

ORDENANZA N° 270/86

VISTO:

Que el Ejecutivo Municipal plantea la necesidad de aprobar un instrumento legal que reglamente el transporte de sustancias alimenticias, y

CONSIDERANDO:

Que con la aprobación de una Ordenanza sobre el tema se asegure sin duda una profilaxis contra diversas enfermedades;

Que es necesario dotar al Ejecutivo de una herramienta idónea, para que a través de la Dirección de Bromatología e Higiene, cumpla y haga cumplir las especiales condiciones de salubridad e higiene que debe caracterizar este tipo de transporte;

Que de esta forma además se encuadran las observancias del "Reglamento de Inspección de productos, sub – productos y derivados de origen animal" que rige por Decreto Nacional N° 4238/68

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RIO GRANDE  
SANCIONA CON FUERZA DE**

O R D E N A N Z A

Art. 1º) **DEFINICION:** Se considera vehículo para Transporte de Alimentos de uso humano a todo aquel que está habilitado, en forma permanente o transitoria para tal fin, por la Municipalidad de Río Grande.

Art. 2º) **HABILITACION:** Todo vehículo de transporte de productos alimenticios de uso humano que circule por la ciudad de Río Grande, tendrá que estar habilitado por la Dirección de Bromatología e Higiene.

Art. 3º) **TIPO DE HABILITACION:**

3-1) Se considera vehículo para transporte de productos alimenticios habilitado en forma permanente, a todo aquel que cumple tareas de abastecimiento o retiro de productos alimenticios en la ciudad de Río Grande y su responsable se encuentre radicado en esta ciudad.

3-2) Los vehículos habilitados en forma permanente, tendrán que tener a la vista y en perfectas condiciones, la tarjeta de identificación del vehículo. En dicha tarjeta tendrá que figurar lo siguiente:

- a) Razón Social y/o titular responsable;
- b) fecha de habilitación;
- c) vencimiento de la habilitación;
- d) tipo de vehículo habilitado para transportar;
- e) marca;
- f) modelo (año);
- g) clase;
- h) patente;

i) domicilio.

3-3) La duración de la habilitación permanente será la especificada para cada tipo de transporte.

3-4) Se considera vehículo para transporte de productos alimenticios habilitado en forma transitoria, a todo aquel que pertenece a persona o razón social no establecida en la ciudad de Río Grande y cuya función, en el radio urbano, es abastecer o retirar productos alimenticios de uso humano.

3-5) Los vehículos habilitados en forma transitoria, tendrán que tener a la vista la tarjeta de identificación del vehículo con los datos especificados en el inc. 3-2.

3-6) La habilitación en forma transitoria tendrá vigencia conforme al rubro que se solicita habilitar.

3-7) Los vehículos habilitados en forma permanente deberán llevar inscriptos en sus puertas y en ambos laterales de la caja, los siguientes datos:

- a) Transporte de productos alimenticios;
- b) tipo de producto o de sustancia para lo que está habilitado;
- c) razón y/o nombre y apellido del titular;
- d) domicilio;
- e) número de habilitación.

Art. 4º) DE LOS VEHICULOS HABILITADOS EN FORMA PERMANENTE:

4-1) Todo vehículo perteneciente a particulares y/o razón social establecida en la ciudad de Río Grande y/o con autorización comercial en la misma, será habilitado por la Dirección de Bromatología e Higiene.

4-2) CLASE DE VEHICULOS: Todo vehículo habilitado para transportar sustancias alimenticias, deberá mantener las mismas características tanto en el momento de la identificación, como al vencimiento de la misma.

Los vehículos podrán ser de las siguientes características:

- a) Furgón térmico sin equipo refrigerador;
- b) Furgón térmico con equipo refrigerador;
- c) Acoplado térmico sin equipo refrigerador;
- d) Acoplado térmico con equipo refrigerador;
- e) Camioneta con cúpula o carrozada;
- f) Camioneta sin cúpula;
- g) Camión con cúpula o carrozado;
- h) Camioneta con baranda y techo de lona;
- i) Camión con baranda y techo de lona;
- j) Camión con baranda;
- k) Acoplado con baranda;

l) Acoplado con baranda y techo de lona;

m) Furgón utilitario;

n) Camión sin baranda;

ñ) Camioneta sin baranda;

o) Acoplado sin baranda;

p) Camioneta con baranda.

#### 4-3) CARACTERISTICAS DE LOS VEHICULOS:

a) Se denomina térmico, a todos vehículo cerrado herméticamente al exterior, a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los cuales estarán protegidos por tela metálica que impidan el paso de insectos; deberán estar cubiertos interiormente con material impermeable de fácil limpieza que resista la abrasión, el agua hirviendo, los desinfectantes y que no sea quebradizo. Entre la cubierta exterior e interior deberá poseer una capa aislante de material aprobado (corcho, telgopor, etc.);

b) Se denomina cúpula o carrozado, cuando tiene la caja cerrada herméticamente al exterior, con o sin cubierta aislante. Sus aberturas deberán estar cerradas con telas metálicas que impidan el paso de insectos;

c) Todos los vehículos deberán tener separadas la cabina de la caja, o lugar donde sean transportados los productos alimenticios;

d) Los vehículos o parte de ellos, destinados al transporte de productos comestibles con envolturas o continentes suficientemente seguros para aislar el contenido de posibles contaminaciones exteriores, deberán estar cubiertos con material impermeable aprobado (lona, plástico);

e) Queda terminantemente prohibido transportar productos no comestibles en vehículos habilitados para el transporte de sustancias comestibles.

#### TIPO DE HABILITACION:

Clase a) y c): Habilitado para transporte de productos comestibles carentes de continentes o envolturas o que ésta no sea lo suficientemente segura para aislar el contenido de contaminaciones exteriores: carne ovina, bovina, porcina, caprina, aves, huevos conservados, menudencias, productos lácteos, chacinados, embutidos y fiambres. Toda sustancia perecedera, producto de la caza.

Clase b) y d): Habilitado para los mismos rubros que la clase a) y c). Pero cuando los productos han sido tratados por el frío para su conservación y que deban seguir el mismo tratamiento. Asimismo cuando la distancia y la temperatura ambiente así lo exija. Además para el transporte o distribución de productos de la pesca.

Clase e) y g) Habilitado para transportar: grasa envasada, pan, productos de la panificación y/o elaborados y/o derivados, sustancias alimenticias envasadas o embolsadas, relativamente perecederas, o cuyo continente no sea hermético o que sufra fácilmente alteraciones o roturas (huevos frescos, frutas o verduras perecederas).

Clase f): Para productos de la pesca (reglamentado en punto 4-4 inc. f) de esta Ordenanza).

Clase h), i)

j), l): Habilitado para transportar frutas o verduras frescas relativamente perecederas y cuyo continente y contenido no sufra alteraciones con los fenómenos climáticos.

Clase n)ñ)o): Para sustancias alimenticias líquidas con continente de vidrio.

Clase m): Habilitado para el transporte de huevos frescos, pan, productos de panificación y/o derivados, frutas y verduras frescas o conservas perecederas.

#### 4-4) REQUISITOS PARA LOS DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS O SUSTANCIAS:

##### a) TRANSPORTE DE CARNES, TRIPERIA, MENUDECENCIAS Y GRASAS:

- 1) Se deberá realizar en vehículos clase a) y c).
- 2) Se deberán poseer unidades clase b) y d) cuando se debe cumplimentar lo expresado en el art. 4-3, inc. b) para la clase b) y d).
- 3) Para el transporte de carne fresca, enfriada o no, los vehículos deberán poseer rieles mecánicos, libres de óxido, debiéndose conservar los mismos perfectamente limpios, y a una altura que permitan la suspensión de la mercadería, de tal manera que ella no se encuentre en contacto con el piso del vehículo.
- 4) Queda prohibido depositar productos cárneos sobre el piso del transporte.
- 5) Las tripas frescas elaboradas, saladas o no, deberán ser acondicionadas para su traslado en recipientes impermeables y cerrados. Se prohíbe su transporte a granel.
- 6) El mondongo cocido, semicocido y al estado natural o congelado debe ser transportado dentro de recipientes adecuados a tal fin.
- 7) Las menudencias frescas pueden ser transportadas perfectamente acondicionadas, colgadas o bien depositadas en estanterías metálicas construídas con ese fin.
- 8) Los productos reglamentados en los puntos 5, 6 y 7 deberán ir perfectamente separados de los demás autorizados a transportar en el vehículo.
- 9) La grasa se transportará en recipientes aprobados a tal fin por la Dirección de Bromatología e Higiene.

##### b) PARA TRANSPORTAR AVES FAENADAS:

- 1) Idem art. 4-4 a) 1 de la presente Ordenanza.
- 2) Idem art. 4-4 a) 2 de la presente Ordenanza.
- 3) Las aves se transportarán en vehículos cerrados, y el empaque puede ser en cajones de primer uso y recubierto en papel impermeable encerados o plásticos. Cuando las aves se expenden dentro de una envoltura individual, no es necesario el recubrimiento del cajón.

##### c) PARA TRANSPORTE DE HUEVOS:

- 1) Estarán habilitados los vehículos a) y c) para transportar huevos conservados, entendiéndose como tales los que provienen del almacenamiento en antecámaras (sin tratamiento con frío).
- 2) Para los huevos frescos se habilitarán los vehículos clase e) g) y m).

3) Para los huevos tratados con frío, se cumplimentará su conservación lo exigido en el art. 4-3 b), para las clases b) y d).

4) Los huevos deberán transportarse en maples encajonados. Cuando los maples no se encajonan, no podrá depositarse directamente en el piso del vehículo.

5) Queda prohibido el transporte de huevos comestibles a granel.

d) PARA TRANSPORTE DE PRODUCTOS LACTEOS:

1) Idem art. 4-4 a) punto 1 de la presente Ordenanza.

2) Idem art. 4-4 a) punto 2 de la presente Ordenanza.

e) PARA EL TRANSPORTE DE GRASAS ENVASADAS

CHACINADOS Y FIAMBRES:

1) Idem art. 4-4 a) punto 1 de la presente Ordenanza.

2) Idem art. 4-4 a) punto 2 de la presente Ordenanza.

3) los embutidos deben transportarse de acuerdo al art. 4-4 a), punto 3 de la presente Ordenanza, siempre que su tipo lo permita.

4) Los chacinados y fiambres no embutidos, deben transportarse en estanterías o recipientes afectados a tal fin. Estos serán de material inoxidable y de fácil limpieza.

5) Ninguno de los productos nombrados en este inciso podrán transportarse a granel o depositados sobre el piso del vehículo.

f) TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE LA PESCA:

1) Quedan habilitados los vehículos clase b) y d).

2) Quedan habilitados los vehículos clase f), siempre que se agregue a la caja un recipiente con forma de cajón, herméticamente cerrada al exterior, doble pared aislante y una sola abertura que indefectiblemente permanecerá cerrada al exterior durante el transporte. Los productos en su interior deberán contar con abundante hielo trozado.

3) Los productos de pesca transportados, deberán reunir todos los requisitos del Capítulo 13 del Reglamento de Inspección de productos, sub-productos y derivados de origen animal, Decreto Nacional N° 4238/68.

g) HABILITACION PARA TRANSPORTE DE PAN:

1) Se realizará en vehículo clase e), g) y m).

2) El transporte de pan deberá efectuarse en canasto, cesto y/o estanterías fabricadas para tal fin.

3) Queda prohibido el transporte a granel.

h) PARA TRANSPORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

PERECEDERAS:

1) Se autorizan vehículos clase e), g) y m).

2) Queda prohibido su transporte sin encajonar y/o embolsar.

#### i) PARA TRANSPORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

##### RELATIVAMENTE PERECEDERAS:

- 1) Tiene que realizarse en vehículos h), i), j) y l).
- 2) Queda prohibido su transporte sin encajonar y/o embolsar.

#### j) PARA TRANSPORTAR SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

##### ENVASADAS:

1) Tiene que realizarse en vehículos clase a) y c) cuando sean sustancias alimenticias envasadas percederas.

2) Se exigirán vehículos clase b) y d) cuando la circunstancia lo exija para la buena conservación y transporte de los alimentos consignados anteriormente.

3) Serán necesarias las autorizaciones de vehículos clase e) y g) para transportar sustancias alimenticias envasadas en caja y/o bolsa, relativamente percederas, o que su continente no sea hermético, o que sufra fácilmente alteraciones o roturas.

4) Se deberán utilizar vehículos clase h), i), j), l), para los productos envasados no percederos o cualquier otro no enumerado anteriormente. También serán autorizados para transportar las sustancias alimenticias a que se hace referencia en el punto 3) de este inciso, cuando la cubierta de la lona o plástico del vehículo, logre una comprobada hermeticidad. Igualmente la duración de la habilitación se verá reducida a la mitad.

5) Los vehículos clase j), k) y p) serán habilitados para el transporte de sustancias alimenticias envasadas herméticamente que no sean percederas, y cuyo continente y contenido no sufran alteraciones y/o modificaciones con los fenómenos climáticos.

6) Se habilitarán vehículos clase n), ñ) y o), para transportar sustancias alimenticias líquidas, con continente de vidrio.

#### 4-5) REGIMEN DE COMPATIBILIDADES:

a) Los vehículos para transportar sustancias alimenticias serán usados únicamente para lo que han sido habilitados. Se establecen las siguientes excepciones:

1) Se podrán transportar sustancias alimenticias embolsadas en vehículos habilitados para sustancias alimenticias envasadas, relativamente percederas, envasadas no percederas, frutas y verduras percederas o relativamente percederas.

2) Podrán transportar sustancias alimenticias líquidas en envases de vidrio, en vehículos habilitados para transportar sustancias alimenticias embolsadas, envasadas relativamente percederas y envasadas no percederas.

3) Se podrán transportar grasas envasadas, chacinados y fiambres en vehículos habilitados para el transporte de carnes.

b) Estas compatibilidades, se refieren exclusivamente para cuando se trate de un complemento de carga y no un reemplazo de carga.

#### 4-6) DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD:

a) Todo vehículo habilitado tendrá que estar permanentemente en perfectas condiciones higiénicas y de seguridad.

b) Todo personal afectado a la carga, descarga y/o movimiento y/o movimiento de las sustancias alimenticias, deberá contar con la vestimenta autorizada. Esta será la siguiente:

1) Guardapolvo, saco, blusa, sin preferencia de color, para los introductores, repartidores o expendedores de frutas o verduras y/o productos alimenticios envasados en cajas y/o bolsas y/o en continentes de vidrio.

2) Guardapolvo, blusa o saco, de preferencia de colores claros y birrete o gorra con las mismas características (C.A.A. art.148º y 149º) y pantalón.

c) Las vestimentas tendrán que ser utilizadas en todo momento en buen estado de higiene y limpieza.

#### 4-7) LIBRETA SANITARIA:

Todo personal que desempeñe funciones sobre vehículos habilitados para transportar sustancias alimenticias, deberá estar munido de su respectiva Libreta Sanitaria.

#### 4-8) DURACION DE LA HABILITACION:

a) La habilitación permanente de vehículos tendrá una duración de

1) Clase a) b) c) d) e) f) g) k) n) ñ) o) y p), doce (12) meses.

2) Clase h) i) j) l) y m), seis (6) meses.

b) Los propietarios de los vehículos habilitados para el transporte de sustancias alimenticias, deberán renovar las respectivas habilitaciones antes de la fecha de vencimiento de las mismas. Asimismo la Dirección de Bromatología e Higiene podrá preveer controles trimestrales.

#### Art. 5º) DE LOS VEHICULOS HABILITARIOS EN FORMA

##### TRANSITORIA:

5-1) Todo vehículo foráneo que transporta productos alimenticios abasteciendo a la ciudad de Río Grande o retirando sustancias alimenticias de éstas, deberá poseer la habilitación de transporte de productos alimenticios otorgada a la Municipalidad de origen y/o autorización que otorga el servicio de sanidad animal S.E.N.A.S.A. (Capítulo XXVIII) del Reglamento de Inspección de productos, sub-productos de origen animal.

5-2) Dichas autorizaciones tendrán que ser presentadas, cuando así lo exija el personal de la Dirección de Bromatología e Higiene u otra autoridad expresamente autorizada por el Ejecutivo Municipal.

5-3) Los vehículos habilitados de esta manera, serán reinspeccionados por el personal de Bromatología e Higiene de la Municipalidad de Río Grande, y

a) Habilitación del vehículo según art. 5-1 de esta Ordenanza.

b) Si se trata de productos perecederos se exigirá certificado sanitario expedido por la repartición Nacional, Provincial, o Municipal competente.

c) Buenas condiciones higiénicas-sanitarias del vehículo.

d) Libreta sanitaria otorgada por el Municipio de origen.

e) Condiciones bromatológicas normales de las sustancias transportadas.

#### Art. 6º) DE LAS INFRACCIONES:

6-1) La inobservancia de lo establecido en los arts. 1º, 2º, 3º y 4º de la presente, hará pasible a los responsables, de multas que oscilarán entre las 60 unidades y 2.500 unidades. Cada unidad equivale a un (1) litro de nafta super, dependiendo en cada caso de la gravedad de la infracción, sin perjuicio de intervención de la mercadería y su posterior decomiso.

6-2) Las infracciones al punto a) del art. 5-3, serán sancionadas con la inhabilitación y/o prohibición de la venta de los productos en el ejido municipal.

6-3) Las infracciones a los puntos b) c) d) y e) del art. 5-3 serán penadas con multas de acuerdo a lo establecido en el art. 6-1 y/o intervención y posterior decomiso de la mercadería en cuestión.

Art. 7º) La Dirección de Bromatología e Higiene deberá asesorar a todo aquel interesado en habilitar un vehículo para transporte de sustancias alimenticias.

Art. 8º) Los propietarios de vehículos que se encuentren habilitados al momento de la publicación de la presente, tendrán un plazo de noventa

(90) días corridos a partir de esta fecha, para adecuar sus unidades de transporte a las disposiciones de la presente Ordenanza.

Art. 9º) DEROGUENSE todas las disposiciones y Ordenanzas que se opongan a la presente.

DADO EN SESION ORDINARIA DEL DIA 10 DE OCTUBRE DE 1986

DIANA G. WILSON  
GIAMPAOLO SALVADORI