



ORDENANZA N° 169/16

TEMA: REGLAMENTO Y MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN LOCAL DE ALIMENTOS.

VISTO: La Ordenanza N° 15/79 (t.o. por Ord. N° 67/98); y

CONSIDERANDO:

Que por la Ordenanza del Visto se establece la adhesión al "Código Alimentario Argentino", código nacional mediante el cual se regula la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, expendio, exposición, importación y exportación de alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios.

Que la finalidad del Código nacional es la regulación de la elaboración y circulación de los alimentos dentro del territorio nacional, con el objeto de preservar la salud pública.

Que la adhesión al C.A.A. resulta de suma importancia para la seguridad alimentaria de los vecinos de Esquel en lo referente a los productos alimenticios provenientes de fuera del ámbito de control de nuestro Municipio.

Que, en lo atinente a los productos alimenticios que se elaboren dentro de la jurisdicción de este Municipio, la autoridad municipal tiene la potestad de realizar los controles necesarios, toda vez que entre las funciones esenciales de los municipios se encuentran la preservación de la salud de sus vecinos y la regulación de todo lo atinente al abasto de la población.

Que controles tan escrupulosos como los contemplados en el C.A.A. encuentran una clara justificación cuando se trata de la producción a escala nacional; en cambio, cuando se trata de producción local el Municipio está en condiciones de controlar su elaboración, dada la relación más directa con los vecinos productores.

Que el propio C.A.A. permite la adecuación de sus normas a la realidad local al delegar en la Autoridad Sanitaria Local la regulación, aplicación y control de la elaboración y comercialización de alimentos en las respectivas localidades. A ello se refieren -expresa o implícitamente- los siguientes artículos del C.A.A.:

- a) Art. 13 y concordantes: requisitos para el funcionamiento de lugares de elaboración y venta de alimentos.
- b) Art. 136 y 137: Elaboración de empanadas, churros, pizzas, sándwiches y afines.
- c) Art. 144 y 145: Ferias francas.
- d) Art. 146 y 147: Quioscos y vehículos con parada fija.
- e) Art. 148 y siguientes: Repartidores y vendedores ambulantes.
- f) Art. 152, 153 y concordantes: Viandas a domicilio; elaboración en casas particulares. Casas de comida; pensiones.
- g) Art. 554 y siguientes: Habilitación de tambos y comercialización de leche.
- h) Art. 721 y siguientes: Pastas y pastas frescas.

Que existen numerosos pedidos de vecinos para que el Municipio adopte medidas tendientes al fomento del empleo y la producción locales.

Que la generación de fuentes de trabajo debe ser un objetivo prioritario de la política municipal y, por lo tanto, de toda medida que se adopte.



Que adecuar la regulación de la producción local a nuestra propia realidad, siempre dentro de las normas del C.A.A., estimulará y facilitará la producción local, contribuyendo a una importante reducción de costos y liberando el potencial de la fuerza productiva local que hoy ve impedido o dificultado su desarrollo debido a la complejidad de normas de producción y control que están diseñadas para otro contexto más complejo, como lo es la elaboración de productos alimenticios destinados a circular por todo el territorio nacional.

Que mediante la Ordenanza N° 152/2011 este Concejo Deliberante declaró de interés municipal la creación de una FERIA PERMANENTE DE PRODUCTORES, para la promoción y venta de productos frutícolas, hortícolas y sus derivados artesanales, ya sean de carácter local o regional, en la Ciudad de Esquel.

Que, fuera de lo señalado en el considerando precedente, el Municipio carece en la actualidad de normas de producción local dentro de una política que dé impulso a la misma.

Que entre los considerandos de dicha medida se señaló: "Que es política de esta administración municipal, promover el desarrollo productivo local, en materia de producción de alimentos de origen vegetal ... Que resulta auspicioso promover el acortamiento de las cadenas de comercialización, propiciando que las producciones lleguen del productor al consumidor, generando mejoras en ambos, a partir de evitar las cadenas de intermediación que encarecen los precios de los productos, disminuir el costo de los fletes desde provincias tradicionalmente productoras, e incrementando el porcentaje de productos locales en la composición de las pautas de consumo de nuestros vecinos."

Que resulta conveniente no restringir tales políticas a la producción de origen vegetal, siendo aconsejable su extensión a otros productos alimenticios, siempre con los debidos controles, auspiciando entre los productores la adopción de buenas prácticas de elaboración.

Que para ello, es necesario contar con un cuerpo de normas simples que, a modo de Reglamento, regulen la elaboración de alimentos a nivel local, así como un Manual de Buenas Prácticas, con vigencia en todo el ámbito municipal, que sirva de guía para los productores y a la vez de instrumento para el control sanitario de los alimentos.

POR ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE ESQUEL, en uso de las atribuciones que le confiere la Ley XVI N° 46, sanciona la presente

O R D E N A N Z A

ART. 1°: ENCOMIÉNDASE al Departamento Ejecutivo Municipal la confección de un Reglamento y Manual de Buenas Prácticas para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, expendio y exposición de alimentos, dentro de la jurisdicción municipal, en todo aquello que el Código Alimentario Argentino reconoce como autoridad de aplicación a la Autoridad Sanitaria Local.

ART. 2°: El Reglamento y Manual aludido en el artículo anterior será de aplicación a todos aquellos productos alimenticios que se produzcan o elaboren dentro de la jurisdicción del Municipio de Esquel para ser consumidos en la misma.



ART. 3°: El Reglamento y Manual será elaborado en conjunto por la Dirección de Bromatología e Hidatidosis, la Subsecretaría de Producción y Empleo y la Secretaría de Promoción Social, con la participación efectiva de los productores interesados.

ART. 4°: El Reglamento y Manual será elaborado teniendo en cuenta, como criterios rectores, siempre dentro del cumplimiento de las normas del Código Alimentario, los siguientes:

- a) Cuidado de la salud alimentaria de la población y fomento de una cultura de alimentación saludable.
- b) Estímulo a la producción local de alimentos.
- c) Fomento de las ferias de productores, en cumplimiento de lo establecido en el art. 2° de la Ordenanza N° 152/2011.
- d) Facilitación de trámites a cargo de los productores locales, eliminando todo obstáculo o requisito no indispensable.
- e) Controles razonables del Municipio a los productores, que apunten prioritariamente al asesoramiento y corrección de errores, antes que a la aplicación de sanciones.

ART. 5°: FÍJASE un plazo de ciento veinte (120) días para la elaboración del Reglamento y Manual mencionado en el art. 1°, el que será elevado a este Honorable Cuerpo para su tratamiento.

ART. 6°: Regístrese, comuníquese, y cumplido archívese.

Esquel, 01 de Diciembre de 2016.

*Mariela Sánchez Uribe
Secretaria Legislativa
H. Concejo Deliberante
Ciudad de Esquel*

*Jorge Junyent
Presidente
H. Concejo Deliberante
Ciudad de Esquel*

Dada en la Sala de Sesiones del H.C.D. en la 17° Sesión Ordinaria del 2016, bajo Acta 25/16, registrada como Ordenanza N° 169/16

POR TANTO: Téngase como Ordenanza Municipal, regístrese, dese al Boletín Municipal y cumplido, archívese.

SECRETARIA DE GOBIERNO: de de 2016.