

LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO HA SANCIONADO LA SIGUIENTE

O R D E N A N Z A
(N° 6.313)

õArtículo 1° - CREASE en el ámbito de la ciudad de Rosario un Registro Establecimientos de Productos Artesanales, en los siguientes rubros: dulces, verduras escabechadas, frutas secas y abrillantadas, encurtidos y lo permitido por expreso permiso de la autoridad sanitaria.

Art. 2° - Estos establecimientos elaboradores de productos artesanales, familiares, micro empresas y/o cooperativas de trabajo, deberán tener la habilitación municipal y será responsabilidad del Instituto del Alimento, dependiente de la Dirección General de Saneamiento de la Municipalidad, su inspección y habilitación para el uso correspondiente, según lo expuesto en el anexo I, como así también el certificado de cada producto.

Art. 3° - La autorización otorgada por la Dirección de Saneamiento, permitirá la comercialización de productos exclusivamente en el ejido urbano de Rosario y en ferias artesanales o exposiciones regionales previa autorización de la autoridad sanitaria de fiscalización.

Art. 4° - Comuníquese a la Intendencia, publíquese y agréguese al D.M.-

Sala de Sesiones, 5 de Diciembre de 1996.-

Expte.n° 82732-P-96.-H.C.M.-

Expte. 82.732-P-1996.-

ANEXO I

Los establecimientos que manufacturen productos artesanales deberán contar con los siguientes requisitos mínimos y básicos para una producción higiénica y segura de un alimento basándose en la legislación siguiente en estas premisas (Código Alimentario Argentino) Art. 18 de los establecimientos en particular y normas de carácter general:

Del lugar de elaboración:

- a) Sala de elaboración exclusiva.
 - b) Depósito de materia prima. Las materias primas y envases deberán encontrarse en lugares adecuados separados del piso no menos de 15 cms.
 - c) Baños y vestuarios.
 - d) Pileta con agua fría y caliente. El agua utilizada deberá ser de calidad potable.
 - e) Desagües pluviocloacales. La red cloacal o pozo sumidero reglamentario (Art. 15 C.A.A. Normas de carácter General).
 - f) Paredes y pisos lavables, techo: mampostería.
 - g) Aberturas provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc., (Ej. tela metálica).
 - h) Equipamiento de refrigeración necesarios de uso exclusivo para el establecimiento.
 - i) El personal deberá contar con Libreta Sanitaria.
 - j) Deberá excluirse los animales domésticos dentro de todo el recinto (perros, gatos, etc.).
 - k) La rotulación del producto deberá ajustarse a la reglamentación correspondiente a cada producto según el Código Alimentario Argentino, exceptuando los números de registros provinciales.
 - l) Los productos deberán ser analizados en forma periódica.
 - ll) La reinscripción se realizará de acuerdo a la reglamentación vigente (Actualmente 7 años). Podría incorporarse las hortalizas en vinagre y aclarar que el registro del establecimiento es municipal.
- La elaboración en forma casera de conservas y escabechados que no han sido sometidas a una esterilización adecuada es una elaboración de riesgo potencial.
- Botulismo: Enfermedad producida por el *Clostridium Botulinum* muy peligroso. La cual ha sido causal de muerte en personas que han consumido conservas caseras o escabechadas. Adjuntamos más información al respecto.

En relación a los productos que se elaboren:

- a) El establecimiento deberá detallar la *cantidad estimada* de productos que se elaboren en cada rubro, avalada por la autoridad sanitaria.
- b) Los mismos serán *rotulados* con una etiqueta que identifique:
 - *Dirección del Establecimiento.*
 - *Número del mismo.*
 - *Producto y fecha de elaboración y vencimiento.*
- c) Deberán presentar *monografía* por cada producto.
- d) Símil de rótulo.