

MUNICIPALIDAD DE TUPUNGATO  
24 05 19  
11:20 Exp. HP  
fg. COB  
NOEMI VEJES  
Aux. Administrativa  
MUNICIPALIDAD DE TUPUNGATO  
Recibido por

**ORDENANZA N° 08/2019**

**VISTO:**

La necesidad de reglamentar el fraccionamiento, elaboración y comercialización de alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar, y;

**CONSIDERANDO:**

Que es conveniente reglamentar esta actividad para beneficiar las economías familiares del departamento.

Que es necesario regular las normas de salubridad de los establecimientos de características familiares, en donde se realiza la elaboración de los productos permitidos por la legislación vigente asegurando la inocuidad alimentaria.

Que actualmente se ve como una salida laboral ayudando a las familias a obtener recursos extras ofreciendo productos tradicionales de estas tierras, que forman parte de nuestra identidad cultural e idiosincrasia.

Que el espíritu de la presente ordenanza tiende a efectivizar un mayor control sanitario en los productos elaborados en la actividad agroalimentaria familiar.

Que se hace indispensable reunir en una sola norma todos los aspectos concernientes a las instalaciones destinados a estas actividades, por lo que se considera conveniente proceder a establecer una nueva norma para regular esta actividad, a fin de atender e incluir todas las necesidades en lo concerniente a la Habilitación Municipal para estas actividades artesanales.

Que la Ley Orgánica de Municipalidades N° 1.079 le confiere a este Cuerpo el mandato para regular las actividades de Seguridad Pública, Higiene Pública y de Asistencia Social Moralidad Pública en el ámbito departamental.

**Por ello y en uso de sus facultades**

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE TUPUNGATO**

**ORDENA**

**ARTICULO 1°:** Se entiende por elaborador a pequeña escala, aquellos establecimientos que elaboren, fraccionen, envasen, almacenen, y/o comercialicen alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares los cuales deberán ser habilitados por la Autoridad Sanitaria competente según Art. N°154 Quater, C.A.A Ley18.284. En todos los casos deberán contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos que se enumeran a continuación :

- 1-frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido.
- 2-frutas y hortalizas, hierbas, o especies desecadas/deshidratada.
- 3-productos de panadería y confitería horneados
- 4-productos azucarados: caramelos, jaleas, mermeladas, o dulces, compotas, jarabes, azúcar, melaza, confituras, frutas secas recubiertas, frutas almibaradas y néctares.
- 5-extracción y fraccionamiento de miel.



6- productos a base de cacao.

7- yerba mate y té.

8-subproductos de cereales, semillas, raíces y frutos: harinas, copos inflados, granola, granos malteados, granos y semillas tostados.

9-aceites.

10-frutas y hortalizas mínimamente procesadas.

11-bebidas a alcoholicas, fermentadas, espirituosas, destiladas y lico

12-vinagres de frutas (procesadas o no) y de cereales

13-productos de copetín: snacks, frutas secas, granos y semillas salados.

14-dulce de leche.

15- quesos y pastas dura, semidura y quesillo.

Eximiéndose de contar con guardarropa, sanitarios separados de ambos sexos, capacidad de 15 m3 por operarios y cerco perimetral.

**ARTÍCULO 2º:** El sector de elaboración deberá contar con una cocina de superficie mínima (10m2). Con techo de loza o cielo raso a una altura no inferior de 2,50m, con piso de cemento alisado u otro, de material similar de fácil limpieza, con pared de material impermeable y lavable, con mesada impermeable, con pileta de instalaciones de agua potable fría y caliente con desagües con conexión a pozo o cloacas, contando con cocina, campana con extractor, iluminación protegida y ventilación con tela anti insectos. Deberá contar con mesada de trabajo y mueble cerrado de material lavable (no madera) destinada al almacenamiento de material de envases (frascos, bandejas, tapas, film, etiquetas); como también deben contar con sector de depósito destinado al almacenamiento de materias primas y productos terminados.

La dimensión de la explotación para ser considerada establecimiento elaborador a PEQUEÑA ESCALA, quedará sujeto a la consideración de la autoridad de aplicación.

Los requisitos serán evaluados por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional de Aplicación para la habilitación del local, teniendo especial atención a las condiciones de salubridad e higiene.

El personal técnico de la Municipalidad correspondiente a la Dirección de Fiscalización y Control efectuará el Asesoramiento técnico que corresponda con el fin de producir productos inocuos.

**ARTÍCULO 3º:** Toda persona física y/o jurídica deberá efectuar trámite de inicio de habilitación de comercio según Ordenanza N°30/18 (fotocopia de D.N.I, fotocopia de escritura, contrato de de compra-venta o contrato de alquiler, contar con las medidas mínimas de protección contra incendios según Ley N° 19.587.

**ARTÍCULO 4º:** Toda persona dedicada a la Elaboración en el local habilitado, deberá contar con la correspondiente Capacitación para Manipulador de Alimentos vigente.

**ARTÍCULO 5º:** A los fines del encuadramiento de la presente ordenanza, se entiende que todo emprendimiento que ocupe en la elaboración de los productos no más de (2) dos personas ajenas al grupo familiar, **No será considerada "Elaboración a Pequeña Escala" y quedará comprendido dentro de la Ley 18.284/69** Decreto Reglamentario 2126/71.

**ARTÍCULO 6º:** El responsable del establecimiento presentará los resultados de los análisis correspondientes realizados en Laboratorio Bromatológico oficial.

**ARTÍCULO 7º:** Personal de inspección de la Dirección de fiscalización y control podrá



tomar muestras de los productos, toda vez que lo estime necesario para su control dentro del marco de la Ley 18.284/69 y su Decreto Reglamentario.

**ARTÍCULO 8:** Comuníquese, publíquese, cúmplase, dese al libro de Ordenanzas e insértese en el Digesto del H. C. Deliberante.

Dada en la Sala de Sesiones, a los veintitrés días del mes de mayo del año dos mil diecinueve

  
Mariana Rosa Lamanzzi  
Secretaria HCD  
Tupungato



  
Romina P. Pinti  
Presidente HCD  
Tupungato

Promulgada según Decreto N° 461/2019  
de Fecha 28-05-2019