



*H. CONCEJO MUNICIPAL  
ROSARIO  
Dirección General de Despacho*

## **LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO HA SANCIONADO LA SIGUIENTE**

### **ORDENANZA (Nº 6.602)**

#### **Honorable Concejo:**

La Comisión de Producción, Puerto, Comercio Exterior y Promoción del Empleo ha analizado el proyecto de ordenanza presentado por el Sr. concejal Maggi mediante el cual dispone que la Municipalidad de Rosario suscriba un convenio con el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio de la Provincia de Santa Fe a los efectos de establecer puertos de fiscalización en el marco de la Ley Provincial Nº 11.314; en un plazo no mayor a los 120 días de sancionada la presente Ordenanza.

Entre otros considerandos el autor de la iniciativa expresa lo siguiente:

“Visto: Los notables cambios operados en la producción de alimentos en el mundo, alcanzan muy especialmente a los productos de pesca que han sufrido destacadas transformaciones en aspectos tan diversos como son las tecnologías ó métodos de captura, de conservación, de empaque, de distribución, entre otros de semejante importancia.

A la par una nueva estrategia en la inspección de alimentos a través de la definición de pautas concretas, abarcando prácticamente todos los aspectos de la producción pesquera: el procesamiento de la materia prima en ámbitos apropiados, el transporte y acondicionamiento de la producción, la aprobación de productos y rótulos, y los lugares de comercialización son sólo algunos de los temas contemplados en reemplazo del viejo concepto de disponer solo de acciones punitivas en productos terminados, aplicadas a destiempo y que en poco contribuyen a mejorar la producción y a garantizar la calidad durante todo el proceso.

Las normas de procedimientos y la misión y función de los servicios de control, que ubican al Estado no sólo en su poder de policía sanitaria, sino muy especialmente en su papel de asesor orientador, que con dinámica apropiada, se adecua a las cambiantes necesidades de las exportaciones y del consumo interno.

En este marco hoy, el consumo mundial de pescado ocupa el segundo lugar con un 25% de proteínas cárnicas y en la Argentina el pescado ocupa el cuarto lugar en las exportaciones de alimentos y el segundo en los de origen animal.

En un ámbito en el cual los procesos de globalización amalgaman los países por encima de las fronteras nacionales, en donde las iniciativas de regionalización incrementan las autonomías locales frente a los poderes centrales concebidos, de allí que las ciudades tienen un compromiso de acción y un rol que cumplir en lo económico social.

La constitución del Mercosur, desafío de rol para la ciudad de Rosario, que por su ubicación geográfica de ciudad - puerto, entre otras, tiene la condición para convertirse en un centro impulsor de la integración regional y competidor en el mundo.

La Gran Rosario, ciudad portuaria ubicada sobre el Río Paraná a lo largo de más allá de los 15.000 metros existentes entre el Arroyo Ludueña y el Arroyo Saladillo; con puerto de ultramar por su calado exportador de cereales y con gran capacidad de almacenaje - con "zonas francas" ( las hermanas Repúblicas de Bolivia y Paraguay) que le dan carácter de puerto internacional y dentro de una estrategia nacional de privatización que culminará en breve para reubicarlo en lo que fue y merece: uno de los primeros puertos del mundo.

El Río Paraná - que en lengua india significa “Padre de las aguas” - con su cuenca de 2.600.000 Km<sup>2</sup>; una longitud de casi 4.000 Km. y un caudal medio de 16.000 M<sup>3</sup>/seg., es uno de los mayores cursos fluviales del mundo y también la mayor riqueza ictícola de agua dulce en Argentina, en donde se hallan representadas 33 de las 39 familias de peces de éste tipo de aguas clasificadas en el mundo, que representan alrededor de 300 especies, y,

Considerando: Que existen en la actualidad y con plena vigencia en la Provincia de Santa Fe las disposiciones legales contenidas en el Decreto - Ley Nº 04218 ratificado por la Ley Nº 04830 y su Decreto Reglamentario Nº 4148/63 - y lo agregado por la Ley Nº 11.169 - que establece normas acerca de quienes pueden ejercer la pesca comercial, acopiar,

///

///



*H. CONCEJO MUNICIPAL  
ROSARIO  
Dirección General de Despacho*

comercializar e industrializar los productos de río, reglamentando su captura para proteger la fauna y conservar el equilibrio ecológico.

Que a los efectos de que las Municipalidades también puedan controlar el estricto cumplimiento de éstas normas en lo referente a evitar la matanza indiscriminada de variedades de peces, como así mismo lo relacionado al peso y tamaño mínimo de las distintas especies, el respeto por las vedas, etc. , se facultó al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Comercio - por medio del Art. 1 de la Ley Provincial N° 11314 - a suscribir convenios con Municipalidades y Comunas a los efectos de establecer puertos de fiscalización de productos de la pesca comercial.

Que la Municipalidad de Rosario en relación con otros Municipios y organismos, y en referencia al Río Paraná debe reflotar el control de la contaminación que abarca como mínimo desde Puerto San Martín hasta Villa Constitución por cuanto existen innumerables antecedentes de actuaciones en ésta región e impulsar políticas globales que tengan como punto de partida inmediata la " Declaración de Interés Municipal" de toda investigación, protección, conservación, promoción, desarrollo y explotación de los recursos biológicos de este medio acuático, con mayor difusión a los terceros usuarios para que junto a todas las instituciones de la comunidad, y en especial las vinculadas al Río, se alcance tal cometido.

Que la Ciudad de Rosario carece y requiere a esta altura “ un mercado de concentración pesquero” (M.C. P. ).

Que un mercado de este tipo, al igual que los de otros productos, tiene como función primordial abastecer, abaratar y garantizar la calidad y sanidad de los productos de pesca que se comercializan en su ámbito.

Que estos objetivos fundamentales se realizan mediante mecanismos comerciales y de control de calidad. Con los primeros se procura, como tarea esencial, garantizar la distribución de materia prima de tal manera que las distintas regiones no portuarias puedan disponer de este vital elemento, es decir que no quede limitada su venta a centros de consumo cercanos, o llegar únicamente a las ciudades con alta concentración poblacional y debemos agregar que la pesca ve dificultada su comercialización por la necesidad de contar con circuitos fríos adecuados, dado que éste producto es más perecedero que el resto de mercaderías de origen animal; con el objetivo económico de abaratar el producto, más que ello a través de la eliminación de la intermediación es asegurar el justo precio de la materia a prima a pescadores vendedores e industriales compradores, es evidente entonces que el "mercado de concentración pesquero" tiene como primer función abastecer y además comercializar productos aptos: de allí que este segundo objetivo fundamental - el control de calidad - adquiere una relevancia tal, que debe encontrarse debidamente programado en manos de profesionales veterinarios basados en cuatro aspectos fundamentales: el análisis de laboratorio de los productos pesqueros; las habilitaciones y aprobaciones; el control de plantas procesadoras y el seguimiento de tramitaciones ; y la inspección del tránsito de la materia prima y productos.

Que para cumplirse este último control se requiere la creación de un "centro de inspección" ubicado neurálgicamente donde se verifique la importación, exportación, consumo interno y el tránsito en la comuna.

Que el futuro mercado concentrador pesquero prestará un espacio suficiente, techado a los efectos de controlar los vehículos de transporte terrestre de pescado y una oficina prevista para los servicios de inspección de calidad y sanidad que realizará la Municipalidad de Rosario.

Que este mercado deberá reunir requisitos básicos como ser: playa de descarga; sector de recepción; oficinas para el servicio de inspección de calidad y sanidad; sector de exposición y venta; sector de expedición; locales anexos al sector de expedición y otras instalaciones complementarias.

///

///



*H. CONCEJO MUNICIPAL  
ROSARIO  
Dirección General de Despacho*

"Que el "mercado de concentración pesquero" tiene un proceso comercial que se inicia necesariamente en el puerto y/o costa en donde las flotas desembarcan sus capturas, es aquí en donde por primera vez se confrontan la oferta y la demanda de pescado, donde se realizan las primeras operaciones, se diga en consecuencia el primer precio y donde las figuras puramente comerciales enlazan en el escalón producto: iniciándose así la aproximación entre producción y consumo.

Que por tal motivo el puerto pesquero debe prestar un servicio: contando para ello con una organización especial, humana, técnica y material necesaria ajustando su actividad comercial a las disposiciones legales que determinan las características de las diferentes figuras que pueden intervenir.

Que de esta forma la venta de pescado - conforme a la tendencia mundial de mercados impuesta - debe ser a través de subasta pública, que salvo excepción será a la baja y no a la tarifa: por cuanto esta última carece de transparencia en el mercado generando imposibilidad de retribuir al mejor productor, estimula entonces la actividad deficiente del abastecimiento de materia prima y la mala explotación del recurso; demoras innecesarias en el sistema retributivo de las tripulaciones.

Que así la tarifa (como un número determinado de cajones que puede traer a puerto cada embarcación ) confronta con la subasta pública que ofrece una organización material a los vendedores y posibilita a los pequeños armadores que no disponen aisladamente de medios suficientes para la comercialización de sus capturas dar salida a su producción y tener garantía de su cobro y además permite en forma rápida la absorción por el mercado de cantidades muy variables y muy heterogéneas de productos pesqueros mediante la movilidad de precios; como agrupar la demanda, facilitando además la obtención de información estadística básica para la solución de problemas del sector; como también contribuir a la optimización de la capacidad instalada, tanto comercial e industrial; todo en un contexto favorable para permitir un controlador eficaz de toda actividad por parte del Estado; garantizando la calidad y sanidad del producto como el normal abastecimiento de materia prima, evitando las intermediaciones que incrementan artificialmente los costos desvirtuando los precios reales, etc.. ("Fundamentos de la Ley Nacional N° 22.260.")

Que el mercado de concentración exige sin duda obras en aquellas superficies dedicadas a la preparación y exhibición de la pesca, así como también para la subasta de la misma, como ser una sala con comodidad para los compradores; la adecuación física y técnica del puerto y/o costa y zona de descarga, prever los medios mecánicos de descarga que hagan inmediata la llegada del producto de la embarcación a la sala de exhibición, cámara frigorífica, locales para acondicionamiento de la mercadería una vez retirada la subasta, etc..

Que el Mercado de Concentración de Productos de Pesca, como al que se aspira, requiere que todos los vehículos destinados al traslado de pescado se encuentren debidamente tipificados como parte inseparable de un conjunto que tiene por objeto el proceso higiénico y ambiental adecuado a que garantice la salubridad del producto.

Que el mercado concentrador radicado en la ciudad de Mar del Plata funciona conforme dicta un reglamento; por el cual se establecen normas básicas de comercialización, del cual destacamos " que una vez descargados los productos pesqueros, se clasifican por tipo y calidad, descartando para harina a aquellos que no alcancen el tamaño autorizado o no reúnan condiciones sanitarias adecuadas "... " cuando existen excedentes los lotes se rematan para la industria de la reducción ( harina ) ó bien pueden quedar, a pedido del armado, para ser rematados a primera hora del día siguiente. para que se considere excedente debe haber fracasado el remate de esa mercadería durante dos veces en el día de desembarco .

Que en fecha 20 de abril de 1987, el entonces Intendente de la ciudad de Rosario - Dr. Horacio Daniel Usandizaga - promulgó el Decreto N° 6796 en donde se entiende " de especial importancia la instalación de una planta procesadora para la fabricación de harina de pescado a partir de excedentes no comercializados y de las vísceras y de las piezas capturadas.

///

///

Actualmente esos rubros suelen tener por destino el mismo lecho del río, lo que aumenta peligrosamente los índices de contaminación de las aguas. La instalación de esta planta



además de generar una nueva e importante fuente de trabajo ha de coadyuvar a la tarea de impedir esa contaminación que con el correr de los tiempos puede acarrear gravísimas consecuencias".

Que a destacar, el Decreto N° 6796 nunca fue concretado y que esta norma cayó en desuso de allí que los autores de este proyecto creen innecesario su ratificación por la vía de otro decreto, apelan entonces a un proyecto de norma de mayor jerarquía fundamentado en el alcance general e imperativo con la actualización en sus considerandos conforme lo demanda la época.

Por lo expuesto, la Comisión eleva para su aprobación el siguiente proyecto de:

## ORDENANZA

**Artículo 1°.-** Declárase de Interés Municipal la investigación, protección, conservación, promoción, desarrollo y explotación de los recursos biológicos del medio acuático del Río Paraná, en tanto no se contrapongan con la protección del medio ambiente.-

**Art. 2°.-** Créase el Mercado Concentrador para productos de la pesca de la Ciudad de Rosario, cuyo objetivo es concentrar la comercialización, tanto mayorista como minorista, del producido de la pesca comercial.-

**Art. 3°.-** Encomiéndase al Departamento Ejecutivo Municipal suscriba un convenio con el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio de la Provincia de Santa Fe a los efectos de establecer puertos de fiscalización en el marco de la Ley Provincial N° 11.314; en un plazo no mayor a los 120 días de sancionada la presente Ordenanza.-

**Art. 4°.-** Dispónese que el Departamento Ejecutivo en un plazo no mayor a los 30 días de sancionada la presente Ordenanza propondrá para su tratamiento al Honorable Concejo Municipal una localización en puerto y/o costa para el mencionado Mercado.-

**Art. 5°.-** Dispónese que después de aprobada la localización el Departamento Ejecutivo queda facultado a gestionar, si correspondiera, la cesión de los terrenos por ante autoridad pertinente y a concretar los caminos de acceso, iluminación, e infraestructura sanitaria para el correcto funcionamiento del M.C.P. una vez concretada la obra de infraestructura realizadas por el concesionario.-

**Art. 6°.-** Dispónese que el Departamento Ejecutivo instrumentará la construcción del Mercado de Concentración de Productos de Río por el sistema de "Concesión de obra pública", construcción y equipamiento a cargo del concesionario el que explotará el mismo por un lapso de tiempo que el Departamento Ejecutivo propondrá.-

**Art. 7°.-** Dispónese que el Departamento Ejecutivo realizará el proyecto y confeccionará los pliegos del llamado a licitación pública en un lapso no mayor a los 180 días de aprobada la presente Ordenanza, tomando en consideración los lineamientos generales contenidos en el Anexo I de la presente, y remitirá dichos pliegos al Honorable Concejo Municipal para su aprobación.-

**Art. 8°.-** A los fines de la confección del proyecto definitivo se estudiará la factibilidad para instalar, como obra complementaria al Mercado Concentrador de una planta procesadora para fileteado y congelado; y/o de conservas y semiconservas, de los productos de pesca de río, tomando en consideración los lineamientos contenidos en el Anexo II de la presente.-

**Art. 9°.-** Dispónese que en un lapso no mayor a los 180 días de aprobada la presente el Departamento Ejecutivo Municipal remitirá para su aprobación definitiva al Honorable Concejo Municipal la "Estructura orgánica de organización técnico - administrativa" de los servicios de control de calidad y sanidad de los productos pesqueros; tomando en consideración los lineamientos contenidos en el Anexo III de la presente.-

///

///

**Art. 10°.-** Derógase el Decreto Municipal N° 6.796/87.-

**Art. 11°.-** Comuníquese a la Intendencia con sus considerandos, publíquese y agréguese al D.M.-

**Sala de Sesiones, 25 de Junio de 1998.-**



*H. CONCEJO MUNICIPAL  
ROSARIO  
Dirección General de Despacho*

**Expte. N° 87183-P-97-H.C.M.-**

### **ANEXO I**

Requisitos básicos de Infraestructura del Mercado de Concentración de Productos de Pesca de la Ciudad de Rosario.

- 1º)** Playa de descarga: debe encontrarse lindero con el muelle, a cielo cubierto y con piso antideslizante, impermeable y anticorrosivo.
- 2º)** Sector de recepción: aquí se realiza la clasificación de loteo de la materia prima, conforme la titularidad, su calidad y sanidad.



Aquí se forman los lotes para luego subastarse o bien en razón de irregularidades en su calidad y sanidad la inspección veterinaria actuante ordenará el comiso de la misma. Este sector debe ser suficientemente amplio para permitir el control de embarcaciones, en forma simultánea, y encontrarse suficientemente limitado para evitar el ingreso de personas ajenas a los servicios que allí se desarrollan.

- 3º) Oficina para el servicio de inspección de calidad y sanidad: aledaño al sector de recepción debe encontrarse la oficinas de la Inspección, debiendo desde el interior de la misma tener una plena visión del citado sector, y también visión del sector de exposición y venta.
- 4º) Sector de exposición y venta: debe encontrarse inmediatamente después del sector de Recepción. este local debe contar con sectores delimitados con pinturas indeleble en el suelo, que permitan localizar e individualizar adecuadamente los lotes, los que tendrán capacidad para estacionar 100 cajones, los que se ubicarán con una altura máxima de cuatro cajones y cinco cajones lineales por lado, de tal forma de permitir una correcta observación de la fila superior por parte del comprador. El local deberá contar con una estructura adecuada cerrada, salvo en playa de exposición, y la subasta se realizará sobre la primer mercadería ingresada al recinto, la que deberá ubicarse en el lugar más cercano a la Expedición de tal manera de facilitar la circulación y rápida salida del producto rematado o vendido.
- 5º) Locales anexo al sector de exposición y venta:
  - a) Cámaras Frigoríficas : Para ser utilizadas en caso de excedentes de los remates del día , y el mantenimiento de productos intervenidos por la inspección actuante veterinaria.
  - b) Equipo productor de hielo y tolva: destinado a proveer de hielo al producto que se encuentra a la venta, la mercadería a trasladar a los lugares de consumo ó industria.
  - c) Local de depósito y lavado de cajones: independientes entre sí, debe tener la capacidad suficiente para albergar los cajones que se utilicen en una jornada.
  - e) Oficinas de administración y personal técnico del Mercado: será de uso exclusivo; tendrá igualmente comunicación con vestuarios y baños, de tal manera que el personal actuante ingrese a esta oficina con ropa de calle y al mercado propiamente dicho con ropa de trabajo.
  - f) Local para residuos o productos comisados.
- 6º) Sector de expedición: debe encontrarse inmediatamente después del sector de exposición y venta; y contará de una playa para la carga de la materia prima adquirida, ubicada sobre nivel de tal forma de limitar el accionar de los camiones y una carga adecuada en sus cajas. Este sector deberá encontrarse techado y cerrado en sus laterales.
- 7º) Locales anexos al sector de exposición:
  - a) Oficinas para la administración del Mercado se construirá de tal forma de impedir el ingreso de empleados administrativos al interior del Mercado.
  - b) Oficinas de recepción de pagos y cobranzas: ubicadas de tal forma que impida la salida de vehículos previo a los pagos correspondientes.
- 8º) Otras instalaciones complementarias: las necesarias para proveer frío, temperatura, presión , vapor, agua y otras instalaciones para confort de compradores y vendedores.
- 9º) Centro de inspección: ubicado neurálgicamente donde se verifique la importación, exportación, consumo interno y el tránsito en el Municipio de Rosario.
- 10º) Requisitos comunes del Mercado:  
ídem punto 1 "-ANEXO II -

**Expte. N° 87183-P-97-H.C.M.-**

## **ANEXO II**

Requerimientos básicos de las plantas elaboradoras de pescados en los rubros: fileteados y congelado; conservar y semi conservar; salado y seco - salado y reducción de residuos y fábrica de harinas.

1º) Requisitos comunes a todos los establecimientos:

### **1.1. AGUA:**

- disponibilidad



**H. CONCEJO MUNICIPAL  
ROSARIO**  
*Dirección General de Despacho*

- potable
- clorinación
- picos para limpieza
- bebederos
- lavamanos
- lavabotas
- pediluvio
- temperatura

**1.2. DESAGÜES:**

- rejillas
- aprobación

**1.3. FILTRO SANITARIO:**

- disponibilidad
- orden y materiales

**1.4. Iluminación:**

- protectores
- tipo de luz

**1.5. PAREDES:**

- revestimientos
- ángulos sanitarios
- caños protectores
- división intermedia

**1.6. PISO:**

- material
- pendiente - ángulos sanitarios
- rejillas

**1.7. TECHOS Y CIELORRASOS:**

- materiales
- altura

**1.8. PUERTAS:**

- material
- tipo

**1.9. VENTANAS**

- material
- capacidad
- aireación

**1.10. CAÑOS - COLOR**

- agua fría R
- agua caliente
- aire comprimido
- amoníaco
- agua potable
- boca o elementos contra incendios

///

///

- combustibles
- cloacas
- electricidad
- gas
- productos comestibles
- productos incomedibles
- productos peligrosos
- vacío



- vapor de agua
- protector antichoque

**1.11. ACCESO A PLANTA Y FACHADA EDIFICIO:**

- acceso a través de vereda o pavimento, inaccesible para animales
- iluminación exterior
- disponibilidad de agua para limpieza
- de existir pasto deberá encontrarse debidamente cortado

**1.12. INGRESO DE VEHICULOS TERRESTRES Y RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA:**

- disponibilidad de agua para limpieza
- lavamanos
- iluminación
- cordón sanitario: no menor a un ancho de 20 cm. y un largo de 5,5 m. / techado
- puerta aledaña de ingreso a la cámara de mantenimiento de pescado, previo a la introducción a la planta
- tronera 1 m. x 2m. como máximo para ingreso de materia prima a planta - puede haber varias
- puerta de ingreso para personal debe ser preferentemente independiente de la introducción del camión.

**1.13. LAVADERO Y DEPÓSITO DE CAJONES:**

- independientemente entre sí
- disponibilidad de agua fría y caliente para limpieza del lavadero
- iluminación
- mangueras blancas y transparentes

**1.14. CAMARA DE MANTENIMIENTO DE MATERIA PRIMA:**

- equipo de frío funcionando
- techo ídem
- alarma de seguridad
- higrómetro
- capacidad de frío - 5°C
- iluminación
- tarima metálica para estibas - distantes a 0,50 m. de las paredes y 0, 15 m. del suelo.

**1.15. SECTOR LAVADO MATERIA PRIMA**

- disponibilidad de máquina lavadora por inmersión y aspersion
- aireación 15/18 m.3. x hora x operario
- agua clorinada 3 - partes por millón - (P.P.M) de cloro activo
- disponibilidad de agua para limpieza -lavamanos
- bebederos
- iluminación

**1.16. DEPOSITO DE RESIDUOS:**

- disponibilidad de tolva para residuos
- disponibilidad de contenedor cerrado para residuos
- disponibilidad de local para residuos
- agua para limpieza
- filtro sanitario para ingreso del personal interno, si hay puerta los residuos deben ingresar por troneras

///

///

- aireación natural o forzada a exterior
- climatización de ambiente no más de 15°C.

**1.17. SALA DE LAVADO Y DEPÓSITO DE UTENSILIOS:**

- disponibilidad de agua para limpieza, fría y caliente
- esterilizador de utensilios
- iluminación
- sala de lavado y deposito independientemente entre sí
- sector para colgar guardapolvos de plásticos.

**1.18. SALA DE ENVASADO Y ZUNCHADO:**





- disponibilidad de agua para limpieza
- bebederos
- lavamanos
- iluminación

**1.19. DEPÓSITO DE CAJAS Y POLIETILENO:**

- paredes pintadas con pintura lavable
- cajas y polietileno, etc.; estibados sobre tarimas
- iluminación
- matafuegos
- registro y control de roedores

**1.20 SECTOR DE CARGA DE PRODUCTO:**

- lavamanos
- iluminación
- cordón sanitario (no menos de 20 cm de altura)
- carga a cielo cubierto ( en un largo no menor a 5,5 m.)

**1.21. OFICINA DEL DEPARTAMENTO PRODUCTOS DE LA PESCA - SERVICIO DE INSPECCIÓN:**

- paredes con revoque fino pintado
- agua fría y caliente - potable -
- iluminación
- baño individual, instalado con ducha
- antebañ o y/o vestuario individuales
- escritorio
- armario
- máquinas de escribir /calcular/ computadora/ teléfonos instalados, fax, etc.
- papelería de escritorio

**1.22. LABORATORIO DE CALIDAD Y SANIDAD:**

- agua fría y caliente - potable - lavamanos
- iluminación
- climatización ambiente no más de 15°C
- baño individual , instalación con ducha
- antebañ o y/o vestuario individual
- equipamiento e instrumental indispensable para control de calidad y sanidad

**1.23. COMEDOR PERSONAL:**

- paredes revoque fino, pintado color claro
- agua fría y caliente - potable -
- bebederos
- lavamanos
- iluminación
- equipamiento de cocina instalada y salida exterior
- mobiliario de material impermeable

///

///

**1.24. VESTUARIO DAMAS Y CABALLEROS:**

- entrada de ropa de calle e ingreso a planta con ropa de trabajo
- sector aledaño independiente de duchas
- disponibilidad de agua fría y caliente - potable -
- disponibilidad de agua clorinada para limpieza
- iluminación
- de un tamaño equivalente a más de 60 cm. por operario
- un armario metálico impermeable por operario en su reemplazo sistema de colgar la ropa a altura con candado
- bancos para un 20% del total de operarios, impermeables y de fácil limpieza



- duchas
- vestuario independiente por sexo

**1.25. SANITARIOS PARA DAMAS.**

- debe disponer de antebañó
- lavamanos
- agua clorinada para limpieza
- iluminación
- inodoros

**1.26. SANITARIOS DE CABALLEROS:**

- debe disponer de antebañó
- bebederos
- lavamanos
- agua clorinada para limpieza
- iluminación
- mingitorios
- retrete a la turca

**1.27 SALA DE MAQUINAS Y CALDERAS:**

- agua clorinada para limpieza
- bebederos - lavamanos
- iluminación
- elementos y alarmas de seguridad y control
- matafuego
- equipamiento para proveer agua caliente y vapor a la planta
- disponer de ventilación exterior

**2º) REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS PLANTAS DE FILETEADOS Y CONGELADOS:**

- Sector clasificados; eviscerado; fileteado; cuereado; embandejado y enmoldado
- Depósito de hielo
- Sector congelado en placas, túneles y desmolde
- Cámara de congelación

**3º) REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LA PLANTA DE CONSERVAS Y SEMI - CONSERVAS**

- Sector descabezado y eviscerado
- Sala de lavado de parrillas y depósito
- Sala de Autoclave de cocimiento
- Sala de oreo
- Sala de enlatado o envasado en lata, frascos, etc.
- Depósito de latas y frascos vacíos
- Depósito de aditivos
- Sala de autoclave ó esterilización
- Sala de incubación ó estufado

///

///

- Sala de etiquetado y envasado en cajas
- Depósito de productos terminados

**4º) REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LA PLANTA DE SALADO Y SECO - SALADO:**

- Sector de descabezado y eviscerado
- Sector fileteado o de corte mariposa
- Sector pencado, salado y/o sala de maduración y/o emparrillar
- Depósito de sal
- Sala de lavado y depósito de parrillas
- Secadores
- Sala de envasados
- Depósito del producto terminado



*H. CONCEJO MUNICIPAL  
ROSARIO  
Dirección General de Despacho*

**5º) REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LAS PLANTAS REDUCIDORAS DE PESCADO Y ELABORACIÓN DE HARINAS:**

- Piletas para residuos de pescado
- Sector molienda; cocinador; decantador; centrífuga; evaporador; concentrador; y secador.
- Depósito de bolsas.
- Depósito de producto terminado.

**6º) Tipificación de plantas procesadoras y manual instructivo de las mismas:**

- Las tablas de Lerena & Lerena - año 1985.

**7º) Cuadro de categorías de plantas procesadoras de pescado:**

Objeto: destino del producto.

**8º) Cuadro de regularización sanitaria de plantas procesadoras de pescado:**

Objeto:

- marcha de planes
- tiempo de planes

**9º) Clasificación y requerimiento de los vehículos de transporte de productos de pesca.**

- Recopilación de normas vigentes.
- Su definición
- Su tipificación.
- Condiciones y requerimientos básicos de los vehículos y del producto a transportar.
- Riesgo sanitario

**10º) Rótulos y envases para productos de la pesca:**

- Recopilación de normas vigentes.
- Normas de requerimientos básicos que deben contener los rótulos de productos, subproductos, derivados e insumos de pesca.

**11º) Definiciones y denominaciones de los productos pesqueros.**

**12º) Nomenclador científico y vulgar de las especies de pescados que pueden ser comercializados.**

**Expte. N° 87183-P-97-H.C.M.-**



### **ANEXO III**

#### **1. ESTRUCTURA ORGANICA**

Organización técnica - Administrativa de los Servicios de calidad y Sanidad de los Productos Pesqueros.

##### **1.1.\* Personal:**

El personal afectado al control de calidad y sanidad deberá poseer título habilitante de profesión Médico Veterinario o Doctor en Ciencias Veterinarias , o título nacional equivalente.

1.2.\* La estructura orgánica adecuada posibilita una clara división de obligaciones y responsabilidades en distintos niveles jerárquicos, lo cual se traduce ; entre otras cosas, en la presencia institucional frente a la problemática industrial, productiva y sanitaria del sector pesquero .

\* La propuesta de organización y estructuración que se propician no implica incremento en el presupuesto municipal al fin de proponerse en su oportunidad todo lo relacionado a tasas y además reduce estamentos intermedios burocráticos, administrativos fortificándose las dependencias ejecutivas y de acción técnica directa.

\* En una acertada decisión política - social - científica por cuanto la industria pesquera ha crecido en forma acelerada , estando presente a la par la evasión y lo más grave sin que se observe proporcional crecimiento a atención de los servicios de control y calidad deseados.

##### **1.3. \* ORGANIGRAMA**

- departamento producto de la pesca.
- división habilitaciones y aprobaciones.
- división centro de inspección pesca.
- división de planta procesadora.
- división laboratorios.

##### **1.4. MANUAL DE MISIÓN Y FUNCIONES**

##### **1.5. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS EN EL CONTROL DE LOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PESQUEROS**

##### **1.6. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS EN LA HABILITACIÓN DE PLANTAS PROCESADORAS DE PESCADO, ELABORACIÓN Y TRANSITO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.**

##### **1.7. NORMA PARA LA CONFECCIÓN DE ACTAS:**

- extracción o toma de muestras; pedidos de análisis, remisión de muestras; protocolo de análisis; notificación del interesado y contra verificación; contravenciones y penas; intervenciones y comisos.

##### **1.8. Norma de tipificación y habilitación de planta de pescado y vehículos de transporte.**

##### **1.9. Modelo de convenio entre los servicios sanitarios y de control de calidad de la Municipalidad de Rosario y el Mercado Concentrador de la ciudad de Rosario.**

##### **1.10. Recopilación de normas vigentes: Subsecretaría de Pesca - en el control de calidad y sanidad; la Subsecretaría de Ganadería - a través de sus organismos SENASA y SIPA-; Salud Pública de la Nación y la Provincia de Santa Fe - Código Alimentario - Ministerio de Trabajo - Ley de higiene y seguridad - Secretaría de Comercio - Ley de lealtad comercial -; etc.-**