

Bell Ville, 14 de abril de 2016.

Y Visto:

Que existen dentro del ejido de la ciudad varios emprendimientos comerciales e industriales que realizan la elaboración y comercialización de productos cárnicos y afines dentro de los cuales se encuentra la elaboración de chacinados embutidos y no embutidos sin ningún tipo de reglamentación más que las generales dispuestas en las leyes nacionales N° 18.824 y N° 22.375, sus modificaciones y decretos reglamentarios y la ley provincial N° 5.313, sus modificaciones y decretos reglamentarios.

Que la ordenanza N° 1452/05 código bromatológico municipal sancionada por el Concejo Deliberante de Bell Ville ordena en su artículo N° 8 que “para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación en el ejido de la ciudad de Bell Ville, deberá solicitarse la correspondiente habilitación municipal. Por vía reglamentaria se especificarán los requisitos para cada actividad”.

Y Considerando:

Que es necesario reglamentar dicha actividad de manera específica, sistematizando y planificando la misma, en cuanto a la seguridad con que deben contar los alimentos y su producción, adaptada a la problemática y realidad de nuestra ciudad, de modo tal que se transmitan reglas claras e igualitarias que aseguren condiciones de higiene, salubridad y seguridad alimentaria.

Que el D.E. Municipal estima justo en el presente caso elaborar un reglamento bromatológico municipal para carnicerías y fábricas de chacinados.

Por todo lo expuesto y dispuesto por el artículo 93 inc. (23 y 26), 94 y concordantes de la Carta Orgánica Municipal y en el marco de las normas legales citadas;

*El Intendente Municipal
De la Ciudad de Bell Ville*

DECRETA

Artículo 1º) APRÚEBASE el reglamento bromatológico municipal para carnicerías y fábricas de chacinados, que como anexo I de doce (12) fojas útiles que pasa a formar parte integrante del presente Decreto.-

Artículo 2º) El presente Decreto será refrendado por los Secretarios de Gobierno Dr. Sebastián Lucio BONINI y de Salud y Acción Social Dr. Horacio Ricardo PELLETTI.

Artículo 3º) COMUNÍQUESE, publíquese, dese copia a las dependencias municipales correspondientes y archívese.

DECRETO

Nº 312- 2016

Anexo I

Decreto n° 312/2016

*REGLAMENTO BROMATOLÓGICO MUNICIPAL PARA CARNICERÍAS Y
FÁBRICAS DE CHACINADOS.*

TÍTULO I

PARTE GENERAL

Artículo 1) Todas las personas físicas o jurídicas que realicen la actividad de comercio y elaboración de productos denominados alimentos cárneos y afines según el C.A.A. y La Ley Federal de Carnes deberán poseer habilitación municipal cumpliendo con todo lo dispuesto en la Ordenanza Municipal n°1452/05 (Código Bromatológico Municipal) y regirse bajo las normas que dicta el presente reglamento.

TÍTULO II

DEFINICIONES

Artículo 2) CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS Y AFINES con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos especies animales descritas en el C.A.A. declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena, los productos cárnicos y afines son todos aquellos aptos para el consumo humano, cuyo principal ingrediente sea carne, sus subproductos o derivados, en su composición, con o sin adición de otras materias primas o ingredientes que deberán estar aprobados, independientes de que haya sido sometido o no a procesos destinados a asegurar su conservación, especificados en las leyes nacionales N° 18.824 y N° 22.375, sus modificaciones y decretos reglamentarios y deberán en su composición responder a los requerimientos físico-químicos y microbiológicos dispuestos en estas leyes.

Artículo 3) CARNICERÍA DE EXPENDIO: Se entiende por carnicería de expendio, la que recibe los productos alimenticios indicados en el artículo 2 del presente reglamento, ya envasadas y debidamente rotuladas por establecimientos habilitados y solamente procede a su exhibición y venta en el mismo estado, no efectuando operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado.-

Artículo 4) CARNICERÍA DE CORTE: Se entiende por carnicería de corte, la que recibe los productos alimenticios indicados en el artículo 2, para su posterior troceo y desosado en el caso de los tipos de carne. En los comercios con modalidad de venta de multiservicios o polirubro que opten por carnicería de corte, esta área estará perfectamente delimitada y no se vinculará directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos.-

Artículo 5) CARNICERÍA ELABORADORA: Son los establecimientos contemplados en el artículo 4 del presente reglamento, con elaboración, en sala anexa, separada de las dependencias de venta y cerrada al público, únicamente preparado de chacinados frescos embutidos o no embutidos de los descritos en el artículo 2 del presente reglamento exclusivamente para su venta dentro de las 48 horas posteriores a su elaboración, y que solo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público.

Artículo 6) FÁBRICA DE CHACINADOS: Son los establecimientos que elaboren los productos alimenticios contemplados en el artículo 2 del presente reglamento , con o sin venta directa al público, y que tercerizan los productos elaborados para la venta a otros establecimientos autorizados para la comercialización de los mismos exclusivamente dentro del ejido municipal.

TÍTULO III DOCUMENTACIÓN

Artículo 7) Se deberá presentar la siguiente documentación además de la exigida por la oficina de comercio:

- ❖ Nota dirigida a la Dirección de Bromatología Municipal donde consten los siguientes datos:*
 - Nombre de la persona que formule la solicitud de habilitación acompañando con datos correspondientes a su identidad, teléfono, correo electrónico y domicilio legal. En caso de tratarse de sociedades copia del contrato constitutivo de la misma. Y datos del representante legal.*
 - Tipo de establecimiento que se pretende habilitar según las definiciones (art. 3, 4, 5 y 6) del presente reglamento.*
 - Nómina de los productos y/o subproductos cárnicos que se pretenden elaborar (en caso que corresponda. Como mínimo uno)*

- *Acreditación de aprobación curso de manipuladores de alimentos (en caso que corresponda)*

Solo para fábrica de chacinados

- ❖ *Nota firmada de propuesta y aceptación del cargo del Director Técnico Veterinario del establecimiento donde consten sus datos personales.*
- ❖ *Croquis de la planta escala 1:50 o 1:100 indicando:*
 - a. Las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones.*
 - b. Indicar la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles (mesas picadora, embutidora, mezcladora, sierra, cámara de frío, etc.) y disposición de flujos de proceso (layout).*
- ❖ *Nota firmada por el Director Técnico Veterinario del establecimiento donde conste el programa de gestión de los residuos generados en la planta.*
- ❖ *Copia del título habilitante y certificado de matrícula del Director Técnico veterinario propuesto.*

TÍTULO IV

CONDICIONES EDILICIAS Y OPERATIVAS

Artículo 8) Todos los establecimientos definidos en los artículos 3, 4, 5 y 6 del presente reglamento deberán cumplir siempre con todas las condiciones generales de las fábricas y comercios de Alimentos estipuladas en el C.A.A. y Ley la Federal de Carnes según corresponda, manteniendo en todo momento las buenas prácticas de manufactura y sin perjuicio a ello deberán tener las siguientes condiciones edilicias y operativas particulares mínimas para su funcionamiento.

De los edificios:

- a) Contar con una superficie de trabajo de tamaño suficiente para las operaciones propuestas.*

b) Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.

c) Deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlozado u otro material autorizado en buen estado de conservación, alimentada con suministro de agua potable fría y caliente, desagües por cañerías subterráneas a la red cloacal dotados de sifones reglamentarios y trampas de grasa o en caso de no contar con este servicio, descargarán a cámaras sépticas y éstas a pozos ciegos debiendo tener las mismas condiciones mencionadas.

d) Las paredes serán revestidas hasta la altura mínima de 2 metros, con azulejos, cerámica, acero inoxidable u otro material autorizados por autoridad municipal competente, que deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinsectación, resistente a los ácidos grasos y de color claro.

e) Los pisos serán de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos aprobados por autoridad municipal competente con una pendiente hacia la o las bocas de desagüe.-

d) Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfrace los colores naturales de los productos cárnicos.

e) Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación y de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que estos no constituyan un factor de alteración. Las paredes, cielorraso y estructuras superiores de los locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

f) Los sectores destinados al troceo, exposición, venta de carnes, deberán contar con iluminación adecuada -natural o artificial- no debiendo alterar los colores naturales del producto, prohibiendo luminarias de color. Todas las luminarias deberán poseer protecciones inastillables.

g) Las áreas en las cuales los productos por razones operativas estén expuestos al medio ambiente en forma directa en algún momento del proceso deberán ser climatizados con aires acondicionados o equipos de frío.

De los accesorios, utensilios, recipientes, etc.

Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar contruidos o responder a las siguientes características:

a) Las mesadas deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.). Cuando los mismos dispongan tablas para serruchado manual, éstas deberán ser de material no contaminable ni contaminante en buen estado de conservación. Los soportes de las mesadas estarán contruidos en hierro o mampostería; en este último caso, totalmente revestido en azulejos. Los utensilios de trabajo deberán estar contruidos de materiales atóxicos no contaminantes ni contaminables de fácil limpieza y desinfección y no podrán ser apoyados en el piso en ningún momento. Las estanterías y/o rejillas de soporte deberán estar contruidas en materiales metálicos resistentes a la oxidación o plásticos, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

b) Deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin y de una dimensión adecuada según el volumen de trabajo, que puedan conservar los productos almacenados en él a una temperatura que oscile entre 0° y + 5°C.-.

c) Las cámaras de conservación de productos congelados deben contar con equipamiento frigorífico adecuado, que puedan conservar los productos almacenados en él a una temperatura de - 12°C.

d) En ningún caso se permitirá en las mismas cámaras de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne el almacenamiento de productos ni materiales de otro origen, envasado o no. Para aquellos productos o materias primas que necesiten refrigeración, deberá contarse con un local

o unidad refrigerada independiente. Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados a temperatura menores o iguales a -12°C, en una misma unidad, siempre que estos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no impliquen excesiva manipulación y/o riesgo de deterioro de los envasados.-

e) Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.

f) El pesaje se realizará con balanzas autorizadas y controladas.

g) Los rieles, gancheras, ganchos deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm. y al piso de 30 cm.

h) Deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa en cantidad suficiente y en lugares adecuados.

i) Cuando se instale un insectocutor, para el control de insectos, este se ubicara exclusivamente sobre la zona de venta al público.

h) Todo lo que los materiales e infraestructura destinados a la manipulación, comercialización y transporte de los productos cárnicos y no contemplados en el presente reglamento estarán sujetos a la previa autorización de la autoridad municipal.

CARNICERÍA DE EXPENDIO:

La instalación y funcionamiento de las carnicerías de expendio que podrán ser complementadas o no se regirá de acuerdo a lo establecido por el presente reglamento y separado de los demás rubros comerciales en caso que existieran. Contando con el siguiente equipamiento y dependencias mínimas de uso exclusivo:

- *Salón de ventas.*
- *Mesada de expendio.*
- *Equipo de frío de capacidad adecuada para mantener la cadena de frío de los productos cárneos de uso exclusivo.*
- *Pileta con suministro de agua potable fría y caliente.*
- *Baño de uso exclusivo para el personal.*

CARNICERÍA DE CORTE

La instalación y funcionamiento de las carnicerías de corte que podrán ser complementadas o no se registrará de acuerdo a lo establecido para carnicerías de expendio. Contando además con el siguiente equipamiento y dependencias mínimas de uso exclusivo:

- *Sala de desposte.*
- *Utensilios y herramientas en cantidad suficiente para el trabajo.*
- *POES para los utensilios, herramientas de trabajo y dependencias.*
- *Indumentaria para el personal.*
- *En función de las características del local y del volumen de ventas, las autoridades de aplicación podrá exigir accesos independientes para el público y la mercadería. Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de la carne, se evitará el ingreso simultáneo de la carne y productos de otra índole.*

CARNICERÍA ELABORADORA:

La instalación y funcionamiento de las carnicerías elaboradoras que podrán ser complementadas o no se registrará de acuerdo a lo establecido para carnicerías de

corte. Contando además con el siguiente equipamiento y dependencias mínimas de uso exclusivo:

- *Sala de desposte (Podrá ser móvil en los casos que el espacio y la operatividad lo permitan).*
- *POES para acondicionamiento de tripas.*
- *Sala de elaboración.*
- *Sector de depósito de especias y materias primas.*
- *Sector discriminado en cámara frigorífica o heladera de uso exclusivo para productos terminados del día.*
- *POES para utensilios de trabajo.*
- *Sector de depósito de insumos.*

FABRICA DE CHACINADOS

La instalación y funcionamiento de las fábricas de chacinados se regirá de acuerdo a lo establecido para carnicerías elaboradoras. Contando además con el siguiente equipamiento y dependencias mínimas de uso exclusivo.

- *Deberán tener acceso independiente y exclusivo desde la calle.*
- *Áreas de proceso necesarias para cada variedad de producto chacinado que se pretenda elaborar.*
- *Depósito y sala de preparación y acondicionamiento de tripas con pileta con suministro de agua potable fría y caliente de uso exclusivo.*
- *Depósito de insumos y especias.*
- *Depósito de material de empaque*
- *Sector de empaque y rotulado.*
- *Sector de pesadas y fraccionamiento de materias primas.*
- *Área de sanitarios y vestuarios.*

- *Área administrativa.*
- *Área de expedición y venta al público (en caso de corresponder).*
- *Área de rechazados, retiros de mercado y devoluciones.*
- *Vehículos con equipo frigorífico aprobado por bromatología municipal para el reparto de productos dentro del ejido municipal.*
- *Equipos de frío en cantidad y volumen suficiente de uso exclusivo para productos terminados.*

Artículo 9) En los establecimientos de los artículos 3,4,5 el personal deberá acreditar haber realizado y aprobado un curso en manipulación segura de alimentos dictado por profesionales universitarios con incumbencias en la materia aprobados por la Dirección de Bromatología Municipal .

TÍTULO V

SOLO PARA FÁBRICAS DE CHACINADOS

Artículo 10) Las fábricas de chacinados contarán con Director Técnico Veterinario que acredite la especialidad en inocuidad y calidad alimentaria mientras se encuentren con su habilitación vigente. El mismo supervisará directamente las actividades realizadas por la empresa garantizando la inocuidad para la salud pública de los productos elaborados, el cumplimiento de la B.P.M., B.P.A. y estableciendo los programas de M.I.P. y P.O.E.S. necesarios que considere o le exija la Dirección de Bromatología Municipal. El Director técnico podrá realizar actividades en más de una empresa, siempre y cuando el volumen de actividad, la localización de las empresas y el tiempo de dedicación en cada una de ellas le permitan desempeñar todas las funciones reglamentarias y las específicas que en cada caso le sean asignadas.

Será solidariamente responsable con el titular del comercio de la implementación de los Sistemas de Inocuidad de los Alimentos. En caso de desvincularse de la empresa deberá notificar por escrito a la dirección de bromatología municipal en forma inmediata al producirse el hecho. En caso de quedarse momentáneamente sin director técnico la fábrica de chacinados deberá cesar su actividad hasta que acredite ante bromatología municipal la entrada en funciones de un nuevo director técnico.

Artículo 11) Las fábricas de chacinados dispondrán de un sistema de archivo para toda la documentación técnica generada en la fabricación y control de los productos elaborados.

La documentación técnica deberá incluir la documentación sobre la organización y los procedimientos utilizados en la gestión de la calidad (incluidos los procedimientos de fabricación y control), así como la documentación relativa a cada lote de producto, especificaciones de materias primas y de producto terminado, composición de cada producto, resultados de los controles efectuados, y otros.

Artículo 12) Los directores técnicos de las fábricas de chacinados deberán gestionar los siguientes procedimientos operativos generales:

Recepción de insumos y productos

Rotulado de insumos y productos

Loteo y trazabilidad de productos

Procedimiento general de muestreo de insumos y productos

Limpieza de áreas

Limpieza de equipos

Control de plagas

Artículo 13) Se deberá implementar para cada tipo de productos elaborados y para el agua de proceso utilizada, un programa periódico de controles de calidad fisicoquímicos y microbiológicos que garanticen el cumplimiento de los

parámetros establecidos en el C.A.A. Los análisis deberán ser efectuados por laboratorios de referencia aprobados por bromatología municipal.

TÍTULO VI

DE LA AUTORIZACIÓN DE PRODUCTOS

Artículo 15) Los chacinados elaborados en la fábricas de chacinados, cuya instalación se autorice y verifique de acuerdo al presente Reglamento, podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el ejido municipal de la ciudad de Bell Ville.

A efectos de la autorización a que se refiere el artículo, el titular o responsable deberá iniciar por mesa de entradas de la municipalidad un expediente que contendrá la siguiente documentación:

Nota dirigida al director de Bromatología Municipal a fin de requerir la correspondiente autorización y sobre cada uno de los productos a elaborar en la que se consignarán las siguientes referencias a modo de declaración jurada firmada por el propietario y el director técnico:

- a) Datos de identificación de la fábrica de chacinados.*
- b) Marca, nombre de fantasía propuesto para el producto (en caso de corresponder) y denominación que le corresponde de acuerdo al Código Alimentario Argentino (Ley N° 18284) y Reglamento de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N° 4238/68) u otra norma que en el futuro los modifique o los reemplace. Se deberán consignar el artículo o artículos correspondientes.*
- c) Listado de composición química porcentual de materias primas del producto de acuerdo las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (R.I.P.) indicando porcentaje P/P de las mismas, así como el volumen o peso neto de la unidad de venta. Los aditivos alimentarios deberán declararse*

formando parte de la lista de ingredientes. Indicando su nombre completo de acuerdo a la Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios, o su número INS o ambos. Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes. Los aromatizantes se deberán indicar en el listado de ingredientes y rótulo de acuerdo a la Res. GMC N° 10/06.

d) Técnica de elaboración del producto. Se deberá describir el proceso de elaboración del producto detallando todas las operaciones.

e) Especificación detallada de las características del material de envase en caso de corresponder.

f) Condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado.

g) Ensayos efectuados para establecer su estabilidad. Se deben describir los ensayos físicos, químicos y/o microbiológicos realizados al producto durante un período equivalente a su vida útil a fin de establecer su lapso de aptitud o de duración mínima.

h) Lapso de vida útil o de aptitud para el consumo encontrado a partir de los ensayos de estabilidad realizados al alimento.

Además adjuntará la siguiente documentación

I) Copia del decreto de habilitación del establecimiento

II) Modelos de rótulos o etiquetas de identificación que también respeten la legislación del (C.A.A.). Y deberán poseer mínimo la consignación de los siguientes datos:

- Denominación de venta, marca y nombre de fantasía (si corresponde)*
- Lista de ingredientes.*
- Peso y/o volumen neto de cada unidad en venta al público.*
- Nombre y domicilio del elaborador o fabricante.*
- La expresión "Industria Argentina" en lugar bien visible.*
- En forma clara y legible "Fecha de elaboración o número de lote y fecha de vencimiento..."*

- *La expresión en forma clara y legible “Venta restringida al ámbito municipal de la ciudad de Bell Ville”.*
- *Requisitos de conservación.*
- *Se consignará la inscripción: “Establecimiento habilitado por Municipalidad de Bell Ville. Inscripción N°...”*

III) Protocolos de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios oficiales o privados debidamente autorizados y los realizados para determinar la vida útil o de aptitud a partir de los ensayos de estabilidad realizados.

IV) Declaración jurada del director técnico del establecimiento declarando la el periodo de aptitud del producto.

Una vez iniciado el expediente, la dirección de bromatología analizará la pertinencia, vigencia e integridad de la documentación presentada, y podrá solicitar las correcciones, enmiendas, rectificaciones y toda otra documentación que se requiera en caso de que se hallaren inconsistencias, discrepancias u omisiones. Y finalmente una vez cumplimentados todos los requisitos se autorizará la comercialización siempre quedando la inocuidad de los mismos bajo la responsabilidad del propietario y el director técnico del establecimiento.

Artículo 16) Cualquier modificación en las condiciones que determine la autorización de elaboración del producto, deberá ser previamente aprobada por la Dirección de Bromatología Municipal nuevamente.

Artículo 17) Todos los constituyentes e ingredientes y toda otra materia destinada a producir los productos deberá estar autorizada y/o aprobada por autoridad sanitaria competente y provenir de establecimientos habilitados (En el caso de la carne deberán poseer el correspondiente certificado de sanidad animal y de las demás materias primas e insumos deberán contar con R.N.A. y R.N.P.A. de origen).

Artículo 18) QUEDA PROHIBIDO

- a) Modificación de la composición cuali-cuantitativa o componentes empleados.*
- b) Modificación de la fórmula maestra.*
- c) Modificación de rótulos.*
- d) Todo otro cambio no contemplado en el expediente de autorización.*

Artículo 19) La resolución de autorización del producto alimenticio tendrá una vigencia de 3 años, transcurrido ese tiempo deberá ser renovada.-

www.bellville.gov.ar

Secretarías → Salud y Acción Social → Salud Pública → Bromatología: **Legislación y Formularios.**