

LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO HA SANCIONADO LA SIGUIENTE

ORDENANZA (Nº 6.465)

Honorable Concejo:

Vuestra Comisión de Salud, Desarrollo y Previsión Social, Deportes y Recreación, ha tomado en consideración el proyecto de Ordenanza de los concejales González, Piú, Cotonat y Reynoso, mediante el cual dispone condiciones materiales y de uso para el reparto domiciliario de alimentos elaborados.

Expresan los autores que visto la modalidad de reparto a domicilio de alimentos elaborados, desde rotiserías, pizzerías o de locales gastronómicos, utilizan para su traslado, gabinetes a modo de conservador, montadas sobre motocicletas, construidas en plástico, chapa metálica u otro material cuya capacidad térmica o de conservación puede variar de acuerdo al tipo de material y tratamiento que se haya adoptado.

Considerando que todo traslado de alimentos elaborados para distribución y consumo domiciliario, debe cumplirse en condiciones de higiene y salubridad adecuadas. El sistema actual no garantiza la sanidad del alimento que se distribuye.

Como consecuencia de lo antedicho, se puede atentar contra la salud de los consumidores y no existe normativa referente a la modalidad señalada precedentemente.

Por lo precedentemente expuesto la Comisión ha compartido la iniciativa y propone para su aprobación el siguiente proyecto de:

ORDENANZA

Artículo 1º - ENCOMIÉNDASE al Departamento Ejecutivo para que a través de la repartición que corresponda, se implemente la modalidad de “Reparto Domiciliario de Alimentos Elaborados”, la que deberá cumplirse con las siguientes condiciones materiales y de uso:

- a) Las cajas conservadoras destinadas al almacenamiento transitorio de alimentos elaborados serán de tipo térmico y contarán con tapa de cierre hermética para evitar la invasión de agentes contaminantes y la alteración de la temperatura interior, durante su traslado.
- b) Las paredes interiores del conservador deberán ser de material acero inoxidable o plástico, del tipo cuya textura no permita la adherencia de materia suelta y facilite la higienización.
- c) Los comercios habilitados identificarán, en las caras laterales y trasera o, en ambos lados del conservador, el número de unidad, como así el número de habilitación correspondiente.
- d) Las unidades vehiculares utilizadas para el servicio serán registradas en el comercio distribuidor, debiendo exigir dicho comercio, las condiciones reglamentarias aptas para la circulación urbana, provistas de todos los elementos de seguridad y respectiva documentación personal y vehicular.
- e) Todo alimento almacenado en el conservador para su reparto, dispondrá de envases ya sea en cajas de cartón o plástico, lo cual impedirá el volcamiento interior del mismo.

f) La Municipalidad a través del cuerpo de Inspectores de la repartición que corresponda, dispondrá de inspecciones rutinarias sobre las unidades distribuidoras; actuando en el momento que crea necesario y en el lugar que se encuentre la unidad, con el propósito de efectuar constataciones del estado de conservación e higiene de los alimentos almacenados en el interior del conservador.

Art. 2° - Una vez aprobada la presente Ordenanza, el Departamento Ejecutivo otorgará a los comercios gastronómicos habilitados, un plazo de noventa (90) días para que los mismos procedan a su implementación.

Art. 3° - Comuníquese a la Intendencia con sus considerandos, publíquese y agréguese al D.M

Sala de Sesiones, 9 de Octubre de 1997.-

Expte. 88469-P-97.-H.C.M.