



## HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS

República Argentina 15

Tel/Fax 0353-4930223

(2572) Ballesteros (Cba)

### ORDENANZA N° 983 /2019

#### VISTO:

La necesidad de otorgar un marco legal adecuado para la elaboración de alimentos en puestos de parada fija.

#### CONSIDERANDO:

Que diferentes áreas del municipio vienen realizando un importante trabajo para lograr la contención y desarrollo de dicho rubro ante situación actual;

Que la falta de un marco legal pone en inseguridad tanto al que produce los alimentos como al que consume;

Que organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación (FAO) Organización Panamericana de la Salud (OPS), Organización Mundial de la Salud (OMS), han dado recomendaciones generales para su inclusión comercial;

#### POR ELLO:

### EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

ART. 1º) Los carribares que se habiliten en espacios de uso público, fuera del perímetro del microcentro, o de dominio privado municipal de uso público (previo permiso solicitado), deberán ser móviles, estos permanecerán en el lugar únicamente en las horas que presten el servicio, debiendo ser retirados de la vía pública en el horario en que se encuentren sin actividad.

ART: 2º) Queda expresamente prohibido a los propietarios hacer cualquier tipo de construcción anexa al carro habilitado.



## HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS

República Argentina 15

Tel/Fax 0353-4930223

(2572) Ballesteros (Cba)

ART. 3º) Toda elaboración de alimentos que se realice en estos carribares en la vía pública contará con la habilitación Municipal correspondiente, la cual se revalidará anualmente en el departamento de bromatología.

ART. 4º) Las condiciones higiénico-sanitarias estarán basadas en el criterio de peligro riesgo, aplicando las buenas prácticas de manufactura y programas de limpieza y desinfección que correspondan.

ART. 5º) Las medidas de seguridad serán las que considere necesarias, la autoridad municipal competente, según el tipo de elaboración y tecnologías utilizadas.

ART. 6º) La localización para su funcionamiento será otorgada de acuerdo al plan de ordenamiento urbano municipal, dictaminado por la dirección de tránsito.

### CODIGO DE PRACTICA/PROCEDIMIENTO REGLAMENTACIÓN ARTICULO N° 146

#### DEFINICIONES:

- Carribar: casilla remolcable o auto propulsada.
- Utensilios: se entiende con este nombre a todo elemento utilizado en el almacenamiento, en la elaboración del alimento, los cuales deben ser de material apto y de fácil limpieza e higienización.
- Envases: Llamaremos envases al elemento donde se entregue el alimento, el cual deberá ser de cartón o plástico descartable.

#### REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

1. Todo vendedor presentará título de propiedad que avale su locación.
2. Todo vendedor registrado deberá exponer en todo momento y de manera visible su habilitación, o cualquier otro aviso que la autoridad competente le exijan que se exponga.
3. Todo vendedor deberá tener en su poder libro de inspección, libreta sanitaria/credenciales de manipuladores.
4. El vendedor asegurará que, no habrá animales en el predio donde se instale el carribar.



## HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS

República Argentina 15

Tel/Fax 0353-4930223

(2572) Ballesteros (Cba)

---

### REQUISITOS DE DISEÑO Y ESTRUCTURA

**Ubicación:** según el plan de ordenamiento urbano municipal.

**Estructura:**

- Estar contruidos de material impermeable tales como acero inoxidable, aluminio, azulejos o cualquier material que pueda limpiarse fácilmente y deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria.
- Los lugares donde se preparen los alimentos y las superficies donde se realizan los trabajos, deberán estar contruidos con un material liso e impermeable apto para el contacto con alimentos.
- Deberá tener un suministro de luz artificial de intensidad suficiente para que todo el puesto esté razonablemente iluminado.

**Instalaciones sanitarias:**

- Deberá contar con un grupo electrógeno para asegurar la cadena de frío.
- El abastecimiento de agua: los vendedores deberán mantener en todo momento un abastecimiento de agua potable, la cual se almacenará en recipiente de entre 20 y 50 Lts.
- La eliminación de las aguas residuales: los carribares tendrán un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales que deberá mantenerse en perfecto estado. El sistema tendrá una capacidad suficiente para admitir el volumen máximo, así como válvulas para que el sistema de drenaje se descarguen únicamente residuos líquidos y el destino final será en los desagües cloacales.
- La eliminación de residuos sólidos se realizará de manera tal que impida la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se dispondrán en recipientes que tengan tapa removible; se eliminaran del sitio de trabajo con la frecuencia necesaria y su disposición final será en el sitio adecuado que el servicio recolector tenga acceso.
- Quedará a criterio de la autoridad sanitaria la exigencia de baños.

### REQUISITOS DE LOS VENDEDORES

- Tener en todo momento su carnet de manipulador/libreta sanitaria.
- Mantener en todo momento la higiene personal y conducta
- Utilizar indumentaria adecuada: ropa de trabajo preferentemente clara, delantal, cofia



## HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS

República Argentina 15

Tel/Fax 0353-4930223

(2572) Ballesteros (Cba)

- De ser posible no será la misma persona quien manipule los alimentos y que realice el cobro. De lo contrario, deberán usar guantes.
- No está permitido a ningún vendedor utilizar el carribar como dormitorio, ni vivienda, ni para ninguna actividad diferente al rubro.

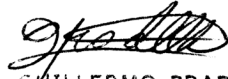
### REQUISITOS DE LA PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Se deberá garantizar mediante un generador la cadena de frío de los alimentos perecederos que comercialice.
- En caso de utilizar aderezos, estos serán de uso individual.
- No está permitido ningún aderezo de elaboración casera.


El alimento ya elaborado

  
ESTER MARÍA MISAN  
VOCAL H.C.D.



  
GUILLERMO PRADELLA  
VOCAL H.C.D.

  
TER O. RODRIGUEZ  
PRESIDENTE 1º H.C.D.

  
JAVIER A. ARBARELLO  
VOCAL H.C.D.

  
JESICA A. BERTOLDO  
VOCAL H.C.D.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL H.C. DELIBERANTE DE BALLESTEROS, A  
LOS 25 DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL DOS MIL DIECINUEVE. -