

ORDENANZA N° 4.206

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LA RIOJA SANCIONA PARA LA MUNICIPALIDAD DE LA CAPITAL LA SIGUIENTE

ORDENANZA :

ELABOREACION DE HELADOS

CAPITULO I - DEFINICIONES

ARTICULO 1º.- Defínese genéricamente como “Helados” a la preparación alimenticia que ha sido llevada al estado sólido, semi-sólido o pastoso, por congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que ha de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor, en un todo de acuerdo al Código Alimentario Nacional.-

ARTICULO 2º.- Defínese como heladería de elaboración, al establecimiento en el que se procede a la elaboración y al envasado de helados y de mezclas envasadas para congelar.-

ARTICULO 3º.- Defínese como heladería de venta, al establecimiento o punto de venta en el que se realiza venta al consumidor final de helados.-

CAPITULO II – AMBITO DE APLICACIÓN

ARTICULO 4º.- La presente Ordenanza comprende a los fabricantes de helados, fabricantes de mezclas envasadas para congelar, procesadores de las mismas, así como a los distribuidores y vendedores de estos productos y todos aquellos que se dediquen a la elaboración y venta de helados en sus establecimientos.-

CAPITULO III – DE LOS REQUISITOS GENERALES

ARTICULO 5º.- Los establecimientos comprendidos en la presente Ordenanza, identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene del producto y velarán para que se definan, se pongan en práctica, y se cumplan :

- a) Todos los establecimientos, sean estos de elaboración o venta, contarán con instalaciones apropiadas para la limpieza y desinfección del material y utensilios, según normas de buenas prácticas de elaboración.-
- b) Todos los establecimientos, sean estos de elaboración o venta, dispondrán de lavamanos no manual, con provisión de agua caliente o demanda, ubicado en lugar de acceso inmediato y en proporción no menor de uno (1), cada seis (6) operarios, dosificador de jabón líquido y dispositivo proveedor de toallas de papel.-
- c) Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de las materias primas y/o a la elaboración de helados y mezclas envasadas para congelar que puedan entrar en contacto con los mismos, así como las vajillas de servicio, deben ser de material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.-

CAPITULO IV – DE LAS INSTALACIONES

ARTICULO 6º.- El lugar donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de las materias primas y/o a la elaboración de helados y mezclas envasadas para congelar :

- a) Estará suficientemente aislado de cualquier otro recinto ajeno a este fin y será de dimensiones suficientes para que las actividades laborales, puedan realizarse en condiciones de adecuada higiene.-
- b) Los lugares no serán cerrados, en cuyos casos, dispondrá de ventilación forzada y climatización artificial, que asegure una temperatura ambiente nunca superior a los 12°C.-
- c) Las paredes revestidas de materiales no absorbentes y lavables, de colores claros, deben ser lisas y sin grietas, poseerán azulejos con junta tomada, no menor a 2 metros de altura.-
- d) Los pisos serán lisos, de material resistente al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables, no tendrá grietas y será fácil de limpiar y desinfectar.-
- e) Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y desechos, todas las tuberías de evacuación de aguas residuales deberán estar debidamente sifonadas y desembocar en desagües rejillados.-
- f) Los techos o cielorrasos deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mismo la condensación y la formación de mohos, deberán ser fácil de limpiar. No se permitirá el uso de madera.-
- g) Los ángulos entre las paredes y los suelos, y entre las paredes y los techos deberán ser abovedados (zócalo sanitario) para facilitar la limpieza.-
- h) Las ventanas y otras aberturas deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.-
- i) Las puertas deberán ser de superficie lisa e inabsorbente y, cuando así proceda, deberán ser de cierre automático y ajustado.-
- j) Todos los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo del personal del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de productos y no tendrán acceso directo a estas, ni comunicación alguna. En los establecimientos de pequeñas dimensiones si el personal manipulador no dispone sanitarios exclusivos deberá existir, al menos, taquillas para el cambio de ropa separadas de la zona de manipulación. Situados de tal manera que el personal tenga que pasas junto a ellos al volver a la zona de manipulación.-
- k) Los sanitarios deberán estar provistos de lavabos con agua fría o fría y caliente, de uso no manual, con dosificadores de jabón líquido y dispositivo proveedor de toallas de papel. No se permite el uso de toallas de tela. Deberán ponerse avisos en los que indique al personal que debe lavarse las manos después de usar el servicio.-

CAPITULO V – DE LOS PROCESOS DE ELABORACION

ARTICULO 7º.- Las mezclas para helados serán sometidas al tratamiento térmico preciso, en condiciones tales de temperatura y tiempo, que garantice la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos y se conservarán, hasta su congelación a temperaturas inferiores a 5°C. no será necesario la aplicación de tratamiento térmico en las mezclas envasadas para congelar. En el helado de agua, cuando el producto resultante tenga un **ph** igual o inferior a 4.6 excepto los granizados, cuyo **ph** será inferior a 5.5.-

CAPITULO VI – DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

ARTICULO 8°.- La capacidad de los lugares o locales de almacenamiento permitirá garantizar el almacenamiento de las materias primas utilizadas y de los productos contemplados en la presente Ordenanza, según normas de Buenas Practicas de Elaboración.-

ARTICULO 9°.- Los helados se almacenarán y conservarán a una temperatura igual o inferior a los -10°C en el centro del producto.-

ARTICULO 10°.- Los helados y mezclas envasadas para congelar podrán ser almacenados junto a otros productos alimenticios congelados, siempre que estén envasado de tal forma que no perjudiquen a la calidad de los mismos y que no transmitan o adquieran olores ni sabores extraños.-

CAPITULO VII – TRANSPORTE

ARTICULO 11°.- Los locales habilitados deberán disponer de un registro donde constarán cantidad de vehículos (marca, modelo, dominio, placa identificatoria) y datos del personal (carnet de conductor, de buena salud, seguro contra terceros, credencial con los datos personales y foto del mismo), declarados en la Dirección de Transporte, dependiente de la Secretaría de Servicios Públicos Municipal, los cuales se ajustarán a la revisión técnica, condiciones de isoterma o refrigerante y desinfección de los vehículos de acuerdo a las disposiciones del Organismo de Aplicación.-

ARTICULO 12°.- Durante su transporte, los helados se mantendrán a una temperatura igual o inferior a -15°C, con una tolerancia de 4°C.-

ARTICULO 13°.- Los helados podrán ser transportados junto a otros productos alimenticios congelados siempre que estén envasados, de tal forma que no perjudique a la calidad de los mismos y que no transmitan o adquieran olores, ni sabores extraños.-

CAPITULO VIII – ESTABLECIMIENTOS DE VENTA

ARTICULO 14°.- Los helados que se vendan envasados en los establecimientos de venta, ya sean estos permanentes o de temporada, se mantendrán en equipos frigoríficos adecuados a las temperaturas indicadas en el Artículo 12°, de la presente Ordenanza.-

ARTICULO 15°.- Los helados que se vendan al por mayor o fraccionados se conservarán, con anterioridad a su venta, a una temperatura tal que se puedan manipular para su venta, en dichas condiciones.-

ARTICULO 16°.- Los recipientes y utensilios empleados para la venta, cumplirán con las debidas condiciones higiénicas, deben ser de un material que no transmitan sustancias extrañas al helado, ni modifiquen sus características organolépticas y se limpiarán con agua corriente potable cada vez que se utilicen.-

ARTICULO 17°.- En los caos que no sean utilizados en forma continua, se mantendrán en recipientes resistentes a los ácidos, conteniendo una solución de 1.5% de ácido cítrico o tartárico, que se renovará las veces necesarias para mantener un perfecto estado de limpieza y desinfección del utensilio.-

ARTICULO 18°.- Las cucharitas galletas y similares que se expendan con los helados, se guardarán en recipientes cerrados, debidamente protegidos y fuera del alcance del consumidor.-

ARTICULO 19°.- Los Inspectores de Bromatología, de Tránsito y de Transporte, dependientes de la Secretaría de Servicios Públicos Municipal, serán los encargados del control y de toda infracción de las disposiciones de la presente Ordenanza.-

ARTICULO 20°.- La normativa estará en vigencia a partir de la promulgación de la presente Ordenanza.-

ARTICULO 21°.- Comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial Municipal y archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de La Rioja, a los veintiún días del mes de Marzo del año dos mil siete. Proyecto presentado por el Bloque Justicialista (Concejal Marcela Beatriz BURGOS).-

g.d.