



Municipalidad de
Villa Santa Rosa



Villa Santa Rosa, 06 de agosto de 2018

DECRETO Nº 056/2018

VISTO:

Que el 30 de agosto se celebra en nuestro pueblo las Fiestas Patronales en honor a nuestra Patrona Santa Rosa de Lima; y

CONSIDERANDO

Que en esta fecha visitan a nuestra localidad numerosos vendedores a comerciar su mercadería;

Que se hace imprescindible resguardar la seguridad pública y privada, teniendo en cuenta los problemas ocasionados en otras oportunidades;

Atento a ello y a las facultades que le otorga la Ley de Municipios Nº 8102

EL INTENDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA SANTA ROSA

DECRETA:

Artículo 1º: PROHIBASE la venta de choripan, hamburguesas, milanesas, lomos y todo producto o alimento no envasado que no reúna las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por el Código Alimentario Argentino, a excepción de Panchos, Cono de Papas Fritas y aquellos productos o alimentos autorizados por el Área Bromatológica de esta Municipalidad.

Artículo 2º: PROHIBASE la circulación de Vendedores Ambulantes desde el día de la fecha hasta el 3 de setiembre de 2018. Será decomisada toda la mercadería de los vendedores que circulen en esta fecha por nuestra localidad.

Artículo 3º: DETERMINESE que los Stands correspondientes a los Puestos Fijos de Venta tendrán las siguientes medidas: 3 mts de largo por 3 mts de fondo. Dichos stands estarán ubicados sobre los estacionamientos de Plaza San Martín (en calles Belgrano, Caseros y 9 de Julio) en doble línea, con frente a la plazas y su opuesto sobre las calles determinadas, excepto en calle Caseros que solo se utilizará hasta la altura de la Mutual del Club Atlético Santa Rosa. Para los puestos de venta de comida que soliciten instalarse deberán cumplir con los requisitos que se determinan en el Anexo I que forma parte del presente decreto.

Artículo 4º: PROHIBASE la instalación de los puestos fijos de Venta sobre Plaza San Martín, sólo se ubicarán sobre el estacionamiento de Plaza San Martín y en calle determinadas, previo

Dirección: 9 de Julio 590 - Tel: 03574 480210 /096 /396



Municipalidad de
Villa Santa Rosa



pago del Derecho Municipal correspondiente.

Artículo 5°: ESTABLECESE como uso exclusivo el espacio para la instalación del puesto fijo, no incluye el estacionamiento de vehículos de ningún tipo, el que deberá hacerse en el lugar establecido por el municipio para esta oportunidad.

Artículo 6°: PROTOCOLICESE comuníquese al Personal Municipal, ERIC, al Personal Policial, y cumplido, archívese.

Firmado por:

Secretario de Gobierno y Promoción Social: Prof. Pablo Mariano Mentil

Intendente: Serafín Víctor Kieffer

Dirección: 9 de Julio 590 - Tel: 03574 480210 /096 /396

 Municipio Villa Santa Rosa |  @muniVSR | www.villasantarosa.gov.ar



ANEXO I

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS INTERESADOS EN INSTALAR PUESTOS DE VENTA DE COMIDAS

La Autoridad de Aplicación dispondrá los requisitos que deben cumplir los permisionarios, conforme la normativa legal vigente, respecto de las especificaciones técnicas y de seguridad higiénico sanitarias de los puestos.

1.- Todos los alimentos para consumo y sus materias primas deberán provenir de establecimientos debidamente autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente.

a) A fin de acreditar la procedencia de los mismos, el permisionario deberá presentar a requerimiento de la Autoridad de Aplicación la siguiente documentación y/o certificación de origen:

a.1) Los remitos y/o facturas de compra;

a.2) Todo producto envasado deberá estar rotulado conforme las normas que rigen en la materia;

a.3) En el caso particular de los chacinados deberán conservar los marbetes;

b) Los aderezos, salsas y/o aliños tales como mayonesas, mostazas, salsa golf, ketchup y otros, deberán expendirse en envase original, exhibiendo rótulo reglamentario y en sachets individuales de único uso. Queda prohibida la utilización de cualquier aderezo de elaboración casera, en envases recargables, o de tamaño familiar o superior;

c) Deberá disponerse de abastecimiento de agua potable, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación. El hielo utilizado en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, deberá ser elaborado con agua potable y no contendrá ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o que contamine el alimento;

d) Se proveerá al consumidor de utensilios, vajilla y dispositivos descartables y de único uso debidamente preservados del medio ambiente (sorbetes, platos, servilletas, cucharitas, entre otros), y los mismos se almacenarán en compartimentos adecuados (estantes y/o alacenas)



mantenidos en perfectas condiciones de limpieza;

e) Los recipientes para contener materias no comestibles y/o desechos deberán estar contruidos en metal y/o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sea de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los mismos deberán poseer en su interior bolsas contenedoras de residuos de material plástico, siendo responsable el permisionario de la correcta disposición de los residuos generados;

f) Los alimentos deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, el deterioro, la contaminación y en vehículos habilitados expresamente para tal fin;

g) Luego de la jornada laboral deberá asegurarse el mantenimiento de la cadena de frío de los alimentos perecederos sobrantes, como así también la estiba adecuada de los no perecederos;

h) Deberán proceder a la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios como así también de los carros y/o vehículos utilizados previo a la iniciación de las tareas diarias y al finalizar las mismas. Los productos destinados a la limpieza, higienización y desinfección deberán encontrarse aprobados por la autoridad sanitaria competente para el uso al que se los destina;

i) Deberá evitarse la contaminación física, química y/o biológica de los alimentos y/o materias primas, para lo cual se aplicarán medidas eficaces para prevenir la contaminación del alimento por contacto directo, indirecto o cruzado con material contaminado tales como: evitar el contacto directo de los alimentos crudos con los alimentos cocidos listos para el consumo; no utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y cocidos; lavarse cuidadosamente las manos luego de manipular alimentos crudos y previo a la manipulación de alimentos ya procesados o cocidos;

j) Respecto de las verduras y/o hortalizas, el permisionario deberá garantizar el lavado de los mismos con agua potable;

k) Todos los puestos deberán poseer, a la vista y a disposición del público usuario, un contenedor para residuos el cual deberá contar con tapa y con bolsa plástica desechable en su interior.

2.- Créase en el ámbito del Área de Bromatología e Higiene y Seguridad Alimentaria el Registro de Antecedentes de Infracciones, en el que quedarán asentadas las infracciones que cometiera el permisionario en su actividad, las que serán informadas por el organismo encargado del control.

3.- Las vacantes que se generen en el transcurso del año -ya sea por renuncia, caducidad del permiso o por no haber cumplimentado en tiempo y forma con la documentación a la que



refiere el inciso 1.- serán adjudicadas entre los peticionarios que no obtuvieron anteriormente la autorización y hubiesen reunido todos los requisitos establecidos en el presente documento y normativas vigentes.

Para la adjudicación, se tendrá en cuenta la antigüedad de la solicitud. Los permisos se extinguirán por: a) Vencimiento del plazo para el que se otorgó; b) Renuncia del/a titular del permiso; c) Sanción que conlleve la pérdida del permiso; d) Falta de pago del canon correspondiente en el período por el que se otorgó el permiso; e) Inasistencia injustificada en los días y horas autorizadas en el permiso; f) Pérdida de todos o alguno de los requisitos exigidos para obtener el permiso y g) Cualquier otra causa que amerite la extinción del permiso a criterio de la Autoridad de Aplicación.

4.- Una vez aprobada la solicitud del permiso y como requisito indispensable para su otorgamiento, el interesado deberá presentar en un plazo no mayor a 15 días (quince) días la siguiente documentación:

- 1) Libreta Sanitaria vigente expedida por el Municipio local o Municipio donde posea domicilio.
- 2) Aprobación del curso Anual de Manipuladores de Alimentos, vigente;
- 3) Croquis del puesto, detallando material de construcción, dimensiones, el uso de cocina, anafes, hornos, freidoras, ollas, pancheras, alacenas, etc.
- 4) Todo puesto deberá poseer un matafuego de 2,5 kg. Tipo ABC.
- 5) Poseer una luz de emergencia.
- 6) TODO EL PERSONAL que se encuentre dentro del puesto, trabajando y/o colaborando deberá poseer ropa adecuada:
 - a) Delantal o chaquetilla en color claro, cofia, guantes descartables, barbijo.
 - b) NO se permite el uso de joyas, bijouteri (anillos, aros, colgantes), relojes o pulseras. Uñas sin esmalte, cortas y limpias.
 - c) El personal que expendá y/o elabore alimentos, NO PUEDE cobrar o tocar el dinero. Se asignará una persona para la caja.
- 7) Contenedor de residuos, material metálico o plástico con tapa y bolsa de residuos.
- 8) Utensilios: NO se autoriza utensilios con mango de madera o tablas de madera. Solo material plástico o teflón, en buenas condiciones de higiene.



- 9) Deberá prever un contenedor para arrojar aceites residuales y/o aguas residuales. Se encuentra PROHIBIDO arrojar líquidos y residuos en la plaza, en los puestos o lugares no habilitados para ello. En caso de constatación se procederá al labrado de acta pudiendo solicitarse el retiro del puesto en forma inmediata y la multa correspondiente.
- 10) Contar con dispositivo para el jabón y toalla de papel desechable.
- 11) Contar con estructura adecuada para el proceso en cuanto a higiene y fluidez.
- 12) Contar con estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, capacidad mayor a 100 litros.
- 13) En caso de contar con instalación de cilindro de gas que asegure condiciones de seguridad.
- 14) Contar con lavamanos con abastecimiento de agua potable.
- 15) Contar con luminarias limpias y protegidas en las zonas de elaboración.
- 16) Contar con un sistema de frío que permita mantener las materias primas a temperatura entre 0 y 5°C.
- 17) Disponer de soporte físico sólido, lavable, de tamaño suficiente, el que deberá tener una estructura protegida o un toldo que delimite el espacio de manipulación de alimentos y techo para protegerse de las condiciones del clima.
- 18) Al momento de levantar el puesto, el lugar debe quedar en buenas condiciones de higiene, tal como fue recibido. Piso limpio, sin residuos líquidos o sólidos, sin manchas. Se labrará acta de constatación previo al retiro del lugar por parte del titular del puesto.