



**CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA**

REGISTRADA BAJO EL N° 3.525.-

VISTO:

Las actuaciones obrantes en el expediente C.M. N° 04618-1 y la Ordenanza N° 3478 promulgada en fecha 14 de marzo de 2002, sobre Feria de Artesanías y Manualidades; y

CONSIDERANDO:

Que en la precitada norma en su artículo 5°) establece condiciones genéricas para los participantes cuando fueren productores y/o elaboradores de comestibles.

Que es necesario determinar en forma explícita y fehaciente las condiciones de elaboración, caracteres y tipos de alimentos promocionales caseros que puedan expendirse en las denominadas ferias de Artesanías y Manualidades.-

Por todo ello, el **CONCEJO MUNICIPAL DE RAFAELA**, sanciona la siguiente:

ORDENANZA

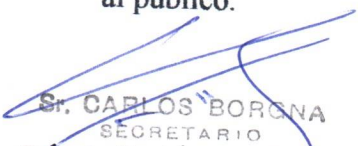
CAPÍTULO I

Definiciones:

Art. 1°) Entiéndese por productos alimenticios promocionales caseros aquellos que respondiendo a las normas vigentes en su composición química, nutricionales, caracteres organolépticos, normas de inocuidad, denominaciones legales o comerciales, y que no contengan el agregado de aditivos que modifiquen, alteren, o enmascaren la característica natural del producto (colorante, conservante, etc.), sean elaborados en locales habilitados y por personas autorizadas a tal efecto.-

Art. 2°) Entiéndase por productos alimenticios de "bajo riesgo, los que por su composición contemple alguna de las siguientes características o condiciones, que por sí sola, o el conjunto de varias de ellas asegure la estabilidad en la sanidad del mismo.-

- * Poseer una reducida actividad de agua.
- * Poseer alto contenido de azúcares.
- * Poseer como elemento dominante alcohol etílico.
- * Que permita un estado de conservación apta para el consumo como mínimo por 96 horas a la temperatura ambiente.
- * No posea rellenos ni cobertura en su presentación comercial para la venta al público.


Sr. CARLOS BORONA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

CAPÍTULO II

De la Feria y/o Exposiciones:

Art. 3º) Las ferias para venta de productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) deberán:

- a) Establecerse en lugares que brinden y aseguren condiciones higiénicas sanitarias y para la buena conservación de los productos en forma permanente durante el lapso de funcionamiento de las mismas.
- b) Los puestos de venta deberán estar protegidos contra la incidencia solar directa y otros factores que puedan alterar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- c) Los productos alimenticios presentes en estos lugares deberán encontrarse aislados del suelo, paredes y otros productos u objetos no alimentarios con separadores y/o a distancia que garantice la buena conservación y evite la contaminación de los mismos.-

CAPÍTULO III

Sistema de producción y comercialización:

Art. 4º) Podrá únicamente elaborarse y comercializarse productos definidos como "de bajo riesgo", los cuales serán nombrados por el Departamento Ejecutivo Municipal.-

Art. 5º) Los productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) podrán únicamente ser elaborados, fraccionados, envasados y rotulados, en establecimientos habilitados y por personas autorizadas en un todo de acuerdo a la presente.-

Art. 6º) Los productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) deberán ser fraccionados, envasados, rotulados y comercializados únicamente por la misma persona habilitada para su elaboración.-

Art. 7º) Todos los productos que refieren al artículo 1º) deberán ser envasados y rotulados en su lugar de elaboración.-

Art. 8º) Los productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) deberán ser elaborados con materias primas provenientes de establecimientos habilitados y que respondan a exigencia de Ley.-

Art. 9º) Los productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) podrán ser vendidos únicamente en las ferias y/o exposiciones habilitadas a tal efecto.-


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

CAPÍTULO IV

De los Elaboradores:

Art. 10º) Podrán inscribirse como elaboradores de productos alimenticios que contempla la presente ordenanza y reglamentaciones complementarias que el Departamento Ejecutivo Municipal dicte en un futuro, todas aquellas personas que sean mayor de edad y tengan residencia legal y real en la ciudad de Rafaela.-

Art. 11º) La solicitud de inscripción tendrá carácter de declaración jurada, y deberá contener como base mínima los siguientes datos:

- * Datos personales.
- * Identificación del lugar de elaboración habilitado.
- * Día y horario en que efectuará la tarea de elaboración, fraccionamiento y rotulado.
- * Productos que solicita elaborar.
- * Fórmula y proceso que utiliza para la elaboración, fraccionamiento y envasado.
- * Volumen máximo de producción autorizado.

El Departamento Ejecutivo Municipal podrá anexar otros datos que considere necesarios para el buen destino del presente.-

Art. 12º) Para que se le otorgue la autorización como elaborador de productos deberán presentar:

- * Certificado de aprobación del test de evaluación en normas de BPM (según Reglamento Técnico Normas Mercosur) emitido por la Municipalidad de Rafaela. El mismo tendrá validez por un año, siendo necesario su revalidación.
- * Libreta sanitaria vigente.-

Art. 13º) Serán obligaciones del elaborador:

- a) Cumplir con todas las normas que reglan sobre las buenas prácticas en la elaboración de alimentos.
- b) Impedir la presencia de personas ajenas al proceso que se desarrolla, animales, y cualquier objeto que signifique riesgo de contaminación.
- c) Preparar el lugar y mantener las condiciones higiénicas-sanitarias del mismo durante todo el proceso, que garanticen la producción de un producto inocuo.
- d) Estar munido de indumentaria completa acorde a la tarea a realizar y en perfecto estado de limpieza.
- e) Mantener perfecto estado de higiene y salud personal, previendo toda situación que signifique riesgo de contaminación en los alimentos.


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

CAPÍTULO V

De los Envases:

Art. 14º) Los productos a que refiere el artículo 1º) deberán ser envasados en recipientes destinados a conservar y preservar las sustancias alimenticias, los mismos deberán ser de primer uso y autorizados para su empleo en alimentos según normas vigentes.-

CAPÍTULO VI

De su Rotulación:

Art. 15º) Los productos al que refiere el artículo 1º) deberán presentar de manera legible e inviolable, escrito o adherido en sus envases primarios la rotulación correspondiente.-

Art. 16º) La rotulación deberá contemplar las siguientes indicaciones:

- * Nombre del producto.
- * Nombre del elaborador (responsable del producto).
- * Domicilio del elaborador y lugar de elaboración (si es el mismo se consigna uno solo).
- * Fecha de elaboración.
- * Período de aptitud del producto.
- * Método de conservación.
- * Materia primas empleadas.
- * Presentación comercial: número de unidades - peso neto - venta al peso - volumen.

Art. 17º) Queda prohibido:

- * El contacto directo del rótulo con el producto alimenticio.
- * Información, leyenda o ilustraciones que puedan inducir a error, confusión o engaño al consumidor.
- * Atribuir propiedades que no posean o no puedan demostrarse.
- * Destaque presencia o ausencia de componentes intrínsecos o propios del alimento.-

CAPÍTULO VII

De los Procedimientos:

Art. 18º) Será organismo de aplicación para control de cumplimiento de la presente la Subsecretaría de Control Público o quien la reemplace en sus funciones.-


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

Art. 19º) La autoridad de aplicación podrá ingresar a los lugares habilitados para elaboración y comercialización de productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) para desarrollar los procedimientos necesarios que garanticen la correcta manipulación e inocuidad de los alimentos, quedando sujeto a la misma condición toda el área que corresponda a la misma propiedad.-

Art. 20º) Los procedimientos a que refiere el artículo 19º) serán en todo de acuerdo a lo establecido en las normas nacionales y/o provinciales vigentes, a excepción de aquellos que se determinen específicamente a través de la presente.-

Art. 21º) La obtención de muestras de los productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) para su control de calidad e inocuidad, seguirán el mismo procedimiento que los establecidos en las normas vigentes en la materia.-

Art. 22º) Tendrán valor oficial los informes de muestras de alimentos que estén certificados por laboratorios oficiales, o reconocidos como laboratorios oficializados por la provincia de Santa Fe o la Municipalidad de Rafaela como laboratorio para análisis de alimentos, agua y/o bebidas.-

Art. 23º) El Departamento Ejecutivo Municipal reglamentará las condiciones de los laboratorios para ser reconocidos como laboratorios oficializados para análisis de alimentos, agua y/o bebidas.-

CAPÍTULO VIII

De los locales de elaboración:

Serán considerados dos tipos de locales para la elaboración de los alimentos a que refiere el artículo 1º).-

Art. 24º) Locales Comunitarios:

Se definen como tales aquellos locales habilitados para la elaboración de productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) que perteneciendo a personas físicas o jurídicas, sean utilizados por terceros no titulares.

Para ser habilitado un establecimiento de elaboración de productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) deberá contemplar como mínimo los requerimientos que a continuación se determinan:

1) Sala de elaboración - fraccionamiento y envasado:

1.1 Estructura de mampostería.

1.2 Poseer cielorraso (liso, impermeable y lavable).

1.3 Piso liso impermeable y lavable (puede ser de cemento alisado).


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



**CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA**

- 1.4 Paredes: revocadas, con superficie lisa y color clara.
1.5 Friso sanitario reglamentario en zona de elaboración.
1.6 Desagües: cubierto con rejillas y tener sifón para evitar los malos olores.
1.7 Aberturas: aquellas que comunican al exterior deberán garantizar un sistema que evite el ingreso de insectos y animales.

1.8 Servicio:

a) Provisión de agua circulante

* Deberá contar con agua potable.

* Podrá contar con suministro de agua tratada (filtrada y clorada), microbiológicamente apta, la cual deberá utilizarse únicamente para el lavado de utensilios y equipamientos.

* Deberá contar con provisión de agua caliente.

* Deberá contar con mesada y pileta (doble bacha) de material autorizado.

b) Iluminación: deberá poseer un sistema natural o artificial que permita una perfecta identificación de las características de los productos. Queda prohibido el empleo de cualquier fuente de elemento lumínico de color que no sea el blanco.

c) Ventilación: deberá poseer un sistema natural o mecánico que garantice una perfecta ventilación del local, evite la acumulación de vapores y el ingreso de contaminantes exteriores.

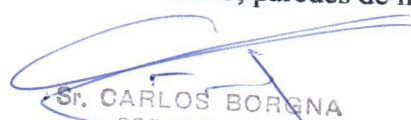
1.9 Superficie mínima 16 m².

2) Instalaciones Sanitarias: Deberá contar con baño instalado y un sistema para el depósito de la vestimenta de calle. No deberá comunicar directamente con sala de elaboración.

3) Ingreso y egreso de productos: deberá contar con estructura edilicia apta o en su defecto con sistemas mecánicos (ej. pequeños contenedores - zorras - etc.) que garanticen el mantenimiento de calidad e inocuidad, y eviten la contaminación de los productos (mat. primas - insumos - prod. elaborado).

4) Depósito de materia prima: podrá autorizarse a criterio de la autoridad sanitaria dentro de la sala de elaboración o en dependencia aparte protegida por techo, paredes de mampostería y posea piso de material liso y lavable. Siempre con un sistema de manejo y depósito que garantice la conservación en perfecto estado de los productos y no permita riesgo de contaminación de estos o productos en procedimiento en el caso de emplearse la sala de elaboración.

5) Depósito de insumos: podrá autorizarse a criterio de la autoridad sanitaria dentro de la sala de elaboración o en dependencia aparte protegida por techo, paredes de mampostería y posea piso de material liso y lavable.


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

Siempre con un sistema de manejo y depósito que garantice la conservación en perfecto estado de los elementos y no permita riesgo de contaminación de estos, de las materias primas o productos en procesamiento en el caso de emplearse la sala de elaboración.

6) Depósito de productos elaborados: en aquellos establecimientos que por las características de su producción, deban almacenar productos elaborados, deberán contar con un sistema de manejo y depósito que garantice la conservación en perfecto estado de los productos y no permita riesgo de contaminación de estos, de las materias primas o productos en procesamiento en el caso de emplearse la sala de elaboración. Podrá autorizarse a criterio de la autoridad sanitaria dentro de la sala de elaboración o en dependencia aparte protegida por techo, paredes de mampostería y posea piso de material liso y lavable.

7) En ningún caso podrá emplearse como dependencia para depósito, lugares compartidos:

- * Con otras actividades.
- * Con productos no alimenticios.
- * Con productos alimenticios ajenos a los que refiere la presente Ordenanza.
- * Con productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) elaborados por distintas personas.

8) Equipamiento y utensilios: deberán responder a las normativas vigentes en la materia y conservarse en perfecto estado de mantenimiento e higiene.

9) Estos locales para ser utilizados en la elaboración de alimentos a que refiere el artículo 1º) por personas que habiendo sido habilitadas para la elaboración de los mismos no posean local propio, deberán contemplar las siguientes condiciones de funcionamiento:

- * Ser empleados con el único objeto de realizar el proceso de elaboración - fraccionamiento - envasado y rotulado.
- * Proveer de todas las exigencias determinadas para su habilitación excepto los utensilios.-

Art. 25º) Locales familiares:

Se definen como tales aquellos que siendo casas de familias sean habilitados para la elaboración de productos alimenticios a que refiere el artículo 1º).-

Para su habilitación deberá contemplar como mínimo los requerimientos que a continuación se determinan:

1) Sala de elaboración - fraccionamiento y envasado:

1.1 Estructura de mampostería.



**CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA**

1.2 Poseer cielorraso.

1.3 Piso liso impermeable y lavable (puede ser de cemento alisado).

1.4 Paredes: revocadas, con superficie lisa y color clara.

1.5 Friso sanitario en zona de elaboración.

1.6 Desagües: cubierto con rejillas y tener sifón para evitar los malos olores.

1.7 Aberturas: aquellas que comunican al exterior deberán garantizar un sistema que evite el ingreso de insectos y animales.

1.8 Servicio:

a) Provisión de agua circulante.

* Deberá contar con agua potable.

* Podrá contar con suministro de agua tratada (filtrada y clorada), microbiológicamente apta, la cual deberá utilizarse únicamente para el lavado de utensilios y equipamientos.

* Deberá contar con provisión de agua caliente.

* Deberá contar con mesada y pileta de material autorizado.

b) Iluminación: deberá poseer un sistema natural o artificial que permita una perfecta identificación de las características de los productos. Queda prohibido el empleo de cualquier fuente lumínica de color que no sea blanco.

c) Ventilación: deberá poseer un sistema natural o mecánico que garantice una perfecta ventilación del local, evite la acumulación de vapores y el ingreso de contaminantes exteriores.

2) Instalaciones Sanitarias: Deberá contar con baño instalado. No deberá comunicar directamente con sala de elaboración.

3) Ingreso y egreso de productos: deberá prever algún sistema que garantice el mantenimiento de calidad e inocuidad, y eviten la contaminación de los productos (mat. primas-insumos-prod.elaborado).

4) Depósito de materia prima: podrá autorizarse a criterio de la autoridad sanitaria dentro de la sala de elaboración o en dependencia aparte protegida por techo, paredes de mampostería y posea piso de material liso y lavable. Siempre con un sistema de manejo y depósito que garantice la conservación en perfecto estado de los productos y no permita riesgo de contaminación de estos o productos en procesamiento en el caso de emplearse la sala de elaboración.

Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO

Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

5) Depósito de insumos: podrá autorizarse a criterio de la autoridad sanitaria dentro de la sala de elaboración o en dependencia aparte protegida por techo, paredes de mampostería y posea piso de material liso y lavable. Siempre con un sistema de manejo y depósito que garantice la conservación en perfecto estado de los elementos y no permita riesgo de contaminación de estos, de las materias primas o productos en procesamiento en el caso de emplearse la sala de elaboración.

6) Depósito de productos elaborados: deberán contar con un sistema de manejo y depósito que garantice la conservación en perfecto estado de los productos y no permita riesgo de contaminación de estos, de las materias primas o productos en procesamiento. Podrá autorizarse a criterio de la autoridad sanitaria dentro de la sala de elaboración o en dependencia aparte protegida por techo, paredes de mampostería y posea piso de material liso y lavable.

7) En ningún caso podrá emplearse para depósito, lugares compartidos:

- * Con otras actividades.
- * Con productos no alimenticios.
- * Con productos alimenticios ajenos a los que refiere la presente ordenanza.
- * Con productos alimenticios a que refiere el artículo 1º elaborados por distintas personas.

8) Equipamiento y utensilios: deberán responder a las normativas vigentes en la materia y conservarse en perfecto estado de mantenimiento e higiene.

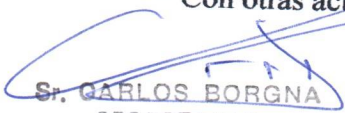
De los Depósitos Familiares de Productos Elaborados:

Art. 26º) Se entiende como depósito familiar de productos elaborados, aquel lugar habilitado para la conservación de productos alimenticios a que refiere el artículo 1º), presentados en las condiciones establecidas para su venta, y que el elaborador autorizado haya producido en los establecimientos denominados locales comunitarios.-

Art. 27º) Podrá ser habilitado a criterio de la autoridad sanitaria dentro de una habitación de vivienda familiar o en dependencia aparte protegida por techo, paredes de mampostería y posea piso de material liso y lavable. Siempre con un sistema de manejo y depósito que garantice la conservación en perfecto estado de los productos y no permita riesgo de contaminación de estos.-

Art. 28º) En ningún caso podrá emplearse para depósito, lugares compartidos:

- * Con otras actividades.


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

- * Con productos no alimenticios.
- * Con productos alimenticios ajenos a los que refiere la presente Ordenanza.
- * Con productos alimenticios a que refiere el artículo 1º) elaborados por distintas personas.-

CAPÍTULO IX

Del Depósito y Manejo de Residuos:

Art. 29º) En la sala de elaboración deberá proveerse de recipientes con tapa en cantidad suficiente y buen estado de conservación para la disposición continua de los residuos producidos durante el proceso de elaboración.-

Art. 30º) Los residuos producidos durante el proceso de elaboración deberán ser eliminados con periodicidad evitando su acumulación, a depósito externo.-

Art. 31º) El depósito externo de residuos deberá estar separado de la zona dedicada a la producción y contar de recipiente con tapa en cantidad suficiente y buen estado de conservación. Esta zona deberá permanecer en todo momento perfectamente limpia, libre de insectos, y protegida del acceso a animales u otros agentes que puedan provocar diseminación de los residuos.-

CAPÍTULO X

De las Prohibiciones:

Art. 32º) Prohíbese la venta de productos a que refiere el artículo 1º) que necesiten de cocción u otro proceso intermedio en el lugar de venta.

Art. 33º) Prohíbese la venta de chacinados y embutidos de origen animal.-

Art. 34º) Prohíbese el transporte de productos alimenticios a que refieren el artículo 1º) a granel o sueltos bajo cualquier circunstancia.

Art. 35º) Prohíbese el transporte de productos a que se refiere el artículo 1º) a cualquier otro destino de venta que no sea a lo que refiere el artículo 3º). Exceptúase del presente a aquellos que se efectúan desde los locales comunitarios hacia los depósitos familiares de productos terminados en condiciones reglamentarias.-

Art. 36º) Prohíbese el fraccionamiento de productos en el lugar de venta.-


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela



CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

Art. 37º) Prohíbese la tenencia de productos que puedan ser empleados como aditivos (colorante, conservante, etc.) en los lugares habilitados para su procesamiento, que modifiquen, alteren, o enmascaren la característica natural del/los producto/s para los que se encuentran autorizados a procesar. Siendo pasible de comiso directo los aditivos y productos elaborados hasta el momento.-

CAPÍTULO XI

Del transporte de los productos:

Art. 38º) El transporte de los productos alimenticios terminados a que refiere el artículo 1º) en la vía pública a los destinados autorizados que correspondieren, deberá efectuarse en envases secundarios de primer uso o contenedores permitidos a este fin que se encuentren en perfecto estado de higiene y conservación.-

CAPÍTULO XII

De las Sanciones:

Art. 39º) Serán de aplicación por analogía las sanciones establecidas en las normas nacionales y/o provinciales vigentes.-

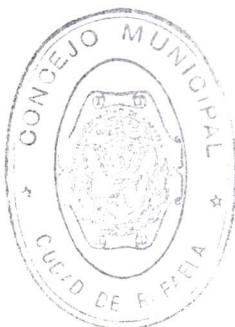
Art. 40º) La autoridad de control podrá por razones de seguridad suspender la autorización otorgada al expositor o feriante para asistir a la misma.-

Art. 41º) Derógase el artículo 5º de la Ordenanza N° 3478.-

Art. 42º) Elévese al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación. Regístrese, publíquese y archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones del
**CONCEJO MUNICIPAL DE
RAFAELA**, el primer día del
mes de agosto de dos mil dos.-


Sr. CARLOS BORGNA
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela




Dra. LILIAN del R. LANDA
VICE-PRESIDENTE 1º
Concejo Municipal de Rafaela