

ORDENANZA N° 137/78

VISTO Y CONSIDERANDO:

La necesidad de establecer normas durante la temporada de pesca comercial, que asegure la correcta comercialización y entrega a la población, en condiciones higiénicas, cumplimentando normas prioritarias para preservar la salubridad del público consumidor, en un ramo tan delicado como lo constituyen los productos de la pesca.

POR ELLO:

EL INTENDENTE MUNICIPAL SANCIONA Y PROMULGA CON FUERZA DE

ORDENANZA

Art. 1º) Los requisitos de orden general para la venta de productos de la pesca, serán los concernientes a la Habilitación Comercial Municipal, como si se tratase de cualquier otro ramo Comercializado y/o industrializado, estando además sujetas a los siguientes requisitos de carácter especial:

REQUISITOS PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN PUESTOS DE PARA FIJA (DE LAS OBLIGACIONES)

Art. 2º) Parada fija

Las personas que soliciten permiso y habilitación comercial para la venta de productos de la pesca de la zona en la vía pública, deberán conjuntamente con la documentación correspondiente, presentar al Departamento de Inspección General una declaración formal fijando la ubicación exacta del lugar en el que se procederá al expendio del producto, el que será único y excluyente para cada permisionario.

Art. 3º) Horario Fijo

La comercialización en la vía pública de los productos de la pesca de la zona, se realizará en los puestos de Parada Fija en los horarios de: 8 a 12 hs. Por la mañana y de 16 a 20 hs. Por la tarde.

Art. 4º) Balanza

Los permisionarios para la venta de productos de la pesca de la zona en Puestos de Parada Fija, deberán contar con una Balanza adecuada para el pesaje de las piezas.

Art. 5º) Prohibición del Fileteado o trozado

Queda prohibida la venta de pescado en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabeza, ojos y agallas. La subdivisión en trozos o filetes, solo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato.

Art. 6º) Del Producto – Productos Frescos

Se entiende por productos frescos los de la pesca que no han sufrido ningún proceso de conservación, admitiéndose solamente la adición de hielo.

Art. 7º) Producto Congelado

Se entiende por producto de la pesca congelado, al tratado por procesos adecuados de congelamiento, a una temperatura no superior a veinticinco (25) grados centígrados bajo cero, y mantenido a no mas de quince (15) grados centígrados bajo cero.

Art. 8º) Productos impropios para consumo:

Se consideran impropios para consumo los siguientes productos de la pesca:

- a) En mal estado de conservación o que con la apariencia de frescos por mantenerse con hielo, acusen reacción de Indol ó contengan más de 30 mgs. De nitrógeno básico volátil por 100 grs. De parte comestible. (Método de Weber- Wilson –Kimura).
- b) Que contenga sustancias conservadoras o antisépticas (excepto sal común), no autorizadas.
- c) Procedente de pesca realizada en malas condiciones, o en lugares contaminados.
- d) Que haya sido recogido flotando, muerto o moribundo, salvo que aquella se haya producido como consecuencia de la operación de la pesca.
- e) Que presente signos de enfermedad microbiana, parasitaria o tóxica.
- f) Que circule en malas condiciones de conservación y/o higiene.
- g) Que se expanda mutilado o con aspecto repugnante.
- h) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.

En cualquier de estos casos, los productos de la pesca declarados ineptos para el consumo, serán decomisados sin más trámite por la Autoridad Sanitaria Municipal

Art. 9º) Condiciones de transporte y expendio

Los pescados frescos deberán ser transportados y expendidos al público eviscerados.

Art. 10º) Evisceración y lavado

Una vez extraído y luego de su evisceración, el pescado será lavado mediante agua de mar no contaminada, obtenida a suficiente distancia de la costa. El agua no podrá contener COLIS FECALIS y no mas de cincuenta (50) COLIFORMES por cien (100) litros.

Del Transporte

Art. 11º) Vehículo

El vehículo en que se transporten productos de la pesca, deberá ser cerrado al exterior, a excepción de los orificios de ventilación, los que deberán estar protegidos con tela antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente con material impermeable aprobado por la Autoridad Sanitaria Municipal.

Art. 12º) Mercadería sobre el piso

Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto directo sobre el piso.

Art. 13º) Comestibles o Incomestibles

En un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes, no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomestibles.

Art. 14º) Transporte interjurisdiccional

El transporte interjurisdiccional de productos de la pesca, dentro del Territorio, deberá hacerse de acuerdo a las condiciones que establece la presente Ordenanza.

Art. 15º) Tránsito interjurisdiccional

Los productos de la pesca, solo podrán transportarse acondicionados en envases aprobados y cuando se hallen NO CONGELADOS, serán acondicionados con hielo, no pudiendo ser la proporción de éste, menor de medio (0,5) Kilogramo por cada Kilogramo de producto.

Art. 16º) Obligatoriedad del certificado y el precinto

En todos los casos, los productos de la pesca destinados a ser transportados a la otra jurisdicción Territorial, deberán circular amparados por Certificado Sanitario de la Autoridad correspondiente y el vehículo precintado en origen, luego de la

Inspección. Los precintos no serán retirados, ni abiertos los vehículos sin la presencia de la Inspección Sanitaria de destino.

Del Personal

Art. 17º) Libreta Sanitaria

El personal dedicado al transporte y/o expendio de productos de la pesca, deberá contar con la Libreta Sanitaria Municipal, la que deberá ser llevada consigo por el interesado, para presentar a los Inspectores Municipales cada vez que se la exijan.

Art. 18º) Indumentaria Obligatoria

Todo personal dedicado al transporte y/o expendio de productos de la pesca, deberá llevar indumentaria sanitariamente aprobada (blusa, saco o guardapolvos y gorra, preferentemente de brin blanco), en perfectas condiciones de higiene.

De las Penalidades

Art. 19º) Sin perjuicio del posible decomiso de los productos, las infracciones a la presente Resolución serán penadas de acuerdo a lo que en cada caso establezca el Departamento Ejecutivo Municipal.

Art. 20º) TOMEN CONOCIMIENTO a sus efectos Secretaría de Gobierno (Depto, Insp. Gral). Dirección de Bromatología e Higiene. Sec. De Finanzas y de Obras y Servicios Públicos. Remítase copia de la presente al Boletín Oficial de la Gobernación del Territorio, Dése a publicidad, y cumplido ARCHIVASE.

RIO GRANDE, 18 DE OCTUBRE DE 1978