disponen de servicios sanitarios, duchas y vestuarios con capacidad suficiente para la cantidad de personas que desarrollan tareas, dado que los trabajos deben cumplir con normas sanitarias muy severas por el tipo de productos que manejan;
- 5) deben disponer que lavado y desactivado de las ropas de trabajo se realice diariamente para evitar intoxicaciones.

ARTÍCULO 451.- Las empresas deben indicar la ubicación de sus locales de administración y depósitos de plaguicidas y solventes, aclarando tipo y cantidad de los productos almacenados, formulas detalladas de los mismos y casas proveedoras.



ARTÍCULO 452.- Las empresas deben contar con la dirección técnica, que está a cargo de profesional o técnico especializado, el que debe registrar su inscripción en un Registro Especial a cargo de la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 453.- Pueden ser directores técnicos de estas empresas, los siguientes profesionales y técnicos: ingeniero químico, ingeniero sanitario o en salud pública, bioquímico, doctor o licenciado en química, doctor en ciencias veterinarias o médico veterinario, técnico en saneamiento o ingeniero agrónomo.

ARTÍCULO 454.- Al realizar los trabajos, la empresa debe dejar al responsable del local o del domicilio, una cartilla haciendo constar: fecha y hora del comienzo y término de la operación; ambiente y sitios que han sido tratados; métodos usados para aplicar el producto; precauciones que deben seguir los habitantes de las viviendas; fórmula completa de las sustancias empleadas haciendo mención de los componentes activos y sustancias auxiliares (con sus respectivas recomendaciones). Durante las tareas de desinsectación debe estar presente el responsable técnico de la empresa.

ARTÍCULO 455.- Se prohíbe a las empresas, atribuir inocuidad, en propaganda y promociones de ventas para plaguicidas o tareas de desinsectación.

ARTÍCULO 456.- En la preparación, aplicación o manipulación de plaguicidas deben utilizarse los equipos de protección personal que a continuación se detallan, los que deben ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene:

- 1) mameluco: tipo enterizo de mangas largas, de cualquier color;
- 2) cascos;
- 3) máscaras del tipo protector de boca y nariz para aplicaciones corrientes y del tipo protector de boca, nariz y ojos para fumigaciones;
- 4) guantes de goma que cubran la mano y comprendan parte de la manga del mameluco;
- 5) botas de goma de media caña.



ARTÍCULO 457.- Cuando se trate de trabajos a realizar en depósitos, fraccionadoras y elaboradoras de productos alimenticios, hoteles, pensiones o similares, salas de espectáculos públicos, se debe comunicar a la autoridad sanitaria municipal con 24 horas de anticipación, en día hábil y en caso de realizarse los trabajos en días inhábiles debe comunicarse el día hábil anterior por medio de formulario, que conste dirección y nombre del responsable del comercio en que se efectúa el tratamiento y características del citado local.

ARTÍCULO 458.- Queda expresamente prohibido fumar o comer desde el inicio de una tarea de fumigación, desinsectación, desinfectación o esterilización, hasta que se de por terminada la misma. Esta prohibición rige para el personal y para los habitantes de la vivienda tratada y el personal del comercio o industria donde se realizan las tareas.

CAPÍTULO X

ABASTECIMIENTO DE AGUA

1.- POZOS EXCAVADOS Y PERFORADOS - CONDICIONES SANITARIAS

ARTÍCULO 459.- Los pozos excavados y perforados para el abasto de agua ubicados en zonas no servidas por cañerías públicas, para evitar contaminación, deben ajustarse a las condiciones mínimas exigidas por las normas sanitarias vigentes; las que pueden ser requeridas a el Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental, al igual que los gráficos y esquemas de construcción que fueran necesarias.

2.- DESINFECCION DE ABASTO DE AGUA

ARTÍCULO 460.- Se declara obligatorio por parte de los usuarios de pozos excavados y perforados a proceder a su tratamiento y desinfección.

ARTÍCULO 461.- La Municipalidad a través de su Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental, asesora a particulares, entidades y empresas, sobre métodos y periodicidad de la desinfección de abastos individuales de agua.



ARTÍCULO 462.- Las fábricas y comercios de alimentos, que por su ubicación, no posean agua proveniente de abastos públicos, tienen la obligación de efectuar la desinfección mencionada en el Artículo 460, cada (15) días y cuando la autoridad sanitaria municipal así lo determine.

3.- FLUORACION DE ABASTOS DE AGUA

ARTÍCULO 463.- Juntamente con organismos técnicos provinciales se trata de lograr que la población del municipio consuma agua con adecuado tenor de flúor.

CAPÍTULO XI

DISPOSICION DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

1.-TRATAMIENTO DOMICILIARIO Y COMERCIAL DE LIQUIDOS RESIDUALES

ARTÍCULO 464.- Las aguas servidas domiciliarias y comerciales son tratadas por el sistema semidinámico compuesto por cámara séptica, con o sin campo nitrificante antes de ser vertidos al pozo absorbente. Además puede ser utilizado el sistema de cámara séptica y filtro biológico de contacto.

ARTÍCULO 465.- Para la instalación de cualquiera de estos sistemas es indispensable que exista una provisión abundante de agua distribuida por cañerías a las distintas dependencias del edificio a servir.

ARTÍCULO 466.- Se prohíbe a partir de la fecha la instalación de letrinas en el radio cubierto con servicio de agua corriente. Las que existieran en la actualidad deben ser clausuradas en un plazo no mayor de treinta (30) días de la intimación. Caso contrario son clausuradas por la Municipalidad sin perjuicio de las sanciones previstas en la presente Ordenanza.



ARTÍCULO 467.- Las zonas que cuentan con sistema de alcantarillado, es obligatoria su conexión por parte de los frentistas (comercios, viviendas, y todo otro predio habitado).

CÁMARA SEPTICA

ARTÍCULO 468.- La capacidad de las cámaras se fija en base al gasto diario de 24 horas. Para computar el número de personas en casas de familia se considera dos (2) personas por dormitorio. No se instalan cámaras sépticas con capacidad menor a 2.000 litros (2 metros cúbicos).

ARTÍCULO 469.- La profundidad útil no es menor a 1,20 metros ni excede a 2 metros. El fondo de la cámara puede tener declive hacia la entrada de los líquidos para que los sedimentos que allí se acumulen no disminuyan la capacidad útil de la cámara.

ARTÍCULO 470.- La Municipalidad a través del Departamento de Saneamiento Ambiental, asesora convenientemente a particulares, comerciantes y empresas, sobre detalles constructivos y capacidad de cámaras sépticas a construirse y su puesta en funcionamiento; igualmente verifica las medidas durante la construcción de la misma.

ARTÍCULO 471.- Para los desagües de cocinas, ya sean domiciliarios, o de establecimientos comerciales, donde los residuos contienen cantidades apreciables de sustancias grasas, es obligatorio instalar antes de la cámara séptica un interceptor de grasas con período de detención teórico de 30 minutos como mínimo. En caso contrario hay que incrementar la superficie de la cámara en un 40%.

CAMPO NITRIFICANTE

ARTÍCULO 472.- El efluente de la cámara séptica es tratado en un campo nitrificante construido por caños de barro cocido, hormigón comprimido u otro tipo cualquiera, de 0,10 metros de diámetro como mínimo, con juntas abiertas. Dicha cañería va colocada dentro de una zanja.



ARTÍCULO 473.- La Municipalidad, a través del Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental, asesora convenientemente a particulares, comerciantes y empresas sobre formas de construcción y medidas de campos nitrificantes.

POZOS DE ABSORCION

ARTÍCULO 474.- Los pozos de absorción se construyen a una distancia mínima de 15 metros de los de captación de agua propios y de predios vecinos; a 2 metros de la línea divisoria de aguas abajo del escurrimiento subterráneo con respecto a los pozos de captación de agua.

ARTÍCULO 475.- La Municipalidad, a través de su Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental asesora convenientemente a particulares, comerciantes y empresas sobre formas de construcción y medidas de pozos de absorción y su ubicación en el terreno.

CÁMARA SEPTICA Y FILTRO BIOLOGICO

ARTÍCULO 476.- A efectos de optimizar el servicio de eliminación de excretas y aguas servidas, se sugiere la instalación de cámara séptica y filtro biológico de contacto (de flujo inverso), cuyas características técnicas y constructivas fueron determinadas por el Departamento de Salud Ambiental del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación y que es facilitado a los interesados por el Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental de la Municipalidad.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

ARTÍCULO 477.- Queda terminantemente prohibido utilizar como sumideros los pozos de agua.



ARTÍCULO 478.- Los pozos colmatados se vacían con ayuda de carros atmosféricos procediéndose a su clausura y cegado definitivo. Los líquidos, previa desinfección del contenido vacían en los sitios de volcado, los que son previamente autorizados por la autoridad sanitaria municipal.

ARTÍCULO 479.- Los pozos de absorción fuera de uso se rellenan hasta el nivel del terreno.

2.- DESAGUES INDUSTRIALES

ARTÍCULO 480.- Los líquidos residuales provenientes de plantas industriales se ajustan a las disposiciones contenidas en Decretos Provinciales N° 2149/88 y 1666/89.

ARTÍCULO 481.- La Municipalidad tiene a su cargo la supervisión de los desagües industriales, para lo cual puede requerir, de ser necesario, la colaboración de entes técnicos ya sean nacionales o provinciales, para el mejor cumplimiento de sus funciones.

3.- LIQUIDOS RESIDUALES EN LA VIA PÚBLICA Y CURSOS DE AGUA

ARTÍCULO 482.- Se establece la prohibición absoluta por parte de propietarios de viviendas, comercios e industrias, arrojar o canalizar a la vía pública o cursos de agua, líquidos residuales de cualquier naturaleza, ya sean proveniente de pozos de absorción, lavaderos, lavado de vehículos y cualquier otra actividad.

ARTÍCULO 483.- Para el lavado de veredas, la Municipalidad establece un horario que debe ser respetado, bajo apercibimiento de la aplicación de las sanciones previstas en la Ordenanza Impositiva en vigencia, no permitiéndose el lavado de vehículos en la acera o vía pública.



ARTÍCULO 484.- La autoridad sanitaria municipal es la responsable del contralor del cumplimiento de lo dispuesto en el presente Apartado y es el organismo encargado de la aplicación de sanciones cuando corresponda.

CAPÍTULO XII

ALMACENAMIENTO Y RECOLECCION DE BASURAS

1.- ALMACENAMIENTO DOMICILIARIO

ARTÍCULO 485.- Se establece que a partir de la fecha de la presente Ordenanza, es obligatorio el uso de bolsas de polietileno cerradas, de hasta (10) kilogramos para depositar las basuras, las que son depositadas en cestos contenedores, que están obligatoriamente colocadas en los frentes de los solares urbanos habitados, a la espera de la recolección.

ARTÍCULO 486.- Queda prohibido el uso de envases abiertos, latas, cajas, cajones y similares, cualquiera sea su tamaño.

ARTÍCULO 487.- Se establece que los usuarios del servicio de recolección de basuras, deben depositar las mismas en la forma indicada precedentemente, quedando prohibido depositar las mismas, antes de las 2 horas anteriores a la fijada para el comienzo de la recolección.

ARTÍCULO 488.- Cuando se trate de residuos fuera de lo normal, de una vivienda, comercio o industria, como ser botellas, tierra, hierro y otros, debe solicitarse un servicio especial a la Municipalidad, el cual es facturado de acuerdo al arancel vigente.

2.- BASURAS EN LA VIA PÚBLICA Y CURSOS DE AGUA

ARTÍCULO 489.- Queda prohibido arrojar basuras, residuos domiciliarios, comerciales, industriales, escombros, en lugares no destinados a dicho efecto. Si las mismas fuesen arrojadas desde algún vehículo, el conductor y el propietario responden



solidariamente por la infracción. Queda igualmente prohibido arrojar basuras en cursos de agua.

ARTÍCULO 490.- Queda expresamente prohibido cualquier tipo de tareas de recupero de residuos en lugares habilitados para arrojar basuras y en la vía pública.

ARTÍCULO 491.- Cuando se compruebe casos de incumplimiento a las disposiciones del artículo anterior, se da intervención a las autoridades policiales y si se tratare de menores de edad, se da intervención al Defensor de Menores de la jurisdicción.

ARTÍCULO 492.- La acumulación de basuras, residuos y similares en terrenos baldíos o domicilios, hace responsable al titular del predio, a quién se le imputan los gastos que demande a la Municipalidad la limpieza e higienización del mismo.

3.- RESIDUOS COMERCIALES

ARTÍCULO 493.- Los recipientes utilizados para residuos en comercios, industrias, edificios de oficinas y viviendas, deben reunir las siguientes condiciones:

- 1) ser a prueba de agua;
- 2) estar provistos de tapa ajustada;
- 3) ser resistentes al herrumbre;
- 4) ser de estructura fuerte para resistir la manipulación;
- 5) ser fáciles de llenar, vaciar y limpiar;
- 6) ser de tamaño de acuerdo para que, cuando están llenos, puedan ser manipulados por una sola persona;
- 7) estar provistos de asas o de una agarradera.

ARTÍCULO 494.- El peso total del recipiente y contenido, se limita a treinta (30) kilogramos.

ARTÍCULO 495.- Los recipientes deben ser ubicados en lugares que se encuentren alejados lo más posible de la vista y contacto con el público.



ARTÍCULO 496.- Los recipientes se ubican preferentemente sobre estantes hechos con varillas de hierro que deben tener el fondo de tabla y sostener los envases por lo menos a una distancia de (30) centímetros del suelo.

ARTÍCULO 497.- Los recipientes, una vez realizada la recolección, deben ser de inmediato lavados e higienizados convenientemente, debiendo el agua que se utiliza para la limpieza, eliminarse a través de la red cloacal, siendo además conveniente rociar los recipientes y estantes con insecticidas.

4.- LIMPIEZA DE BALDIOS Y DESMALEZAMIENTOS

ARTÍCULO 498.- Todo propietario o responsable de fincas que se encuentren en estado de abandono y descuido, ya sean baldíos, edificios en construcción o fuera de uso, está obligado a mantener libre de malezas y proceder a su desinfección o desratización si fuese necesario.

ARTÍCULO 499.- La inobservancia de lo establecido precedentemente hace pasible al propietario o responsable, además de la sanción correspondiente, al pago de la limpieza general del inmueble por parte de personal municipal.

5.- RESIDUOS Y REZAGOS FORESTALES

ARTÍCULO 500.- Se establece la obligatoriedad de instalar hornos incineradores en toda industria radicada dentro de la jurisdicción de éste Municipio, que deba proceder a la eliminación de residuos o rezagos forestales.

ARTÍCULO 501.- El Departamento de Bromatología y Saneamiento Ambiental provee un plano tipo elaborado a los efectos de lo establecido en el artículo anterior, y es de aplicación para aquellas industrias cuya producción no superen los 500 metros cuadrados de madera blanda o 1.000 metros cuadrados de madera dura o sus equivalentes.



Las industrias cuya producción supere la cantidad precitada, debe ampliar proporcionalmente la capacidad del horno acorde a su producción.

ARTÍCULO 502.- La Municipalidad puede autorizar la instalación de los hornos incineradores de caracteres constructivos o especificaciones técnicas que difieran del plano tipo, siempre y cuando quede fehacientemente demostrado que reúnen los requisitos exigidos.

ARTÍCULO 503.- Fijase un plazo de noventa (90) días para el cumplimiento de lo establecido en el Artículo 500, para aquellas industrias que se encuentren en funcionamiento a la fecha, en la jurisdicción municipal.

ARTÍCULO 504.- El Departamento Ejecutivo no habilita nuevas radicaciones industriales que no contemplen la instalación de horno incinerador.

CAPÍTULO XIII

CONTAMINACION SONORA

1.- DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 505.- Queda prohibido dentro de los límites del ejido municipal causar, producir o estimular ruidos innecesarios o excesivos que propagándose por vía aérea o sólida, afecten o sean capaces de afectar al público, ya sea en ambientes públicos o privados, cualquiera fuere la jurisdicción que sobre estos se ejercite y el acto, hecho o actividad de que se trate.

ARTÍCULO 506.- Las disposiciones del presente Capítulo son aplicables a toda persona de existencia física o jurídica, esté o no domiciliada en el Municipio, cualquiera fuere el medio de que sirva y aunque éste hubiera sido matriculado, registrado, patentado o autorizado en otra jurisdicción.



2.- RUIDOS INNECESARIOS

ARTÍCULO 507.- Se considera que causa, produce o estimula ruidos innecesarios con afectación al público:

- 1) la circulación de vehículos con llantas de hierro sobre calles empedradas, asfaltadas u hormigonadas;
- 2) la circulación de vehículos de tracción mecánica desprovistos de silenciador de escapes;
- 3) la circulación de vehículos que provoquen ruidos a ajustes defectuosos o desgaste de motor, frenos, carrocería, rodaje u otras partes del mismo, carga imperfectamente distribuida, o mal asegurada u otras circunstancias;
- 4) circulación de vehículos dotados de bocinas de tonos múltiples, o desagradables, bocinas de aire comprimido, sirenas o campanas; salvo que fuesen necesarios por el servicio público que prestan, como vehículos policiales, bomberos, ambulancias;
- 5) el uso de bocinas, salvo en caso de emergencia, para evitar accidentes de tránsito;
- 6) las aceleradas a fondo (picadas) aún con pretexto de ascender por calles en pendientes, calentar o probar motores y actividades anexas;
- 7) mantener el vehículo con el motor en marcha a altas revoluciones;
- 8) desde las 22 a las 06 horas, el armado o instalación en ámbitos públicos, por particulares, de tarimas, cercas, quioscos o cualquier otra instalación similar;
- 9) toda clase de propaganda o difusión o cualquier tipo de propaganda, inclusive no comercial, realizada de viva voz, con amplificadores o altavoces tanto desde el interior de los locales y hacia el ámbito público como desde éste, sea efectuada desde vehículos o sin estos. Se excluyen de esta prohibición el pregón de diarios, desde las 06 horas hasta las 22 horas;
- 10) el patinaje en ámbitos públicos, salvo en lugares especialmente destinados para ello;
- 11) la realización de fuegos de artificio, cantos o ejecuciones musicales en ámbitos públicos, salvo en casos excepcionales previamente autorizados por la Municipalidad;
- 12) desde las 22 horas a las 06 horas, el uso de campanas de iglesias o templos de cualquier credo religioso;



- 13) transitar por la vía pública o viajar en vehículos de transporte colectivo con radios en funcionamiento, grabadores o equipos de sonido, aún a bajo volumen. Solo se permite escuchar estos aparatos en público mediante auricular individual de inserción;
- 14) las cargas y descargas de mercaderías y objetos de cualquier naturaleza, fuera de horario y lugar determinados por normas sobre el particular;
- 15) el funcionamiento de cualquier tipo de maquinarias, motor o herramientas fijadas rígidamente a paredes medianeras o elementos estructurales sin tomarse las medidas de aislación necesarias para atenuar suficientemente la propagación de vibraciones o ruidos;
- 16) cualquier otro acto, hecho o actividad semejante a los enumerados precedentemente y que no estuvieran expresamente incluidos, son considerados a todos los efectos del presente Capítulo en carácter de ruidos innecesarios;
- 17) no se permite el trabajo en talleres, aserraderos y cualquier otra actividad comercial o industrial que provoque ruidos que trasciendan los límites del predio entre las 13:00 y las 15:00 horas y las 22:00 a 6:00 horas (del día siguiente), de lunes a sábados y los domingos y feriados durante todo el día;

3.- RUIDOS EXCESIVOS

ARTÍCULO 508.- Se consideran ruidos excesivos, con afectación del público los causados, producidos o estimulados por cualquier vehículo automotor que exceda los niveles máximos especificados para vehículos en particular.

ARTÍCULO 509.- Se consideran ruidos excesivos con afectación al público, los causados, producidos o estimulados por cualquier acto, hecho o actividad de índole industrial, comercial, social, deportiva o cualquier otra, que supere los niveles máximos previstos en el cuadro que sigue:

	RUIDOS AMBIENTES	PICOS 7-60 P/H	PICOS 1-6 P/H POCO RECIENTES
Ámbito	Noche – Día	Noche – Día	Noche: 22-06 hs. Día: 06-22 hs.



I	35 db	45 db	45 db	50 db	55 db	55 db
II	45 db	45 db	55 db	65 db	65 db	70 db
III	50 db	50 db	60 db	70 db	65 db	75 db

ARTÍCULO 510.- Se considera como ámbito I, al hospitalario o de reposo y abarca todos los alrededores de todos los edificios hospitalarios, sanatorios, clínicas y escuelas del municipio; ámbito II, a la zona residencial, de viviendas, no incluidas en los ámbitos I y III, y ámbito III, al industrial y abarca los alrededores de fábricas e industrias y complejos industriales del Municipio. Se incluyen en éste los bordes de las rutas de acceso a ciudades y pueblos (nacionales y provinciales).

ARTÍCULO 511.- Los establecimientos industriales, comerciales, deportivos sociales a instalarse con posterioridad a la sanción de la presente ordenanza, deben adoptar antes de comenzar a funcionar, todas las medidas y previsiones técnicas tendientes a evitar que los ruidos a producir no excedan los niveles previstos en el Artículo 509.

4.- MAXIMOS PERMISIBLES

ARTÍCULO 512.- Se establecen los siguientes niveles máximos de ruidos permisibles:

- 1) calderas industriales: 110 decibelios;
- 2) talleres industriales metalúrgicos: 90 decibelios;
- 3) calles y avenidas muy transitadas (de día): 80 decibelios;
- 4) oficinas públicas, bancos, supermercados: 70 decibelios;
- 5) restaurantes, confiterías y afines: 60 decibelios;
- 6) salas de conferencias, pequeñas oficinas: 50 decibelios;
- 7) calles urbanas o residenciales (de noche): 40 decibelios;
- 8) aulas escolares, bibliotecas: 40 decibelios;
- 9) áreas residenciales, hoteles, departamentos, viviendas (de noche): 35 decibelios;
- 10) teatros, iglesias, oratorios: 35 a 40 decibelios;
- 11) hospitales (de noche) en habitaciones cerradas: 35 a 40 decibelios;
- 12) salas de música, estudios de radio y televisión: 30 a 35 decibelios;



13) parques y paseos públicos (de noche): 20 a 30 decibelios.

Se deja establecido que en ningún lugar de trabajo el nivel de ruido continuo equivalente durante 8 (ocho) horas no puede superar los 90 decibelios, Inciso 1).

5.- RESPONSABILIDADES

ARTÍCULO 513.- Responden solidariamente con los que causan, produzcan o estimulen ruidos innecesarios o excesivos, quienes colaboren en la realización de la infracción o faciliten la misma en cualquier forma.

ARTÍCULO 514.- De los ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por los dependientes, responderán solidariamente con éstos, aquellos de quienes los mismos dependan.

ARTÍCULO 515.- En caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por animales o cosas, responden sus propietarios, o quienes de ellos se sirven, o los tengan bajo cuidado o guarda.

ARTÍCULO 516.- En caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por menores de 18 años o personas sujetas a tutelas, responden sus representantes legales o quienes los tengan a su cuidado.

ARTÍCULO 517.- Cuando el medio por el cual se causa o estimula ruidos excesivos o innecesarios fuera un vehículo, responden solidariamente el propietario del mismo y el conductor.

6.- SANCIONES

ARTÍCULO 518.- Son de aplicación las sanciones especificadas en el Código de Faltas del Municipio de Apóstoles y los montos fijados en la Ordenanza Impositiva Anual.



7.- APLICACION

ARTÍCULO 519.- Las dependencias técnicas municipales son los organismos encargados de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente Capítulo y además proponen las reformas que estimen procedentes, requiriendo en los casos en que se consideren necesario la colaboración técnica de organismos nacionales o provinciales.

CAPÍTULO XIV

HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

ARTÍCULO 520.- Se entiende por establecimientos industriales a todos aquellos destinados a la elaboración, transformación o reparación de maquinarias, equipos y productos de cualquier naturaleza, sean o no comestibles.

1.- DE LOS LOCALES

1.1.- CONDICIONES DE SEGURIDAD ESTRUCTURAL

ARTÍCULO 521.- Todos los edificios industriales, permanentes o temporarios, son de construcción que asegure evitar el riesgo de desplome. Los techos presentan suficiente resistencia a condiciones normales de viento y otros factores climáticos y cuando sea necesario, para evitar suspensión de cargas. Los cimientos y pisos presentan resistencia suficiente para sostener con seguridad las cargas para las cuales han sido calculados y ningún cimiento o piso es sobrecargado.

1.2.- CONSTRUCCION, MODIFICACIONES Y REPARACIONES

ARTÍCULO 522.- En toda construcción, ampliación, modificación o reacondicionamiento de edificios de locales industriales los planos respectivos son sometidos previamente a consideración y aprobación del Departamento de Obras Particulares del Municipio.



1.3.- CONDICIONES DE HIGIENE

ARTÍCULO 523.- Los materiales de construcción deben guardar relación directa con la naturaleza del trabajo y la higiene del mismo. La altura entre el piso y el techo debe ser de no menos de 3,50 metros, para permitir la salida sin inconvenientes de gases, humos y polvos y la circulación del aire. La superficie no es menor de 2 metros cuadrados por cada operario que trabaje en el local. Los talleres tienen una capacidad mínima de 7 cúbicos por persona, y en los laboratorios, cocinas, oficinas y otros, la capacidad mínima es de 10 metros cúbicos. Debe asegurar, por métodos autorizados, una permanente ventilación, para mantener el estado de pureza favorable a la salud y evitar la elevación de la temperatura.

Los pisos deben estar perfectamente nivelados y son impermeables para permitir su fácil higienización. Las paredes son lisas, impermeables, blanqueadas con cal y protegidas con una capa de pintura que facilite su lavado, por lo menos hasta 2 metros sobre el nivel del suelo.

Los techos deben ser lisos e impermeables. Las salidas de los locales industriales están provistas de puertas que abran de adentro afuera y en cantidad suficiente para permitir la evacuación rápida del local y están libres y no obstruidas por mercaderías no objetos de ninguna clase. Los locales de trabajo deben poseer ventanas en comunicación con el exterior.

1.4.- REQUISITOS DE ESPACIOS MINIMOS

ARTÍCULO 524.- Los locales de trabajo tienen como altura mínima, 3,50 metros desde el piso al techo. El número máximo de operarios que se encuentren en el local no debe exceder de una persona por 10 metro cúbico.

1.5.- OCUPACION DEL PISO Y ESPACIO PARA EL TRANSITO



ARTÍCULO 525.- No se permite la acumulación de maquinaria y cualquier otro tipo de elemento en los pisos, de manera tal que resulte peligroso para el libre tránsito de los operarios. Las partes de los pisos sobre los cuales se transitan son suficientemente llanas y continuas para permitir la fácil circulación y acarreo de materiales y para evitar resbalones, tienen tratamiento antideslizante.

1.6.- ABERTURAS DE PISOS Y PAREDES

ARTÍCULO 526.- Las aberturas para las escalas y escaleras se resguardan por todos los lados expuestos, excepto la entrada, por barandillas y pasamanos permanentes.

Todas las aberturas de las paredes que están a menos de 1 metro del piso tienen una altura de por lo menos 0,75 metros y de ancho por lo menos 0,45 metros y desde las cuales haya una caída de más de 2 metros, están firmemente encerradas y resguardadas por barandillas fijas. Todas las barandillas están construidas de madera, tubos o metal que asegure suficiente resistencia.

1.7.- ESCALERAS

ARTÍCULO 527.- Todas las escaleras, plataformas y descansos ofrecen suficiente resistencia para soportar una carga móvil no menor de 500 kilogramos por metro cuadrado, con factura de seguridad de cuatro. Las escaleras, exceptuando la de servicio, es decir las que dan acceso a las plataformas para mantenimiento y otras actividades, deben tener no menos de 1,10 metros de ancho sin obstrucciones, exceptuando los pasamanos. Con excepción de las escaleras de servicio, los escalones, excluyendo salientes, no tienen más de 0,20 metros ni menos de 0,13 metros de altura. Todas las escaleras que tengan cuatro contrapeldaños o más se protegen con barandillas en todo lado abierto. Las barandillas se construyen de madera, tubos u otro metal resistente. La anchura libre de escaleras de servicio, tales como las escaleras de salas de máquinas, calderas o similares, son de por lo menos 0,60 metros. Se prohíbe para cualquier efecto, las escaleras tipo caracol.



ARTÍCULO 528.- Escaleras fijas, pasadizos, vías y plataformas elevados. Todas las partes metálicas o herrajes de las escaleras son de acero, hierro forjado, fundición maleable u otro material equivalente. Los pasadizos, vías y plataformas de trabajo o pisos elevados con lados descubiertos que están a más de 2 metros sobre el nivel del piso o del terreno, tienen que estar resguardados por todos los lados descubiertos por barandillas o pasamanos, al igual que todas las vías o plataforma construidos sobre transportadores o maquinarias.

ARTÍCULO 529.- Todos los lugares de trabajo o tránsito tienen iluminación, natural, artificial o mixta, apropiada a las operaciones que se ejecute. Siempre que sea factible, se utiliza iluminación natural.

Se intensifica la iluminación de máquinas peligrosas, lugares de tránsito con riesgo de caídas, escaleras y salidas de emergencia.

2.- ILUMINACION ARTIFICIAL - CALIDAD

ARTÍCULO 530.- Se incorpora iluminación artificial cuando falte luz natural o para áreas donde ésta no sea suficiente. La iluminación es de intensidad uniforme y ampliamente distribuida para evitar sombras internas y contrastes violentos y libres de deslumbramientos directos o reflejados. Cuando sea necesaria iluminación intensa en un lugar, puede obtenerse mediante combinación de iluminación general de la complementaria. La iluminación complementaria es instalada de modo tal que evite deslumbramientos.

2.1.- INTENSIDAD

ARTÍCULO 531.- Las intensidades mínimas de iluminación artificial según las distintas tareas que se ejecuten, son las siguientes:

- 1) en patios, galerías y demás lugares de paso, 20 lux;



- 2) operaciones en las que la distinción de detalles no sea esencial, tales como manipulación de mercaderías a granel, materiales gruesos y pulverización de productos, 50 lux;
- 3) cuando sea necesaria una pequeña distinción de detalles, como en la fabricación de productos semi acabados de hierro y acero, montajes simples, tareas en salas de máquinas, ascensores, embalajes, almacenes, depósitos, vestuarios, cuartos de aseo, 100 lux;
- 4) si es esencial una distinción moderada de detalles como en los montajes, medios, trabajos en máquinas, costura de tejidos claros o productos de cuero, industrias de conserva y carpintería mecánica, 200 lux;
- 5) siempre que sea esencial la distinción media de detalles como trabajos medios en banco de taller o en máquinas, acabado de cuero, tejidos en colores claros, y trabajos de oficina en general, 300 lux;
- 6) el trabajo en que sea indispensable una fina terminación de detalles, bajo condiciones de constante contraste, durante largos períodos de tiempo; tales como montaje delicados, trabajos finos en banco de taller o máquina, pulimento y biselado de vidrios, tejido en colores oscuros, máquinas de oficina y dibujo artístico o líneas, 500 a 1.000 lux;
- 7) actividades que exijan una distinción extremadamente fina o bajo condiciones de contraste extremadamente difícil, como montajes extrafinos, pruebas con instrumento de precisión, talleres de joyería y relojería, costura en tejidos de colores oscuros, grabado, litografía y otros trabajos finos de imprenta, 1.000 lux.

2.2.- ILUMINACION DE EMERGENCIA

ARTÍCULO 532.- En todo establecimiento industrial, se establece un sistema automático de encendido de la iluminación de emergencia para cuando se interrumpa el sistema general de iluminación. Este sistema de emergencia debe ser capaz de producir y mantener, por lo menos durante una hora una intensidad mínima de 5 lux en todos los sectores del edificio y su fuente de energía debe ser independiente de las instalaciones del sistema general de iluminación.



ARTÍCULO 533.- Las normas IRAM - AADL-J- 20-06 Julio 1.972 - CDU. 628971 ,Luminotecnia - Iluminación artificial de interiores - Niveles de Iluminación, pasan a formar parte de la presente Ordenanza.

3.- VENTILACION

3.1.- DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 534.- Los locales de trabajo mantienen por medios naturales o artificiales, condiciones atmosféricas adecuadas para evitar el insuficiente suministro de aire, el aire detenido o viciado, las corrientes dañinas, el calor o el frío excesivos, los cambios repentinos de temperatura y además evitar la humedad o la sequedad excesivos y olores desagradables.

3.2.- PROTECCION PARA TRABAJADORES AL AIRE LIBRE

ARTÍCULO 535.- No se permite el trabajo al aire libre, para lo cual es necesario que se dispongan de cobertizos techados, con el objeto de protegerlos contra la lluvia y el viento.

4.- INSTALACIONES ELECTRICAS

4.1.- PROTECCION CONTRA CONTACTOS EN LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS ELECTRICOS.

ARTÍCULO 536.- Para la protección contra los riesgos de contacto con las masas de las instalaciones que puedan quedar accidentalmente en tensión, se adoptan, en corriente alterna, uno o más de los dispositivos siguientes:

1) puesta a tierra de las masas. Las masas deben de estar unidos eléctricamente a una toma de tierra o a un conjunto de tomas de tierra interconectada, que tengan una resistencia apropiada. Las instalaciones deben estar permanentemente controladas por un dispositivo que indique automáticamente la existencia de cualquier defecto de aislamiento, o que separe automáticamente la instalación a la parte de la misma en la que está el defecto de la fuente energía;



- 2) de corte automático o de aviso;
- 3) por doble aislamiento de los equipos y máquinas eléctricas.

4.2.- INACCESIBILIDAD DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS

ARTÍCULO 537.- Todo el recinto de una instalación de alta tensión debe estar protegido desde el suelo por el cierre metálico con una altura máxima de 2,20 metros provistos de señales de advertencia de peligro de alta tensión, para impedir el acceso a las personas ajenas al servicio.

4.3.- PROTECCION DE EQUIPOS DE SOLDADURA ELECTRICA

ARTÍCULO 538.- Las masas de cada aparato de soldadura están puestos a tierra, así como uno de los conductores del circuito de utilización de la soldadura. La superficie exterior de los porta electrodos a mano y en lo posible sus mandíbulas, están aisladas. El soldador y sus ayudantes en las operaciones propias de la función disponen y utilizan vinchas, capuchas o pantallas para protección de su vista y discos o manoplas para proteger sus manos, mandriles de cuerpo y botas.

4.4.- DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 539.- Para los motores pequeños, alumbrado y servicio general interno de las plantas industriales, se recomiendan las instalaciones de 10 o 220 voltios. Todos los interruptores, reóstatos, cajas de fusibles, motores y demás elementos, situados a una distancia de 2,40 metros de un piso o plataforma de trabajo, deben estar encerrados o protegidos de tal manera que impidan el contacto accidental con las partes vivas o sea, con carga eléctrica, cualquiera sea su tensión. Los interruptores deben disponerse de manera que quedan en su posición de abierto, para impedir que alguno de ellos se cierre accidentalmente, cuando haya hombres trabajando en las líneas o en el equipo controlado por los interruptores. El cable que se utilice para el equipo portátil debe ser de óptima calidad, recubierto con caucho y no el cordón utilizado para lámparas. Las lámparas portátiles deben disponer de portalámparas no metálicos. Las máquinas



portátiles más pesadas tienen una puesta a tierra especial, si es inevitable su contacto con el operario que los maneja.

5.- PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

5.1.- DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 540.- Todos los establecimientos industriales están provistos de suficientes equipos contra incendios y cuentan con el personal adiestrado a usar correctamente el equipo, para ser utilizado ante una emergencia, durante todos los períodos normales de trabajo.

5.2.- ABASTECIMIENTO DE AGUA

ARTÍCULO 541.- Se mantiene un adecuado abastecimiento de agua, a presión suficiente, para que en todo momento esté disponible para extinguir incendios de materiales combustibles ordinarios. Cuando no sea posible la conexión al sistema público de distribución de agua, se establece el suministro de la misma, por medio de tanques elevados, o por medio de bombas, de un depósito o cisternas. Las bombas para incendios están situadas o protegidas de tal modo que no se interrumpa su funcionamiento cuando se produzca un incendio en el establecimiento.

5.3.- HIDRANTES

ARTÍCULO 542.- Los hidrantes para incendios deben ser fácilmente accesibles y están situados y protegidos de tal manera que no estén expuestos a daños inferidos por vehículos. Durante la época invernal, los hidrantes para incendios deben ser convenientemente desaguados después de cada uso, para evitar congelamientos. Igualmente los hidrantes y las tuberías deben ser desaguados a intervalos frecuentes para eliminar sedimentos.

5.4.- MANGUERAS



ARTÍCULO 543.- Las conexiones de mangueras, para uso externo y los hidrantes o tubos de alimentación son del tipo usado por el servicio público contra incendios.

5.5.- EXTINTORES PORTATILES - INSTALACION

ARTÍCULO 544.- Todos los establecimientos industriales, incluyendo aquellos que están provistos de rociadores automáticos, están equipados con protección contra pequeños principios de incendios por medios de aparatos portátiles, adecuados al tipo de incendios que pueda ocurrir, considerando la naturaleza de los procedimientos o del contenido del establecimiento o de sus dependencias. Todos los aparatos están conveniente y claramente colocados.

ARTÍCULO 545.- Cuando exista posibilidad de incendio en materiales combustibles, el equipo portátil debe consistir en baldes de agua, cubo tanques, tanques de bombeo llenos de agua o extintores de soda ácido, anti congelados, espuma u otros sistemas equivalentes. Cuando ocurran incendios de líquidos, grasas o pinturas inflamables, el equipo portátil consiste en extintores de espuma, tetracloruro de carbono, bióxido de carbono, de polvo seco u otros sistemas equivalentes.

ARTÍCULO 546.- Cuando ocurran incendios que impliquen equipos eléctricos o tensión, el equipo portátil debe consistir en extintores de bióxido de carbono, polvo seco u otros sistemas equivalentes. Debe tomarse en consideración la tensión de la corriente existente.

5.6.- LIQUIDOS INFLAMABLES

ARTÍCULO 547.- No se permite depositar en locales de trabajo más de 20 litros de líquidos inflamables, cuyo punto de inflamación sea menor de 21°C (ensayo de Abel-Pensky), debiendo mantenerse dicha cantidad en recipientes aprobados y en lugares del edificio que posean paredes incombustibles y puertas contra incendios, aislados de los ambientes de trabajo.



5.7.- GASES COMPRIMIDOS

ARTÍCULO 548.- Los cilindros que contengan gases comprimidos son depositados al aire libre, si están adecuadamente protegidos contra los cambios excesivos de temperaturas, los rayos directos del sol o la humedad permanente.

Cuando los cilindros se almacenen dentro de los establecimientos industriales, el espacio que sirva de depósito debe estar aislado por paredes o tabiques resistentes al calor y al fuego.

En ningún caso se depositan gases comprimidos cerca de sustancias inflamables, ni en un mismo ambiente.

5.8.- PROHIBICION DE FUMAR

ARTÍCULO 549.- En todo lugar donde se depositen o manipulen explosivos o materiales inflamables combustibles, se prohíbe fumar, encender o portar fósforos, encendedores de cigarrillos y cualquier otro artículo que produzca llamas.

5.9.- PROTECCION CONTRA EL RAYO

ARTÍCULO 550.- Se dispone de protección contra los rayos, en:

- 1) edificios donde se fabriquen, empleen, manipulen o almacenen explosivos;
- 2) tanques de depósito que contengan aceites, pinturas, y otros líquidos inflamables;
- 3) chimeneas altas;
- 4) edificios aislados donde existan gases, humos, polvos o hilachas combustibles;
- 5) edificios que tengan elementos elevados como astas de banderas o tanques de agua.

Los edificios, tanques u otras estructuras que están techados o revestidos de metal conectado eléctricamente, pero que descansen sobre bases de material no conductor, están adecuadamente puestas a tierra.



5.10.- PARARRAYOS

ARTÍCULO 551.- Se disponen pararrayos en todos los conductores aéreos de electricidad, de teléfono y de radio que entren en un edificio, excepto en aquellos casos que se determine técnicamente que no son necesarios.

5.11.- CLASIFICACION DE FUEGOS

ARTÍCULO 552.- Los fuegos se clasifican de acuerdo a la naturaleza del producto inflamable, en:

- 1) Clase A: son fuegos secos, procedentes de la combustión de materias sólidas como maderas, papel, telas, gomas, plásticos y en general todos aquellos materiales que dejan restos de ceniza;
- 2) clase B: fuegos producidos por la combustión de líquidos inflamables como gases alcohólicos, grasas, pinturas, ceras y otros;
- 3) clase C: son producidos por la combustión de gases (propano butano);
- 4) clase D: son fuegos producidos por la combustión de productos químicos sin clasificar o metales ligeros pulverizados;
- 5) clase E: fuegos eléctricos. Son los producidos en presencia de la electricidad (generadores, transformadores, motores).

5.12.- USO DE EXTINTORES, SEGUN TIPO DE FUEGO

ARTÍCULO 553.- Para la extinción de fuegos, según las clases especificadas en el Artículo 552, se determinan;

- 1) fuego clase A extintos a agua;
- 2) fuego clase A y B espuma;
- 3) fuego clase E extintores tipo nieve carbónica;
- 4) fuego clase B, C, D y E polvo químico seco;
- 5) fuego clase A, D y E extintores tipo polvo químico antibrasas.

5.13.- NUMERO DE EXTINTORES SEGUN ACTIVIDAD



ARTÍCULO 554.- Se adopta las prescripciones de la norma IRAM-3-517- Parte I (mayo/84) que pasa a formar parte del presente Capítulo.

6.- COLORES DE SEGURIDAD

ARTÍCULO 555.- Se emplea el Código de Colores mencionados en el Artículo 556, para señalar lugares peligrosos en maquinarias, equipos antiincendios, pasajes, lugares de salida, palancas y botones de emergencia. Asimismo se han de utilizar para la identificación de cañerías, depósitos y otros lugares.

6.1.- COLORES DE SEGURIDAD Y DE CONTRASTE

ARTÍCULO 556.- Se determina la siguiente tabla de colores de seguridad y contraste:

COLOR	SIGNIFICADO	CONTRASTE
Rojo	Pararse, detenerse, prohibición para identificar equipos contra incendios y su ubicación.	Blanco
Amarillo	Precaución – Advertencia	Negro
Verde	Condiciones seguras	Blanco
Azul	Obligatoriedad	Blanco

ARTÍCULO 557.- Son además de aplicación para el presente apartado, las normas IRAM-10005-Parte II (diciembre/83) que pasan a formar parte del presente Capítulo.

7.- RUIDOS Y VIBRACIONES

ARTÍCULO 558.- Los ruidos y vibraciones se evitarán o reducirán en lo posible en su foco de origen, tratando de aminorar su propagación en los lugares de trabajo.



ARTÍCULO 559.- Las máquinas que produzcan ruidos o vibraciones molestas, se aíslan adecuadamente y en el recinto de aquellas solo trabaja el personal necesario para su mantenimiento durante el tiempo indispensable.

7.1.- NIVELES MAXIMOS

ARTÍCULO 560.- Se determina como niveles máximos de ruidos permisibles para actividades industriales y de cualquier otro tipo y modalidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el Artículo 509, a los especificados en el Artículo 512 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 561.- Se deja establecido que en ningún lugar de trabajo el nivel de ruido continuo equivalente durante ocho (8) horas no puede superar los 90 decibelios.

8.- EFLUENTES INDUSTRIALES

ARTÍCULO 562.- Para el tratamiento de los efluentes industriales, son de aplicación los Artículos 480 y 481 de la presente Ordenanza.

CAPÍTULO XV

LUCHA ANTIRRABICA CANINA Y DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS

CONTAGIOSAS

1.- DISPOSICIONES GENERALES - OBJETIVOS

ARTÍCULO 563.- La dirección, ejecución y supervisión de las tareas de prevención y lucha contra la rabia en todo el ejido municipal se reglamentan por las disposiciones del presente Capítulo. Las normas establecidas sirven de base para la confección de programas de acción y para la adopción de medidas en todo aquello que provea al control sanitario de dicha zoonosis.



ARTÍCULO 564.- Para el cumplimiento de los objetivos de la lucha antirrábica canina y contra las enfermedades infecto contagiosas, el Departamento Ejecutivo Municipal puede concretar las siguientes funciones:

- 1) inscripción, registro y patentamiento de canes;
- 2) acciones de vacunación antirrábica animal en el municipio;
- 3) observación veterinaria de animales mordedores o sospechosos de rabia;
- 4) comunicación a quienes corresponda de novedades en relación a la observación de animales sospechosos;
- 5) eliminación de animales callejeros sin control;
- 6) remisión de todo animal muerto que haya mordido a cualquier persona, a los laboratorios de diagnóstico de rabia del área provincial o nacional;
- 7) detección de animales rabiosos, de personas o animales con riesgo de contagio y acciones preventivas en el Municipio;
- 8) control y mantenimiento del lazareto.

ARTÍCULO 565.- Para un mejor logro de los objetivos propuestos se actúa en coordinación con organismos específicos municipales (de Misiones y otras provincias), provinciales, nacionales e internacionales que correspondan.

2.- INSCRIPCION - PROCEDIMIENTOS - PROHIBICIONES

ARTÍCULO 566.- Se deja establecido que las vacunaciones o revacunaciones que están a cargo de la Municipalidad, son gratuitas y obligatorias.

ARTÍCULO 567.- Queda prohibido en todo el ejido municipal, la tenencia y circulación de perros cuyos propietarios no los hayan inscripto y vacunado, según lo expresado en los Artículos 565 y 566.

ARTÍCULO 568.- A los efectos de establecer la responsabilidad de los dueños y guardadores de animales o a quienes alcancen las disposiciones de la presente Ordenanza y proceder a aplicar las penalidades emergentes de las infracciones establecidas en la misma, se determina que por dueño o tenedor del animal, se considera



a la persona que de asilo temporario o lo mantenga en forma permanente en su domicilio.

ARTÍCULO 569.- Solo pueden circular por la vía pública, en el ejido Municipal, los canes que están sujetos a las siguientes condiciones:

- 1) ir provistos de bozal y ser conducidos mediante cadena o correa por personas responsables;
- 2) llevar adherida en forma permanente al collar o pretal, la chapa patente del año en curso, único testimonio válido como comprobante de que el dueño o guardador del animal ha cumplido con los requisitos establecidos en el presente Capítulo.

ARTÍCULO 570.- Se prohíbe la ambulación de perros sueltos en todo el ejido municipal, y los que sean hallados en contravención a esta disposición son considerados perros vagabundos. También son considerados vagabundos los que se encuentren en terrenos o propiedades particulares, que no se hallen correctamente resguardados por alambrados, cercos, tapiales de mampostería, con excepción de los que se hallen atados.

ARTÍCULO 571.- Todo perro que no reúna las exigencias enumeradas en el presente Capítulo, es capturado y remitido al lazareto antirrábico a los siguientes efectos:

- 1) si no hubiera mordido es sacrificado, pasado las 48 horas de su captura, período durante el cual el propietario, tenedor o guardador puede solicitar su devolución previa vacunación si no la tuviere y pago de la multa correspondiente;
- 2) si hubiera mordido, se lo mantiene en observación durante un período de diez (10) días o el que corresponda, a exclusivo juicio de las autoridades sanitarias;
- 3) si vencido dicho plazo no se comprueba manifestación sospechosa de hallarse enfermo de rabia, es devuelto al propietario, tenedor o guardador que lo hubiere reclamado dentro de las 48 horas.

Se deja establecido que los canes que fueran hallados sueltos en la vía pública aunque lleven adherida de manera visible a su collar la chapa identificatoria de su inscripción en el registro de perros, son recogidos por personal del servicio de recolección y



conducidos al lazareto, donde permanecen por el término de 48 horas a disposición del propietario. Pasado ese lapso es sacrificado;

4) todo animal previamente enlazado en la vía pública y que al huir penetra en el domicilio de su propietario, no es devuelto a este en ese momento, por lo cual el responsable debe cumplir con los requisitos que establece el presente Capítulo para el rescate del animal;

5) el animal capturado puede ser restituido a su propietario durante el transcurso de las primeras 48 horas posteriores a su secuestro, siempre que se compruebe mediante los correspondientes certificados que se encuentran vacunados y patentados con no menos de un mes y no más de un año a la fecha de su recolección, previa vacunación y pago de los aranceles estipulados en el régimen de penalidades vigentes.

6) durante las 24 horas posteriores a las 48 establecidas los animales que reúnen las condiciones de vacunación y patentamiento, como lo establece el Inciso 5) y que no han sido retirados por sus dueños pueden ser entregados a entidades protectoras de animales que lo soliciten, previa revacunación y pago de los aranceles estipulados en el régimen de penalidades vigentes;

7) la Municipalidad no se responsabiliza por accidente alguno que pueda ocurrirle a los animales capturados en la vía pública.

ARTÍCULO 572.- Las personas que dificulten el normal desempeño del personal afectado a las tareas de recolección u observación de perros vagabundos o mordedores o captura de los mismos, en cualquier forma que sea, se hacen pasibles de multas, sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal que pudiera corresponderles.

ARTÍCULO 573.- La eliminación de animales callejeros sin control, en zonas donde medien circunstancias epidemiológicas potencialmente graves y que sea de difícil acceso a vehículos recolectores, puede hacerse mediante la utilización de drogas tóxicas, siempre que no sea posible recurrir eficazmente a otras medidas de control.

ARTÍCULO 574.- El personal policial, en caso de tomar conocimiento de la existencia de un animal peligroso o mordedor, a modo de colaboración, da cuanta de esta circunstancia a la Municipalidad.



ARTÍCULO 575.- Los dueños de perros que ingresen al ejido municipal deben demostrar que los mismos han cumplido en el lugar de que provienen, con los requisitos de vacunación y patentamiento (si así lo exigiere la reglamentación de origen). En caso contrario, dichos animales son considerados en infracción a lo establecido en el presente Capítulo, y deben dar de inmediato cumplimiento a todo lo que el mismo disponga.

ARTÍCULO 576.- Se prohíbe la permanencia de perros y gatos en locales de establecimientos públicos y en cualquier otro lugar donde habitualmente concurra público por cualquier motivo.

ARTÍCULO 577.- Se prohíbe la tenencia de perros en casa de departamentos y viviendas colectivas, que sean agresivos o que a juicio de la autoridad sanitaria municipal, puedan ser perjudiciales a los moradores de la misma.

3.- OBSERVACION ANIMALES MORDEDORES - PENALIDADES

ARTÍCULO 578.- El propietario o tenedor del animal, al solo conocimiento del hecho de que ha mordido o provocado lesiones a una persona u otro animal, está obligado a trasladar dentro de las 48 horas al animal mordedor por su cuenta hasta el departamento de lucha antirrábica a los efectos de la toma de conocimiento de las circunstancias del hecho, inspección y observación clínica del animal.

ARTÍCULO 579.- Si el propietario, tenedor o responsable se niega a cumplir dicho trámite o demora en hacerlo, la persona afectada informa de éste a la autoridad policial o sanitaria municipal.

La autoridad sanitaria municipal ante el conocimiento de la resistencia del propietario o responsable del animal procede a hacer cumplir el lapso de observación en la forma que considere oportuno y cuenta para dicho procedimiento con el apoyo policial correspondiente.



ARTÍCULO 580.- La internación de un animal mordedor reincidente a objeto de su observación clínica, debe efectuarla el propietario dentro de las 48 horas de producido el hecho, la inobservancia del plazo estipulado es considerado falta grave.

En caso de que el traslado del animal no resulta posible, por causas de fuerza mayor, el propietario o responsable del animal se halla obligado a ponerse en contacto inmediato con las autoridades policiales o sanitarias municipales.

ARTÍCULO 581.- Si vencido el plazo de 48 horas el animal no ha sido llevado a la autoridad municipal, lazareto o entregado para su observación en el domicilio de sus dueños o cuidadores, los mismos se hacen pasibles de multa y se procede al secuestro del o los animales involucrados mediante el auxilio de la fuerza pública.

ARTÍCULO 582.- Cuando de la observación de un perro u otro animal que ha mordido o causado lesiones a otros, surja que el animal agresor, está afectado de rabia, según diagnóstico confirmado por laboratorio, se impone el sacrificio de los animales que hayan mordeduras o lesiones causadas por este o se encontrasen en contacto con el mismo, salvo que estén inscriptos, patentados, suficientemente identificados a juicio de la autoridad sanitaria municipal y vacunados con antelación no menor a treinta días y no mayor de un año, en este caso son restituidos a su legítimo propietario de acuerdo con las normas reglamentarias que correspondan (revacunación y reparentamiento).

ARTÍCULO 583.- La entrega de todo animal que haya permanecido en observación solo puede hacerse previa vacunación, registro y patente.

ARTÍCULO 584.- Los propietarios de canes sueltos en la vía pública y capturados, o sin vacunarse, o con vacuna vencida, o sin patente municipal, responden con multas.

ARTÍCULO 585.- Las infracciones al presente Capítulo son sancionadas de acuerdo a lo establecido en el Código de Faltas.

ARTÍCULO 586.- Se comunica al Departamento Ejecutivo Municipal.