

TEMA ABASTECIMIENTO DE CARNE

Visto:

La necesidad de reglamentar el régimen de habilitación de abastecedores de carne al ejido urbano de Esquel, y

Considerando:

Que es resorte municipal ocuparse de dictar toda medida a salvaguardar la salud de la población de esta materia.

Por ello: EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE ESQUEL, en uso de las facultades que le confiere la Ley 3098, sanciona la presente

ORDENANZA

CAPITULO 1

ART.1°: Toda persona o firma comercial que solicite habilitación como abastecedor de carne deberá cumplimentar las normas establecidas en la presente.

ART.2°: Entiéndese por abastecedores de carnes a toda persona física o jurídica que efectúe faenamiento o no, y abastezca a bocas de expendio minoristas propias y/o de terceros, reses o trozos de carne vacuna, ovina, porcina, caprina o caballar.

ART.3°: Deberá inscribirse como abastecedor matarife en la Junta Nacional de Carnes en un plazo no mayor a los 90 días de solicitada la habilitación comercial municipal, presentando ante este Municipio el Certificado y número de inscripción habilitante, emitido por la junta Nacional de Carnes.

CAPITULO 11 - DE LAS INSTALACIONES

ART.4°: Deberá contar con cámara frigorífica que cumpla con las normas exigidas por la Ley Nacional 18.284169 y su reglamentación el Código Alimentario Argentino y el Decreto no 4238 "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal"; la superficie mínima será de 24 m² utilizables.

ART.5°: La playa de acceso, carga y descarga a la cámara frigorífica será un recinto cerrado de tres costados de mampostería revocada y pintada con pintura esmalte sintético color blanco, techo y piso construido en material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos, con boca de desagüe de efluentes.

ART.6°: Dispondrá de baño para uso de personal, con instalación de lavabo de manos con agua corriente, inodoro con depósito de agua y efluentes que desagüen a la red cloaca, paredes perimetrales azulejadas a 1,80 m de altura y piso de material impermeable y antideslizante.

CAPITULO III - DEL PERSONAL

ART.7°: El personal afectado a todas las tareas inherentes al abastecimiento de carne deberá estar provisto de certificado de sanidad expedido por médico reconocido por este Municipio para tal fin, debiendo el mismo ser renovado cada 6 meses. Deberá utilizar como indumentaria de trabajo una cofia blanca guardapolvo o blusa y pantalón blanco, los que se encontrarán en correcto estado de higiene y conservación.

ART.8°: El personal que presente heridas infectadas, llagas o cualquier dolencia o enfermedad transmisible a los alimentos no podrá estar afectado a tareas que impliquen contacto con las mismas.

CAPITULO IV - REQUISITOS GENERALES

ART.9°: Las instalaciones y vehículos deberán mantener en todo momento un correcto estado de orden y asco, no siendo permitido utilizarlo con ningún otro destino.

ART.10°: Los abastecedores de carnes con habilitación pertinente que se encuentren desarrollando dicha actividad a la promulgación de la presente ordenanza deberán encuadrarse a lo dispuesto en la presente en un término de 120 días a partir de su promulgación.

ART.11°: Para todo aspecto relacionado al abastecimiento de carnes que no se encuentre contemplado en la presente se aplicará lo establecido en las leyes 21.740, 18.811, 18.819, 18.824, 21.978, Decretos 4238168 y 2126, sus modificatorias, complementarias y reglamentaciones.

ART.12°: Queda derogada toda otra ordenanza o resolución municipal que se oponga a lo establecido en la presente ordenanza.

ART.13°: Toda infracción a las normas que establece la presente ordenanza serán sancionadas de acuerdo a lo dispuesto por la ley Nacional no 21.978.-

ART.14°: Regístrese, comuníquese y cumplido, archívese.

Esquel, 15 de Diciembre de 1986.

Horacio Conesa - Presidente

