



ORDENANZA N° 11969

**EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE SANTA FE DE LA
VERA CRUZ, SANCIONA LA SIGUIENTE**

ORDENANZA

Art. 1º: Apruébase el presente régimen por el cual se regula toda actividad relacionada con el control, fiscalización y protección de los alimentos de consumo humano, llevadas a cabo en el ámbito de la Ciudad de Santa Fe de la Vera Cruz, que como Anexo forma parte de esta Ordenanza.

Art. 2º: Su implementación tendrá como objetivo procurar que se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen y/o comercialicen alimentos inocuos en salvaguarda de la salud de la población, reduciendo los riesgos higiénicos sanitarios; exigiendo para ello el cumplimiento de las condiciones higiénicos sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial establecidas en la legislación aplicable en la materia.

Art. 3º: El Departamento Ejecutivo Municipal realizará las adecuaciones administrativas y presupuestarias pertinentes para el cumplimiento de la presente Ordenanza.

Art. 4º: Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.-

SALA DE SESIONES, 20 de diciembre de 2.012.-

Presidente: Sr. Leonardo Javier Simoniello

Secretario Legislativo: Sr. Raúl Alfredo Molinas

ORDENANZA Nº 11969¹

A N E X O

DISPOSICIONES APLICABLES

Art. 1º: Art. 1: El área de Seguridad Alimentaria, en la aplicación del presente régimen, velará por el cumplimiento de las siguientes normas legales que regulan la actividad en el ejido municipal:

- a) Ley Nº 18.284/69 y su Decreto Reglamentario (Código Alimentario Argentino)
- b) Ley Nº 22.375/81 (Ley Federal de Carnes) y su Decreto Reglamentario Nº 4.238/68 (Régimen de Inspección de productos subproductos y derivados de origen animal)
- c) Decreto P.E. Nacional Nº 815/99 (Sistema Nacional de Control de Alimentos)
- d) Ley Nº 2.998 (Código Bromatológico Provincial)
- e) Ley Nº 10.745/91 (de Aranceles Bromatológicos) y su Decreto Reglamentario Nº 1.276/95
- f) Decreto del P.E. Provincial Nº 206/07 (Creación Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria)

Esta enunciación no excluye cualquier otra disposición que regule la materia a nivel municipal, provincial y nacional, vigente o a sancionarse en el futuro.

FACULTADES DEL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Art. 2º: El área de Seguridad Alimentaria tendrá las siguientes atribuciones:

- a) Propondrá la celebración de convenios con organismos públicos y privados tendientes a la consecución de sus fines.
- b) Controlará los productos alimenticios que se elaboren en el ejido municipal y los que se comercialicen en el mismo, incluso los provenientes de otras jurisdicciones.
- c) Auditará procesos de elaboración de alimentos.
- d) Inspeccionará establecimientos elaboradores y cualquier local en el que se lleven a cabo actividades vinculadas a los alimentos.

ORDENANZA Nº 11969²

- e) Inspeccionará los medios de transportes de productos alimenticios que ingresen al ejido municipal y aquellos de distribución interna, así como los alimentos que transporten.
- f) Habilitará establecimientos elaboradores y cualquier otro local donde se lleven a cabo actividades vinculadas a los alimentos.
- g) Autorizará la elaboración de productos alimenticios.
- h) Habilitará medios de transportes de sustancias alimenticias.
- i) Otorgará permisos para la venta ambulante de alimentos, los cuales serán personales e intransferibles, los que deberán renovarse con la periodicidad que fije la reglamentación.
- j) Dispondrá medidas de carácter preventivo, cuando se ponga en riesgo la salud de la población, tales como clausura de locales y establecimientos, intervención y secuestro de mercaderías, de los elementos empleados en su elaboración y de los medios de transporte utilizados, elevando inmediatamente todas las actuaciones al Tribunal Municipal de Faltas para que resuelva definitivamente.
- k) Elaborará y mantendrá actualizado un Registro de antecedentes de comercios y fábricas elaboradoras, fraccionadoras, expendedoras, depósito y transporte de alimentos.
- l) Podrá realizar todo tipo de actividades dirigidas especialmente al fomento de las Buenas Practicas de Elaboración y a la educación de los consumidores de alimentos.
- m) Elaborar campañas de difusión y educación para la salud en temas relacionados al control, la promoción y la protección alimentaria.
- n) Propiciar modificaciones a las normas vigentes en el ámbito municipal y elevar sugerencias a las autoridades provinciales y/o nacionales si así correspondiere.
- o) Ejecutar acciones no previstas ordenadas por autoridades superiores de orden municipal o provincial.
- p) Propender a la continua capacitación del personal a su cargo por los medios más idóneos (pasantías, cursillos, etc.)

ORDENANZA Nº 11969³

- q) Elevar para su sanción las infracciones detectadas por el personal a su cargo al Tribunal Municipal de Faltas con el respectivo informe técnico y efectuar los procedimientos que este establezca en el marco de la legislación vigente.
- r) Elaborar los procedimientos que sean necesaria para el desarrollo de sus funciones.

Art. 3º: El área de Seguridad Alimentaria elaborará el organigrama definitivo a los fines de estructurar las dependencias necesarias para llevar adelante sus funciones.

DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES Y DEMÁS LOCALES

Art. 4º: Todo establecimiento que produzca, elabore, fraccione, deposite, y/o comercialice productos alimenticios en el ejido municipal, deberá ser habilitado por el área de Seguridad Alimentaria, la que después de inspeccionar sus instalaciones, verificar las condiciones higiénico sanitarias del mismo y el cumplimiento de las demás obligaciones que establezca la reglamentación de la presente Ordenanza, otorgará un número de Registro de Establecimiento Municipal Elaborador de Alimentos (R.M.E.)

Exceptúese de lo anterior aquellos establecimientos que por destinar su producción al tránsito interjurisdiccional, deban obtener la correspondiente habilitación por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional o Provincial - Registro Nacional de Establecimiento (R.N.E.) -, a cuyos efectos deberán presentar ante el área de Seguridad Alimentaria, la documentación que así lo acredite.

La repartición municipal reglamentará los requisitos necesarios para la inscripción del establecimiento en el Registro correspondiente.

DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 5º: Todo producto alimenticio que se elabore, fraccione, deposite, y/o comercialice en el ejido municipal, deberá ser autorizado por el área de Seguridad Alimentaria, la que después de verificar su composición, rotulado y envasado, otorgará un número de Registro de Producto. En el rótulo del mismo se deberá

ORDENANZA Nº 11969⁴

incluir la leyenda “para ser comercializado exclusivamente en la ciudad de Santa Fe de la Vera Cruz”.

Exceptúase de lo anterior aquellos productos que por estar destinados al tránsito interjurisdiccional, deban obtener la correspondiente autorización por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional - Registro Nacional de Productos Alimenticios (R.N.P.A.), a cuyos efectos deberá presentarse ante el área de Seguridad Alimentaria, la documentación que así lo acredite.

La repartición municipal reglamentará los requisitos necesarios para la inscripción del producto en el Registro correspondiente.

DE LOS VEHÍCULOS

Art. 6º: Todo vehículo destinado al transporte de sustancias y productos alimenticios deberá estar autorizado por el área de Seguridad Alimentaria, la que otorgará luego de supervisar las condiciones higiénico sanitarias de los mismos y el cumplimiento de las demás obligaciones que establezca la reglamentación, la correspondiente habilitación como:

- a) Unidad de Reparto de Alimentos (U.R.A.), en caso de utilizarse exclusivamente dentro de ejido municipal.
- b) Unidad de Transporte de Alimentos (U.T.A.), en caso de tratarse de vehículos destinados al tránsito interjurisdiccional.

La repartición municipal reglamentará los requisitos necesarios para la inscripción del vehículo en el Registro correspondiente.

DE LAS PERSONAS

Art. 7º: Toda persona que por su actividad este en contacto con productos alimenticios, sus materias primas, envases, equipos o utensilios empleados en su elaboración deberá obtener el correspondiente Carnet de Manipuladores de Alimentos, otorgado por la Autoridad competente cumpliendo los requisitos establecidos en la legislación actual.

DE LOS PROCEDIMIENTOS

- Art. 8º:** El Departamento Ejecutivo Municipal a través del área de Seguridad Alimentaria Reglamentará los procedimientos necesarios para llevar adelante sus funciones.
- Art. 9º:** Todo local en el que se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen y/o comercialicen sustancias alimenticias, sus materias primas o aditivos, o bebidas, estará sujeto a la inspección del área de Seguridad Alimentaria.
- Art. 10º:** Los inspectores del área de Seguridad Alimentaria tendrán libre acceso a todas las dependencias de estos establecimientos, incluyendo sus oficinas comerciales; esta facultad se ejercerá en horas hábiles de trabajo, y los encargados de efectuarla podrán examinar todos los productos existentes, sea cual fuere su naturaleza, extrayendo muestras cuando así lo juzguen necesario. Se verificará que el establecimiento mantenga las condiciones establecidas al momento de resolver su habilitación y en buenas condiciones de higiene, que los productos elaborados y/o comercializados se ajusten a lo autorizado, y que se tenga documentado el origen y procedencia de los productos o materias primas utilizadas en la elaboración y de los envases utilizados. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento.
- Art. 11º:** Las personas que se encuentren en estos locales, estén o no expresamente a cargo de los mismos, quedan obligadas a la atención de los Inspectores de la repartición municipal, así como a reemplazar a sus propietarios en todas las actuaciones y derivaciones de la inspección.
- Art. 12º:** Los Inspectores del área de Seguridad Alimentaria, tendrán libre acceso a todo espectáculo público donde hubiere expendio de alimentos y/o bebidas a los fines de realizar el correspondiente contralor sanitario.
- Art. 13º:** Cuando para el eficaz desempeño del procedimiento a realizar fuera necesaria la intervención de la fuerza pública, los funcionarios del área de Seguridad Alimentaria podrán solicitar el auxilio de las autoridades policiales y ordenes de allanamiento a los jueces competentes.

DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS

Art. 14º: Los inspectores tendrán facultades para proceder al secuestro de las mercaderías y de cualquier elemento probatorio, disponer la intervención de estos y nombrar depositarios. Así mismo podrán disponer preventivamente la clausura de los establecimientos dependiendo de la gravedad de la infracción y resguardando la salud de la población.

Art. 15º: En todos los casos se seguirán los procedimientos administrativos correspondientes de acuerdo a la normativa vigente y que den lugar al inicio del sumario respectivo.

Art. 16º: Si se tratare de productos perecederos se elevarán las actuaciones inmediatamente al Tribunal Municipal de Faltas para que resuelva al respecto, resguardando los aspectos correspondientes para el depósito de la materia en condiciones de refrigeración o congelación pertinentes.

DE LAS PENALIDADES

Art. 17º: Las penalidades establecidas en el presente título serán aplicadas por el Tribunal Municipal de Faltas y de acuerdo al procedimiento establecido por la Ordenanza N° 7.881 – Código Procesal Municipal de Faltas -.

Art. 18º: En sede administrativa el área de Seguridad Alimentaria podrá implementar medidas preventivas o precautorias tendientes a resguardar la salubridad de la población a través de los siguientes procedimientos, independientemente de las sanciones o penalidades que imparta la autoridad competente del Tribunal de Faltas Municipal

- a) Apercibimiento.
- b) Comiso de los efectos o mercaderías en infracción.
- c) Clausura precautoria
- d) Inhabilitación temporal de la habilitación de elaboración, comercialización y expendio de los productos en infracción.
- e) Intervención precautoria de mercaderías o productos

ORDENANZA N° 11969⁷

Art. 19°: Las infracciones que se cometan en el marco de la presente Ordenanza serán sancionadas conforme a lo establecido en el régimen de Infracciones y Penalidades, Ordenanza N° 7.882 y modificatorias.

Art. 20°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el Capítulo VIII “Seguridad Alimentaria”

Art. 21°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 153° que quedará redactado de la siguiente manera:

“**Art. 153°:** Las infracciones a las normas que reglamenten la higiene de los locales donde se elaboren, depositen, distribuyan, manipulen, fraccionen, envasen, exhiban o expendan productos alimenticios o bebidas, en sus materias primas, o se realice cualquier otra actividad vinculada con los mismos, así como sus dependencias, mobiliario y servicios sanitarios; y el uso de recipientes o elementos de guarda o conservación o sus implementos faltando a las condiciones higiénicas serán sancionadas con multa de un mínimo de 50 UF y un máximo de 700 UF.”

Art. 22°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 154° que quedará redactado de la siguiente manera:

“**Art. 154°:** La tenencia, exposición, elaboración, fraccionamiento, envasado, manipulación, distribución, transporte o expendio de alimentos, bebidas o sus materias primas, que no estuvieren aprobados o que no cumplan las condiciones higiénicas o bromatológicas exigibles, serán sancionadas con multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 500 UF; el comiso de la mercadería y/o inhabilitación hasta quince (15) días.”

Art. 23°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 155° que quedará redactado de la siguiente manera:

“**Art. 155°:** La tenencia, depósito, exposición, elaboración, fraccionamiento, envasado, manipulación, distribución, transporte o expendio de alimentos, bebidas, o sus materias primas, que carecieren de rótulos reglamentarios o de indicación de fecha de elaboración y/o vencimiento cuando las mismas fueran exigibles o cuyos envases o envolturas no se ajusten a la reglamentación vigente, será sancionada con multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 300 UF, comiso de la mercadería; y/o inhabilitación hasta quince (15) días.”

ORDENANZA N° 11969⁸

Art. 24º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 156° que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 156º: La tenencia, depósito, exposición, elaboración, fraccionamiento, envasado, manipulación, distribución, transporte o expendio de alimentos, bebidas, o sus materias primas que se encontraren alterados o contaminados, será sancionada con multa de un mínimo de 50 UF y un máximo de 700 UF, comiso de la mercadería; y/o inhabilitación hasta treinta (30) días.”

Art. 25º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 157° que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 157º: La tenencia, depósito, exposición, elaboración, fraccionamiento, envasado, manipulación, distribución, transporte o expendio de alimentos, bebidas, o sus materias primas que se encontraren adulterados o falsificados, será sancionada con multa de un mínimo de 100 UF y un máximo de 900 UF, comiso de la mercadería; y/o inhabilitación hasta treinta (30) días. Si el producto alimenticio resulta adulterado con un elemento tóxico, la inhabilitación del comerciante o industrial será definitiva, siendo obligatorio por parte de las autoridades competentes denunciar al infractor ante la Justicia Penal.”

Art. 26º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 158° que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 158º: La tenencia, depósito, exposición, elaboración, fraccionamiento, envasado, manipulación, distribución, transporte o expendio de alimentos, bebidas, o sus materias primas, prohibidos o producidos con métodos o sistemas prohibidos o que se encontraren en conjunción con materias prohibidas o que de cualquier manera se hallaren en fraude bromatológico, será sancionada con multa de un mínimo de 100 UF y un máximo de 900 UF, comiso de la mercadería; y/o inhabilitación de hasta treinta (30) días.”

Art. 27º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 159° que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 159º: La tenencia de sustancias alimenticias o sus materias primas depositadas en forma antirreglamentaria o en condiciones tales que pudieran

ORDENANZA N° 11969⁹

atentar contra la calidad o aptitud para el consumo de las mismas será sancionada con multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 400 UF.”

Art. 28°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 160° que quedará redactado de la siguiente manera:

“**Art. 160°:** La falta de higiene total o parcial de los vehículos afectados al transporte de alimentos y sus materias primas; y/o incumplimiento de los requisitos reglamentarios destinados a preservar la calidad y condiciones de aptitud de mercaderías que se transporten; y/o el transporte de dichas sustancias en contacto o proximidad con otras incompatibles con ellas o sin envases o recipientes exigidos reglamentariamente, será sancionada con multa de un mínimo de 50 UF y un máximo de 400 UF; y/o inhabilitación de hasta quince (15) días.”

Art. 29°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 161° que quedará redactado de la siguiente manera:

“**Art. 161°:** El transporte de sustancias alimenticias o sus materias primas sin la habilitación correspondiente, cuando ese requisito sea exigible, será sancionado con multa de un mínimo de 100 UF y un máximo de 500 UF; y/o inhabilitación de hasta quince (15) días.”

Art. 30°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 162° que quedará redactado de la siguiente manera:

“**Art. 162°:** Las infracciones relacionadas con el uso y las condiciones higiénicas de vestimentas reglamentarias, serán sancionadas con multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 150 UF.”

Art. 31°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 163° que quedará redactado de la siguiente manera:

“**Art. 163°:** La carencia de carnet de manipulador exigible para el ejercicio de servicios, actividades comerciales, industriales o asimilables a éstas, será sancionada con multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 150 UF.”

Art. 32°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 164° que quedará redactado de la siguiente manera:

ORDENANZA N° 11969¹⁰

“Art. 164º: La falta de renovación oportuna del carnet de manipulador exigible para el ejercicio de servicios, actividades comerciales, industriales o asimilables a éstas será sancionada con multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 150 UF.”

Art. 33º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 165º que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 165º: Toda irregularidad relacionada con la documentación sanitaria exigible, será sancionada con multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 150 UF.”

Art. 34º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 166º que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 166º: Los establecimientos comerciales o industriales cuyo funcionamiento no haya sido autorizado por el área de Seguridad Alimentaria, serán sancionados con la aplicación de una multa de un mínimo de 100 UF y un máximo de 500 UF y la clausura del establecimiento.”

Art. 35º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 167º que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 167º: Serán pasibles de clausura los locales donde se elaboren, depositen, distribuyan, manipulen, fraccionen, envasen, exhiban o expendan productos alimenticios o bebidas, o sus materias primas a cuyo frente no se encuentren personas responsables encargadas de ellos o en los que se pretextara la ausencia de los mismos para evitar los procedimientos de los inspectores del área de Seguridad Alimentaria.”

Art. 36º: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 168º que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 168º: Serán pasibles de clausura los establecimientos comerciales o industriales donde se comprueben reincidencias de infracciones a disposiciones vigentes consideradas graves aunque no sean de la misma naturaleza, o donde las condiciones insalubres de los mismos o de los productos que en ellos se elaboren, depositen, distribuyan, manipulen,

ORDENANZA N° 11969¹¹

fraccionen, envasen, exhiban o expendan constituyan un peligro para la salud pública.”

Art. 37°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 169° que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 169°: Serán pasibles de clausura los establecimientos comerciales o industriales donde en cualquier forma directa o indirecta, haya resistencias reiteradas y debidamente comprobadas a cumplimentar disposiciones de la presente reglamentación.”

Art. 38°: Incorpórase en la Ordenanza N° 7.882 el artículo 170° que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 170°: Toda otra infracción a las disposiciones sanitarias vigentes, no contempladas en el presente Título, serán sancionadas con la aplicación de una multa de un mínimo de 25 UF y un máximo de 900 UF.”