

ORDENANZA N° 430/89

VISTO:

La vigencia de la Ley N° 18284 (CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO), que establece las condiciones de aptitud de los alimentos, y a la cuál adhiere el Poder Ejecutivo Nacional; y,

CONSIDERANDO:

Que el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO no establece límites microbiológicos para todos los alimentos;

Que la garantía sanitaria y la conservación de la calidad de los mismos está íntimamente ligada y/o relacionada con el contenido microbiano; y en consecuencia es indispensable llenar el vacío que la falta de normas produce;

Que el estudio de la legislación comparada para similares productos alimenticios, brinda parámetros a los cuales deberán ajustarse todos aquellos alimentos que se elaboren, transporten, se depositen o se comercialicen en la ciudad de Río Grande;

Que de esta forma se está protegiendo al consumidor, garantizando una vida útil a los alimentos, y asegurando la ausencia de peligro derivada de la elevada carga microbiana.

POR ELLO:

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

ORDENANZA

Art. 1º) SE CONSIDERARA INEPTO PARA EL CONSUMO, todo alimento, condimento, bebidas o sus primeras materias correspondientes y aditivos alimentarios, que se elaboren, fraccionen, conserven, transporte, expendan, expongan, importe, que no satisfaga las exigencias del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO: su comercialización no esté autorizada por autoridad sanitaria competente o se encuentre en infracción a las Ordenanzas vigentes.

Art. 2º) Para los casos específicos no legislados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, se considerarán ALIMENTOS NO APTOS PARA EL CONSUMO, excluidas las conservas, todos aquellos que contengan:

a- más de 100.000 gérmenes por gramo en el recuento total. b- más de 100 estafilococos coagulasa negativa por grano. c- más de 10 coliformes por gramo. d-

Escherichia Coli, Salmonellas, Clostridium, Estafilococos coagulasa positivo estreptococcus fecales.

Para las conservas se considerarán NO APTAS PARA EL CONSUMO si tienen:

a- más de 500 gérmenes por gramo en el recuento total. b- más de 1/10 del recuento de anaerobios. c- Escherichia Coli, Salmonellas, Estafilococos coagulasa positivo Clostridium o Estreptococcus fecales.

Art. 3º) Constatada la infracción por la autoridad competente se hará posible de las sanciones correspondiente prevista en el Código de Penalidades de la Municipalidad, la Sanción será pecuniaria y clausura del local.

Art. 4º) DE FORMA

DADO EN SESION ORDINARIA DEL DIA 26 DE MAYO DE 1989

CESAR ANDRADE

CAMILO GIAMARINI