



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS

República Argentina 15

Tel/Fax 0353-4930223

(2572) Ballesteros (Cba)

ORDENANZA N° 981/2019

VISTO:

El gran número de instituciones de nuestra localidad que realizan comidas y ventas de productos alimenticios a beneficio para recaudar fondos, y estas son comercializadas en forma masiva.

CONSIDERANDO:

Que existe la necesidad de contar con un control de las mismas.

Que la implementación generalizada de la misma aportará un instrumento de control afectivo.

POR ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

Artículo 1.- Declarar la obligatoriedad del pedido de permiso en el Departamento de Bromatología Municipal para la realización de comidas o ventas de productos alimenticios a beneficio.

Artículo 2.- Los requisitos para la actividad de las comidas a beneficio serán los que se detallan:

- Se consideran comidas a beneficio a los eventos generados para recaudar fondos destinados a la ayuda de instituciones como escuelas, clubes, parroquias, acciones vecinales, grupos tradicionalistas, organizaciones de jóvenes, bomberos, etc.-
- El titular responsable deberá completar y presentar en el Dpto. de Bromatología, con una anticipación de 5 (cinco) días, un formulario con carácter de declaración jurada, haciendo constar el lugar, horario y menú que se suministrará a los que concurran al lugar.
- En caso de la realización de eventos sin el respectivo permiso de la municipalidad se procederá a multar con un valor a establecer; a la entidad que lo organice; ellos, sin perjuicio de la facultad de Dpto. de Bromatología de



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BALLESTEROS

República Argentina 15

Tel/Fax 0353-4930223

(2572) Ballesteros (Cba)


suspender, clausurar, intervenir o comisar la comida y/o mercadería que se ofrezca o se sirva al público y/o asistentes y/o participantes del evento.

- El personal de servicio deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo.
- Las heladeras y freezer deberán encontrarse sectorizadas, no pudiendo realizar mezclas entre productos perecederos y no perecederos, como entre alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.
- Las preparaciones perecederas deberán conservarse a menos de 5 °C o a más de 70 °C para evitar desarrollo microbiano. A temperatura ambiente dichas preparaciones no podrán ser expuestas por un tiempo mayor a dos horas, bajo pena de lo que disponga el Dpto. de Bromatología en cada caso en particular.
- Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por la autoridad sanitaria competente.
- Queda prohibido el uso o expendio de mayonesa casera.
- Cuando el inspector lo requiera deberán presentar la boleta de compra de la carne utilizada, asegurando así que no se utiliza para tal fin carne proveniente de actividades clandestinas.
- La cocción de la carne debe ser completa, asegurando que el centro de la misma se halle totalmente cocido y no se hallen partes rojas o rosadas en su interior.

Artículo 3.- El no cumplimiento de lo citado será pasible de sanciones.

Artículo 4.- **Comuníquese, Publíquese, Dése al Registro Municipal y Archívese.-**


SEBASTIAN U. MARTORELL
VOCAL H. C. D.


JESICA A. BERTOLDO
VOCAL H.C.D


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


GUILLERMO PRADELLA
VOCAL H.C.D




JULIO F. KIEHL
PRESIDENTE 2º H.C.D.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL H.C. DELIBERANTE DE BALLESTEROS, A
LOS 20 DIAS DEL MES DE AGOSTO DEL DOS MIL DIECINUEVE.-