

## ORDENANZA N° 1220

### REGLAMENTO PARA LA INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN O CONSERVAN PRODUCTOS DE LA PESCA O DERIVADOS

#### Normas Generales

**Artículo 1º.-** La instalación y funcionamiento de todo establecimiento donde se trate manipule, elabore industrialice, fraccione envase, o deposite pescado o sus derivados estará sujetos a las prescripciones que se especifican en la presente ordenanza.

**Artículo 2º.-** La habilitación de los establecimientos comprendidos en las disposiciones del artículo 1º. deberá solicitarse consignando los siguientes datos:

- a) Nombre de la persona o designación comercial de la entidad que la formule y en caso de tratarse de una persona jurídica (sociedad anónima, sociedad de responsabilidad limitada etc.) nombre de la persona responsable directamente ante las obligaciones del presente reglamento (director, gerente encargado del establecimiento etc.)
- a) Domicilio legal.
- b) Ubicación del establecimiento y su dirección postal.
- c) Planos de construcción aprobados por la Municipalidad y descripción del establecimiento, indicando su capacidad de producción y almacenamiento; secciones que comprende clases de construcciones e instaladores capacidad de las cámaras o depósitos frigoríficos solo si tuviere; clase o especie de producto a elaborar y cualquier otra descripción de técnica empleada que le sean requeridos por dependencias pertinentes

#### Condiciones edilicias.

**Artículo 3º.-** Los establecimientos a que se refiere el artículo 1º. deberán satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Estar ubicados en terrenos altos saneados y alejados a una distancia mayor de los 200 mts. de cualquier industria que se considere nociva o perjudicial para el mantenimiento de las condiciones de higiene y sanidad de los productos de la pesca o sus derivados, totalmente de mampostería prohibiéndose las construcciones de madera chapas de hierro galvanizado fibrocemento etc. en las dependencias donde se elabore o almacene materia prima con destino al uso alimentario.
- b) El frente interior de todas las paredes y pilares deberán ser revocados con cal Pintados e la cal o con pinturas lavables y provistos de zócalos Impermeables y lavables hasta una altura de 1.80 mts. y que se hallen comprendidos en el inc. b de este mismo artículo.
- c) Los techos deberán estar construidos con materiales apropiados y mantenidos en perfecto estado de conservación en cielorraso a una altura no menor de 3.50 mts. Estarán construidos de manera tal que se evite la fuga de tierra la absorción de la humedad la propagación de muros insectos o cualquier otro agente que pueda significar un perjuicio para la higiene y sanidad de la materia prima y sus derivados.
- d) Los pisos deberán ser construidos con materiales Impermeables y hallarse libres de grietas y rajaduras; tendrán declive y niveles adecuados para asegurar la rapidez y total eliminación de las aguas servidas hacia canaletas o rejillas.
- e) Todas las puestas ventanas y aberturas que comuniquen al establecimiento con el exterior deberán ser provistas de contra puertas o contra marcos con tejidos metálicos que impida la entrada de insectos roedores etc.
- f) La eliminación y ventilación de todas las secciones deberá ser suficiente y de acuerdo con las características de los trabajos que se realicen en cada una de ellas. En los casos de ventilación natural se exigirá que la superficie de abertura sea como mínimo Igual a 1 sexta parte de la superficie cubierta y en los casos de ventilación artificial la renovación del aire será como mínimo de 40 metros cúbicos por persona y por hora.
- g) Las secciones destinadas a depósito, como así también los talleres, cuartos de máquinas, salas de caldera, etc., deberán estar independizados de la planta industrial.
- h) Los lugares de acceso y patios adyacentes al establecimiento, deberán mantenerse limpios y libres de charcos o pozos.

## **Equipos e instalaciones.**

**Artículo 4º.-** Las secciones, instalaciones y equipos del establecimiento, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Contar con los equipos e instalaciones necesarios y eficientes para la finalidad a que esta destinada la dependencia, de acuerdo a lo que la técnica moderna aconseja, prohibiéndose terminantemente la presencia de los que resulten ajenos o impropios para dicha finalidad.
- b) Todas las secciones deberán estar provistas de Instalaciones con agua fría y caliente y en aquellos que cuenten con equipos que requieran ser esterilizados, deberán existir grifos, y cañerías con vapor, siempre que no disponga de otros medios eficientes y permitidos de esterilización.
- c) Para la limpieza de los equipos e instalaciones, cada sección contara con piletas o equipos para el lavado de los mismos.

## **Condiciones higiénicas.**

**Artículo 5º.-** Las distintas secciones, equipos, instalaciones y útiles de trabajo, deberán ser mantenidas en perfecto estado de higiene y sanidad. A tal efecto, se dará cumplimiento a las exigencias siguientes:

- a) Los techos cielorrasos y paredes, deberán pintarse periódicamente y los zócalos y pisos deberán estar perfectamente higienizados al comenzar y después de finalizar la labor diaria.
- b) Impedir la entrada de Insectos y mantener las secciones libres de roedores y animales en general, en modo especial cuando se trate de las dependencias donde se efectúa el trabajo sobre materia prima destinada al consumo humano.

## **Vehículos de transporte.**

**Artículo 6º.-** Los vehículos que utilicen los establecimientos a que se refiere el art. 19, para el transporte de la materia prima y productos de residuos, serán apropiados para esa finalidad y deben estar provistos de una carga compacta, sin resquicios ni hendiduras, y con tapa, de modo que durante la circulación por la vía pública se encuentre herméticamente cerrada por todos sus lados, para evitar perdidas del material transportado o filtraciones. Las prescripciones de este artículo no rigen para los transportes por medio de camiones frigoríficos.

**Artículo 7º.-** Cuando se transporte productos envasados herméticamente podrán usarse vehículos abiertos, pero dotados de elementos de reparto para preservar los envases del sol, tierra, etc. Provisión de agua.

**Artículo 8º.-** En establecimientos situados en zonas no provistas de agua corriente. el agua que se utilice para cualquier procedimiento industrial, higienización de instalaciones y envases, etc., deberá, ser potable y apta para tales fines.

**Artículo 9º.-** Las aguas empleadas deberán ser anualmente analizadas (análisis físico, químico y bacteriológico), por la Dirección de Higiene, Bromatología y Veterinaria, que procederá por medio de sus inspectores a extraer las muestras correspondientes. Los certificados que se otorguen, tendrán validez por un año a contar de la fecha en que hayan sido practicados los análisis, debiendo renovarse antes de su caducidad, para lo cual será necesario efectuar nuevos análisis.

## **Aguas servidas.**

**Artículo 10º.-** Las aguas servidas, antes de su tratamiento y eliminación, deberán pasar por una cámara interceptora de grasa, de adecuada capacidad construida de material impermeable y provista de tapa de cinc de cierre hermético que permita su apertura para facilitar su periódica limpieza. El interceptor de grasa estará ubicado fuera de la planta industrial y se mantendrá en estado de higiene y conservación, que impida en todo momento las emanaciones perjudiciales, aplicándosele tapa de cierre hermético adecuada a tal fin.

**Artículo 11º.-** La eliminación de las aguas servidas se efectuara en los lugares en que existan servidos; sanitarios, en la forma que precedan los reglamentos correspondientes; en los demás casos se eliminaran por conductos cerrados de material, de: una longitud no inferior a 50 mts. del lugar más próximo a la planta industrial.

Desde esa distancia desembocaran en cámaras sépticas de adecuada capacidad o en cualquier instalación que tienda al tratamiento de las aguas servidas. Desde allí seguirán por conductos cerrar a pozos negros impermeabilizados, ubicados según las disposiciones que dicte la dependencia municipal competente, los que deberán ser desagotados con carros atmosféricos.

## **Emanaciones de gases y sólidos en suspensión.**

**Artículo 12º.-** Las fabricas están obligadas a velar; para que la combustión en sus hogares sea lo completa posible, quedando prohibido arrojar a la atmósfera humos espesos producidos por cuestión defectuosa o conteniendo productos que al ceder resulten dañinos o molestos a la vida animal y vegetal.

**Artículo 13º.-** Queda terminantemente prohibido escape directo a la atmósfera de gases, vapores sólidos en suspensión, capaces de provocar accidentes o molestias en las personas, animales o vegetales circunvecinos.

## **Cámaras Frigoríficas.**

**Artículo 14º.-** Las cámaras frigoríficas y sus antecámaras serán construidas en un todo de área los dictados de la técnica y su interior revocado con cemento alisado.

**Artículo 15º.-** Prohíbese terminantemente en las cámaras frigoríficas y ante cámaras, el almacenamiento de sustancias, productos, etc., ajenos a la finalidad para que fueren destinadas.

**Artículo 16º.-** Los equipos para la producción de frío, guardarán relación con el volumen y características de los productos a enfriar a la temperatura adecuada y constante para la buena conservación de los mismos.

## **Personal (Medidas de higiene y seguridad).**

**Artículo 17º.-** El personal de ambos sexos deberá estar munido de certificado sanitario, otorgado por autoridad competente, el que tendrá una validez máxima de seis (6) meses y deberá renovarse antes de su caducidad.

**Artículo 18º.-** El personal estará dotado de trajes higiénicos (gorra, blusas, delantales blancos o impermeables) zuecos o botas de goma cuando la clase de las tareas así lo requieran, elementos que deberán mantenerse en perfecto estado y aseados.

**Artículo 19º.-** Los motores, maquinas, transmisiones, Poleas y todo aquello que pueda presentar un peligro para la vida o integridad del personal, deberán poseer las protecciones adecuadas, tendiendo a evitar los accidentes de trabajo, en concordancia con las disposiciones que fijan sobre la material

**Artículo 20º.-** En los establecimientos que no reúnan condiciones adecuadas para el trabajo humano, por las características de los trabajos que en ellos se realizaren, deberán adoptarse los medios necesarios para evitar daños a la salud del personal o mitigar los mismos cuando, por razones técnicas no sea posible evitarlos totalmente.

**Artículo 21º.-** Todos los establecimientos deberán contar con habitaciones (vestuarios) para uso del personal, los que deberán ser Independientes y estar Incomunicados de la planta industrial.

## **Instalaciones sanitarias.**

**Artículo 22º.-** Deberán poseer, asimismo, instalaciones sanitarias independientes para el personal de ambos sexos, de acuerdo a las siguientes condiciones:

- a) Un mingitorio con descarga automática de agua por cada 10 personas o fracción, construido en mampostería, paredes revocadas en E: su frente interior, techos de materiales apropiados, ventilación adecuada y friso impermeable, de una altura de 1.80 mts.,
- b) Un inodoro con descarga de agua por cada 15 personas o fracción, cuya construcción se ajustará a lo especificado en el inciso anterior.
- c) Una ducha con agua fría y caliente por cada 20 personas o fracción, cuya construcción reunirá las condiciones indicadas en el inciso a).

**Artículo 23º.-** La eliminación de las aguas cloacales hará de acuerdo a lo dispuesto por O. S. N. y en demás casos la eliminación de los residuos cloacales se hará por medio de pozos impermeables, previo tratamiento en cámaras sépticas de adecuada capacidad. El desagote de los pozos deberá ser realizado, en forma permanente, por medio de tanques atmosféricos.

Penalidades y plazos.

**Artículo 24º.-** El incumplimiento de las disposiciones de esta ordenanza hará pasible al responsable, de una multa graduable de 100 a 5.000 pesos, pudiendo, en caso de notoria gravedad, reincidencia o contumacia, disponerse la clausura del establecimiento o cese de actividades.

Cuando las obligaciones a cargo del responsable no estén, por su naturaleza, específicamente determinadas y/o dependan de la apreciación circunstancial de la autoridad municipal, se intimar, previamente el cumplimiento en un plazo prudencial, bajo apercibimiento de la sanción que corresponda a cuyo efecto se señala al responsable las condiciones exigibles. En igual forma podrá procederse cuando la infracción sea leve y no comprometa la salud.

**Artículo 25º.-** El D.E., a pedido de parte y por razones fundadas, puede acordar plazos para que I.O.S. establecimientos existentes o en funcionamiento se coloquen dentro de las normas de la presente ordenanza, los que no serán mayores de dos años.

**Artículo 26º.-** Los establecimientos a que se refiere la presente ordenanza, serán habilitados únicamente en las zonas permitidas por las disposiciones legales en vigencia y de acuerdo con el informe o dictamen, en su caso, de las dependencias u organismos competentes.

**Artículo 27º.-** Derógase la ordenanza del 22 de julio de 1939, y toda otra disposición que se oponga a la presente.

**Artículo 28º.-** Comuníquese, etc.

**Falcone**

**Inda**

B. M. 253 p. 351 (00/09/1959)