

LIBRO II

NORMAS MUNICIPALES

Indice Volumen IX

Higiene y Profilaxis Publica

TITULO I - HIGIENE AMBIENTAL, HIGIENE Y PROFILAXIS PUBLICA

Capitulo Digesto I - Higiene Ambiental

PARTE LEGISLATIVA

- I)- Ordenanza sobre Medio Ambiente.
- II)- Prohibición de Arrojo de Basuras en las Cunetas de Caminos de Entrada a Ciudades y Pueblos del Departamento.
- III)- Ordenanza de Servicio de Barométrica.
- IV) Reservas Forestales
- V) Reglamento de Protección de Ejemplares Arbóreos Significativos
- VI) Ordenanza para el contralor de Higiene y Salubridad de viviendas y predios.

PARTE REGLAMENTARIA

- VI)- Prohibición de Pesca y Baño en Parque Guernica.
- VII)- Prohibición de Arrojo de Agua Servidas desde Yates.

Capitulo Digesto II - Higiene y Profilaxis Publica

PARTE LEGISLATIVA

- I)- Ordenanza sobre Instalación y Funcionamiento de Porquerizas, Studs, Tambos, Corralones, Gallineros, etc.
- II)- Ordenanza sobre invasión de mosquito transmisor del Dengue
- III)- Ordenanza sobre enterramiento de semovientes encontrados muertos en determinados lugares.
- IV)- Campamento de Gitanos.
- V)- Ordenanza Sobre Control de Ruidos Molestos y/o Perjudiciales.

PARTE REGLAMENTARIA

- VI)- Reglamentación de la Ordenanza de Ruidos Molestos.
- VII)- Prohibición del uso de radios en vehículos de transporte urbano, paseos y espectáculos públicos a determinado volumen.
- VIII)- Animales sueltos en vía publica.

TITULO II - DISPOSICIONES BROMATOLOGICAS

Capítulo Digesto I - Ordenanza de Contralor Alimentario para el Departamento de Soriano

PARTE LEGISLATIVA

Ordenanza de Contralor Alimentario

- 1 - Disposiciones Generales
- 2 - Empresas Alimentarias
- 3 - Industrialización de Alimentos
- 4 - Fraccionamiento de Alimentos
- 5 - Almacenamiento de Alimentos
- 6 - Distribución de Alimentos
- 7 - Comercialización de Alimentos
- 8 - Preparación y Servicios de Alimentos
- 9 - Control de Alimentos
- 10 - Remate de Alimentos
- 11 - Envasado de Alimentos
- 12 - Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario
- 13 - Penalidades
- 14 - Vigencia e Interpretación de la Ordenanza

Capítulo Digesto II - Otras Disposiciones Vigentes (artículo 14.1.5 de la Ordenanza de Contralor Alimentario para el Departamento de Soriano)

PARTE LEGISLATIVA

- I)- Reglamentación sobre funcionamiento de establecimientos de Panaderías, Confeiterías, Reposterías y Afines, Vendedores o Repartidores y Comercios dedicados a la Comercialización de Productos provenientes de esas Dependencias.
- II)- Manipulación y Venta de Helados.
- III)- Ordenanza sobre Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías.
- IV)- Reglamentación de Procedimiento de Habilitación para la instalación de Carros de Ventas de Tortas Fritas, Churros y Similares.

PARTE REGLAMENTARIA

- IV)- Reglamentación de Venta de Pan.
- V)- Reglamentación de Ordenanza sobre Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías: competencias.
- VI)- Zonas autorizadas para la instalación de Carnicerías

Capítulo Digesto III - Disposiciones Complementarias

PARTE LEGISLATIVA

- I)- Ordenanza sobre Instalación y Funcionamiento de Restaurantes, Cafés, Bares, Rotiserías, Cantinas.
- II)- Ordenanza sobre Instalación de Cajones de Frutas y Verduras en las Aceras.

PARTE REGLAMENTARIA

- III)- Venta Callejera de Productos Alimenticios (Carritos) Aspectos Higiénicos Sanitarios.
- IV)- Reglamentación de Venta Callejera de Productos Alimenticios.
- V)- Venta Callejera de Productos Alimenticios. (Colocación de Mesas y Sillas en Vía Pública).

TITULO III - PROSTIBULOS

PARTE LEGISLATIVA

Instalación de Prostíbulos.

LIBRO II

NORMAS MUNICIPALES

Volumen IX

Higiene y Profilaxis Publica

TITULO I

HIGIENE AMBIENTAL, HIGIENE Y PROFILAXIS PUBLICA

Capitulo Digesto I - Higiene Ambiental

PARTE LEGISLATIVA

I)- Ordenanza sobre Medio Ambiente.

Artículo 1.- Declárese que el Medio Ambiente es un Bien Común y que su equilibrio es esencial para mejorar la calidad de vida de todos los ciudadanos del Departamento.

Artículo 2.- Será responsabilidad del Gobierno Departamental, a través de sus Organos y Autoridades en especial y de todos los ciudadanos en general, el deber de su defensa y preservación.

Artículo 3.- Declárese al Departamento de Soriano como Zona Desnuclearizada.

Las autoridades municipales promoverán a nivel nacional y regional, la no utilización de la energía nuclear, o residuos tóxicos, radioactivos, provenientes de otros países.

Artículo 4.- Le corresponde al Gobierno Departamental a través de sus organismos :

- a) Cumplir y hacer cumplir las leyes y decretos nacionales, en materia de Medio Ambiente y tener en cuenta las directivas emanadas de los Ministerios respectivos.
- b) Definir e implantar áreas protegidas en cuanto a flora y fauna incluyendo en este último a la fauna ictícola en coordinación con organismos nacionales competentes. Toda área con indicios o vestigios de sitios paleontológicos, arqueológicos e históricos, serán incluidos en estas áreas.
- c) Promover la forestación compuesta de especies nativas.
- d) Registrar, controlar y fiscalizar la explotación de los recursos naturales en coordinación con los organismos nacionales competentes.
- e) Promover la recuperación ecológica de áreas degradadas.
- f) Recuperar y preservar los recursos hídricos departamentales. Realizar su monitoreo.
- g) Promover medidas judiciales y administrativas de responsabilidad a los causantes de la polución y la degradación ambiental en lo referente a la normativa departamental.
- h) Promover y apoyar las instituciones de investigación, asociaciones civiles, movimientos comunitarios y entidades similares de carácter cultural, científico y educacional con fines ecológicos.
- i) Realizar programas departamentales de educación ambiental.
- j) Estimular la investigación, el desenvolvimiento y utilización de fuentes de energía alternativas no causantes de polución ni daño ambiental, así como tecnologías aseguradoras de las mismas.

Artículo 5.- El Municipio implementará un Plan Municipal Quinquenal de Medio Ambiente para el cual podrá trabajar conjuntamente con las Organizaciones No Gubernamentales ambientalistas que funcionen en el departamento.

Artículo 6.- Los recursos provenientes de multas y condenas judiciales que se obtengan por la realización de actos lesivos al Medio Ambiente, así como los recursos de las tasas que se creen por la utilización de los recursos ambientales,

serán destinados al mejor cumplimiento de lo previsto en los incisos "h" e "i" Art. 4.

Artículo 7.- El Gobierno Departamental podrá promover la consulta a la población, por el medio que estime conveniente, cuando cierta obra o actividad pública o privada pueda afectar el Medio Ambiente.

Artículo 8.- El Gobierno Departamental podrá crear normas presupuestales pertinentes, exoneraciones o incentivos tributarios especiales para las propiedades privadas y Asociaciones Civiles, que en su accionar preserven áreas de interés ecológico en sus dominios privados.

Artículo 9.- El Municipio promoverá la eliminación paulatina de materiales no biodegradables en el envasado, comercialización y distribución de productos alimenticios.

Artículos 10.- La Intendencia Municipal, a través de sus Departamentos y Secretarías correspondientes promoverá la educación, reutilización y reciclaje de todos los residuos sólidos, sean estos domiciliarios así como industriales.

Artículos 11.- La Intendencia Municipal reglamentará e instrumentará la puesta en práctica de esta Ordenanza.

Fuente: Decreto 1383 de.08.1996.

II)- Prohibición de Arrojo de Basuras en las Cunetas de Caminos de Entrada a Ciudades y Pueblos del Departamento.

Artículo 1.- A partir de la promulgación del presente decreto, queda terminantemente prohibido arrojar basura, o residuos de cualquier naturaleza en las cunetas de las vías de acceso de las ciudades de Mercedes y Dolores, y de las localidades de Cardona, Soriano, Rodó y Agraciada.

Artículo 2.- Los vecinos afincados en los lugares mencionados, están obligados a conducir las basuras o residuos de cualquier naturaleza, a los lugares que a ese efecto han señalado las autoridades municipales de las ciudades y pueblos mencionados.

Artículo 3.- Esta medida es extensiva a los propietarios de vehículos de cualquier naturaleza que sean ocupados en la traslación de basuras o residuos.

Artículo 4.- La transgresión de la presente disposición será penada con multas de cuatro a cincuenta pesos, según la gravedad del caso, o redimidas con prisión equivalente, todo de acuerdo con lo que determina la Ley Orgánica Municipal.

Artículo 5.- Cométase la vigilancia del estricto cumplimiento de la presente disposición, a la Inspección Municipal y Dirección de Obras Municipales.

Artículo 6.- Las Juntas Locales del Departamento adoptarán las medidas pertinentes para el cumplimiento de esta disposición.

Fuente: Decreto 1.113 de 15.05.1945.

III)- Ordenanza de Servicio de Barométrica.

Artículo 1.- El Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Soriano tendrá a su cargo todo lo concerniente al funcionamiento y contralor de Barométrica.

Artículo 2.- Los servicios de barométrica deberán ser solicitados a la Intendencia Municipal de Soriano haciendo constar nombre, domicilio e ingreso mensual del usuario.

Artículo 3.- Los precios que fijará la Intendencia Municipal deberán ser abonados por el interesado previamente a la prestación del servicio.

La Intendencia Municipal podrá fijar precios diferenciales por pago del servicio teniendo en cuenta los ingresos del solicitante y la distancia a recorrer por el vehículo que presta el mismo.

El usuario tendrá derecho a una extracción de 5 m³. (5.000 litros) como mínimo, sin perjuicio de los viajes de descarga que deba realizar el vehículo en caso de que tenga una capacidad inferior a ese volumen. Asimismo si la extracción fuera inferior a 5 m³. deberá abonarse por dicho volumen como mínimo.

Artículo 4.- Las empresas privadas que se dediquen a prestar Servicio de Barométrica quedarán obligadas en lo sucesivo a comunicar semanalmente al Departamento de Higiene los desagotes realizados, indicando lugares y nombres de los usuarios. Quedan asimismo obligados a efectuar los vaciados e higienización y estacionamiento nocturno de las barométricas en los lugares autorizados por el Departamento de Higiene o las Juntas Locales, según corresponda.

Artículo 5.- El incumplimiento del artículo anterior traerá aparejada la suspensión de actividades de la empresa omisa correspondiente. Dicha suspensión será levantada previo informe del Departamento de Higiene, justificando que la empresa ha cumplido o está en condiciones de cumplir la presente reglamentación.

Artículo 6.- Los vehículos particulares que presten el servicio de barométrica deberán estar empadronados en nuestro departamento, tener pintado

en el tanque la capacidad del mismo en litros y ser sometidos mensualmente a inspección mecánica municipal por Talleres Municipales.

Decreto: 1.802 de 08.07.1999.

NOTA: Por Decreto 267 del Intendente Municipal de fecha 4.04.1988 (dictada en función de anterior Ordenanza sobre Barométrica) se dispone exoneración en el pago del desagote las Escuelas Publicas y Organismos pertenecientes al Consejo del Niño.

IV)- Ordenanza para Reservas Forestales

Artículo 1.- Créase la Ordenanza para Reservas Forestales Departamentales que regirá dentro de los límites del Departamento de Soriano.

Artículo 2.- Se entiende por Reserva Forestal Departamental un área de Monte Natural determinada, ubicada dentro del Departamento de Soriano que se regirá por las normas contenidas en los artículos siguientes.

Artículo 3.- Existirá una Comisión Honoraria de las Reservas Forestales Departamentales, que asesorará al Sr. Intendente Municipal y a la Junta Departamental de Soriano en todo lo concerniente a la interpretación y ejecución de la presente Ordenanza.

Artículo 4.- La Comisión Honoraria estará integrada de la siguiente manera:

- A) Dos miembros designados en forma directa por el Sr. Intendente Municipal.
- B) Un miembro designado por la Agrupación Universitaria de Soriano.
- C) Un miembro designado por la Asociación Soriano para la Defensa de los Recursos Naturales.
- D) Un miembro designado por la Junta Departamental de Soriano.

Artículo 5.- La Comisión Honoraria podrá funcionar con tres miembros, pudiendo expedirse con un mínimo de tres votos.

Artículo 6.- La iniciativa para que un área sea declarada Reserva Forestal Departamental podrá provenir de dos orígenes:

- A) Por el propio dueño del predio
- B) Por la propia Comisión Honoraria a través de propuesta de alguno de sus integrantes o terceras personas que le hagan llegar fundadas iniciativas al respecto.

Artículo 7.- Si la Reserva Forestal Departamental es declarada de acuerdo al trámite previsto en el inciso B) del artículo 6, el propietario del campo dispondrá de un plazo de sesenta días luego de su notificación, para rechazar dicha declaración, de existir razones fundadas para ello, que la Comisión deberá considerar. Luego de pasado dicho plazo se tendrá por tácitamente aceptada la declaración de Reserva Forestal Departamental.

Artículo 8.- La resoluciones afirmativas de la Comisión Honoraria serán remitidas al Sr. Intendente Municipal el que elevará a la Junta Departamental el consiguiente mensaje a los efectos de la anuencia correspondiente.

Artículo 9.- La anuencia mencionada en el artículo 8 será concedida con una mayoría de 2/3 de integrantes de la Junta Departamental.

Artículo 10.- La delimitación de las Reservas Forestales Departamentales se hará por medio de la Sección Agrimensura del Departamento de Arquitectura y Urbanismo en coordinación con la Comisión Honoraria.

Artículo 11.- Serán derechos de los propietarios de los predios de las Reservas Forestales Departamentales:

- A) La exoneración total de los impuestos municipales del área declarada como Reserva Forestal Departamental.
- B) El asesoramiento gratuito por parte de la Intendencia Municipal de Soriano, a través de las reparticiones correspondientes en todo lo concerniente a cuidados de la Reserva Forestal Departamental.

Artículo 12.- Serán obligaciones de los propietarios de los predios de las Reservas Forestales Departamentales:

- A) El mantenimiento y conservación de la Reserva Forestal Departamental, en especial de aquellos árboles que se destaquen, prohibiéndose la tala de cualquier ejemplar.
- B) Estará prohibido cualquier actividad agrícola o pastoril con la excepción de pastoreo con ganado bovino.
- C) Deberá permitir la entrada y permanencia de personas a la Reserva Forestal Departamental que hayan solicitado la correspondiente autorización ante la Comisión Honoraria.

Artículo 13.- El no cumplimiento de la presente Ordenanza por parte de los propietarios podrá traer como consecuencia las siguientes sanciones:

- A) En caso de no aceptación de la designación de Reserva Forestal Departamental, según la iniciativa propuesta en el artículo 6 literal B), se cobrará una multa anual equivalente a diez veces el valor del pago de Contribución Inmobiliaria Rural del padrón en que se encuentra.
- B) En todos los otros casos la Comisión Honoraria decidirá el monto de la multa a aplicar, no pudiendo ser modificada por el Sr. Intendente Municipal. Este monto no podrá ser superior al establecido en el inciso anterior.

Artículo 14.- La declaratoria de Reserva Forestal Departamental no caducará con la venta, arrendamiento, ni cualquier otra forma de cesión de uso de la tierra, creada o por crearse siendo responsable el propietario del padrón.

Artículo 15.- Existirán las siguientes disposiciones transitorias:

- A) La Comisión Honoraria deberá instalarse dentro de los próximos treinta días de promulgada la presente Ordenanza, debiendo reglamentar en un lapso no mayor de sesenta días desde su instalación aquellos puntos no previstos en el presente articulado.
- B) La Comisión Honoraria formulará dentro de los noventa días de su instalación un llamado público a interesados en declarar como Reserva Forestal Departamental determinadas áreas del Departamento de Soriano.

Fuente: Decreto de Junta Departamental N° 757 de 11.09.1992.

V) Reglamento de Protección de Ejemplares Arbóreos Significativos

Artículo 1.- Declárese de Interés Departamental la defensa, protección y preservación de individuos arbóreos que por su ubicación, porte, edad o vinculación con hechos históricos, culturales o sociales, sean relevados por la Intendencia Municipal de Soriano como componentes significativos del paisaje urbano.

Artículo 2.- Prohíbese el corte y cualquier operación que atente contra la supervivencia de los ejemplares incluidos en el reglamento previsto en el artículo 1, salvo excepciones expresamente autorizadas por la Intendencia Municipal por razones fundadas (riesgo de caída, obras de construcción que no puedan evitar el corte, etc.).

Artículo 3.- Cualquier alteración o daño hecho en los ejemplares en cuestión, será considerado delito contra la propiedad comunitaria, y ameritará las acciones penales y judiciales pertinentes. Cuando la responsabilidad del daño sea del propietario de un padrón urbano, suburbano o rural será multado en 50 Unidades Reajustables.

Artículo 4.- Cuando el ejemplar significativo se encuentre en una propiedad privada, el propietario del predio o quien resida en el mismo quedará a su cargo con la colaboración del municipio, debiendo denunciar cualquier daño o perjuicio ocasionado por terceros. Deberá también facilitar el acceso y tarea de los técnicos municipales toda vez que se le solicite.

Artículo 5.- La División Parques y Jardines del Departamento de Arquitectura y Urbanismo de la Intendencia Municipal será la encargada de la supervisión y contralor técnico de estos ejemplares arbóreos significativos, así como de proveer los elementos necesarios para su conservación e identificación.

Artículo 6.- La identificación prevista en el artículo precedente se hará mediante carteles indicadores, donde además se advierta la penalización legal de cualquier daño infringido al ejemplar en cuestión.

Fuente: Decreto 1.217 de 1.08.1996.

VI) Ordenanza para el contralor de Higiene y Salubridad de viviendas y predios.

Artículo 1º. Contralor municipal. La Intendencia de Soriano tendrá a su cargo el contralor de la higiene, seguridad y salubridad de todas las viviendas, predios baldíos y predios con mejoras, ya sea que se encuentren ocupados por personas a cualquier título, o estén totalmente desocupados. En salvaguarda de la higiene pública la Intendencia podrá actuar de oficio o por denuncia de los terceros perjudicados.

Artículo 2º. Intimación. Cuando la Intendencia considere que una vivienda o predio no se halla en condiciones sanitarias satisfactorias, intimará en principio al propietario, administrativamente, personalmente o por cedulón, para que en un plazo prudencial, que indicará, ejecute las obras o adopte las medidas que se le indicarán. Para conocer acerca de la titularidad de un inmueble la Intendencia estará a lo que le informe la Dirección General de Registros.

Artículo 3º. Incumplimiento del propietario. Si el intimado no ejecutare las obras o tareas dentro del plazo concedido por la Intendencia, incurrirá en incumplimiento sin más trámite, y será pasible de aplicación de la multa dispuesta en el artículo 9 de la presente, sin perjuicio de otras acciones legales que la Administración estime convenientes, y la Intendencia las hará ejecutar por personal municipal bajo la dirección y responsabilidad de alguno de sus técnicos, o las encomendará a terceros titulares de empresas legalmente establecidas, y si el predio en cuestión tuviera ocupantes a cualquier título, la Intendencia deberá solicitar previamente la autorización judicial para realizar las mismas. En tales circunstancias reclamará de los obligados el reembolso total de todos los gastos originados, procediendo a tales efectos por la vía ejecutiva.

Artículo 4º. Intimación al arrendatario o comodatario. El propietario podrá ser eximido de la obligación impuesta de acuerdo a los artículos anteriores, si prueba en forma fehaciente dentro del plazo de cinco días perentorios, contados desde la intimación que le realice la Administración, que tiene arrendatario o comodatario que asumió por contrato, la obligación de efectuar las obras o tareas exigidas, o que ellas están impuestas al inquilino o comodatario por las normas

jurídicas vigentes en materia de arrendamientos o comodatos. En este caso la Intendencia procederá a intimar la realización de obras o adopción de medidas al arrendatario o comodatario que surja de la documentación presentada por el intimado, con igual plazo que lo había hecho al propietario, y en caso de incumplimiento la Intendencia podrá también proceder de la forma que se dispone en el artículo anterior.

Artículo 5º. Responsabilidad final del propietario. No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, en caso de viviendas o predios arrendados o dados en comodato, si la Intendencia, a través de sus técnicos, considera que el estado de la finca o predio en cuestión, constituya un peligro para la salud, o la seguridad de las personas, y ante el incumplimiento por parte del arrendatario o comodatario, podrá imponer igualmente al propietario o arrendador la obligación de ejecutar las obras o tareas sugeridas, sin perjuicio del derecho de éstos de repetir contra el arrendatario o comodatario, si éste tuviera dichas obligaciones impuestas por contrato o por ley.

Artículo 6º. Medidas Urgentes. En caso de viviendas o predios desocupados pero en estado de abandono, siempre que mediare información de la Dirección de Higiene Municipal que acredite necesidad de adoptar medidas urgentes en salvaguarda de la higiene pública, éstas se cumplirán de inmediato, aún antes de practicarse la intimación que prescribe el artículo 2. En caso de que el inmueble tenga ocupantes a cualquier título, deberá requerirse -previo a la ejecución de obras- la autorización judicial a que se hace referencia en el artículo 3º de la presente, aunque se podrá obviar la intimación a que se hace referencia en el artículo 2 si la Intendencia considera que hay que actuar en forma urgente en salvaguarda de la higiene pública.

Artículo 7º. Reclamo por los gastos. En cualquiera de las circunstancias previstas en el artículo anterior, las obras o tareas encomendadas se ejecutarán por personal de la Intendencia, bajo la dirección de alguno de sus técnicos, según la naturaleza de las tareas, o podrán encomendarse a terceros con empresas constituidas legalmente. En uno u otro caso, se podrá reclamar de los obligados la devolución de las cantidades abonadas e invertidas por la Intendencia en la ejecución de dichas obras o tareas.

Artículo 8º. Propietario no localizado. Cuando el/los propietario/s de la vivienda o predio, según información que se requerirá a la Dirección General de Registros, no resida en el departamento o no fuera posible su localización, o si falleció no haya declaratoria judicial de herederos, la Intendencia practicará la intimación dispuesta en los artículos precedentes mediante edictos que se publicarán durante tres días en dos diarios del departamento. Lo dispuesto en el presente artículo se entiende establecido sin perjuicio de los procedimientos urgentes que se prevén en el artículo 6º.

Artículo 9º. Multas. El incumplimiento en la realización de las obras o tareas exigidas por la Administración, o las transgresiones a las prohibiciones del

artículo 12º de la presente, serán sancionados con una multa equivalente al valor de 5 U.R. hasta 50 U.R. a criterio de la Intendencia, pudiendo incrementarse dicha multa hasta el monto equivalente a 100 U.R. en caso de reincidencia. El no pago de la multa en el plazo de 30 días, a contar de la notificación de la resolución que la impuso, habilitará a la Intendencia a cargar dichos importes impagos al padrón correspondiente al inmueble en que se realizaron las tareas intimadas, o en el que se transgredió lo dispuesto en el artículo 12º de la presente, independientemente de quién sea su propietario, o quien haya sido el obligado al pago de la multa.

Artículo 10º. Locales Comerciales. Cuando se trate de locales o predios ocupados por establecimientos industriales y/o comerciales, el no cumplimiento de las tareas dispuestas por la Intendencia, además de la aplicación de la multa correspondiente, podrá dar lugar a la clausura temporal de los mismos hasta tanto el obligado de cumplimiento con lo intimado.

Artículo 11º. Reintegro de Gastos. No obstante la multa que se pueda aplicar por el incumplimiento, la Intendencia podrá reclamar el cobro de los gastos que haya demandado la realización de las obras o tareas exigidas. Una vez cumplidas las obras o tareas por parte de la Administración, el Director a cargo de las mismas elevará al Departamento Jurídico un detalle de todos los gastos ocasionados, incluyendo el detalle de las horas/hombre y su costo para la Intendencia, a efectos que se inicie de inmediato la acción legal que corresponda para hacer efectivo el reintegro de dichas cantidades a la Intendencia.

Artículo 12º. Aguas servidas y lavado de vehículos. Queda terminantemente prohibido el arrojado o salida de aguas servidas a la vía pública y el lavado de vehículos en las calles de zonas urbanas del departamento. Los infractores a esta prohibición serán sancionados con las multas dispuestas en el artículo 9º de la presente, y en las condiciones establecidas en el mencionado artículo.

Artículo 13º. Derogaciones. A partir de la entrada en vigencia de la presente ordenanza quedarán derogadas todas las normas que se le opongan, o que no permitan la aplicación de la presente.-

Fuente: decreto N° 0313 del 23.01.2012

PARTE REGLAMENTARIA

VI)- Prohibición de pesca y baño en Parque Guernica

Artículo 1.- Prohíbese toda actividad de pesca y baño en costas del Parque Guernica desde 100 metros antes de Caño Colector aguas abajo, y en zona adyacente de arroyo Dacá.

Artículo 2.- Solcítase a Jefatura de Policía y Prefectura Naval el concurso necesario para el estricto cumplimiento de lo dispuesto (Constitución artículo 306, Ley Orgánica artículo 35 numeral 12).

Fuente: Decreto 349 de 19.02.1992.

VII)- Prohibición de Arrojo de Agua Servidas desde Yates.

Artículo 1.- Prohíbese en forma total y terminante el arrojar aguas servidas al río negro desde yates y embarcaciones de recreo que se encuentren amarradas en los Muelles y zonas de atracaderos de la ciudad de Mercedes.

Artículo 2.- Dispónese para los infractores una multa equivalente a 20 (veinte) U.R. (Unidades Reajustables), cuya recaudación quedará cargo de la Oficina Municipal de Turismo un vez comprobada por inspectores de la División Higiene.

Artículo 3.- Cométase a la Oficina Municipal de Turismo la obligatoria información mediante recibo firmado a los patrones de las embarcaciones de la presente disposición.

Fuente: Decreto N°. 2.441 de 25.10.1984.

Capitulo Digesto II - Higiene y Profilaxis Publica

PARTE LEGISLATIVA

I)- Ordenanza sobre Instalación y Funcionamiento de Porquerizas, Studs, Tambos, Corralones, Gallineros, etc.

Capitulo I Porquerizas

Artículo 1.- a) Se prohíbe la instalación y funcionamiento de porquerizas dentro de los siguientes límites de la ciudad de Mercedes: por el este, calle de la Estación de A.F.E. hasta carretera a Bequeló; una franja de 500 metros desde las calles norte, este y sur de Barrio "Treinta y Tres"; línea de Ferrocarril hasta el paso a nivel por la calle que pasa frente a "Quinta Viotti" y calle que viene de la Escuela N°. 39 a carretera Ruta 21 a Dolores; al oeste de esta Ruta 21 hasta cañada De Los Hornos; de ésta hasta Arroyo Dacá, y de éste hasta el Río Negro. Inclúyanse en este sector, a todos aquellos predios o instalaciones en usufructo de la Intendencia Municipal de Soriano, ya sea en calidad de propietario, arrendatario y/o cedido para actividades de servicios imprescindibles (Tablada, Basurero Municipal etc.).

b) Para la instalación o funcionamiento de PORQUERIZAS, se declara zona prohibida, la comprendida dentro de un radio no menor de 500 metros, de la zona urbana de los otros centros poblados del Departamento de Soriano ya existentes o a constituirse, y de los lugares públicos, playas, parques, parques municipales, hospitales, casas de salud, campos deportivos, etc.

Artículo 2.- Las porquerizas existentes dentro de los límites dispuestos por los artículos 1° y 2°, tienen un plazo improrrogable de diez días a partir de la promulgación de la presente reglamentación para evacuar los animales; los remisos serán sancionados con las penalidades dispuestas en el artículo 11. (*)

(*) La redacción original establecía "artículo 10", pero en virtud de la modificación introducida por Decreto N° 10323 del 20.03.1977, este paso a ser el artículo 11.

Capitulo II Studs, Caballerizas, Tambos y Corralones.

Artículo 3.- Se prohíbe el funcionamiento, existencia o instalación de CABALLERIZAS, TAMBOS y CORRALONES, dentro de los límites de las plantas urbanas de los centros poblados del Departamento de Soriano. Los que se instalen fuera de esta zona, pero próximos a centros poblados, sólo funcionarán

a título precario, si a juicio de la Dirección de Higiene Municipal, su mantenimiento no represente un foco infeccioso.

Declárese zona prohibida los aledaños de los lugares públicos: playas, parques, parque municipales, hospitales, casas de salud, campos deportivos, etc. en un radio no menor de 100 metros de sus límites.

Los STUDS ya existentes podrán permanecer en forma precaria, siempre que se ajusten a las siguientes disposiciones:

- a) No podrán ser ampliados a no ser para llenar el cometido higiénico exigido por la presente Reglamentación. A los efectos del cumplimiento de esta disposición, deberán presentar dentro de un plazo de 10 días, un plano por duplicado de las instalaciones existentes.
- b) Las paredes y techos de los studs, deberán ser de material lavable. Los pisos y paredes hasta la altura de 1.80 metros deberán ser impermeabilizados. Deben tener ventilación apropiada con sistema de extracción de aire. Todas las aberturas deberán estar provistas de alambrina.
- c) Los espacios donde se tengan los animales, bajo techo o a la intemperie, deben tener piso de hormigón con declive, canales y caños a foso séptico o red de cloacas donde hubiere. Los animales deberán estar siempre en perfectas condiciones higiénicas, evitando que puedan despedir olores.
- d) Agua corriente de red pública donde hubiere o en su defecto de pozo con bomba y depósito de abastecimiento de servicio permanente, canillas y mangueras para la limpieza del local.
- e) Deberán tener estercoleras de las siguientes dimensiones: hasta 3 animales, de un metro cúbico; para más de 3 animales, se aumentará la capacidad de un metro cúbico para cada 3 o fracción.
- f) Las estercoleras deberán ser construidas sobre el nivel del piso, interiormente impermeabilizadas, con tapa hermética, piso inclinado con desagüe directo o pozo séptico o red pública.
- g) Las estercoleras se vaciarán o higienizarán diariamente antes de la hora 8 en carros con depósitos cerrados
- h) La Dirección de Higiene Municipal, procederá a efectuar la desinfección de todas las instalaciones, tantas veces como las considere convenientes, pudiendo los propietarios solicitarlas si así les pareciera oportuno. Este servicio se abonará inmediatamente de efectuado, de acuerdo a las tarifas correspondientes
- i) La Dirección de Higiene Municipal, dispondrá el riguroso control higiénico por medio de sus funcionarios. Se prohíbe mantener cohabitando animales de distintas razas.

- j) Para dejar las instalaciones en las condiciones dispuestas en los incisos a) al f), se da un plazo improrrogable de 60 días a partir de la promulgación de la presente reglamentación.

Capítulo III Gallineros.

Artículo 4.- La crianza de aves de corral, de conejos, etc., dentro de las plantas urbanas de los centros poblados del Departamento, deberá estar sujeta a las siguientes disposiciones:

a)- Poseer casilla con techo para abrigo y piso impermeable, pudiendo admitirse una zona de piso de tierra.

b)- Las paredes deberán ser lisas, sin hueco, grietas ni ladrillos a la vista, con la finalidad de no ofrecer refugio a "vinchucas" evitando además amontonamiento de materiales diversos en el interior.

c)- Con la finalidad de facilitar la detección de estos peligrosos insectos, será necesario el blanqueo periódico a la cal de las paredes.

d)- Deberá tenerse en forma higiénica para evitar la atracción de insectos y con drenajes adecuados.

e)- Se permitirá la tenencia de hasta un máximo de 10 (diez) aves de corral, conejos y especies similares, en las condiciones especificadas anteriormente, debiendo estar ubicados los gallineros, conejeras, etc., a una distancia no menos de 2.50 metros con las fincas laterales.

f)- Cuando a juicio de la Dirección de Higiene las instalaciones no reúnan las condiciones dispuestas precedentemente, se considerará un plazo de 20 (veinte) días para ponerlos en condiciones, de lo contrario serán clausurados definitivamente, sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 11 de la presente Reglamentación.

Capítulo IV Colmenas.

Artículo 5.- a)- Queda prohibida la instalación de "colmenas" en los centros poblados del Departamento y lugares públicos, playas, parques, parques

municipales, hospitales, casas de salud, campos de deportes, etc., dentro de los siguientes perímetros: CENTROS POBLADOS, límites suburbanos.

LUGARES PUBLICOS, PLAYAS, PARQUES, etc., el comprendido dentro de un radio no menor de quinientos (500) metros.

b)- Otórgase un plazo de treinta (30) días a partir de la publicación del presente decreto, para que sean retiradas las colmenas instaladas dentro de los límites a que se hace referencia en el literal anterior. La contravención de lo que establece el presente artículo, será sancionada de acuerdo a lo determinado en el artículo 11, literal b.

NOTA: Por el Decreto 40/997 del Poder Ejecutivo se crea el Registro Nacional de Propietarios de Colmenas.

Capítulo V

Vehículos de Tracción a Sangre, Animales Suelos, etc.

Artículo 6.- Los vehículos de tracción a sangre, sólo podrán estacionarse y con carácter precario, en el predio lindero con el puerto, ubicado a la izquierda sobre la carretera de acceso al Parque Guernica.

Artículo 7.- Los animales equinos, bovinos y ovinos que se encuentren suelos o estacionados en la vía pública o lugares públicos, sin prestar servicio, serán recogidos por los servicios municipales o la Policía y enviados al predio que la Intendencia Municipal designe para su depósito.

Artículo 8.- Los animales depositados serán devueltos a quien justifique su propiedad previo pago de la multa de cien mil pesos (\$ 100.000) por haberlos soltado o abandonado, más doscientos pesos (\$200) por día, por alimentación y cuidado.

Artículo 9.- Si después de las 48 horas de haberse recogido los animales no se presentase el dueño a reclamarlos, se publicará un aviso por dos días en un diario de la localidad, especificándose el lugar en que fueron hallados y las características de los animales.

Artículo 10.- Si los animales no fueran reclamados dentro de un plazo de 3 días de la publicación del aviso a que se refiere el artículo 8, se procederá de conformidad con lo establecido en el artículo 725 y siguientes del Código Civil, reclamándose su venta inmediata de acuerdo a lo preceptuado en el artículo 729 del mismo, siempre que los animales hubieran sido hallados en la zona urbana. Con los animales encontrados en la zona rural, se procederá conforme a los artículos 39, 40 y 75 del Código Rural.

Sanciones

Artículo 11.-

- a) Los infractores de los artículos 1, 2 y 3 (porquerizas, studs, caballerizas, tambos y corralones), serán sancionados con multas de ochocientos nuevos pesos (N\$ 800,00) por cada animal, y se procederá a la clausura y remoción del establecimientos en todos los casos, artículo 35°, inc. 24, ap. F, Ley 9515 y artículo 8 de la Ley del 18 de diciembre de 1908. Los animales serán depositados en el lugar que determine la Intendencia Municipal, quién por aviso publicado en un diario de la localidad, emplazará a retirarlos a quienes se consideren propietarios. Si pasadas las 48 horas de su publicación, no se presentase el dueño, se entregará a un rematador público para que proceda a su venta. Su importe deducidos todos los gastos que la medida hubiera ocasionado, inclusive el cobro de la multa, se depositará en la Tesorería Municipal a la orden del propietario.
- b) Los infractores a lo dispuesto en el artículo 4 (Criaderos de aves de corral, conejos, etc.), si dentro de plazo fijado no procediesen a su clausura, serán sancionados con una multa de cien mil pesos (\$ 100.000,00) y se procederá, además, en la forma indicada en el inciso precedente.
- c) Los infractores a lo dispuesto en el artículo 6 (Estacionamiento de vehículos a tracción a sangre), serán sancionados con una multa de veinticinco mil pesos (\$ 25.000) la primera vez, y cincuenta mil pesos (\$50.000) la segunda vez, y cien mil pesos (\$100.000) la tercera vez.
- d) Las multas impuestas por esta Ordenanza, serán redimibles con prisión.

Artículo 12.- A los efectos del contralor sanitario y estadístico pertinentes, todo interesado en el emplazamiento de instalaciones, a las que se refieren los Capítulos I, II, III y IV, deberán comunicarlo obligatoriamente a la Dirección de Higiene Municipal.

Fuente: **Decreto de la Junta Departamental N° 179 de 5.08.1960**
 Decreto N° 6254 del 2.04.1975
 Decreto N° 10323 del 20.03.1977
 Decreto N° 3054 de 28.09.1979
 Decreto N° 905 del 18.06.1985
 Decreto N° 1269 del 22.07.1986

II)- Ordenanza sobre invasión de mosquito transmisor del Dengue

Artículo 1.- A fin de no resultar ámbito procreativo para los mosquitos los aljibes deberán poseer tapa que cierre en forma hermética el brocal, asimismo los pozos y depósitos sépticos deberá tener sus dispositivos de ventilación cerrados con malla protectora contra insectos.

En aquellos depósitos de agua como ser fuentes, tanques o si similares, existentes en paseos o sitios públicos, o instalados en terrenos para bebederos de animales, el agua debe ser renovada completamente en forma periódica y/o estimulando según el caso la presencia de los depredadores naturales de las larvas de mosquitos.

Artículo 2.- Los canales, canaletas y desagües de la vía pública en que quede detenida agua deberán ser arreglados en forma conveniente a fin de evitar dicha situación y de no ser posible se tratarán esas aguas en forma periódica a fin de evitar la proliferación de larvas.

Artículo 3.- Todo terreno baldío privado o publico deberá quedar libre de aquellos objetos aptos para acumular agua (recipientes de distinta naturaleza, botellas o sus fragmentos) en cuanto resultan capaces de cobijar la reproducción de la especie cuya erradicación se busca.

Artículo 4.- Queda especialmente prohibida la tenencia al aire libre, aún con objetivo recreativo, de neumáticos nuevos o usados en la medida que esos objetos acumulan agua y la resguardan configurando otro ámbito propicio para el desarrollo del mosquito.

Artículo 5.- En los cementerios (públicos o privados), paseos públicos y jardines no podrán colocarse recipientes con agua o susceptibles de permitir la formación de deposito de ese elemento, las macetas, jarrones, floreros, y en general todos los envases que se coloquen para plantas y flores deberán ser llenados en forma obligatoria con arena húmeda o tierra y tener en su parte inferior orificios que permitan fácilmente la salida del exceso de agua.

En las distintas Necrópolis y con el fin de cumplir con las condiciones establecidas precedentemente se proporcionará a los concurrentes la arena necesaria.

Transcurrido un plazo prudencial la administración procederá de oficio al relleno con arena de los recipientes mencionados.

Artículo 6.- Los depósitos de agua potable (tanques) instalados en domicilios particulares o instituciones publicas o privadas deberán mantenerse en condiciones reglamentarias de manera que satisfagan los requisitos sanitarios en materia de potabilidad de agua almacenada debiendo mantenerse correctamente conservados e higienizados por lo menos una vez al año de acuerdo a las normas vigentes.

Artículo 7.- Promover la participación activa de la población a través de los órganos de gobierno departamentales centrales y locales, organizaciones no gubernamentales (ONG), organizaciones sociales, medios de prensa, etc..

Artículo 8.- La Intendencia Municipal reglamentará y dictará las normas técnicas que posibiliten la aplicación integral de la presente ordenanza.

Serán sanciones: multas, cuyos montos serán regulados por la gravedad de la agresión, siendo especial agravante la reincidencia, -en caso de locales comerciales se podrá en su reincidencia llegar hasta el cierre del local.

Fuente: Decreto 1517 de 17.07.1997

III)- Ordenanza sobre enterramiento de semovientes encontrados muertos en determinados lugares

Artículo 1.- Dispónese el enterramiento inmediato en el lugar, de todo semoviente encontrado muerto en carretera, caminos y calles del Departamento.

Artículo 2.- Compete su cumplimiento al Capataz General de Vialidad Rural del Municipio y a los capataces de cuadrilla de Vialidad Rural Municipales.

Artículo 3.- Pídase al Ministerio de Obras Publicas que por intermedio de la Dirección de Vialidad preste su concurso para el enterramiento de los animales muertos en la vía publica.

Artículo 4.- Facultase a los vecinos linderos con caminos y calles, a enterrar en la franja marginal de dichas vías los animales que aparezcan muertos frente a sus predios rurales.

Artículo 5.- Solicítese a los vecinos comprendidos en el artículo anterior que en caso de muerte de animales dentro de sus predios con frente a vías de tránsito público, proceden al enterramiento de los que se encuentren hasta una distancia de 50 metros del camino.

Artículo 6.- Solicítese el concurso de la Policía para que, cuando en sus recorridas constate la existencia de animales en las condiciones indicadas en el artículo 1, comunique sin demora a la Intendencia Municipal o a la Junta Local más próxima, proporcionando su ubicación precisa. (*)

Artículo 7.- La Intendencia Municipal o a la Junta Local, en su caso, por intermedio de la Oficina correspondiente, lo hará saber de inmediato a sus efectos a la cuadrilla que se encuentre más cercana al lugar. (**)

Fuente: Decreto de fecha 17.04.1957

(*) REDACCION ADAPTADA: La redacción original de este artículo establecía que la comunicación se haría "al Consejo Departamental o al Consejo Local más próximo"

(**) REDACCION ADAPTADA: La redacción original de este artículo establecía "El Consejo que intervenga"

IV)- Campamento de Gitanos.

Artículo 1.- Prohíbese dentro de la planta urbana de la capital y en los centros de población y barrios exteriores a la misma la instalación de: Campamentos de Gitanos.

Artículo 2.- En parajes que no sean los nombrados, dichos campamentos podrán establecerse siempre que sean autorizados por la Intendencia con arreglo a las siguientes condiciones:

- a) Con carácter precario y revocable en todo momento y por el plazo que en cada caso se acuerde.
- b) Convenientemente separados de vecindario y toda vez que no den motivos a reclamaciones justificadas de estos.
- c) Siempre que el predio que ocupen no sea menor de mil metros cuadrados (1000 m²) y que la superficie correspondiente por cada persona alcance a cincuenta metros cuadrados (50m²).
- d) Cuando estos predios no sean convenientes desde el punto de vista de sus condiciones higiénicas generales.

Artículos 3.- Las infracciones a la presente ordenanza serán penadas con multas de cien nuevos pesos, las que se aplicarán a los propietarios de predios, quedando facultada la División de Higiene Municipal para proceder al desalojo de los ocupantes por vía administrativa.

Fuente: Decreto Nº. 10897 de 16/05/77.

V)- Ordenanza Sobre Control de Ruidos Molestos y/o Perjudiciales.

Capítulo I.

Áreas Protegidas.

Artículo 1.- Se prohíbe generar o estimular la producción de ruidos molestos y/o perjudiciales para el bienestar público, en zonas urbanas o suburbanas, centros poblados o paseos públicos no comprendidos dentro de las anteriores zonas, considerándose en su conjunto “Áreas Protegidas”.

Se calificarán “ Áreas protegidas sin Propaganda Sonora” a aquellas áreas en que se prohíba la realización de este tipo de propaganda, en razón de los fines que las mismas satisfacen (esparcimiento, recreación, descanso, etc.)

Artículo 2.- La Intendencia Municipal determinará y establecerá expresamente aquellos paseos públicos que quedan comprendidos en la presente Ordenanza, y que serán considerados como “Áreas Protegidas” o “ Áreas Protegidas sin Propaganda Sonora”.

Artículo 3.- La tipificación de ruidos molestos o perjudiciales para el bienestar público se establece más adelante por capítulos, de acuerdo a las fuentes generadoras de ruidos más comunes en nuestra comunidad.

Los ruidos que no provengan de las fuentes mencionadas igualmente estarán sujetos a las disposiciones de la presente Ordenanza.

Capítulo II.

Alcance y Excepciones.

Artículo 4.- La presente Ordenanza alcanzará a toda persona física o jurídica cualquiera sea su domicilio.

Artículo 5.- Quedarán exceptuados de la presente reglamentación aquellas situaciones en que su incumplimiento se justifique en razones de interés público, como la tutela del orden, la salud o la seguridad públicas; y sólo durante el tiempo y en la estricta medida que dichos fines lo exijan.

También estarán exceptuados aquellos espectáculos autorizados por la Intendencia Municipal de Soriano, y en los que por su propia naturaleza se produzcan ruidos a niveles superiores a los autorizados.

Capítulo III.

Niveles de Intensidad Sonora.

Artículo 6.- Se establece en treinta y cinco (35) decibeles la intensidad máxima tolerada en áreas habitacionales en horas de la noche (22.00 a 6.00) y de cuarenta y cinco (45) decibeles en horas del día (6.00 a 22.00), independientemente del nivel promedio de ruido exterior.

En los meses de Diciembre, Enero y Febrero se establece en treinta y cinco (35) decibeles la intensidad máxima tolerada en el lapso comprendido entre las 12.00 y 15.00 horas.

Artículo 7.- Se establece en sesenta y cinco (65) decibeles la intensidad máxima tolerada en áreas de exteriores en horarios diurnos y de cincuenta y cinco (55) decibeles en horas de la noche.

Capítulo IV.

Industrias y Comercios.

Artículo 8.- El titular de todo local industrial, comercial o de cualquier otra índole donde se generen o estimulen ruidos molestos y/o perjudiciales para el bienestar público, será responsable del cumplimiento de la presente Ordenanza, y como tal, pasible de las sanciones que en la misma se establecen.

Artículo 9.- En cualquier local industrial, comercial o de otro tipo, no se podrá exceder en la generación de ruidos intensidades superiores a las establecidas en los artículos 6 y 7 de esta Ordenanza.

Artículo 10.- En el caso de locales en que a la fecha de promulgación de esta norma no cumpla sus disposiciones, la Intendencia podrá concederle un plazo razonable para regularizar la situación.

En caso de locales donde a partir de la fecha de promulgación de la presente Ordenanza se instalen industrias, comercios o similares la Intendencia no habilitará su funcionamiento sin constatar el correcto cumplimiento de las presentes normas.

Capítulo V.

Publicidad Sonora.

Artículo 11.- Toda empresa de publicidad sonora deberá contar con el debido permiso municipal correspondiente para poder realizar su trabajo.

Artículo 12.- Será responsabilidad de las empresas de publicidad sonora la regulación de sus equipos a fines de dar cumplimiento a al presente Ordenanza en lo inherente a los niveles de intensidad permitidos. A partir de la publicación de esta Ordenanza, las empresas de publicidad dispondrán de un plazo de ciento ochenta días para ajustar su funcionamiento a la nueva normativa.

Artículo 13.- Se autoriza la realización de propaganda sonora en los horarios comprendidos entre las:

Verano: De 8.00 a 12.00 horas desde el 1 de Noviembre al 31 de Marzo.

De 17.00 a 21.00 horas desde el 1 de Noviembre al 31 de Marzo.

Invierno: De 9.00 a 12.30 horas desde 1 de Abril al 31 de Octubre.

De 14.00 a 18.30 horas desde el 1 de Abril al 31 de Octubre.

Artículo 14.- Toda empresa de publicidad sonora ambulante deberá cesar su propaganda en forma total, una cuadra antes de su paso por casas de salud (hospitales, sanatorios, clínicas o similares), por casas de estudio (liceos, institutos, escuelas o similares) durante el período de clases y por salas velatorias; pudiendo reinstalarse una cuadra después de su paso por dichos locales.

Artículo 15.- Se prohíbe la propaganda sonora fija o móvil en las zonas declaradas por la Intendencia Municipal de Soriano como “área protegida sin propaganda sonora” de acuerdo a lo establecido en el Art. 2 de la presente Ordenanza.

Artículo 16.- No se permitirá la circulación de dos vehículos de publicidad sonora a una distancia menor a las cuatro cuadras uno de otro.

Artículo 17.- Los vehículos de publicidad sonora móvil no podrán circular por un punto ya recorrido hasta transcurridos treinta minutos del anterior pasaje.

Artículo 18.- Los vehículos de publicidad sonora móviles deberán respetar un tope de velocidad máxima de 25 Km/h y un tope de velocidad mínima de 10 Km/h, no pudiendo detenerse en la vía pública con los equipos sonoros en actividad, excepto cuando el tránsito lo requiera.

Artículo 19.- Unicamente se permitirá el uso de grupos electrógenos como fuente de potencia para los equipos de publicidad cuando cumplan los requisitos de intensidad sonora permitida.

Artículo 20.- Los parlantes o similares usados en la publicidad sonora móvil deberán estar orientados en la dirección de avance y /o en la dirección inversa del vehículo que porta el equipo de publicidad.

Artículo 21.- La publicidad sonora fija deberá cumplir con lo dispuesto en los Artículos 11,12,15 y 19; con la excepción de que la intensidad máxima tolerada será de 60 decibeles.

Capítulo VI

Vehículos

Artículo 22.- Se consideran ruidos molestos y /o perjudiciales para el bienestar público, los producidos de vehículos automotores de cualquier clase, que excedan los siguientes niveles máximos:

Motocicletas, triciclos y similares hasta 50 c.c.: 75 decibeles.

Motocicletas o motos de 50 a 150 c.c.: 82 decibeles.

Motocicletas de más de 150 c.c.: 85 decibeles.

Automotores hasta 3.5 ton.: 85 decibeles.

Automotores de más de 3.5 ton.: 89 decibeles.

Artículo 23.- No serán habilitados para circular aquellos vehículos desprovistos de silenciadores y aquellos que por cualquier otra causa tengan un funcionamiento o marcha anormal con producción de ruidos excesivos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo anterior.

Artículo 24.- Todo conductor de vehículo deberá apagar el motor de la unidad una vez que se haya detenido o estacionado.

Capítulo VII

Festejo – Actos – Bailes y Similares

Artículo 25.- Los actos y festejos de carácter oficial son considerados excepciones a la presente normativa, pero siempre que no se prolonguen más allá de la hora 24:00.

Artículo 26.- Los festejos no oficiales al aire libre deberán contar con permiso Municipal.

Artículo 27.- Los festejos de carácter espontáneo debido a acontecimientos deportivos, políticos o de otro tipo, no podrán extenderse más allá de la hora 24.00 del día del acontecimiento, salvo expresa autorización Municipal.

Artículo 28.- La música proveniente de bailes, festejos, kermesses y similares deberá ajustarse estrictamente a la normativa presente, siendo las personas físicas encargadas de la fuente generadora del sonido, las directamente responsables de la observancia de este reglamento, y pasibles de las sanciones que pudieren corresponder.

Capítulo VIII.

Casos No Previstos.

Artículo 29.- Fuera de los casos especialmente previstos, ninguna persona física o jurídica podrá generar ruidos molestos y/o perjudiciales para el bienestar público, aún cuando se encuentre dentro de los límites de su propiedad.

Artículo 30.- En la circunstancia de que una persona desee efectuar una obra o trabajo que demanda la generación de ruidos superiores a los límites establecidos, por un lapso prolongado de tiempo, deberá dar aviso a sus vecinos inmediatos y realizar dichas labores en horarios comprendidos entre las 7.30 y 12.00 horas y entre las 13.00 y 19.00 horas.

Si las labores fuesen realizadas en los meses estivales 8 Diciembre, Enero o Febrero se deberá respetar también el horario comprendido entre las 12.00 y 15.00 horas.

De existir expresa autorización de los vecinos inmediatos estos horarios podrán ser más extensos.

Artículo 31.- Ninguna persona podrá generar ruidos en ambientes públicos por encima del nivel de ruido existente en el espacio ambiente en que se encuentre.

Si deseara escuchar una programación emitida por cualquier medio electrónico o realizar música o provocar cualquier otro sonido o ruido, deberá respetar los niveles normales de sonoridad perceptibles por el oído humano (40 decibeles).

Capítulo IX.

Contralores.

Artículo 32.- El contralor de cumplimiento de la presente reglamentación será efectuado por parte de la División Espectáculos Públicos en general y la División Tránsito en lo atinente a Vehículos en lo particular, a través de su cuerpo de inspectores.

En aquellas localidades que no cuenten con inspectores de espectáculos públicos, se encargarán de dicha función los inspectores de tránsito.

Artículo 33.- La Intendencia Municipal de Soriano controlará el efectivo cumplimiento de esta Ordenanza mediante instrumental técnico adecuado.

No obstante ellos, la carencia circunstancial del mismo no obstará al cumplimiento y contralor de las normas frente a notorias infracciones, por parte del personal municipal, a los efectos de aplicar las consecuencias legales que correspondan al caso.

Capítulo X.

Sanciones.

Artículo 34.- A todo infractor de la presente Ordenanza se le apercibirá en una primera instancia al cumplimiento de la misma, y de persistir la infracción, se requerirá el concurso de la fuerza pública para lograr el cese de la situación irregular.

Artículo 35.- En el caso de locales destinados a industrias, comercios o similares, se aplicarán las siguientes sanciones:

- a) Amonestación.
- b) Multa de 10 a 30 U.R. (al valor de la Unidad Reajutable al momento de pagarla).
- c) Suspensión de habilitación del local hasta por treinta días.
- d) Clausura de habilitación del local.

Artículo 36.- En el caso de la publicidad sonora, las Empresas respectivas serán pasibles de las siguientes sanciones:

- a) Amonestación.
- b) Multa de 5 a 20 U.R. (al valor de la Unidad Reajutable al momento de pagarla).
- c) Suspensión de habilitación, hasta por un año.

Cuando una Empresa de publicidad fuera sancionada con inhabilitación, sus titulares no podrán realizar en ese lapso actividad similar dentro del Departamento, aún cuando creen una nueva Empresa o adopten otra forma jurídica de funcionamiento.

Artículo 37.- En caso de vehículos automotores, sus titulares serán pasibles de las siguientes sanciones:

- a) Amonestación.
- b) Multa de 5 a 10 U.R. (al valor de la Unidad Reajutable al momento de pagarla).

Artículo 38.- La Intendencia determinará en cada caso las sanciones a aplicar, dentro de los límites señalados, y teniendo en cuenta la importancia y gravedad de la infracción, así como la reincidencia de la misma.

Artículo 39.- Las sanciones previstas en esta norma se aplicarán sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que puedan corresponder contra los infractores.

Fuente: Decreto 0.292 de 22.02.1996.

(*) Respecto a ruidos parásitos en Instalaciones Electromecánicas, ver Decreto 254 de fecha 19/10/1945 de Junta Departamental.

PARTE REGLAMENTARIA

VI)- Reglamentación de la Ordenanza de Ruidos Molestos.

Artículo 1.- Constituyen “Áreas Protegidas” todas las zonas urbanas y suburbanas de las ciudades y centro poblados del departamento, como igualmente los paseos públicos, que aunque estén ubicados fuera de tales zonas, estén expresamente comprendidos en la disposición del artículo siguiente.

Artículo 2.- Constituyen “Áreas Protegidas sin Propaganda Sonora”:

- A) En Mercedes y zonas próximas:
 - I) La Rambla “Batlle y Ordoñez” en toda su extensión, incluida su continuación hacia el este, desde el comienzo del Parque Guernica

hasta los pilares del puente sobre el Río Negro: Avda. Asencio, Avda. Luis Alberto de Herrera y transversales.

- II) El Parque Guernica.
 - III) La Isla del Puerto.
 - IV) Parque Mauá.
 - V) Parque Asencio.
 - VI) Playas sobre la margen izquierda del Río Negro frente a la ciudad.
- B) En Dolores:
- I) Península Timoteo Ramospé.
 - II) Rambla costanera General Artigas desde la entrada a la Península hasta la Playa “El Camoatí”.
- C) En Cardona: Parque Casseaux.
- D) En Rodó: Parque Municipal.
- E) En Villa Soriano:
- I) Parque “El Timbó”.
 - II) La Islita.
- F) Balneario “La Concordia” en toda su extensión.
- G) Playa Agraciada, en toda su extensión.
- H) Pueblo Palmar, en toda su extensión.

Artículo 3.- En las “Áreas Protegidas sin Propaganda Sonora” queda prohibida la realización de toda clase de propaganda, por cualquier medio, ya sea que se realice en el ámbito terrestre, aéreo o fluvial.

Artículo 4.- Se considerarán asimismo “Áreas Protegidas sin Propaganda Sonora” todas las calles circundantes a los Cementerios.

Artículo 5.- Dentro de las “Áreas Protegidas sin Propaganda Sonora” no podrá realizarse ninguna clase de acto o espectáculo de naturaleza política, religiosa, gremial o similar, que directa o indirectamente implique la difusión de tales ideas; sin perjuicio de lo establecido en los artículos 26 y 27 de la Ordenanza.

Con carácter excepcional podrán autorizarse en tales áreas:

- a) Actos y espectáculos de carácter deportivo siempre que se acredite la imposibilidad de realizarlos en otro lugar, y que las circunstancias de tiempo y lugar en que hayan de desarrollarse, no obstaculicen los fines naturales de tales áreas.
- b) Actos y espectáculos de carácter oficial, siempre que no se prolonguen más allá de la hora 24.

Artículo 6.- En las “Áreas Protegidas sin Propaganda Sonora”, la difusión de ruidos o sonidos, no provenientes de la propaganda, quedará sometida a la normativa general prevista para las “Áreas Protegidas”.

Artículo 7.- Se establece con carácter interpretativo que toda persona que fuera de los casos especialmente previstos genere ruidos molestos o perjudiciales para el bienestar público, aún cuando se encuentre dentro de los límites de su propiedad (Art. 29 de la Ordenanza) quedará sujeta a las sanciones previstas en el artículo 35 de la Ordenanza, particularmente:

- a) Amonestación.
- b) Multa de 10 a 30 U.R., la que graduará de acuerdo con lo dispuesto en el Art. 38 de dicha Ordenanza y sin perjuicio de lo que dispone el Art. 39 de la misma.

Artículo 8.- En los casos de locales industriales, comerciales o de cualquier otra índole (previstos en los artículos 8 a 10 de la Ordenanza), la I.M.S. de acuerdo con las circunstancias de cada caso, hará una evaluación del mismo y adoptará las medidas que estime pertinentes para la aplicación de la normativa en la materia.

Se prestará especial atención para impedir los ruidos molestos y/o perjudiciales para el bienestar público, cuando emanen de actividades realizadas por industriales, comerciantes o talleristas en la vía pública.

Artículo 9.- En las localidades donde no estén normalmente afectados a la función inspectores de tránsito ni de espectáculos públicos, la Intendencia designará los funcionarios que se encargarán del control de la Ordenanza.

Artículo 10.- 1 - Contralor de Oficio por parte de la Intendencia:

Al efecto de la medición del nivel de sonido, se determina que la lectura a efectuar por los sonómetros o decibelímetros se realizará a las siguientes distancias entre la fuente de sonido y el aparato lector:

- a) Vehículos a explosión: a cinco (5) metros de la boca del escape.
- b) Baires, salas bailables, confiterías bailables, boites, dancings, etc.: a doce (12) metros de las puertas ventanas que den al exterior.
- c) Inmuebles destinados a comercios, industria o vivienda: igual criterio que el anterior.
- d) Emisores de propaganda sonora: cinco metros del emisor, o en el caso de que esté a mayor altura, a nivel del suelo.
- e) En otros casos especiales no contemplados en los anteriores ítems, se efectuará, la medición siguiendo un criterio razonablemente similar a los anteriores; formándose en tales casos expediente del que se dará vista a los interesados, y en el que se estará en definitiva a lo que resuelva el Intendente.

2- Contralor en caso de denuncia de un titular de un interés directo, personal y legítimo:

Al efecto de la medición del nivel de sonido, se determina que la lectura a efectuar por los sonómetros o decibelímetros se realizará desde el lugar donde indica el denunciante que la causa perjuicio la emanación de ruidos molestos por parte de la fuente denunciada.

En ningún caso se podrá realizar la medición si no se cuenta por escrito con el previo consentimiento y presencia del denunciante.

Artículo modificado por decreto N° 4989 de 23.11.2011.

Fuente: Decreto 0.814 de 21.05.1996.

VII)- Prohibición del uso de radios en vehículos de transporte urbano, paseos y espectáculos públicos a determinado volumen.

Artículo 1.- Prohíbese el uso de radios en vehículos de transporte urbano, paseos y espectáculos públicos sin el empleo de audífonos o a un volumen apenas audible a un radio de un metro de dicho aparato.

Artículo 2.- La fuerza publica podrá retirar los mismos cuando no se cumpla la precedente disposición.

Artículo 3.- En comercios que utilizan música funcional o promoción de cualquier tipo, deberán adecuar el volumen de los aparatos usados a su perfecta audición en el interior de los mismos, no molestando a transeúntes o vecinos.

Fuente: Decreto 2.276 de 22.12.1981.

VIII)- Animales sueltos en vía publica.

Artículo 1.- Dispónese que todo animal equino o vacuno que se encuentre en la vía publica será llevado a predio Municipal y depositado allí.

Artículo 2.- Los propietarios deberán hacer efectivo el pago de una multa por el valor de media Unidad Reajutable, aumentándose de acuerdo a agravantes y circunstancias de cada caso.

Fuente: Decreto 1.169 de 01.08.1990.

***Ordenanza Sobre Control de Animales en Espacios Públicos.** (Está vigente, aprobada en sesión del 31/08/2001 y modificada en sesión del 28/07/2006).

TITULO II - DISPOSICIONES BROMATOLOGICAS

Capitulo Digesto I - Ordenanza de Contralor Alimentario para el Departamento de Soriano

PARTE LEGISLATIVA

Ordenanza de Contralor Alimentario

CAPITULO 1

Disposiciones Generales

SECCION 1

Alcance de las Disposiciones

1.1.1.- Las disposiciones de la presente ordenanza rigen en todo el territorio departamental para la industrialización, importación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos nacionales como importados.

1.1.2.- Los alimentos que sean introducidos al país con la finalidad de participar en ferias, exposiciones u otros eventos similares no podrán ser entregados al consumidor final, a cualquier título, hasta tanto ello sea autorizado en forma expresa por la Oficina Bromatológica competente.

1.1.3.- Los alimentos que sean elaborados exclusivamente con destino a la exportación y que no satisfagan alguna de las disposiciones de la presente reglamentación, deben contar con una autorización expresa en la Oficina Bromatológica competente. Dicha autorización estará en todo momento disponible en la empresa alimentaria responsable de su comercialización.

SECCION 2

Definiciones

1.2.1.- Alimento: Es todo producto que posee valor nutritivo y se consume como tal o se emplea como ingrediente. Por extensión se considera como alimento al producto que se ingiere por hábito o por placer, con o sin finalidad de alimentarse.

Cuando el alimento está envasado, se entiende por alimento a la unidad constituida por el propio alimento y el envase que lo contiene y su rotulación. Se distingue los siguientes: naturales, semielaborados, elaborados y preparaciones culinarias.

1.2.2.- Alimento natural: Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos los constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

1.2.3.- Alimento semielaborado: Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

1.2.4.- Alimento elaborado: Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición. Durante la realización de dichos procedimientos la materia prima puede ser adicionada de ingredientes o de productos alimentarios.

1.2.5.- Ingrediente alimentario: Es todo componente normal de los alimentos semielaborados o de los alimentos elaborados, que puede o no poseer valor nutritivo. Se distinguen los siguientes: materias primas, ingredientes complementarios y aditivos alimentarios.

1.2.6.- Materia prima: Es el ingrediente básico de los alimentos elaborados que contiene en su composición uno o más nutrimentos y que caracteriza al alimento.

1.2.7.- Nutrimento: Es todo componente normal de los alimentos utilizables por el consumidor para subvenir a sus necesidades vitales y que pertenecen a los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

1.2.8.- Ingrediente complementario: Es el ingrediente alimentario que integra la composición de los alimentos semielaborados o de los alimentos elaborados, generalmente en proporción menor que la materia prima, pero no cumple funciones como aditivo alimentario.

1.2.9.- Aditivo alimentario: Es todo ingrediente alimentario, de composición química definida, carente de valor nutritivo o adicionado sin intención de nutrir, cuya incorporación a los alimentos se hace en los casos y en las concentraciones máximas que se establecen en las disposiciones legales en vigencia, la cual no será superior al 1%.

1.2.10.- Procedimientos de elaboración : Es el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

1.2.11.- Operación alimentaria: Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

1.2.12.- Proceso alimentario: Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

1.2.13.- Preparación culinaria: Es el alimento preparado mediante procedimientos de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.

1.2.14.- Producto alimentario: Es todo producto que, en general, no posee valor nutritivo y, habitualmente, no se consume como tal, que se utiliza para obtener alimentos semielaborados o alimentos elaborados. Se distingue los siguientes: coadyuvantes de elaboración, productos de nutrición, gases impelentes y de envasado, excipientes para productos químicos y biológicos de uso alimentario, productos para recubrimiento y fumigantes.

1.2.15.- Material alimentario: Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distingue los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y de desinfección.

1.2.16.- Consumidor: Es toda persona física o jurídica que se procura alimentos para consumo propio o de terceros.

1.2.17.- Consumidor final: Es toda persona que ingiere alimentos.

1.2.18.- Alimento de consumo directo: Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.

1.2.19.- Producto genuino: Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingredientes, productos y materiales alimentarios.

1.2.20.- Alimento genuino: Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben

responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido en las disposiciones en vigencia.

1.2.21.- Alimento no genuino: Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconoce los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.

1.2.22.- Alimento falsificado: Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido o no por marca registrada, y se denomina como este sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

1.2.23.- Alimento adulterado: Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.

1.2.24.- Alimento contaminado: Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supere los límites establecidos en el mismo. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

1.2.25.- Alimento alterado: Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

1.2.26.- Alimento mal rotulado: Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.

1.2.27.- Alimento mal envasado: Es el alimento que está contenido en un envase no autorizado por las disposiciones en vigencia o en un envase diferente al que se presentó en el momento de la habilitación.

1.2.28.- Producto extraño: Es todo componente no normal de un alimento genuino.

1.2.29.- Contaminante: Es todo producto extraño cuya presencia en el alimento es de carácter accidental. Se incluye: sustancias residuales biológicas; los microorganismos, sus metabolitos o sus toxinas, compuestos orgánicos e inorgánicos; elementos radioactivos; vegetales foráneos y animales, sus restos o sus excrementos.

1.2.30.- Sustancias residuales biológicas: Son las sustancias incluidas sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del

crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizante u otros agentes terapéuticos o profilácticos.

1.2.31.- Alimento modificado: Es todo alimento elaborado que se presenta envasado y ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de un cierto tipo de consumidores. Difiere de sus similares de consumo corriente porque su contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado, o fibra, su composición química o sus caracteres físicos.

1.2.32.- Alimento apto para el consumo: Solo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

1.2.33.- Alimento no apto para el consumo: Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que puede originar en quien lo ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto al que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

1.2.34.- Alimento precedero: Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

1.2.35.- Alimento refrigerado: Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7°C sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

1.2.36.- Alimento conservado: Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

1.2.37.- Alimento congelado: Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

1.2.38.- Conserva alimenticia o conserva: Es el alimento conservado, contenido en envase hermético, que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.

1.2.39.- Empresa alimentaria: Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

1.2.40.- Titular de una empresa alimentaria: Es la persona física o jurídica que representa a una empresa alimentaria frente a las Oficinas Bromatológicas competentes y que es responsable de las actividades que realiza dicha empresa.

El titular de una empresa alimentaria puede delegar su representatividad y su responsabilidad en un representante legal quien, en cualquier oportunidad que se le solicite, debe probar fehacientemente el carácter de su representación.

1.2.41.- Oficina Bromatológica competente: Es la oficina a la cual mediante disposiciones en vigencia, se le otorgan facultades para la inspección, la habilitación, el registro o la inscripción de empresas alimentarias, de alimentos, de productos alimentarios o de materiales alimentarios (según corresponda en cada caso) o de proveedores de empresas alimentarias. A los efectos de esta ordenanza se distingue entre Oficinas Bromatológicas municipales y no municipales.

1.2.42.- Control, examen o inspección bromatológico: Es el estudio de las características generales y de algunas o de todas las propiedades físicas, fisico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como los ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.

1.2.43.- Habilitación de una empresa alimentaria: Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza a una empresa a realizar una o mas de las actividades previstas en el artículo 1.2.39.

1.2.44.- Habilitación de alimentos: Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.

1.2.45.- Registro bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos: Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.

1.2.46.- Inscripción bromatológica de alimentos: Es el acto por el cual las Oficinas Bromatológicas Municipales toman nota, a los efectos del control bromatológico dentro de su jurisdicción, que un alimento que ya ha sido habilitado y registrado por una Oficina Bromatológica competente, municipal o no municipal.

1.2.47.- Proveedor de empresas alimentarias: Es toda persona física o jurídica que suministre ingrediente, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.

1.2.48.- Industrialización de alimentos: Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.

1.2.49.- Industria alimentaria: Es toda organización industrial que posee una fabrica de alimentos.

1.2.50.- Fabrica de alimentos: Es el ámbito que comprende el local y el área, hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.

1.2.51.- Importación de alimentos: Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.

1.2.52.- Importador de alimentos: Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.

1.2.53.- Exportación de alimentos: es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.

1.2.54.- Fraccionamiento de alimentos: Es la operación alimentaria que acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor final.

1.2.55.- Fraccionador de alimentos: Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.

1.2.56.- Almacenamiento de alimentos: Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización, sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.

1.2.57.- Deposito para alimentos: Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.

1.2.58.- Distribución de alimentos: Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.

1.2.59.- Comercialización de alimentos: Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, deposito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.

1.2.60.- Comercio alimentario: Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.

1.2.61.- Manipulación de alimentos: Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios.

1.2.62.- Util alimentario: Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo cualquiera de sus actividades. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.

1.2.63.- Envase para alimentos: Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte de alimentos. Se lo considera apto cuando satisface las especificaciones de las disposiciones en vigencia.

1.2.64.- Envase primario o recipiente: Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.

1.2.65.- Envase secundario o empaque: es el envase para alimentos que contiene uno o varios envases primarios.

1.2.66.- Envase terciario o embalaje: Es el envase para alimentos que contiene uno o varios envases secundarios.

1.2.67.- Envase de primer uso: Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.

1.2.68.- Envase característico: Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso exclusivo de un determinado tipo de alimentos.

1.2.69.- Rotulación: Es toda inscripción, leyenda o imagen que esté impresa, marcada, adherida o grabada y que se encuentre unida en forma permanente a un alimento o a un envase que lo contiene. La rotulación debe identificar al alimento de acuerdo a las disposiciones en vigencia.

1.2.70.- Inspección de empresas alimentarias: Es el acto por el cual personal idóneo, perteneciente a las Oficinas Bromatológicas competentes, examina las condiciones higiénico-sanitarias, de instalación y de funcionamiento de las empresas.

SECCION 3

Servicios de control alimentario (bromatológico)

1.3.1.- La función de hacer cumplir, fielmente, en su letra y en su espíritu las disposiciones alimentarias emanadas de la autoridad competente será cometido a un Servicio Municipal técnico y especializado en materia de alimentos, su regulación y su control estará a cargo de profesionales competentes en la materia.

1.3.2.- Los Servicios de control alimentario (bromatológico) cumplirán su cometido de represión de fraudes y de policía higiénico-sanitaria de los alimentos en aplicación de las disposiciones en vigencia ya sea nacionales o departamentales.

1.3.3.- De las diversas funciones de los servicios de regulación y control alimentario (bromatológico) se destaca:

- a) Desarrollar, utilizando los medios de comunicación mas idóneos, tareas de prevención tendientes a impedir la comisión voluntaria o involuntaria de infracciones a las disposiciones alimentarias en vigencia tanto de carácter nacional como, en lo pertinente, las de carácter municipal. Entiéndese por tal, no solo a las que se refieren al alimento en si mismo, su envase y su rotulación, sino también las que se refieren a los locales, sus instalaciones y los lugares en que se manipule, elabore, almacene, transporte, comercialice o se entregue cualquier tipo de alimento.
- b) Mantener al día un registro actualizado, por rubros alimentarios de las empresas alimentarias, su ubicación, nombre y domicilio del propietario y de su representante técnico cuando corresponda.

- c) Mantener al día la información pertinente, para conocer con prontitud la realidad en materia higiénico-sanitaria de las empresas. Realizando las inspecciones y muestreos pertinentes, con carácter masivo o puntuales si corresponde de:
- a)- las plantas físicas, instalaciones y equipos de empresas alimentarias , ferias y mercados;
 - b)- de la forma de manipular los alimentos cualquiera sea su tipo, origen y finalidad;
 - c)- del personal afectado directa o indirectamente a la manipulación de alimentos.
- d) Realizar los muestreos pertinentes (masivos y puntuales) y los análisis bromatológicos necesarios de alimentos cualquiera sea su origen y razón de su existencia a los efectos de conocer la realidad imperante en materia de genuinidad de los mismos, incluido en ello el control de su envase y rotulación.
- e) Cuando corresponda proceder al comiso de toda clase de alimentos (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que decreta la autoridad municipal competente.
- f) Intervenir toda clase de alimentos, de utensilios, envases, rótulos o publicidad (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que en una inspección o en un examen primario se presenten, a juicio del o los técnicos actuantes, en posible infracción de las disposiciones alimentarias (bromatológicas) en vigencia.
- Esta operación consistirá en tomar las medidas necesarias para impedir el uso o desplazamiento de los materiales en cuestión en espera de su examen bromatológico o la decisión de su liberación o decomiso.
- g) Realizar tareas de investigación científica o tecnológica para el mejor cumplimiento de las tareas enumeradas anteriormente.
- h) Enviar a la Comisión Permanente de Control los Alimentos las propuestas que estime conveniente, para modificar o actualizar las disposiciones bromatológicas en vigencia.
- i) Realizar la divulgación y recomendaciones de hábitos higiénicos alimentarios apropiados a la población de su zona de influencia.

SECCION 4

Representación técnica de las empresas alimentarias

1.4.1.- Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir, en circunstancias especiales, que las empresas alimentarias designen un representante técnico.

1.4.2.- En tal caso se permitirá actuar como representante técnico de empresas alimentarias a los profesionales universitarios o a los técnicos con título expedido o revalidado por la Universidad de la República o por el Consejo de Educación Técnico Profesional (Universidad del Trabajo del Uruguay). En cualquier caso el título habilitante deberá acreditar idoneidad en la materia en general y para la circunstancia especial planteada. A tales efectos será presentada una fotocopia de dicho documento, cuando la Oficina Bromatológica lo considere necesario.

1.4.3.- Las empresas alimentarias deben tener un representante técnico en los siguientes casos:

- a) Presentación de solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de todo tipo de empresa alimentaria;
- b) Presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de alimentos (tanto nacionales como importados).
- c) Presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de productos y materiales alimentarios
- d) Cuando se disponga a texto expreso en las disposiciones en vigencia debido a la naturaleza o complejidad de los alimentos involucrados o de los procedimientos alimentarios empleados;
- e) Cuando la empresa se dedica a la elaboración o a la importación de alimentos modificados;
- f) Cuando la Oficina Bromatológica competente intime a la empresa debido a que se haya constatado reiteradamente que los procedimientos de elaboración no son correctos;
- g) Cuando se plantee un litigio que implique un peritaje analítico;
- h) En cualquier otra circunstancia especial que, a juicio de la Oficina Bromatológica competente, amerite tal exigencia.

1.4.4.- El representante técnico que actúe en trámites relacionados con productos importados debe poseer domicilio estable en Uruguay.

1.4.5.- En todos los casos el profesional universitario o técnico actuante asume la responsabilidad técnica y legal correspondiente, ateniéndose a las consecuencias que de ello deriven.

1.4.6.- Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán llevar un registro permanente de los representantes técnicos de las empresas alimentarias.

1.4.7.- La representación técnica puede ser de carácter permanente o de carácter transitorio hasta la culminación del trámite correspondiente, lo cual puede ser manifestado en el momento en que se presente la respectiva solicitud.

1.4.8.- Es obligación de los titulares de las empresas alimentarias y de sus representantes técnicos, en forma conjunta o indistinta, comunicar a la Oficina Bromatológica competente cualquier cambio en la vinculación entre ambos.

CAPITULO 2

Empresas Alimentarias

SECCION 1

Habilitación y registro municipales

2.1.1.- A los efectos de la presente ordenanza quedan comprendidas en la denominación de empresas alimentarias (ver definición 1.2.39), las organizaciones dedicadas a industrializar, importar, exportar, fraccionar, almacenar o comercializar alimentos.

2.1.2.- Toda empresa alimentaria, para iniciar sus actividades o cuando se presente cualquier situación de las indicadas en el artículo 2.1.8, deberá obtener la habilitación y el registro bromatológico correspondiente.

2.1.3.- El registro bromatológico será otorgado por la Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción en el lugar en que se encuentra emplazada la empresa, sin menoscabo de lo que establezcan las Oficinas bromatológicas no municipales. Dicho registro tendrá validez nacional y será el que se utilizará en la formación del numero de registro de alimentos.

2.1.4.- La solicitud de habilitación de cualquier empresa alimentaria debe ser presentada en el formulario correspondiente por parte del titular de la empresa alimentaria.

Las Oficinas Bromatológicas competentes establecerán con carácter general, los casos en que se exigirá que esta solicitud sea firmada, conjuntamente, por un representante técnico que satisfaga las condiciones establecidas en el artículo 1.4.2., quien podrá en esta instancia manifestar que su vinculación con la empresa finaliza en el momento en el cual culmine el tramite correspondiente. También podrá exigir la firma de un técnico responsable cuando en un caso particular y por razones fundadas, la Oficina Bromatológica competente lo entienda necesario para mejor proveer.

2.1.5.- La solicitud que se indica en el articulo anterior debe ser acompañada, como mínimo, de la siguiente documentación:

- a)- datos completos identificatorios de la empresa, incluyendo la totalidad de las actividades a las cuales se dedicará;
- b)- datos identificatorios del titular de la empresa;
- c)- datos identificatorios del representante legal, si corresponde;
- d)- datos identificatorios del representante técnico de la empresa si corresponde;
- e)- declaración jurada del titular de la empresa, y de su representante técnico, de que conoce las disposiciones legales y reglamentarias en vigencia y, en particular,

las disposiciones bromatológicas relativas a la actividad empresarial a la cual se dedicará;

f)- certificado expedido por la División Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública;

g)- certificado expedido por Oficinas Municipales no bromatológicas.

h)- otros certificados que puedan corresponder según el tipo de alimentos y de actividad a desarrollar;

i)- declaración de los procesos alimentarios que ha de emplear y los tipos de equipos en los cuales los llevará a cabo;

j)- listado de los alimentos que comercializará para todo tipo de consumidores;

k)- memoria descriptiva sucinta de las condiciones de procesamiento de cada tipo de alimento que figure en el listado anteriormente mencionado;

l)- cualquier otra documentación que pueda ser solicitada en forma fundada por la Oficina Bromatológica competente.

La documentación solicitada en i) y k) solo se exigirá para las industrias alimentarias.

2.1.6.- Una vez presentada la solicitud de habilitación, acompañada de la correspondiente documentación, en forma correcta y completa a juicio de la Oficina Bromatológica competente, ésta efectuará las correspondientes inspecciones a los efectos de verificar las condiciones locativas y operativas.

2.1.7.- Si se cumplen las exigencias de carácter general para las empresas alimentarias y las específicas para el tipo de actividad, se procederá a habilitar la empresa y otorgarle un número de registro de validez nacional con el cual se identificará ante cualquiera de las restantes Oficinas Bromatológicas.

2.1.8.- La habilitación deberá ser renovada en los siguientes casos:

a)- cuando se modifique o reforme el local habilitado;

b)- cuando se modifique o amplíe las actividades desarrolladas;

c)- cuando la empresa cambie de titular;

d)- cuando se deje de operar por un lapso superior a 180 días hábiles;

2.1.9.- La habilitación podrá ser revocada en los siguientes casos:

a)- cuando se constatare, mediante inspección, que la empresa está operando en condiciones inadecuadas;

b)- cuando se compruebe que comercializa alimentos no genuinos.

Habilitación y registro de vehículos de transporte

2.1.10.- Los vehículos de transporte de alimentos deben ser habilitados y registrados en la Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción en el departamento donde está emplazada la empresa alimentaria propietaria. Este registro será reconocido por las demás Oficinas Bromatológicas Municipales y no municipales, sin perjuicio de los controles inspectivos correspondientes.

2.1.11.- Una vez comprobado que se cumplen los requisitos específicos a que se refiere la Sección 2 del Capítulo 6 se procederá a otorgar la habilitación y registro, la que podrá ser particular o general para todo tipo de alimento.

SECCION 2

Características Generales de los locales

2.2.1.- Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de los olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

2.2.2.- No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

2.2.3.- El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

2.2.4.- Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos contruidos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

2.2.5.- Los locales estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

2.2.6.- La instalación eléctrica será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techos, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables.

2.2.7.- En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de

fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre de agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

2.2.8.- En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas, "epoxi", baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidable como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

2.2.9.- Las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas deberán tener, hacia adentro del local y hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.

2.2.10.- Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

2.2.11.- Las instalaciones, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de esta ordenanza.

2.2.12.- La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas.

2.2.13.- En los locales donde se manipulen alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de residuos en el lugar.

Servicios Sanitarios

2.2.14.- En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos y, en ningún caso, se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 o más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constará como mínimo de un inodoro, un lavatorio, una ducha de agua fría y caliente.

2.2.15.- Cuando se instale un solo servicio sanitario este tendrá una superficie mínima de 2.40 m², lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio, el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 metros cuadrados, lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubiquen los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.

De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.

De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.

Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por uriniales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

2.2.16.- Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 2.2.8.. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todos los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

2.2.17.- En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón perfectamente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

2.2.18.- Las empresas que brinden servicio de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de estos mediante mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

SECCION 3

Servicios Generales

Suministro de Agua

2.3.1.- Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

2.3.2.- Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista la red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberá emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.

2.3.3.- En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

2.3.4.- Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

2.3.5.- En los casos de existencia de depósito de agua subterránea, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que la Oficina Bromatológica lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener, como mínimo, los niveles indicados por las normas de O.S.E. y, en casos especiales las que fije la Comisión Técnica Permanente.

2.3.6.- Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

Suministro de Hielo

2.3.7.- El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuarán de modo de protegerlo de contaminaciones.

Suministro de Vapor

2.3.8.- Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

Saneamiento

2.3.9.- Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red publica de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red publica, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

2.3.10.- Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red publica de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

2.3.11.- Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red publica de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a aprobación del organismo competente.

2.3.12.- Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

SECCION 4

Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos.

2.4.1.- Queda prohibido:

- a) La manipulación de alimento que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación.
- b) Manipular alimentos en forma que se concediere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por el empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;
- c) Manipular alimento en locales que no hayan sido habilitados previamente por la Oficina Bromatológica Municipal competente;
- d) Realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;
- e) La reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

2.4.2.- La zona o lugar donde se manipulan alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen

como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

SECCION 5

Personal que manipula alimentos.

2.5.1.- El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública, de acuerdo a lo establecido por el Decreto 62/983 del Ministerio de Salud Pública o sus modificaciones vigentes. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que les sea solicitado.

2.5.2.- En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

2.5.3.- En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sándwichs, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptuase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referido mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

2.5.4.- Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.

2.5.5.- Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estimen necesarios, en cuyo caso, quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

2.5.6.- El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar, vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentra afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

2.5.7.- Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas.

2.5.8.- Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

SECCION 6

Utiles alimentarios.

2.6.1.- Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales autorizados para tal fin.

2.6.2.- Queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

- a) Acero inoxidable, acero, hierro cromado;
- b) Cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo. Se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;
- c) Estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;
- d) Materiales plásticos aptos para uso alimentario.

2.6.3.- Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener mas de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0,5% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

2.6.4.- Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

- a) Asegurar una máxima higiene de elaboración;
- b) No constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;
- c) Estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

2.6.5.- Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en el local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

CAPITULO 3

Industrialización de Alimentos

SECCION 1

Aspectos generales

3.1.1.- La industrialización de alimentos (1.2.48) se lleva a cabo en industrias alimentarias (1.2.49) que posean una fábrica de alimentos (1.2.50) que debe cumplir con los requisitos generales establecidos para las empresas alimentarias.

3.1.2.- Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autoricen.

No se podrá utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento.

3.1.3.- Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realicen los procedimientos alimentarios. Asimismo los depósitos para alimentos elaborados deberán estar separados de los otros sectores.

3.1.4.- Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.

3.1.5.- Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.

3.1.6.- Inmediatamente a la entrada de cada local de elaboración o donde se manipulen alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o

por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de manos. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.

3.1.7.- Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentarios que así lo requieran.

3.1.8.- No se permitirá la industrialización de alimentos en sótanos o subsuelos, a menos que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) La iluminación no será nunca inferior a 300 lux,
- b) La aireación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado.
- c) Serán de fácil y seguro acceso,
- d) Sus paredes, pisos y techos poseerán aislación,
- e) La evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad,
- f) Las ventanas serán fijas.

3.1.9.- El lugar destinado a cocimiento contará con sistema de extracción de vapores adecuado.

SECCION 2

Características particulares de los locales industriales

3.2.1.- Los locales de las industrias indicadas en esta sección deberán cumplir además de los requisitos generales establecidos en el Capítulo 2 y en la Sección 1 del Capítulo 3, las exigencias particulares que se establecen a continuación.

Panaderías

3.2.2.- Las diversas dependencias de las panaderías deberán disponerse en secciones separadas a saber:

- a) Despacho o expendio.
- b) Zona de elaboración o cuadra.
- c) Depósito de materia prima.
- d) Deposito de combustibles y útiles no alimentarios.
- e) Baños y vestuarios.

3.2.4.- Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán a más de 50 cm. del suelo y convenientemente separadas de las paredes.

3.2.5.- Hornos, mesas y máquinas: Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cm. de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cm. de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

3.2.6.- Estufas: Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mampostería lisa. No debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.

3.2.7.- Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, esta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, gres o materiales similares.

3.2.8.- Deposito de materia prima: Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a 50 cm como mínimo de la pared.

3.2.9.- El transporte de los productos panificados deberá hacerse en vehículos, carros o canastos cerrados y revestidos con material de fácil limpieza.

Fabricas de pastas alimenticias

3.2.10.- Fábrica de pastas secas: Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:

- a) Deposito de materia prima.
- b) Local de elaboración y envasado.
- c) Deposito de productos elaborados.
- d) Baños y vestuarios.

3.2.11.- Deposito de materia prima: Las paredes, pisos y techos serán lisos o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas, de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cm. y a no menos de 50 cm. de la pared.

3.2.12.- Local de elaboración y envasado: La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enroscamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fabrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituidas por una armazón cerrada con un tejido de material inalterable y construidos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

3.2.13.- Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cm. del suelo y de la pared.

3.2.14.- Fabrica de pastas frescas: Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.

3.2.15.- Local de elaboración y expendio: Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al publico. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá una altura mínima de 2 metros.

3.2.16.- Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, gres, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, gres o similares.

Establecimientos industrializadores de productos cárnicos y establecimientos de acopio, deposito, clasificación y envasado de huevos.

3.2.17.- Los establecimientos industrializadores de productos cárnicos (elaboradores de chacinados, de conservas y semi-conservas cárnicas, de tasajo, de tripas y de grasas) y los establecimientos de acopio, deposito, clasificación y envasado de huevos, deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 369/983 del 7 de octubre de 1983 o sus modificaciones vigentes y las Normas Técnicas que dicte el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

3.2.18.- Las industrias alimentarias mencionadas en el artículo anterior deberán contar con la habilitación del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Fabrica de Conservas

3.2.19.- Se entiende por fabrica de conservas todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios que envasados herméticamente y sometidos a un proceso térmico mantengan sus características

deseables y se puedan almacenar bajo condiciones habituales, sin alteración durante un tiempo prolongado.

3.2.20.- Las distintas zonas de este tipo de fábricas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 3.1.2. y estarán físicamente separadas del piso del techo.

3.2.21.- Cuando en un mismo establecimiento se industrialicen conservas cárnicas y vegetales los procesos de elaboración deberán realizarse en salas bien delimitadas.

3.2.22.- Las fabricas de conservas mixtas al igual que las cárnicas deberán cumplir con lo establecido en los artículos 3.2.17. y 3.2.18.

3.2.23.- Los procesos industriales térmicos utilizados en este tipo de industria deberán ser previamente autorizados y controlados por la Oficina Bromatológica competente o por Instituciones Oficiales con competencia notoria en la materia.

Establecimientos elaboradores de productos lácteos

3.2.24.- Las plantas pasteurizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasteurizarla por los procedimientos modernos e higienizarla, pasteurizarla por los procedimientos modernos e higiénicos aprobados por la Oficina Bromatológica, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase que se utilicen para transporte y venta del producto y conservar la leche a una temperatura no inferior a 4°C ni superior a 7°C.

3.2.25.- En los casos en que está admitida por esta ordenanza, la reutilización de envases, deberá existir una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.

3.2.26.- Cada planta pasteurizadora ha de contar con cámaras frigoríficas que permitan almacenar la leche pasteurizada a temperatura no inferior a 4°C ni superior a 7°C.

3.2.27.- Los laboratorios destinados a análisis serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergás y agua caliente y fría.

3.2.28.- En cada planta, se facilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que la Intendencia Municipal a través de la Oficina Bromatológica pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes.

El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la Planta Procesadora donde

se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal municipal.

Fabricas de Helados

3.2.29.- Los locales destinados a la elaboración y conservación de helados, además de las exigencias de carácter general prescritas para fabricas de alimentos, deberán disponer para el lavado de los útiles alimentarios de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin.

- a) Estarán dotadas de elementos constructivos e instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;
- b) Los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;
- c) Para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin;

3.2.30.- Se permitirá la elaboración de helados a la vista del publico siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el piso hasta el techo.

3.2.31.- Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración, de la heladería o establecimiento fraccionador habilitado; como excepción se permitirá su fraccionamiento en restaurantes, confiterías y locales con servicio de lunch y similares habilitados a tal efecto por la Oficina Bromatológica competente.

Esta excepción solo regirá cuando el helado se expenda para su consumo en la mesa dentro del establecimiento, o se expenda de máquinas, especiales, debiendo cumplir con lo establecido para expendio de helados en la Sección 2 del Capitulo 7 de la presente ordenanza.

Procesadoras y embotelladoras de bebidas analcoholicas

3.2.32.- Las maquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad. Se contará con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

3.2.33.- Las maquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad.

3.2.34.- Se prohíbe el traslado de agua mineral desde la fuente a otro local para su embotellado y rotulado.

3.2.35.- Contarán con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

Tostadores de Café

3.2.36.- El local de tostado debe poseer dispositivos para eliminación de humos y separación de hollín.

3.2.37.- Los establecimientos que hagan extracción de cafeína, preparación de concentrado de café o extracto, deberán separar completamente estas instalaciones del tostadero.

Molinos de Yerba

3.2.38.- Se entiende por molino de yerba el establecimiento donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado y envasado de este producto.

3.2.39.- Las mezclas de yerbas se deben hacer solo por medios mecánicos.

3.2.40.- Los establecimientos que elaboren extracto de yerba o mate soluble lo deberán hacer en secciones separadas del resto del molino.

3.2.41.- Se prohíbe la presencia en el molino de vegetales que se consideren adulterantes de yerba.

Fabricas de Cerveza

3.2.42.- Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación deben tener refrigeración y ventilación.

3.2.43.- Los recipientes o cubas utilizados deberán ser materiales inalterables.

3.2.44.- Queda prohibido producir espuma con aparatos de aire comprimido, permitiéndose únicamente gas carbónico comprimido, apto de acuerdo a las normas bromatológicas.

3.2.45.- Los tubos de unión de los aparatos de presión deben ser de goma o plástico autorizados por la Oficina Bromatológicas.

Elaboradoras de Grasa

3.2.46.- Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas comestibles a partir de materia de origen animal.

3.2.47.- Los establecimientos elaboradores de grasas comestibles deberán contar con las siguientes dependencias separadas:

- a) Local de recibo, depósito y clasificación de materia prima;
- b) Sala de elaboración;
- c) Sala de envasado y empaque;
- d) Depósito y expedición de productos terminados;
- e) Depósito de desperdicios y material no comestible;
- f) Depósito de productos y equipos de limpieza y envases vacíos.

3.2.48.- Las dependencias de la grasería deberán observar los siguientes requisitos:

- a) Los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deberán poseer piletas construidas con material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;
- b) En la sala de elaboración deberá presentarse especial atención a la renovación de aire que impida la acumulación de vapores y su condensación en techos, útiles y paredes;
- c) Los locales destinados a depósito de productos terminados y expedición deberán tener una temperatura que no supere los 25°C.
- d) Cuando no se elabore diariamente, el establecimiento deberá contar con cámara frigorífica a los efectos de mantener la materia prima a una temperatura no superior a los 4°C.

3.2.49.- Para el transporte de grasas o aceites comestibles deberá utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados.

CAPITULO 4

Fraccionamiento de Alimentos

SECCION 1

Aspectos generales

4.1.1.- Se podrá efectuar fraccionamiento, de acuerdo a lo definido en el artículo 1.2.54., tanto a nivel industrial como a nivel de comercios alimentarios.

4.1.2.- El fraccionamiento industrial en empresas alimentarias que se dedican al mismo como única actividad, deberá llevarse a cabo en locales que cumplan los requisitos generales para empresas alimentarias para manipulación de alimentos y para envasado de alimentos de las disposiciones en vigencia.

4.1.3.- También se puede llevar a cabo fraccionamiento industrial en industrias alimentarias, en cuyo caso el local de fraccionamiento será un sector de la correspondiente fábrica de alimentos y se ajustará a los mismos requisitos establecidos en el artículo anterior.

4.1.4.- El fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios debe llevarse a cabo en los locales o áreas de los mismos que estén especialmente acondicionados a tales efectos.

4.1.5.- Los locales destinados a fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios deben cumplir los requisitos generales para empresas alimentarias y para manipulación de alimentos de las disposiciones en vigencia.

4.1.6.- Los locales a que se hace referencia en los artículos anteriores deben ser específicamente habilitados para la finalidad indicada, por la Oficina Bromatológica competente.

4.1.7.- Queda prohibido efectuar fraccionamiento en locales en los cuales se manipulan productos no alimenticios.

SECCION 2

Fraccionamiento industrial

4.2.1.- Se podrá realizar fraccionamiento industrial en los siguientes casos:

- a) Cuando se efectúa por parte de un importador del alimento a granel;
- b) Cuando se efectúa por una empresa no elaboradora ni importadora, previo a la distribución de los alimentos tanto nacionales como importados.

En todos los casos el alimento deberá ser envasado y rotulado a los efectos de su comercialización.

4.2.2.- Todo fraccionador de alimentos ya sea importador o distribuidor debe estar habilitado para esta actividad y será registrado a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.

4.2.3.- Queda prohibido efectuar mezcla, dilución o molienda de ingredientes alimentarios o de alimentos elaborados en aquellos locales que han sido habilitados exclusivamente para fraccionamiento industrial.

SECCION 3

Fraccionamiento de comercios alimentarios

4.3.1.- Se distingue los siguientes tipos de fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios:

- a) De alimentos que se exhiben al consumidor final envasados, luego de un fraccionamiento previo en el propio comercio.
- b) De alimentos que se fraccionan en el momento de la entrega y a la vista del consumidor final.

4.3.2.- Queda prohibido el fraccionamiento indicado en el Art. 4.3.1. a) en locales que no hayan sido habilitados específicamente a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.

4.3.3.- Los comercios alimentarios que realicen fraccionamiento a la vista del consumidor final deberán contar con un área adecuada para este fin, a juicio de la Oficina Bromatológica competente.

4.3.4.- Los alimentos que se refiere el artículo 4.3.1.b) deben exhibirse identificados con la denominación aprobada en las disposiciones en vigencia y ser entregados en un recipiente adecuado y de forma que no se contaminen durante el traslado.

4.3.5.- Los alimentos que se exhiben al consumidor final envasados por el fraccionador comercial, deben acondicionarse en envases autorizados y que satisfagan los requisitos de envases aptos de primer uso. Dichos envases deben ser presentados con la rotulación obligatoria y figurará la fecha de fraccionamiento indicada como día, mes y año.

4.3.6.- Para todos los alimentos a que se refiere esta sección, el fraccionador será el único responsable del producto comercializado, de conformidad con los principios generales que rigen la responsabilidad.

4.3.7.- Los alimentos que pueden ser fraccionados en los comercios alimentarios son aquellos poco perecederos y que hayan sido sometidos a procedimientos alimentarios que aseguren su calidad higiénico-sanitaria.

4.3.8.- Los alimentos que satisfacen los requisitos del artículo anterior son los siguientes: mermeladas, dulces, fiambres y quesos en las condiciones que se establecen en esta sección, frutas secas peladas o no, leguminosas, vegetales confitados, vegetales deshidratados, aceitunas, café, té, cacao, cocoa, coco rallado y otros que se autoricen por parte de la Oficina Bromatológica competente, luego de mediar solicitud escrita y con fundamentación técnica documentada.

4.3.9.- Queda prohibido el fraccionamiento fuera el local de elaboración de los siguientes productos: manteca, margarina, ricotta, crema de leche, pastas frescas rellenas, conservas de tomates y otros que a criterio de la Oficina Bromatológica competente se consideren inadecuados por su naturaleza o por las condiciones del local o del área de fraccionamiento.

4.3.10.- Los fiambres y quesos deberán cortarse en fetas exclusivamente a la vista del consumidor. No podrán exhibirse de esta forma, envasados o no,

excepto que se acondicionen al vacío. Cuando se expendan envasados por el comercio deberán presentarse en un trozo único por envase.

CAPITULO 5

Almacenamiento de Alimentos

SECCION 1

Aspectos generales

5.1.1.- Todos los depósitos para alimentos (ver 1.2.57) incluso aquellos que se utilizan en forma transitoria, deben satisfacer los requisitos que se establecen en la presente ordenanza.

5.1.2.- Quedan incluido en la denominación de depósitos para alimentos los sectores correspondientes de cualquier empresa alimentaria, así como los depósitos fiscales, los depósitos de casas de remates, los depósitos de importadores y similares.

5.1.3.- Se prohíbe el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, productos alimentarios, materiales alimentarios y útiles alimentarios.

5.1.4.- En particular todos los materiales alimentarios que pueden representar un riesgo si se ponen en contacto con los alimentos o los ingredientes alimentarios, deben almacenarse en depósitos separados y cerrados convenientemente.

5.1.5.- Los plaguicidas deben ser almacenados en depósitos cerrados y debidamente identificados, a los cuales solamente tenga acceso personal calificado y con conocimiento de su forma de empleo.

5.1.6.- Las condiciones de los depósitos para alimentos deben asegurar que las mercaderías almacenadas en los mismos no se contaminen, ni se alteren.

5.1.7.- Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.

5.1.8.- Las mercaderías almacenadas en depósitos para alimentos deben estar separados de paredes, de pisos y de techos de modo de facilitar su verificación y la limpieza de los locales.

5.1.9.- Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderías deben ser construidas con materiales autorizados y ser diseñadas de modo que su limpieza e higienización sean fáciles.

5.1.10.- Se prohíbe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso aquellos recibidos a título de devolución.

Estos últimos deberán, inmediatamente que se reciban ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible.

5.1.11.- La sal destinada a usos no alimentarios (por ej. ablandadores de agua, salazón de cueros) no podrá almacenarse en el mismo local que la sal para uso alimentario.

SECCION 2

Almacenamiento en frío

5.2.1.- El almacenamiento en frío podrá realizarse en cámaras frigoríficas, en conservadoras, en heladeras, en refrigeradoras, en vitrinas o en cualquier otro equipo en el cual se pueda mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos, así como que no se produzca su alteración.

5.2.2.- Cuando se exhiban alimento en vitrinas refrigeradas, deberá colocarse un cartel claramente visible con la leyenda: "La temperatura no debe ser superior a 7°C" y contarán con termómetro que permita al público efectuar este control en todo momento. Para los alimentos congelados la leyenda dirá "la temperatura no será superior a 18°C bajo cero".

5.2.3.- Solo se podrá efectuar almacenamiento en frío de alimentos genuinos que se encuentren adecuadamente protegidos en envases aptos.

5.2.4.- Los alimentos que se almacenen colgados deberán separarse por unidad.

5.2.5.- Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de alimentos o de ingredientes alimentarios, deberán contar con:

- a) Iluminación adecuada que facilite la vigilancia y la inspección de las mercaderías almacenadas en ellas;
- b) Instalaciones capaces de efectuar una adecuada circulación del aire en el interior de las mismas;
- c) Pisos con declive adecuado, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos;
- d) Diseño constructivo que permita una fácil limpieza;
- e) Termómetro de máxima y de mínima, convenientemente alejado de las paredes;
- f) Sistema de alarma (eléctrico, óptico o acústico) que señale el corte imprevisto del suministro de frío;
- g) Dispositivos de alarma y de escape que permitan al personal operar con seguridad en el interior.

5.2.6.- La temperatura y la humedad interiores de las cámaras frigoríficas se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos.

5.2.7.- Los rieles, las gancheras, las estanterías y otras instalaciones para colocar las mercaderías deberán ser construidas de material adecuado y ser de fácil limpieza y desinfección.

5.2.8.- Las cámaras frigoríficas deberán limpiarse correctamente, desinfectarse en forma periódica y mantenerse en buenas condiciones de higiene.

5.2.9.- Queda prohibido almacenar en una misma cámara de frío materia prima sucia o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados.

CAPITULO 6

Distribución de Alimentos

SECCION 1

Aspectos generales

6.1.1.- La distribución de alimentos (1.2.58) se realizará en vehículos de transporte que deben ser habilitados y registrados por las Oficinas Bromatológicas competentes.

6.1.2.- La habilitación y el registro bromatológico de las empresas dedicadas a la distribución de alimentos, así como de los vehículos de transporte, se realizará, siguiendo las pautas generales establecidas en la Sección 1 del Capítulo 2 de la presente ordenanza, sin menoscabo de los requisitos específicos establecidos por las Oficinas Bromatológicas no municipales.

6.1.3.- Cuando un distribuidor de alimentos disponga de un depósito para alimentos, el mismo deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Capítulo 5 de la presente ordenanza.

6.1.4.- Se prohíbe la distribución simultánea de alimentos con productos que puedan ser considerados riesgosos para la salud.

6.1.5.- Los vehículos de transporte de alimentos deberán realizar las operaciones de carga o descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos, o previendo algún sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminación en los alimentos y en el aire ambiental.

SECCION 2

Características de Vehículos de Transporte

6.2.1.- Se entiende por vehículos de transporte o de reparto de alimentos aquellos que se destinan exclusivamente a la distribución de alimentos.

6.2.2.- Los vehículos de transporte general sólo se podrán usar si disponen de contenedores en donde se depositarán los alimentos asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles.

6.2.3.- Los vehículos de transporte de alimentos lucirán sobre fondo blanco con letras de un tamaño que, como mínimo, sea equivalente a los números de matrícula de los automóviles, el nombre o la denominación de la firma comercial a que pertenecen seguido de la leyenda "Transporte de Alimentos" a la que se le agregará el vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta o cuando sean de tipo variado la expresión "En general", como asimismo el número de registro otorgado por la Oficina Bromatológica competente.

6.2.4.- Los vehículos de transporte de alimentos deberán pintarse exteriormente en forma adecuada para que sean fácilmente visibles todas las leyendas, así como el estado de aseo. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento, utilizando para ello agua potable, detergentes y desinfectantes de los que no deberán quedar residuos.

6.2.5.- Los vehículos de transporte de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

6.2.6.- Cuando el alimento a transportar no sea de consumo directo o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del recinto cerrado pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

6.2.7.- Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como "transporte isotérmico" o "transporte refrigerado". La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío. El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades del alimento, ni provocar cambios en sus caracteres sensoriales o físico-químico, ni alterar las condiciones de sus envases.

CAPITULO 7

Comercialización de Alimentos

SECCION 1

Aspectos generales

7.1.1.- La comercialización de alimentos (1.2.59) se lleva a cabo en comercios alimentarios (1.2.60) que deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo 2 para las empresas alimentarias, además de los particulares que se establecen en esta sección.

7.1.2.- Las Intendencias Municipales, atendiendo a la realidad imperante en los límites de su territorio, podrán establecer con carácter transitorio pero general para un mismo tipo de comercio alimentario, exigencias en cuanto a sus características constructivas, diferentes de las señaladas en este capítulo, siempre que se logre un buen estado de limpieza e higiene en los locales en que se manipule o almacene alimentos.

Debe tenerse presente en todos los casos que instalaciones más precarias no constituyan focos potenciales de contaminación alimentaria, para lo cual es preceptivo el aval de un experto en higiene alimentaria.

7.1.3.- Todo alimento de consumo directo no envasado, que se comercialice, deberá mantenerse lejos del alcance del público y protegido del polvo o de otras fuentes de contaminación por vitrinas, campanas o similares.

SECCION 2

Características particulares de comercios alimentarios

Carnicerías

7.2.1.- Las carnicerías deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 482/978 del 18 de agosto de 1978 y las normas reglamentarias que dicte el Poder Ejecutivo.

Pescaderías y expendio de aves faenadas

7.2.2.- Para estos establecimientos se aplicarán las mismas disposiciones que para carnicerías (decreto 482/978). Se exceptúa del cumplimiento de las dimensiones mínimas de superficie y de altura del local y de la instalación de una puerta vaivén para el ingreso del público.

Expendio de productos de panadería

7.2.3.- Cuando la venta de productos de panadería se realice en comercios que expendan otros productos, envasado o no, se hará de acuerdo a lo siguiente:

- a) Deben ser mantenidos y protegidos de la contaminación en forma adecuada;
- b) Su expendio deberá hacerse de modo de evitar el contacto directo con las manos del expendedor.

Expendio de helados

7.2.4.- Las heladerías o expendio al público de helados estarán convenientemente separadas de los locales de elaboración. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 3.2.29 y registrarse por las exigencias dispuestas.

7.2.5.- Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expendellos, por contacto con agentes externos, tales como polvo, aire viciado, zona de circulación de público u otros que a juicio de la Oficina Bromatológica competente representen un peligro o riesgo para la salud del consumidor.

7.2.6.- Las conservadoras que estén en contacto directo con el público contarán con un elemento protector hasta completar una altura de 1.3 metros y estarán ubicados a una distancia mínima de 2 metros de las aberturas externas. Este protector no será exigido si se cuenta con un mostrador que cumpla con las alturas referidas.

7.2.7.- Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aislados del alcance del público. En el caso de helados envasados en porciones individuales para fuera de la heladerías, estos deberán salir del establecimiento elaborador acompañados de cucharitas envueltas en envases cerrados.

7.2.8.- Las cucharas destinadas al fraccionamiento de helados se mantearán dentro de cada recinto conservador.

7.2.9.- La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expendan en la heladería será cerrado y de material apropiado previamente autorizado por la Oficina Bromatológica competente.

7.2.10.- El transporte de los helados desde la fábrica hasta las heladerías, se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin. El helado será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a 8°C bajo cero.

7.2.11.- Las máquinas expendedoras de helados tipo "Soft" deberán estar ubicadas de tal manera de dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 7.2.5 y 7.2.6. Las mezclas usadas en este tipo de máquinas deberán ser elaboradas en establecimientos habilitados para este fin y transportadas en recipientes adecuadamente tapados, y conservados a temperatura inferior a 4°C.

7.2.12.- Para las heladerías, podrá operarse un cese de actividades por un lapso máximo de 180 días sin necesidad de renovar la habilitación bromatológica.

Quioscos y salones de expendio de golosinas y afines

7.2.13.- Se aplicarán a estos comercios únicamente las disposiciones de los artículos 2.2.1., 2.2.2., 2.2.10., 2.2.11. y 2.2.13.

7.2.14.- Estos comercios podrán expender otro tipo de alimentos envasados con la autorización expresa de la Oficina Bromatológica no permitiéndose efectuar ninguna operación de elaboración ni fraccionamiento.

Verdulerías (expendio de frutas y hortalizas)

7.2.15.- En los locales de venta de frutas y hortalizas se aplicarán las disposiciones generales a excepción del artículo 2.2.4.

7.2.16.- El local deberá tener techo y si es necesario poseerá toldo a los efectos de proteger los productos de los factores climáticos.

7.2.17.- Los pisos serán lavables y mantenidos en condiciones higiénicas.

7.2.18.- Las frutas y verduras deberán mantenerse en todo momento para su expendio a 50 centímetros del suelo como mínimo. No deberán tampoco en ningún momento estar expuestas al sol, debiéndose adoptar las previsiones del caso.

Supermercados

7.2.19.- Designase con el termino de supermercado a los establecimientos donde se expenden artículos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio.

7.2.20.- Los edificios destinados a supermercados deberán estar aislados completamente del medio exterior por paredes de mampostería y contar con los siguientes ambientes:

- a) Zona de recepción de mercaderías y almacenamiento de las mismas separada de la zona de expendio y con entrada independiente de la misma.
- b) Zona de expendio
- c) Unidades frigoríficas de capacidad suficiente para permitir el almacenamiento adecuado de los productos perecederos
- d) Zona de administración
- e) Zona de envases
- f) Vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal.

7.2.21.- La comercialización de productos alimenticios frescos dentro de los supermercados se efectuará en Secciones separadas para cada tipo debiendo los productos perecederos (carnes, aves, leche y derivados, pescados y otros similares) exhibirse y conservarse en frío mediante vitrinas refrigeradas u otro sistema similar.

7.2.22.- Las secciones de venta estarán dispuestas en forma tal que permitan la circulación de las personas y el fácil funcionamiento del local.

7.2.23.- La venta de pan por autoservicio se hará en envases cerrados. El traslado desde su recepción hasta el lugar de envasado o venta se efectuará por medio de recipientes destinados específicamente para estos fines.

7.2.24.- La venta de carne se realizará en una zona especialmente destinada a este fin, que cumpla con lo establecido en el artículo 7.2.1.

7.2.25.- En el interior de los supermercados pueden funcionar cafeterías o lugares de expendio de alimentos listos para el consumo o semipreparados o sectores de elaboración de alimentos, siempre que estén en una sección aislada que cumpla con lo establecido en las secciones correspondientes de los Capítulos 3 y 8.

7.2.26.- Cuando se realice fraccionamiento de alimentos este se hará acorde a la Sección 3 del Capítulo 4 de esta Ordenanza.

Mercados

7.2.27.- Designase con el termino de mercados a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionarán puestos de venta de construcción estable, destinados al comercio de productos alimenticios.

7.2.28.- Además de satisfacer las normas de carácter general de la presente ordenanza, deberán:

- a) Tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes.
- b) Poseer suficientes depósitos con tapa para los desperdicios, servicio de agua corriente y desagües.
- c) Cumplir cada uno de los puestos con lo establecido en la correspondiente al tipo de productos que comercialice.
- d) Poseer cámaras frigoríficas independientes para carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas y productos lácteos.

7.2.29.- Las calles internas así como las veredas interiores y exteriores deberán tener piso impermeable y desagües adecuados.

7.2.30.- Se deberá prever que las operaciones de carga y descarga de productos alimenticios así como de desperdicios, se realicen de forma tal que permitan mantener condiciones adecuadas de higiene.

7.2.31.- En caso de existir locales que preparen comidas, estos deben cumplir con lo establecido en las secciones correspondientes del Capítulo 8 y los locales elaboradores de alimentos deberán satisfacer las exigencias del Capítulo 3 para ese tipo particular de empresa.

7.2.32.- Queda prohibido el uso de los locales del mercado para dormitorio o viviendas.

Almacenes, despensas y locales de venta de productos de granja

7.2.33.- Para estos comercios alimentarios regirán las disposiciones generales del Capítulo 2 referidas a los comercios alimentarios exceptuándose los artículos 2.2.8. y 2.2.9. y la Sección 3 del Capítulo 4.

7.2.34.- Prohíbese la exhibición de alimentos en bolsas de arpillera y de plastillera.

CAPITULO 8

Preparación y Servicios de Alimentos

SECCION 1

Disposiciones generales

8.1.1.- Las empresas de preparación y servicio de alimentos cumplirán con lo establecido en el Capítulo 2 de la presente ordenanza.

8.1.2.- Se reconoce dos tipos de empresas de preparación y servicio de alimentos:

- a) Con cocina separada del salón de ventas, para las que regirán las disposiciones generales así como las particulares de la Sección 2 de este Capítulo.
- b) Sin cocina separada para las que se aplicará además de las disposiciones generales las particulares de la Sección 2 de este Capítulo.

8.1.3.- Contarán con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente. La pileta deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estará construida de aluminio, acero inoxidable, losa u otro material apropiado a juicio de la Oficina Bromatológica.

- b) Estará provista de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante del agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres. Su profundidad mínima será de 15 cm.
- c) Las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento.
- d) El desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes.

8.1.4.- Las esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza y utensilios de cocina, se lavarán repetidas veces por día y se sumergirán en agua clorada durante 20 minutos por vez.

8.1.5.- Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zona de estos establecimientos.

8.1.6.- Los restos de combustibles, basuras y desechos, así como todo producto que no se encuentre en las condiciones establecidas por esta ordenanza, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán necesariamente con tapa y estarán debidamente identificados. La limpieza de los pisos será vigilada severamente por el propietario o encargado, especialmente en cuanto se refiere a arrojar servilletas, envases y demás desechos.

8.1.7.- Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

8.1.8.- Las “pajitas” de papel o plástico, se deberán ofrecer envueltas en forma individual.

8.1.9.- Los mondadientes deberán ofrecerse en envase cerrado que impida su reuso.

8.1.10.- La vajilla, los cubiertos, la cristalería y la mantelería deberán encontrarse en perfectas condiciones de uso, higiene y conservación, prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.

8.1.11.- El suministro de sal, aceite y vinagre, condimentos a base de mostaza así como de otros aderezos, se realizará por medio de recipientes con cierre que evite la contaminación del contenido.

8.1.12.- Los pescados en general así como los demás productos de mar se mantendrán a la temperatura adecuada en sectores de las cámaras de frío o heladeras destinadas exclusivamente a ese uso.

8.1.13.- El pan, galletitas, grisines, manteca, quesos y dulces deberán presentarse en envase cerrado.

8.1.14.- En los comedores al aire libre el piso no podrá ser de materiales sueltos que produzcan polvo o que sean de difícil limpieza.

8.1.15.- Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos, envasados o no, deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para es fin, ventilados e iluminados convenientemente.

8.1.16.- Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior, sin uniones abiertas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado.

8.1.17.- Los servicios sanitarios para uso del público cumplirán con lo establecido en el artículo 2.2.18.

8.1.18.- Los servicios sanitarios y vestuarios del personal deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene, iluminación y funcionamiento de sus instalaciones y cumplirán con lo establecido en la Sección 2 del Capítulo 2.

8.1.19.- El personal deberá cuidar de su propio aseo e higiene y manipular los alimentos en forma correcta.

8.1.20.- El personal afectado a la cocina, lavado de vajilla, despensa o servicio de mostradores, usarán ropa lavable de color claro y gorro del mismo color. El resto del personal, incluso los propietarios, vestirán ropas apropiadas a la función que desempeñen en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en ropa de calle. Los propietarios de los establecimientos serán en todos los casos responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

8.1.21.- La preparación de jugos de frutas se realizará, exclusivamente, por medio de implementos autorizados por la Oficina Bromatológica.

SECCION 2

Características particulares de las empresas de preparación de alimentos

Cocina separada del local de ventas, restaurantes, casas de comida, rotiserías, confiterías.

8.2.1.- Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o subsuelos, salvo las ya habilitadas que se regirán por el artículo 3.1.8.

Las cocinas deberán contar con:

- a) Capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas.
- b) Piso impermeable, liso y de fácil limpieza.

- c) Piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida, las que estarán dotadas de servicio de agua potable.
- d) Fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la transmisión de calor a las fincas vecinas.
- e) Campanas construidas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores. Estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario elementos mecánicos para la evacuación forzada. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto.
- f) Paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por la Oficina Bromatológica.
- g) Tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y de una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma.
- h) Las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos.
- i) Los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza.
- j) Las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, gres, azulejos o materiales similares no porosos, aptos a juicio de la Oficina Bromatológica.
- k) Todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. Para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

8.2.2.- Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo 8.1.3.

8.2.3.- Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

Cocina no separada del local de ventas, pizzerías, parrilladas, cafés y bares.

8.2.4.- Los hornos, hornallas o cocinas contarán con:

- a) Campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos.
- b) Chimenea que supere en 3 metros la altura de los edificios linderos.

8.2.5.- Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandeja de material impermeable y de fácil lavado.

8.2.6.- Los alimentos que no necesitan refrigeración, se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

8.2.7.- La elaboración de sándwichs, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

Expendio de productos alimenticios en la vía pública

Puestos rodantes

8.3.1.- La Oficina Bromatológica Municipal autorizará el funcionamiento de puestos rodantes para el expendio de productos alimenticios en la vía pública, con carácter exclusivamente precario y revocable, en los lugares que las reglamentaciones vigentes o que en el futuro se dicten lo permitan.

8.3.2.- Los puestos rodantes se exceptúan de las exigencias previstas en la Sección 1 del presente Capítulo.

8.3.3.- Previo a otorgar la autorización la Oficina Bromatológica solicitará al Departamento de Tránsito que informe sobre la conveniencia de su ubicación teniendo en cuenta que no se obstaculice el tránsito o se formen aglomeraciones que dificulten la libre circulación. Si el informe del Departamento de Tránsito es favorable, la Oficina Bromatológica procederá a la inspección correspondiente a los efectos de autorizar su funcionamiento.

8.3.4.- La venta de productos alimenticios desde puestos rodantes se efectuará al paso. Se expendirán exclusivamente los alimentos que autorice la Oficina Bromatológica.

8.3.5.- Todos los alimentos sin excepción alguna, deberán provenir de locales que cuenten con la debida habilitación.

8.3.6.- Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración hasta el momento de su uso.

8.3.7.- Queda expresamente prohibido la preparación previa (corte, limpieza, embutido, etc.) de los alimentos en los mencionados puestos rodantes.

8.3.8.- Los puestos rodantes deberán ajustarse en sus aspectos constructivos (paredes, pisos, techos y demás instalaciones) a las condiciones

higiénicas y de seguridad previstas en esta norma para los servicios de alimentación, en lo que sea pertinente. Debiendo además para esta particular disponer de:

- a) Mesa y pileta de acero inoxidable
- b) Instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio y cocimiento de los productos.
- c) Agua potable en todo momento, la que será renovada en forma diaria y estará contenida en depósitos apropiados, adosados al vehículo, transportada a la piletta por tubería y dispensada preferentemente mediante grifo.
- d) Depósito para recibir aguas servidas, el que se evacuará en lugares apropiados (fuera de la vía pública) tantas veces como sea necesario y por lo menos una vez al día.
- e) Refrigerador en buen estado de funcionamiento y de capacidad suficiente para almacenar la mercadería que se expendan diariamente.
- f) Recipientes para residuos con tapa dentro y fuera del vehículo.
- g) Dispositivos adecuados para extracción del humo y vapores, sin causar molestias a vecinos y público en general. Se mantendrá la higiene de los alrededores en todo momento.

8.3.9.- Se utilizarán para el servicio de alimentos, exclusivamente elementos de naturaleza descartable, resguardados del polvo y todo tipo de contaminación.

8.3.10.- Queda expresamente prohibida la reutilización de elementos de naturaleza descartable. Cada puesto rodante deberá lucir una leyenda, en lugar y caracteres bien visibles requiriendo de los consumidores la destrucción de útiles de naturaleza descartable antes de arrojarlos al depósito de residuos.

8.3.11.- Son obligaciones del permisario del puesto rodante:

- a) Mantener en perfecto estado de higiene el lugar de estacionamiento.
- b) La utilización en forma permanente de vestimenta compuesta de saco y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene.
- c) Presentar al personal inspectivo, cuando éste lo solicite, la documentación que se refiera al vehículo, al personal y a las mercaderías que se expendan en el puesto rodante.
- d) Colocar en lugar visible el certificado de habilitación bromatológica y la lista de precios.
- e) Presentar el carné de salud vigente de todo el personal del puesto.

CAPITULO 9

Control de Alimentos

SECCION 1

Habilitación, registro e inscripción.

9.1.1.- Los alimentos que se entreguen al consumidor final envasados deben ser habilitados y registrados en una Oficina Bromatológica competente según se establece en el artículo 9.1.4. e inscriptos en todas las Oficinas Bromatológicas Municipales en cuya jurisdicción se comercialicen.

9.1.2.- Las Oficinas Bromatológicas Municipales realizarán el trámite para la habilitación y registro de los alimentos sobre los que tienen competencia y reconocerán a los efectos de la inscripción, la habilitación y registro otorgados por las otras Oficinas Bromatológicas competentes.

9.1.3.- Los trámites de habilitación, registro e inscripción, según corresponda, se realizarán utilizando el formulario de Certificado Bromatológico Único.

Habilitación y Registro

9.1.4.- A los efectos de la habilitación y registro de alimentos se reconoce como Oficinas Bromatológicas Competentes las siguientes:

- a) para los alimentos elaborados en el país, la Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción en el lugar en que esta emplazada la empresa alimentaria cuyo titular realiza el trámite;
- b) para los alimentos importados, cualquier Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción donde se comercialice;
- c) las Oficinas Bromatológicas no municipales, para los alimentos sobre los cuales disposiciones nacionales les adjudiquen competencia.

9.1.5.- La solicitud de habilitación de cualquier alimento debe ser presentada en el formulario de Certificado Bromatológico Único (cuyo contenido y formato se agrega en el Anexo I) por el titular de la empresa alimentaria responsable. Dicha solicitud será firmada, conjuntamente, por el representante técnico que satisfaga las condiciones establecidas en el artículo 1.4.2., quien podrá en esta instancia manifestar que su vinculación con la empresa finaliza en el momento en el cual culmine el trámite correspondiente.

Se entiende por empresa responsable en este trámite:

- a) para alimentos elaborados en el país, aquella que realizó la última transformación (industrializadora o fraccionadora);
- b) para alimentos importados que no hayan sufrido ninguna manipulación en el país, la empresa importadora.

9.1.6.- La solicitud que se indica en el artículo anterior deberá incluir, como mínimo, la siguiente documentación:

- a) datos completos identificatorios de la empresa;
- b) datos identificatorios del titular de la empresa o de su representante legal;
- c) datos identificatorios del representante técnico de la empresa alimentaria;
- d) declaración jurada del titular y del representante técnico de la empresa, de acuerdo a los términos que figuran en el Certificado Bromatológico Único;
- e) naturaleza del alimento de acuerdo al Anexo II.
- f) datos completos identificatorios del alimento;
- g) lista de ingredientes alimentarios (materia prima, ingredientes complementarios y aditivos alimentarios) indicados en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada. Los ingredientes alimentarios deben declararse de acuerdo a la denominación empleada en la reglamentación vigente;
- h) declaración sobre la vida útil garantizada del alimento;
- i) declaración de los datos analíticos correspondientes a los parámetros específicos que hacen a la genuinidad del alimento, incluyendo las respectivas variabilidades;
- j) rotulación completa en que figuren la totalidad de leyendas, figuras, símbolos y colores, ya sea impresa o en facsímil;
- k) constancia de habilitación y registro de la empresa alimentaria ante las Oficinas Bromatológicas competentes, según el tipo de empresa y la naturaleza del alimento;
- l) memoria descriptiva, en forma clara pero sucinta, que indique los procedimientos de elaboración, incluyendo los puntos críticos significativos desde el punto de vista higiénico-sanitario y los controles que se realizan así como los ingredientes, los productos y los materiales alimentarios empleados;
- m) cualquier otro documento que pueda ser solicitado por la Oficina Bromatológica competente, cuando se justificara su necesidad.

El representante técnico será responsable de la veracidad del contenido de los documentos aquí indicados a excepción de los correspondientes a los literales a), b) y k).

9.1.7.- La solicitud de habilitación de un alimento a importar, además de lo previsto en el artículo 9.1.6., deberá ir acompañada de un certificado del organismo de sanidad oficial competente del país de origen en que se declare que el mismo no es considerado nocivo para la alimentación humana.

9.1.8.- Para el caso de alimentos importados, los documentos a que se hace referencia en los literales g), h), i), j), y l) el artículo 9.1.6. y en el artículo 9.1.7. se presentarán en idioma español o en el idioma original con traducción al español, si correspondiera, efectuada por traductor público registrado en Uruguay.

9.1.9.- En todos los casos, la solicitud de habilitación y la documentación correspondiente se presentarán acompañadas de dos muestras del alimento cuya habilitación y registro se solicita, en cada una de sus formas y tamaños de presentación. Esta exigencia podrá modificarse, a juicio de la Oficina Bromatológica competente.

9.1.10.- De acuerdo a la definición 1.2.1., los alimentos contenidos en distinto tipo de envase deberán presentarse en formularios diferentes y se otorgará un número de registro también diferente. En el caso en que difiera solamente el tamaño del envase, se presentará un único formulario declarando en el mismo todos los tamaños de presentación y se otorgará un único número de registro, si así lo considera la Oficina Bromatológica competente.

9.1.11.- Una vez presentada la solicitud de habilitación, acompañada de la correspondiente documentación y muestras, en forma correcta y completa a juicio de la Oficina Bromatológica competente, ésta deberá expedirse en un plazo de 15 días hábiles contados a partir de la fecha de presentación, sobre el cumplimiento o no de las disposiciones en cuanto a cualidades, tecnología, rotulación y envasado del alimento. Dicho plazo podrá extenderse, debido a razones técnicas, por un nuevo período máximo de 15 días hábiles.

9.1.12.- Transcurrido el plazo máximo a que se hace referencia en el artículo anterior, el titular de la empresa alimentaria responsable de la solicitud de registro del alimento podrá presentarse a solicitar la resolución sobre el trámite presentado, de la cual deberá ser notificado de inmediato.

9.1.13.- La resolución de la Oficina Bromatológica competente deberá estar acompañada de alguno de los siguientes resultados:

- a) el alimento es no genuino y no está en condiciones de ser habilitado hasta tanto no se adopte, por parte de la empresa, acciones correctivas que solucionen el apartamiento de lo especificado, debiendo en este caso realizar una nueva solicitud de habilitación;
- b) el alimento es no genuino y no apto para el consumo por constituir peligro para la salud del consumidor, en cuyo caso se procederá a su decomiso y destrucción;
- c) el alimento es genuino y se otorga un número de registro de validez nacional, simultáneamente se extiende una copia del Certificado Bromatológico único sellada y firmada por el responsable de la Oficina Bromatológica en la cual se efectuó el registro. El número de registro deberá ser otorgado de acuerdo a lo establecido en el Anexo II.

9.1.14.- La habilitación de un alimento podrá ser revocada por la Oficina Bromatológica que la otorgó, cuando se constatará mediante inspección, por parte de cualquier Oficina Bromatológica, que el alimento comercializado es no genuino o no coincide en su composición, tipo de envase o rotulación con el presentado para su habilitación e inscripción.

9.1.15.- Cuando se modifique cualquiera de las características identificatorias del alimento que fueron declaradas en la solicitud de habilitación,

incluyendo cambios en la tecnología, en la rotulación, en el tipo o tamaño de envases, formulación, o cuando cambie la empresa alimentaria responsable del mismo, el titular de la empresa alimentaria deberá comunicar la modificación a la Oficina Bromatológica competente y se atenderá a su resolución.

9.1.16.- Cuando se modifique esta reglamentación y el alimento deba adaptar sus características a las nuevas exigencias de la misma, se solicitará ante la Oficina Bromatológica competente la renovación de la habilitación.

Inscripción

9.1.17.- Para la inscripción de un alimento ante las Oficinas Bromatológicas Municipales en cuyas jurisdicciones se desea comercializar y en las cuales no haya sido registrado, deberá presentarse una solicitud acompañada de la copia del Certificado Bromatológico Único vigente, sellada y firmada por la Oficina Bromatológica competente que otorgó el número de registro. En este acto el alimento quedará inscripto y podrá ser comercializado

9.1.18.- La inscripción deberá renovarse en cualquiera de los casos en que se renueve la habilitación del alimento.

9.1.19.- Cuando una Oficina Bromatológica Municipal revoque la habilitación de un alimento, deberá comunicar su resolución a las demás Oficinas Bromatológicas Municipales, a fin de que sea revocada igualmente su inscripción.

SECCION 2

Inspección, Extracción de Muestras y Exámenes Bromatológicos

9.2.1.- El personal idóneo de las Oficinas Bromatológicas competentes efectuará inspecciones (1.2.70), permanentes o esporádicas, de empresas alimentarias así como de vehículos de transporte. En las empresas alimentarias que se rigen por el artículo 3.2.17 la inspección será de carácter permanente.

9.2.2.- El titular, el representante legal, el encargado o cualquier dependiente están obligados a permitir la inspección bromatológica por parte del personal debidamente autorizado y con la correspondiente identificación, en cualquier oportunidad y momento en que ella se disponga.

9.2.3.- Cuando se haga presente personal inspectivo debidamente autorizado, se le deberá franquear la entrada de inmediato, sin dilaciones, a cualquier sector perteneciente a la empresa alimentaria. En caso de oposición o resistencia que impidiera el libre ejercicio de las atribuciones de este personal, se podrá requerir el apoyo de la fuerza pública o, en su defecto, se podrá gestionar orden de allanamiento.

9.2.4.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, el personal inspectivo idóneo tendrá acceso a todo local en el que se sospecha elaboración, fraccionamiento, almacenamiento o comercialización de alimentos en forma clandestina, acompañado por la fuerza pública y mediante orden de allanamiento, debiéndose proceder en todos los casos al decomiso inmediato de la totalidad de los ingredientes, productos y materiales alimentarios, así como de los alimentos semielaborados y elaborados.

9.2.5.- Todo titular de empresa alimentaria o sus dependientes están obligados a declarar la procedencia de los ingredientes, productos y materiales alimentarios, así como de los alimentos semielaborados o elaborados que elabora, transporta, almacena, expende o utiliza, debiendo exhibir la documentación pertinente si le es exigida.

9.2.6.- En toda inspección, con o sin extracción de muestras, el personal actuante deberá labrar y firmar un acta la que también será firmada por el titular, representante legal, encargado o dependiente de la empresa alimentaria inspeccionada que actúe como responsable frente al acto de inspección.

9.2.7.- En caso de resistencia o negativa de los responsables, se solicitará la presencia de un escribano de la Oficina Bromatológica, de dos testigos hábiles y mayores de edad o requerirá la comparecencia de un funcionario policial con quien labrará el acta correspondiente.

9.2.8.- El personal inspectivo idóneo de la Oficina Bromatológica competente está facultado para extraer de cualquier sector de una empresa alimentaria o de un vehículo de transporte, muestras de alimentos, ingredientes, productos o materiales alimentarios que se considere necesario someter a control bromatológico (1.2.42.), debiendo dejar constancia de eso en el acta respectiva según el artículo 9.2.6.

9.2.9.- La mercadería a ser sometida a control bromatológico puede ser intervenida o retenida en el lugar en que se encuentre. Esta intervención o retención durará el tiempo necesario para tomar una resolución.

9.2.10.- La extracción de muestras a que se hace referencia en el artículo 9.2.8. deberá hacerse siguiendo criterios conocidos por las partes y de forma tal que la muestra sea representativa.

9.2.11.- La muestra deberá tomarse por triplicado a menos que disposiciones nacionales establezcan otro procedimiento y tendrá los siguientes destinos: a) para análisis por el laboratorio de la Oficina Bromatológica competente; b) quedará en poder del interesado a los efectos que considere más convenientes; c) quedará en custodia, con carácter de muestra testigo, por parte de la Oficina Bromatológica competente, para el caso en que se presentara disidencia entre las partes y hubiera lugar a un análisis pericial.

9.2.12.- Todos los ejemplares de la muestra se lacrarán y se sellarán para asegurar su inviolabilidad.

9.2.13.- Las muestras deberán ser transportadas y almacenadas en condiciones tales que no se modifiquen las características del ingrediente o producto alimentario.

9.2.14.- La Oficina Bromatológica competente dispondrá de un plazo máximo de 15 días hábiles, para expedirse respecto a la muestra recogida, los cuales podrán prorrogarse por 15 días hábiles más por razones técnicas.

9.2.15.- En caso de constatarse que el alimento no cumple alguna de las exigencias vigentes y una vez que el interesado ha sido notificado del resultado del análisis efectuado por la Oficina Bromatológica competente, dispondrá de un plazo de 10 días hábiles para apelar dicho resultado.

9.2.16.- En el caso del artículo anterior el responsable de la Oficina Bromatológica competente, deberá acceder a la realización de una análisis pericial que se llevará a cabo sobre la muestra testigo en custodia por parte de la Oficina Bromatológica competente en el laboratorio de la misma, en presencia del representante técnico de la empresa alimentaria.

9.2.17.- En la realización del análisis pericial se deberá operar con un procedimiento analítico oficial o del laboratorio bromatológico, acordado previamente entre ambas partes, cuyo protocolo haya sido redactado en formato normalizado y firmado por los representantes técnicos de la Oficina Bromatológica competente y de la empresa alimentaria.

9.2.18.- En el análisis pericial se labrará un acta pormenorizada de los detalles del mismo, la cual será firmada por los representantes técnicos intervinientes.

9.2.19.- Los gastos devengados por el análisis pericial serán de cargo del solicitante si su reclamo resultare infundado y, en caso contrario, corresponderá hacerse cargo de los mismos a la Oficina Bromatológica competente. Los honorarios del representante técnico de la empresa alimentaria serán siempre de su cuenta.

CAPITULO 10

Remate de Alimentos

SECCION 1

Disposiciones generales.

10.1.1.- Solamente se podrá proceder al remate de alimentos en subasta pública, provenientes de decomisos de Aduana, cuando la Oficina Bromatológica competente haya comprobado, en cada caso, que los mismos son genuinos de acuerdo con las disposiciones en vigencia y satisfagan los requisitos de rotulación.

10.1.2.- Lo establecido en el artículo anterior rige tanto para los alimentos nacionales como para los extranjeros, cualquiera sea su procedencia y el motivo por el cual han sido retenidos o decomisados.

10.1.3.- Sólo podrá rematarse alimentos elaborados que conserven intactos sus envases originales de fábrica, no permitiéndose el fraccionamiento dentro del local de la casa de remate.

10.1.4.- A tales efectos el rematador, que en este caso particular asume la responsabilidad legal con respecto a los alimentos a ser rematados, deberá obtener la habilitación correspondiente de la Oficina Bromatológica Municipal en cuya jurisdicción se llevará a cabo el remate. Dicha Oficina Bromatológica podrá solicitar los asesoramientos que estime pertinentes de otras Oficinas Bromatológicas competentes, cuando se trate de alimentos que entran en la órbita de competencia de las mismas.

10.1.5.- La solicitud de habilitación deberá ser presentada, con un plazo no inferior a 20 días hábiles previos a la fecha fijada para el remate. En dicha solicitud constará un inventario de los alimentos a rematar indicando: procedencia, naturaleza, marca, cantidad y tamaño de los envases.

10.1.6.- A los efectos de facilitar la inspección y posterior habilitación, los alimentos se agruparán en lotes separados del resto de la mercadería a rematar en la misma subasta.

10.1.7.- La Oficina Bromatológica competente contará con 15 días hábiles, desde el momento en que se efectuó la solicitud de habilitación, a los efectos de autorizar el remate.

10.1.8.- Cuando la Oficina Bromatológica Municipal competente no otorgue la habilitación correspondiente, los alimentos sobre los cuales haya recaído dicha resolución deberán ser destruidos.

10.1.9.- El envase de todo alimento que ha de subastarse deberá poseer, además de su rotulación original, un autoadhesivo que no cubra ninguna leyenda obligatoria, en el cual conste:

- a) la razón del remate;
- b) nombre y dirección del rematador;
- c) fecha de habilitación para el remate y Oficina Bromatológica que la concedió;
- d) fecha de remate.

10.1.10.- Asimismo el envase del alimento deberá ser inutilizado para la comercialización mediante una marca "R" hecha con tinta indeleble.

10.1.11.- La habilitación otorgada por la Oficina Bromatológica competente deberá exhibirse, en el momento del remate, junto con el inventario de los alimentos a rematar.

10.1.12.- Los locales que sean utilizados para subastar alimentos serán considerados como empresas alimentarias y deberán satisfacer, en lo pertinente, las condiciones exigidas para las mismas. A tales efectos la Oficina Bromatológica

competente que autoriza el remate, también deberá habilitar dicho local como depósito.

10.1.13.- En el caso en que luego del remate haya quedado un excedente que no se adquirió o no se retiró, el rematador deberá presentar una nueva solicitud de habilitación.

CAPITULO 11

Envasado de Alimentos

SECCION 1

Disposiciones generales.

11.1.1.- El envasado de alimentos se ajustará a las prácticas tecnológicas más convenientes e indicadas a fin de lograr la conservación de los mismos y su protección de agentes externos contaminantes, infestaciones o transformaciones peligrosas manteniendo sus condiciones de aptitud y su valor nutritivo.

11.1.2.- Prohíbese en el envasado, transporte, depósito o comercialización de productos alimenticios en general, la utilización de envases de cualquier tipo o naturaleza que no sean de primer uso.

Exceptuase exclusivamente de dicha prohibición:

- a) los envases de vidrio;
- b) los envases de plástico de capacidad superior a los dos kilogramos, cuando la empresa que los reutilice tenga un sistema de lavado adecuado;
- c) las bolsas y cajones destinados a contener tubérculos, cereales, cereales para procesar industrialmente, semillas, verduras, frutas y similares;
- d) cualesquiera otros envases que a juicio de la Comisión Técnica Permanente puedan ser excepcionalmente habilitados para segundo uso, siempre que el material de que estén elaborados, así como su posterior higienización, aseguren la sanidad del producto a contener.

11.1.3.- Todo envase y sus correspondientes tapas o cierres deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización así como aislados de cualquier tipo de contaminación o causas de alteración del producto alimenticio que contengan (calor, humedad, luz solar directa, etc.).

11.1.4.- Las firmas que se dediquen a recuperar envases de vidrio dispondrán de un sistema de lavado con agua potable fría y caliente y el lavado se realizará con soda cáustica o detergente a temperatura superior a 60° C y con un enjuague final con vapor o agua clorada, según lo disponga la Oficina Bromatológica.

11.1.5.- El lavado de damajuanas se efectuará por medio de picos inyectoros de agua, agua caliente o soda caliente, según disposiciones que en cada caso dicte la Oficina Bromatológica.

11.1.6.- Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios y sus correspondientes materias primas no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

11.1.7.- No se permitirá acopio de envases lavados, salvo que se empaquen inmediatamente de forma tal que no pueda penetrar el polvo ni agentes contaminantes. La autoridad competente determinará las condiciones y otorgará la autorización de los procedimientos de empaque de envases lavados.

11.1.8.- Queda prohibido utilizar, para contener sustancias alimenticias y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles con los mismos. Queda prohibido, también, cerrar los recipientes de productos alimenticios con tapones ya usados y envasar productos industriales en recipientes de productos alimenticios.

11.1.9.- Prohíbese llenar envases por el procedimiento de inmersión en el alimento que deban contener.

11.1.10.- Los establecimientos elaboradores o expendedores de alimentos no podrán retener ni mantener en depósito envases que no puedan ser perfectamente lavados o que contengan restos y adherencias de difícil eliminación.

11.1.11.- Los envases característicos o exclusivos de productos alimenticios no podrán ser utilizados comercialmente para otros fines que los específicos de cada uno de ellos. Se reputarán "Envases Exclusivos de Productos Alimenticios" todos aquellos cuya forma, color, dibujos, signos o leyendas los caractericen como propios de determinados alimentos, destinados al consumo y libre comercialización. Bastará para esta calificación que las características objetivas de tales envases los identifique como propios de un producto alimenticio, aunque los mismos carezcan de rotulación indeleble.

11.1.12.- Autorízase el reemplazo del aire contenido en los envases herméticos en general, por gases inertes tales como nitrógeno, dióxido de carbono u otros productos, previamente autorizados por la Comisión Técnica Permanente.

CAPITULO 12

Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario

SECCION 1

Cometidos.

12.1.1.- Créase una Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario con carácter normativo y asesor de control alimentario que funcionará en el ámbito del Congreso Nacional de Intendentes.

12.1.2.- Los cometidos de dicha Comisión serán los siguientes:

- a) proponer las derogaciones, correcciones o ampliaciones a la presente ordenanza con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de la misma;
- b) recomendar a las Oficinas Bromatológicas Municipales los mecanismos para el estudio de métodos de muestreo y control de genuinidad de alimentos que podrán adoptarse como métodos y técnicas con carácter oficial o de uso obligatorio por los organismos de control.
- c) asesorar a su requerimiento a las oficinas municipales en lo relacionado con la aplicación e interpretación de este cuerpo de normas.

12.1.3.- Las acciones a que se refieren los artículo anteriores podrán realizarse:

- a) por iniciativa propia de la Comisión Técnica Permanente;
- b) por solicitud expresa de sectores empresariales o de titulares de empresas alimentarias específicas;
- c) por solicitud de representantes de asociaciones científicas o de consumidores;
- d) por iniciativa de Oficinas Bromatológicas, cátedras universitarias u otros organismos oficiales.

12.1.4.- En todos los casos las modificaciones serán generales para el mismo tipo de empresas alimentarias.

SECCION 2

Integración.

12.2.1.- La Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario estará integrada por delegados técnicos en alimentos designados por el congreso Nacional de Intendentes.

12.2.2.- Cuando lo estime necesario, esta Comisión podrá requerir la colaboración de especialistas o instituciones, así como integrar subcomisiones de trabajo.

12.2.3.- La Comisión contará con una Secretaría Técnica Permanente integrada por técnicos expertos en control alimentario y personal de apoyo administrativo.

12.2.4.- La Comisión designará cada año de entre sus miembros la persona que la presidirá durante ese lapso.

12.2.5.- En los tres meses siguientes a su instalación esta Comisión reglamentará su funcionamiento.

CAPITULO 13

Penalidades

13.1.1.- Las infracciones a las disposiciones de la presente ordenanza, serán pasibles de una o más de las siguientes sanciones, sin perjuicio de las disposiciones pertinentes del Código Penal:

- a) multas que van desde 5 U.R. (Unidades Reajustables) hasta 50 U.R., de acuerdo a la gravedad, cantidad de reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción: dichas multas se podrán aplicar en forma reiterada en los casos en que no se cumplieren las medidas intimadas por la Oficina Bromatológica Municipal;
- b) decomiso de alimentos, ingredientes, envases y útiles alimentarios;
- c) suspensión de funcionamiento de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o expendio, la que deberá figurar en leyenda con caracteres bien visibles en la parte exterior del local;
- d) remoción de instalaciones de puestos callejeros y de vehículos de expendio;
- e) publicación escrita del nombre y demás datos del infractor y de la naturaleza de la infracción en por lo menos un medio de prensa de amplia difusión en la zona.

13.1.2.- Cuando se incurriere en infracciones graves, según lo dispuesto en esta ordenanza se aplicarán además de las sanciones pecuniarias previstas en el artículo 13.1.1. a), las previstas en los literales b), c), d) y e) de dicho artículo, según corresponda.

13.1.3.- Puede ser motivo de clausura y se considera falta grave, la falta de higiene y el incumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas por la presente ordenanza en establecimientos, vehículos de transporte, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesos alimentarios, así como la falta de higiene personal de obreros, empleados o patrones.

13.1.4.- Puede ser motivo de decomiso, la elaboración, expendio, transporte o depósito, de sustancias o productos alterados, adulterados, contaminados, falsificados, nocivos o que presenten infestaciones por ácaros o ectoparásitos de cualquier naturaleza.

13.1.5.- Se considera falta grave y es motivo de clausura la utilización de aguas contaminadas o peligrosas.

13.1.6.- Se considera faltas graves y son motivo de decomiso:

- a) expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos considerados patógenos o que por su cantidad o calidad, a juicio de la Oficina Bromatológica competente indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene, o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos o microorganismos cuyo número supere las cantidades fijadas como límites máximos admisibles en las reglamentaciones vigentes, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 13.1.3.
- b) existencia de productos, envasados o no, útiles alimentarios, impresos, rótulos, cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las prescripciones contenidas en las normas bromatológicas vigentes; en este caso además de inutilización o decomiso, se aplicará sanción pecuniaria.

13.1.7.- Se considera faltas graves y serán pasibles de la máxima sanción pecuniaria además de las sanciones que correspondan a juicio de la Oficina Bromatológica competente, de acuerdo a lo previsto en el artículo 13.1.1., las siguientes:

- a) presencia en cualesquiera de las instalaciones o vehículos a que se refieren las presentes normas, de personas que padecen enfermedades transmisibles o de enfermos expresamente inhabilitados por cualquier autoridad sanitaria nacional o departamental o afectados por procesos infecto-contagiosos;
- b) violación de la clausura de locales alimentarios o de la intervención de alimentos o envases retenidos por la Oficina Bromatológica competente, así como su transporte, venta o utilización de cualquier forma.
- c) reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido últimamente.

13.1.8.- Se considera falta grave y es motivo de cierre y decomiso la utilización o comercialización de carne o leche proveniente de animales no declarados aptos por la inspección veterinaria oficial.

13.1.9.- Además de las indicadas en los artículos precedentes se considera faltas pasibles de las sanciones previstas en el artículo 13.1.1., las siguientes:

- a) resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación, así como la comisión de cualquier acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de los mismos;
- b) mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones de esta ordenanza;
- c) la presencia o existencia de animales que por su especie o cantidad se consideren reñidos con las normas higiénicas, en vehículos de transporte,

plantas de elaboración, depósitos o en cualquiera de las dependencias del establecimientos que comercialice o elabore alimentos;

- d) tenencia de envases con tapas o cierres violados en comercios alimentarios o vehículos de transporte, correspondientes a cualquier producto alimenticio que no pueda fraccionarse fuera del establecimientos elaborador;
- e) transporte, depósito o venta de alimentos o ingredientes procedentes de establecimientos no habilitados;
- f) falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos;
- g) presencia de productos en el local de una empresa alimentaria que puedan ser considerados adulterantes de los alimentos que se elaboran en él.

13.1.10.- Además de las penalidades señaladas en esta capítulo, en los casos que corresponda, se deberá remitir los antecedentes a la Justicia Penal.

13.1.11.- A los efectos de la aplicación de las sanciones previstas en este capítulo, se entiende que:

- a) todo alimento o ingrediente alimentario que se encuentre en un local de una empresa alimentaria, está destinado a la utilización o comercialización; se exceptúan productos que se encuentren en pequeña cantidad para ensayos de laboratorio con autorización de la Oficina Bromatológica competente.
- b) toda persona que se encuentre en un local de elaboración de alimentos o de despacho al público, es funcionario de la empresa y está sujeta a la reglamentación vigente.

13.1.12.- La responsabilidad del incumplimiento de las normas de esta ordenanza será:

- a) de los fabricantes o importadores de los alimentos en infracción a la legislación bromatológica vigente, o de los propietarios o titulares de fábricas, comercios o vehículos de transporte de productos alimenticios en los cuales se constate transgresiones a este cuerpo de normas;
- b) de poseedores o tenedores a cualquier título de alimentos en infracción, cuando su alteración sea manifiesta y fácilmente apreciable, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente;
- c) los tenedores a cualquier título de alimentos en infracción cuando no se identifique claramente en el envase al fabricante o importador, o esté abierto el envase de donde se extraiga la muestra, o la venta se efectúe en forma fraccionada o se trate de productos que carezcan de la habilitación y registro correspondiente.

CAPITULO 14

Vigencia e Interpretación de la Ordenanza

SECCION 1

Aspectos generales.

14.1.1.- Las disposiciones de la presente ordenanza regirán en toda la Jurisdicción departamental después de transcurridos 60 días hábiles de su aprobación.

14.1.2.- Se fija un plazo máximo de 120 días hábiles a partir de la aprobación de la presente ordenanza a los efectos que las Oficinas Bromatológicas competentes establezcan los plazos, las condiciones y las formas para dar cumplimiento a los trámites establecidos en el Capítulo 2, Sección 1 y Capítulo 9, Sección 1.

14.1.3.- Para el caso particular de la entrega de muestras en el momento del trámite de habilitación de alimentos, así como en el caso de los plazos establecidos para las resoluciones sobre registro de alimentos las Oficinas Bromatológicas competentes podrán modificar los mismos de acuerdo a sus posibilidades.

14.1.4.- Deróganse todas las disposiciones municipales que se opongan a la presente ordenanza.

14.1.5.- Disposiciones transitorias: Todas las normas precedentes que refieran a panaderías, heladerías y carnicerías no entrarán en vigencia hasta tanto no se derogue en forma expresa la reglamentación vigente para cada una de dichas materias.

Fuente: Ordenanza de Contralor Alimentario para el Departamento de Soriano aprobado por la Junta Departamental por decreto N° 367 de 15 de julio de 1994 y por decreto N° 1.678 de 26 de julio de 1994 de la Intendencia Municipal.

Capitulo Digesto II - Otras Disposiciones Vigentes
(artículo 14.1.5 de la Ordenanza de Contralor Alimentario para el
Departamento de Soriano)

PARTE LEGISLATIVA

I)- Reglamentación sobre funcionamiento de establecimientos de Panaderías, Confiterías, Reposterías y Afines, Vendedores o Repartidores y Comercios dedicados a la Comercialización de Productos provenientes de esas Dependencias.

Artículo 1.- La elaboración, facturación y/o comercialización de productos de Panaderías, Confiterías y Reposterías se regirá en lo pertinente por la presente por Reglamentación.

Capitulo I.

Confiterías, Reposterías y Afines.

Artículo 2.- La elaboración de masas, tortas y confituras y similares, se ajustará estrictamente a las normas que limitan y/o prohíben el uso de aditivos, saborizantes, aromatizantes y colorantes, para confitados o adornos sólidos de azúcar en el exterior de tortas, bizcochos, postres bombones, etc.

Artículo 3.- Los locales para esta actividad, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) CUADRA: Correctamente pintada, de madera que permita un fácil lavado en techos y paredes, evitándose la acumulación de polvo, así como producción de hongos.

El piso será liso, de fácil lavado, que a la vez evite acumulación de polvo y restos de masa y/o harina.

Poseer pileta con correcto desagüe, para lavado de útiles de trabajo empleados en la elaboración.

Agua potable procedente de la red pública.

Maquinaria en perfectas condiciones de funcionamiento.

Útiles de trabajo: Torno liso sin rajaduras, palas, tablas, etc. en condiciones de uso y en forma higiénica.

Horno en correctas condiciones.

Chimenea y/o extractor en condiciones.

Depósito y placares para conservar alimentos o materias primas en condiciones de higiene (pintura, techos, paredes, pisos y aberturas).

Aberturas con su correspondiente malla de protección contra la entrada de insectos.

- b) DESPACHO: Pintado en iguales condiciones que lo expresado para la Cuadra.

Mostradores, mesas exhibidoras, en condiciones de higiene.

Mampara protectora colocada delante de los productos puestos en mesas o mostrador, para evitar el contacto directo del público (aliento, tocar, etc.) así como de la contaminación ambiental (aire, polvo, sol, etc.)

Adoptar las medidas para evitar la presencia de insectos.

Mantener en vitrinas refrigeradas exhibidoras, no más del tiempo máximo exigido para sus productos, evitándose la descomposición.

Colocar cortinas protectoras en la entrada del establecimiento.

Empleo de pinzas y otros medios como bolsa de nylon en la mano cuando se despacha el producto.

Capítulo II.

Establecimientos de Panaderías.

Artículo 4.- Los establecimientos de Panaderías se regirán por las disposiciones que se expresan a continuación, en cuanto a elaboración, locales, reparto y condiciones de las demás dependencias.

- a) CUADRA. Pintada de manera que permita un fácil lavado de sus paredes, pisos, techos, así como evitar la producción de hongos.

El amasado de pan deberá efectuarse mecánicamente.

La maquinaria que se emplee en el establecimiento deberá ser por sistema eléctrico, salvo en aquellos casos que corresponda trabajo manual en la elaboración, o en el preparado de la masa.

Evitar la acumulación de polvo, restos de masa en pisos, mesas, etc. dejando todo en forma higiénica una vez finalizada cada jornada de trabajo.

Agua potable para la elaboración del pan.

Pileta con correcto desagüe.

La maquinaria separada lo suficiente de las paredes para evitar inconvenientes y como medida de seguridad del obrero.

Aberturas lo suficientemente protegidas con malla para evitar la entrada de insectos.

Chimenea correcta y a una altura de tres (3) metros sobre el nivel de la casa colindante mas cercana.

Torno liso y sin rajaduras.

Adecuar la estufa para leudar, depósito para brasas.

- b) DESPACHO: El despacho deberá estar pintado de manera que permita un fácil lavado y a la vez evitar la acumulación de polvo. Etc.

Mostrador liso, sin rajaduras.

Vitrinas y estanterías donde se coloca el pan o facturas; mantenerlas siempre limpias y protegidas contra insectos.

Si no se contara con personas encargadas exclusivamente para cobrar, utilizar pinzas o protegerse la mano con una bolsa de nylon, toda vez que se despache el producto.

La entrada al establecimiento deberá estar protegida con cortina u otro medio adecuado.

Capítulo III.

Repartidores.

Artículo 5.- Los repartidores de pan, cualquiera sea su categoría y que se provean de panaderías habilitadas, deberán ajustarse a las siguientes normas:

- a) Registrar su inscripción en la Oficina del departamento de Higiene.

- b) Estar munido de Carné de salud vigente en todo momento.
- c) Vestir correctamente, ajustándose a las normas de higiene.
- d) Transportar el producto en canastos forrados, cajones cerrados y otros medios debidamente autorizados por el Departamento de Higiene.
- e) Para el manipuleo del pan deberán cubrirse la mano con bolsa de nylon, de manera que no tenga contacto directo con el producto.
- f) Cuando se trate de repartidores que llevan el pan a los comercios, éstos deberán estar autorizados para su venta, caso contrario, está obligado a no dejarle el producto.
- g) Para su identificación como habilitado para el reparto, estará provisto de un permiso identificador, proporcionado por la Oficina competente.
- h) Los repartidores clandestinos que sean sorprendidos por los Inspectores de la Oficina competente, se harán pasibles de la incautación del producto y útiles de trabajo, sin derecho a reintegro de lo decomisado.

Capítulo IV.

Almacenes, Provisiones, Despensas.

Artículo 6.- Los almacenes, provisiones, despensas, que se dediquen a la comercialización de productos de facturas de panaderías, deberán contar con una parte de su establecimiento debidamente acondicionado para la venta, evitándose el contacto con los demás artículos que se tengan en el comercio.

Artículo 7.- El pan y factura deberá colocarse en vitrinas o estanterías debidamente protegidas contra el contacto de insectos.

Artículo 8.- La persona encargada de la venta, deberá cubrirse la mano con una bolsa de nylon para su despacho y no se utilizará la misma balanza que la empleada en la comercialización de otros productos del local.

Artículo 9.- Deberán solicitar autorización ante la Oficina competente para la venta de pan y factura, la que otorgará el permiso siempre que se ajuste a las normas antes mencionadas.

Artículo 10.- Dispondrán de una nómina de repartidores autorizados para la venta de esos productos, procedentes de panaderías habilitadas.

Capítulo V.

Sucursales de Panaderías.

Artículos 11.- Las sucursales de Panaderías, deberán contar con un local que reúna las mismas condiciones que lo mencionado para despachos de panaderías y no tendrán comunicación directa con otras dependencias destinadas a la familia (dormitorio, cocina, etc.).

Artículo 12.- Deberán contar con el Permiso de la Panadería de donde proviene el producto que allí se comercialice, requisito indispensable para ser habilitado.

Artículo 13.- En lo que respecta a manipulación del producto, vestimenta y Carne de Salud se regirán por las disposiciones de la presente Reglamentación.

Capítulo VI.

Disposiciones Generales.

Artículo 14.- El depósito de harina y otros productos de uso de los establecimientos para la elaboración de sus facturas deberá mantenerse correctamente pintado, buen estado del piso, techos, paredes y aberturas. La harina debe colocarse en tarimas a 30 (treinta) centímetros sobre el nivel del suelo.

Artículo 15.- Los gabinetes higiénicos, baños y vestuarios cumplirán las exigencias reglamentarias vigentes y no estarán en comunicación directa con los lugares donde se destina a elaboración y/o manipulación de alimentos.

Artículo 16.- Las duchas para el personal obrero deberán estar provistas de agua caliente.

Artículo 17.- En los servicios higiénicos existirán lavabos provistos de jabón, toallas descartables y lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

Artículo 18.- La instalación eléctrica de los establecimientos será empotrada o exterior perfectamente recubierta por caño aislante y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y en lo posible evitar que los adosados al techo corran por encima de mesas, tachos y otros utensilios de manipulación de alimentos.

Artículo 19.- Los locales deberán estar bien iluminados y ventilados natural y/o artificialmente.

Artículo 20.- Los locales que se utilicen para la elaboración y venta estarán separados de aquellas partes que se empleen como vivienda del personal o para asiento de otras reparticiones que se consideren contaminantes a juicio de la oficina competente.

Artículo 21.- En el establecimiento no se permitirá la existencia de una fuente de agua no potable, ya que esta calidad de agua no podrá utilizarse para ningún uso alimentario.

Artículo 22.- Los vehículos destinados a transportar el producto deberán estar cerrados con los accesorios para contener o colocar el pan o factura, de fácil higienización. Deberán estar autorizados por la Oficina competente y lucirán la leyenda “Transporte de Alimentos- Pan y Facturas”

Artículo 23.- En cada establecimiento se dispondrá de recipientes adecuados para verter los residuos y basuras y estarán provistos de tapa apropiada, siendo de material que sea de fácil higienización.

Artículo 24.- No se deberá acumular pan o factura vieja dentro del establecimiento, ya que esto trae aparejado la contaminación del ambiente.

Artículo 25.- El pan que se destine para rallar deberá ser acondicionado en un local no directo con el de elaboración y se utilizará dentro del tiempo máximo permitido para su permanencia. Para su venta deberá estar rotulado y cerrado herméticamente. No se permitirá su comercialización si no se ajusta a estas normas, así como no se autorizará su venta si no procede de panaderías, únicas habilitadas para su elaboración.

Artículo 26.- No se permitirá la presencia de personas ajenas a los establecimientos dentro de la Cuadra o Despachos en horas de Trabajo.

Artículo 27.- El Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Soriano entregará a los propietarios de panaderías nóminas de los almacenes, provisiones, despensas y similares, así como de los repartidores autorizados para la venta o distribución de sus productos, comunicando las modificaciones que en ellas se produzcan.

Artículo 28.- Los propietarios y personal a sus dependencias de los establecimientos mencionados en la presente Reglamentación, deberán contar en todo momento con el Carné de Salud Vigente. No se permitirá la entrada o ingreso un obrero sin la exigencia del Carné de Salud reglamentario.

Artículo 29.- a)- Los propietarios de panaderías deberán efectuar un severo control en el empleo de bromatos o mejoradores utilizándolos en los mínimos niveles permitidos.

b)- Cada propietario de panadería deberá instalar en la cuadra un mueble con llave donde serán almacenados todos los productos que se utilicen en la elaboración de pan o factura, que por su mal uso puedan ser peligrosos para la salud, como por ejemplo: bromatos, mejoradores, colorantes sintéticos, etc., debiendo estar claramente rotulados.

c)- En todos los casos el directo responsable del uso de los productos allí depositados, será el titular de la firma, no permitiéndose bajo ningún concepto que los mismos se encuentren fuera de dicho lugar de ubicación.

(*)

Artículo 30.- Los propietarios de panaderías tratarán siempre de mantener en forma limpia la maquinaria y todo implemento utilizado en la elaboración.

Capítulo VII.

Penalidades.

Artículo 31.- Toda transgresión a cualquiera de los artículos comprendidos en la presente Reglamentación, serán sancionados de acuerdo a lo que determina a este Capítulo, teniéndose presente a la gravedad de cada infracción.

Artículo 32.- Las multas variarán según el tipo de infracción y se penarán indistinta o concurrentemente:

- a) Con multa mínima de N\$ 1.000 (Nuevos pesos un Mil), hasta el máximo que autorice la ley.
- b) Prohibición de expendio del producto.
- c) Decomiso del producto.
- d) Suspensión temporaria o definitiva del permiso municipal.
- e) Retención de los útiles de trabajo (en el caso de repartidores hasta regularizar el pago de la multa aplicada).
- f) Publicación del nombre del infractor y motivo de la sanción.

Artículo 33.- Tratándose de infracciones previstas en el Código Penal se remitirán los antecedentes a la Justicia, sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan.

Artículo 34.- Las situaciones no previstas en la presente reglamentación estarán contempladas y se regirán por el Reglamento Nacional de Bromatología vigente.

Artículo 35.- Otorgase un plazo de treinta (30) días para que los establecimientos involucrados en la presente Reglamentación, así como aquellas personas dedicadas a su comercialización, se ajusten a las Normas determinadas en la misma.

Artículo 36.- Cumplido el plazo establecido, la Oficina competente procederá a efectuar un estricto contralor y adoptará las medidas que en cada caso corresponda.

Fuente: Decreto N°. 1319 de 07.08.1985.

Decreto 2.360 de 23.11.1992.

Nota: Ver Ordenanza de Contralor Alimentario para el Departamento de Soriano, Decreto 1678 del 26.07.1994 (artículo 14.1.5) y Decreto del Poder Ejecutivo N°. 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional).

(*) Redacción dada por Decreto de la Junta Departamental N° 986 de 06.11.1992 y 2.360 de 23.11.1992 del Intendente Municipal.

II)- Manipulación y Venta de Helados.

Artículo 1.- CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL

Las características del local de heladerías serán las siguientes:

- Superficie: No menor de 8 m² (ocho metros cuadrados) destinados exclusivamente a la venta y manipulación de helados.
- Deberán estar totalmente separados de otros locales comerciales o domésticos con paredes o mamparas de techo a piso, debiendo cumplir los siguientes requisitos:
 - a) Los pisos serán lisos, impermeables, sin deterioros y fácilmente lavables. Se prohíbe el uso de rejillas de madera u otro material para el tránsito de personas.
 - b) Paredes perfectamente lavables (pintura lavable, baldosines, etc.). Las cañerías de cualquier tipo deberán ser embutidas.
 - c) Los techos serán lisos, de mampostería perfecta y uniforme, pintados y limpios.
 - d) Para el lavado de manos y útiles: se dispondrá de grifos y pileta destinada exclusivamente para ese fin. El agua será potable y las aguas servidas deberán tener el destino adecuado.
 - e) Deberá contar con gabinete higiénico para uso del personal, sin comunicación directa con el local de venta.

Artículo 2.- CONSERVACIÓN DE HELADOS

- a) La conservación de helados deberá realizarse en conservadoras aptas para mantener temperaturas inferiores a menos de 8° C (ocho grados bajo cero), y serán destinados exclusivamente para tal fin.
- b) Las conservadoras estarán ubicadas a una distancia no menos de 2 (dos) metros de las aberturas exteriores del local.

Artículo 3.- MANIPULACIÓN DE HELADOS

- a) Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto de agentes externos tales como: Polvo, aire viciado, zona de circulación de público y otros que a juicio del Servicio Bromatológico representen un peligro o riesgo para la salubridad.

- b) Prohíbese manipular los envases comestibles (barquillas, etc.), sin aislar los mismos de las manos del expendedor, por medio de servilletas de papel u otro medio.
- c) Los envases envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aislados de toda contaminación asimismo las cucharitas que serán descartables y de primer uso, estarán envueltas por unidad en forros o sobres adecuados.

Artículo 4.- PERSONAL.-

- a) Se deberá contar con personal suficiente para asegurar que la persona que despacha no maneje dinero. Se considera falta grave que la misma persona que despacha helados, maneje dinero.
- b) El personal será debidamente instruido a fin de proceder en forma idónea al fraccionamiento de los helados, de modo de asegurar una perfecta higiene en esa tarea.
- c) El personal afectado a la heladería deberá estar adecuadamente uniformado (delantal limpio, gorro y cofia). Deberá tener Carne de Salud vigente.

Artículo 5.- TRASLADO DE HELADOS.- El transporte de helados desde la fábrica hasta las heladerías se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin por el Servicio de Bromatología. El helado será sometido permanentemente a una temperatura inferior a menos 8° (8° bajo cero).

Artículo 6.- PROCEDENCIA DE HELADOS.- La procedencia del helado deberá estar debidamente especificada y visible.

Artículo 7.- PENALIDADES.- Las infracciones a la presente, serán penalizadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Nro. 5957 Capítulo 23.

Fuente: Decreto de Junta Departamental 120 de 13.03.1992 y Resolución N° 617 del Intendente Municipal de fecha 31.12.1992.

NOTA: Ver en lo pertinente la Ordenanza de Contralor Alimentario para el Departamento de Soriano, Decreto 1678 del 26.07.1994, artículo 14.1.5.

III)- Ordenanza sobre Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías

A- Disposiciones Generales

Artículo 1.- La habilitación y funcionamiento de las carnicerías en todo el departamento de Soriano deberá ajustarse a lo que se determina en la presente

ordenanza y su reglamentación. A estos efectos se entiende por Carnicería todo comercio donde expenden carnes y menudencias al público al por menor.

Las carnicerías podrán también expender productos cárnicos que provengan de establecimientos autorizados por el Ministerio de Agricultura y Pesca, conforme a disposiciones del decreto 831/85. No se permitirá la existencia ni la venta de aves u otros animales vivos.

Artículo 2.- Las carnicerías que se instalen en el futuro deberán solicitar la habilitación correspondiente de acuerdo a las normas que establezca la reglamentación que dicte la Intendencia presentando:

- a)- Datos del o los titulares completos.
- b)- Ubicación física del inmueble Sede de la misma.
- c)- Plano a escala 1/50 y memoria descriptiva del local e instalaciones con copia.
- d)- Determinación de la cantidad máxima de carne que estiman comercializar.
- e)- Constancia de inscripción del comercio en el Registro Unico de Contribuyentes de la Dirección General Impositiva, y en el Banco de Previsión Social.

Artículo 3.- Crease el Registro de Carnicerías, en el que deberán inscribirse todas las Carnicerías que funcionen en el Departamento. La inscripción en el mismo se hará mediante declaración jurada firmada por el o los titulares, debiendo presentar en el acto de la inscripción constancia de la inscripción del comercio en el Registro Unico de Contribuyentes de la Dirección General Impositiva. A partir de su registro el establecimiento quedará autorizado para funcionar.

Las carnicerías ya existentes contarán con un plazo de sesenta días a partir de la entrada en vigencia de la presente ordenanza para inscribirse en el Registro de Carnicerías. Vencido el plazo antedicho serán clausuradas.

Artículo 4.- La cantidad máxima a comercializar estará adecuada a la capacidad de la cámara frigorífica de la carnicería o a la inexistencia de la misma, y a las dimensiones de su local de venta. Este, a su vez, deberá permitir con la necesaria comodidad, la ubicación de las sierras, balanzas, mesas, ganchos y demás implementos necesarios para la comercialización de la carne, y para la ubicación del público que concurra a adquirirla.

B- Disposiciones para Carnicerías Clase A

Artículo 5.- Los locales serán construidos de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas, y los pisos de mosaicos u otros materiales similares. La baldosa vidriada podrá ser

sustituida parcial o totalmente por mármol blanco, acero inoxidable, estuque impermeable, o por enduido pintado con esmalte de color blanco, siempre que se trate de partes que disten por lo menos dos metros del suelo.

Artículo 6.- El salón destinado al expendio de carne, deberá de disponer de una superficie de 30 metros cuadrados como mínimo. Las aberturas serán metálicas, y las gancheras de material inoxidable, perfectamente pulidos y exentos de toda pintura. Toda vez que se proceda a refacciones en los locales, deberán ceñirse a las exigencias de esta ordenanza.

Artículo 7.- Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado, acero inoxidable, azulejos o cerámica vidriada, sobre soportes de mampostería cubiertos con el mismo material de revestimiento de las paredes. El espacio inferior quedará libre en toda su extensión.

En el mostrador, del lado del despachante, podrá colocarse una faja de madera desmontable sin pintar, de un ancho no mayor de 15 centímetros.

Las reses que se depositen en la carnicería, deberán colgarse de manera que queden distantes del piso por lo menos 50 centímetros.

Artículo 8.- La altura mínima de los locales será de tres metros, cincuenta centímetros. Sus frentes presentarán aberturas a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso del público. También contarán con aberturas opuestas a las anteriores, de dimensiones y posición apropiada, para asegurar una renovación suficientemente eficaz del aire. En el conjunto constituido por los locales que integran la carnicería, no podrán formar parte ninguna habitación ni dependencia privada. Tampoco podrán tener puertas de comunicación con viviendas, comercios, o espacios privados.

Cuando el cubaje del salón exceda de ciento diez metros cúbicos, podrá autorizarse su uso con alturas inferiores a tres metros cincuenta centímetros, pero no menos de tres metros. El cubaje establecido se tomará con exclusión de los ambientes complementarios: cámara, depósito, vestuario y gabinete higiénico.

Artículo 9.- Tanto para la parte constructiva, como para las instalaciones interiores, los locales presentarán en su forma y disposiciones la mayor sencillez. Deberán destinar por lo menos un treinta por ciento del área del comercio para la permanencia y desplazamiento del público. Los ángulos formados por las paredes entre sí, y por estas con el piso y el techo, serán sustituidas por superficies curvas.

Artículo 10.- Los locales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.

Artículo 11.- En lugar visible del local, deberá existir una pileta de lavar, de loza, gres enlozado, o acero inoxidable, de una longitud no menor de sesenta centímetros, y provista de grifo con rosca y válvula. La pileta se podrá instalar adosada a la pared por uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.

Artículo 12.- Para los residuos, se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija.

Artículo 13.- Anexo al local de ventas, y comunicando con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar con un sumidero sifoide en el piso, un lavatorio amplio, y un W.C.

También existirá un vestuario con una dimensión no mayor a 1.50 metros de lado.

Artículo 14.- Todas las aberturas de ventilación del salón contarán con eficaces protecciones de tejidos anti-insectos. El acceso al comercio desde la calle se hará por medio de puertas vaivén, que no deberán afectar la fácil y amplia entrada del público, ni la adecuada ventilación e iluminación.

Artículo 15.- Los locales de venta de carne instalados en los mercados, deberán reunir las condiciones constructivas que permitan catalogarlos como aptos para ese fin, a criterio de la Intendencia Municipal de Soriano, los sectores de venta de carne de los autoservicios (supermercados) deberán adaptarse a las exigencias básicas establecidas en las presentes disposiciones.

Artículo 16.- En todo local de venta de carne podrá existir una Cámara Frigorífica autoprodutora de frío, con capacidad mínima para contener una res fraccionada. En caso de no existir cámara, se exigirá la presencia de heladera con la capacidad mínima antedicha.

Los comerciantes carniceros deberán tomar las debidas providencias para asegurar que los eventuales sobrantes de productos cárnicos que no fueron comercializados al término de cada jornada de trabajo, tengan cabida en su cámara frigorífica o heladera.

Artículo 17.- Los locales y demás implementos de las carnicerías, serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

En caso de deterioro, deberán ser reparados de inmediato.

Artículo 18.- En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación solo podrá utilizarse agua potable. En las zonas servidas por O.S.E., se empleará esta para todo uso, quedando prohibida la utilización provenientes de pozos, aljibes, manantiales, u otros orígenes, los que serán definitivamente clausurados. Se exceptúan los casos de carnicerías emplazadas en zonas no servidas por O.S.E., las que deberán realizar análisis anual del agua de la fuente empleada, a través del Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Soriano.

Artículo 19.- Será obligatorio adoptar medidas de lucha contra las moscas, mosquitos, y otros insectos, así como también contra los roedores. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales dentro de los locales de las carnicerías.

Artículo 20.- Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales, de sus pisos y paredes, así como todos los aparatos, utensilios, y demás materiales, se efectuará diariamente.

Artículo 21.- Donde exista red de alcantarillado, las carnicerías no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. Cuando no exista red cloacal, será obligatorio utilizar sistema de depuración de aguas servidas.

Artículo 22.- Los comercios de venta de carne, deberán utilizar balanzas, en perfecto estado de funcionamiento, que permitan al público verificar la exactitud del peso.

Artículo 23.- El Certificado de Habilitación e Inscripción en el Registro de carnicerías, deberá ser colocado en un lugar visible. Los precios de venta de los productos cárnicos y envases serán expuestos al público, en caracteres y lugares bien visibles en el interior del comercio y por ese solo hecho, será obligatorio el cumplimiento de los mismos por parte del vendedor.

Artículo 24.- El personal destinado a los comercios de carnicerías, cualquiera sea su función o actividad, deberán poseer carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes, el cual deberá ser renovado anualmente. Dicho personal deberá hallarse en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color blanco (gorro, trajes y delantales) en perfecto estado de aseo y conservación.

Artículo 25.- Todo cambio en la titularidad del comercio deberá ser registrado en el Registro de Carnicerías. En el caso de que el local no reúna el metraje y/o cubaje exigidos en la presente Ordenanza, la División Arquitectura podrá dar la correspondiente autorización, siempre que la diferencia no exceda el 20% de las medidas correspondientes, y que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios.

C - Disposiciones para Carnicerías Clase B

Artículo 26.- Se entiende por expendio de carne único en la zona, todo local en que se comercialice carne o menudencias al público al por menor, y que este ubicado en una población, localidad, o zona en que no este instalada a menos de 3.000 metros una carnicería Clase A.

En el caso de que se instale a menos de 3.000 metros una carnicería Clase A, la habilitación caducará en el plazo de dos años a partir de la notificación del Instituto Nacional de Carnes, y de la Intendencia Municipal de Soriano.

Artículo 27.- Aparte de los recaudos exigidos en el artículo 2 de la presente Ordenanza, se deberá presentar Plano de Ubicación indicando: caminos, centros poblados, y sus distancias respectivas.

Artículo 28.- Una vez otorgada la habilitación, el comercio será inscripto en el Registro de Carnicerías de Soriano, y en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el Instituto Nacional de Carnes.

Artículo 29.- Los expendios de carnes únicos en la zona (Carnicerías Clase B) deberán reunir las características que a continuación se indican:

1.- LOCAL DE VENTAS.

1.1.- Deberá tener una superficie mínima de 12 metros cuadrados, siendo uno de los lados no inferior a 3 metros.

1.2.- La distancia mínima (promedio) entre piso y cielorraso será de 2.50 metros.

1.2.- Paredes

1.2.1.- Serán de mamposterías y estarán revestida hasta una altura de 2 metros con material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a golpes, inalterable, y de color blanco.

1.2.2.- Por encima de esa altura deberán estar pintadas de color blanco.

1.2.3.- En la unión las paredes y el piso, y paredes entre sí se confeccionará ángulo sanitario.

1.3.- Techo

1.3.1.- Será de hormigón (pintado de blanco), chapas autoportantes, u otros sistemas constructivos de materiales inalterables.

1.4.- Cielorraso

1.4.1.- Será de material impermeable de fácil limpieza y desinfección, inalterable y de color blanco.

1.5.- Piso

1.5.1.- Será de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los golpes, e inalterable.

1.5.2.- Su nivel estará por encima del correspondiente al predio.

1.5.3.- Poseerá una pendiente de 1,5 % hacia un desagüe provisto de reja removible.

1.6.- Aberturas

1.6.1.- Contará de puerta exterior tipo vaivén, con malla anti-insectos. La interior será metálica y con vidrio.

1.6.2.- Las ventanas, de ser móviles, dispondrán de la debida protección contra insectos.

1.6.3.- Para asegurar una correcta ventilación deberá contarse con aberturas (con superficie no inferior a 0.15 metros cuadrados) con mallas anti-insectos ubicadas en paredes opuestas.

1.7.- Equipamiento

1.7.1.- Mostrador abierto en su parte inferior con mesada de mármol o acero inoxidable, y base en mampostería o hierro pintado de blanco.

1.7.2.- Riel ubicado a no menos de 0.80 metros de los parámetros y a una altura no menor de 2 metros, debiendo quedar los productos suspendidos a una distancia no inferior a 0.40 metros con respecto al piso. Sobre el mismo no podrá

aplicarse ningún tipo de pintura, y se mantendrán libres de óxido mediante la utilización de productos protectores adecuados.

1.7.3.- Lavamanos provisto de grifo, y sobre el cual no podrá ubicarse gancho. En caso de no existir agua corriente, se permitirá un lavamanos o palangana portátil para uso exclusivo de la carnicería.

1.7.4.- Se dispondrá de balanza reglamentaria ubicada de manera tal que permita al público verificar la exactitud del peso.

1.7.5.- Para los restos , se dispondrá de recipientes móviles de material adecuado, con tapa y manija. Deberán estar rotulados "NO COMESTIBLE".

1.7.6.- Se dispondrá de adecuada iluminación natural y artificial que permita la correcta apreciación de la mercadería a la venta, sin alterar su color natural.

1.7.7.- En caso de mantener mercadería por mas de 24 horas deberá contar con cámara o heladera para los excedentes que no fueran comercializados en dicho lapso.

Su capacidad interior está acorde al volumen que el expendio comercialice en el día, debiendo ser la temperatura del producto allí depositado igual o inferior a 5 grados centígrados.

1.8.- Abastecimiento de agua.

Cuando exista posibilidad de conexión con la red de O.S.E., se utilizará exclusivamente ésta como fuente de abastecimiento. De no ser así se podrá utilizar agua subterránea proveniente de perforaciones entubadas, o pozos excavados, los que contarán con las protecciones sanitarias correspondientes. De no ser agua proveniente de O.S.E., se realizará un análisis semestral de la misma por parte del Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Soriano.

Por encima del nivel del techo del local se instalará un depósito de agua con las siguientes características:

- Su construcción deberá ser sólida;
- Los materiales intervinieros en su construcción no deberán alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar;
- Su superficie interior será lisa, evitándose aristas y ángulos;
- Contará con una boca única de acceso que facilite su limpieza;
- La única comunicación del depósito con el exterior se establecerá a través de un caño de ventilación. Este se ubicará en la parte superior (techo o tapa), y será acodado, contando con malla anti-insectos en su extremo.
- Las tuberías de entrada y salida deberán ser rígidas y su pasaje estará debidamente sellado.

1.9.- Aguas residuales.

Se adecuarán a las reglamentaciones municipales vigentes.

1.10.- Gabinetes higiénicos y vestuario.

1.10.1.- Estarán ubicados contiguos con el local de ventas, no teniendo comunicación directa con éste.

1.10.2.- Las paredes, piso, y techo serán de los mismos materiales admitidos para el local de ventas.

1.10.3.- El revestimiento de piso y paredes será resistente, y permitirá una fácil limpieza y desinfección.

1.10.4.- El gabinete higiénico estará equipado con un inodoro, su correspondiente cisterna, y un lavatorio con su correspondiente grifería.

2.- ADECUACION PERIMETRAL

El local deberá disponer de un alero cobre las puertas de acceso, así como de un camino construido en material impermeable.

3.- COMUNICACIONES

No podrá tener comunicación alguna con casa habitación, ni con otro tipo de locales o espacios privados.

4.- CONDICIONES AMBIENTALES DENTRO DEL EXPENDIO.

Se propenderá a que el producto no gane temperatura, ni que se forme condensación sobre su superficie. A su vez, se tomarán las medidas pertinentes para evitar la contaminación del producto por parte del consumidor.

Artículo 30.- Para todas aquellas situaciones no previstas en los artículos 26° a 29° regirán las disposiciones concernientes a las carnicerías Clase A.

Artículo 31.- La Intendencia Municipal de Soriano, controlará el cumplimiento de lo establecido en el presente decreto, quedando facultada para inspeccionar los locales, mercaderías, implementos, útiles y documentación comercial, así como para exigir las declaraciones juradas que estime para un mejor contralor.

Sin perjuicio de ello, podrá concertar con los organismos nacionales competentes, la actuación de sus respectivos funcionarios inspectivos a los efectos de un mejor contralor.

Artículo 32.- La Intendencia Municipal de Soriano queda facultada a fijar tarifas por sus servicios de habitación o rehabilitación de los comercios, teniendo en cuenta sus costos operativos.

Artículo 33.- La Intendencia Municipal de Soriano reglamentará en los primeros 30 días de promulgado el presente decreto, diferentes aspectos relacionados a los cometidos que tendrán las diferentes reparticiones en el cumplimiento de la presente Ordenanza.

Artículo 34.- TRANSITORIO. Las disposiciones de la presente Ordenanza que se refieran a superficie y/o cubaje, así como las del inciso 1.10.1 del artículo 29, no se aplicarán a las carnicerías que estén funcionando con habilitación de I.N.A.C.

Artículo 35.- TRANSITORIO. Toda carnicería que a la fecha de promulgación de la presente Ordenanza este funcionando habilitada por I.N.A.C., será considerada de Clase "A".

Artículo 36.- TRANSITORIO. Los comercios ya instalados a la fecha de aprobada la precedente ordenanza, dispondrán de un plazo de 12 (doce) meses para adecuar sus instalaciones.

Fuente: Decreto 1.623 de 27.09.1990

IV)- Reglamentación de Procedimiento de Habilitación para la instalación de Carros de Ventas de Tortas Fritas, Churros y Similares.

Artículo 1.- La venta de tortas fritas desde vehículos estacionados en la vía pública está sujeta a autorización de la Intendencia de Soriano en cumplimiento a lo dispuesto en este decreto, siendo los permisos de autorización precarios, revocables y personales no pudiendo ser objeto de arriendo o cesión a cualquier título.

Los carros que expendan tortas fritas, churros y similares deberán satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Conexión a la red de agua de OSE. o en su defecto tanque-depósito de agua, ubicado en parte superior (capacidad mínima 50 litros).
- b) Desagüe conectado a saneamiento o en su defecto, depósito destinado a recoger aguas servidas que deberá ser evacuado en forma diaria a la red de saneamiento.
- c) Pileta destinada al lavado de manos y utensilios. La misma será de acero inoxidable u otro material que asegure buenas condiciones de higiene. Deberá poseer canilla conectada a tanque dispensador de agua potable y el resumidero conectado a depósito de aguas servidas o desagüe a boca de tormenta.
- d) Mesada lisa, paredes interiores lavables al igual que el piso del carro.
- e) Lugar exclusivo para elaboración del producto.
- f) Deberá poseer mamparas perfectamente higienizables (vidrio, acrílico, acero inoxidable) que separen al público del sector donde se preparen alimentos.
- g) Recipientes para residuos con tapa tanto en el interior como en el exterior del vehículo las que se deberán retirar diariamente, no pudiendo quedar dentro del carro ni en la vía pública.-

- h) Dimensiones del carro acorde con el personal que desarrolla tareas, no pudiendo ser superiores a 3 metros de largo por 1.80 metros de ancho.-
- i) Deposito de materias primas.
- j) Campana con dispositivos adecuados para extracción de humos, olores y vapores.-

Artículo 2.- Para la elaboración de alimentos utilizarán supergás, no pudiendo utilizar otro tipo de combustibles (leñas, carbón, etc.).

Artículo 3.- Se deberá extremar el cuidado de la higiene general tanto en el interior del carro como en el exterior y la superficie que lo rodea.

Artículo 4.- El personal deberá cuidar su aseo propio prestando atención a:

- a) Poseer carné de salud vigente en todo momento.-
- b) Lavado de manos y uñas, incluyendo su cepillado, en la forma que establezca el Departamento de Higiene.
- c) Uniforme adecuado y limpio de color blanco (gorro o cofia, pantalón o pollera, blusa o casaca) que será de uso exclusivo para la tarea de preparación y venta de alimentos, no pudiendo tener bolsillo superior.-
- d) Manipular de forma higiénica los productos a expender, utilizando pinzas adecuadas, un pudiéndose fumar ni masticar chicle en el recinto.-

Lo anterior es sin perjuicio del cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento Bromatológico vigente.-

Artículo 5.- Cada concesionario deberá acreditar:

- a) Carne de Salud de todo el personal.
- b) Listado de personal discriminando tareas.
- c) Determinar proceso de elaboración y condiciones.
- d) Notificar el origen de las materias primas.
- e) Identificar el vehículo, matricula y padrón, el que deberá estar empadronado en el Departamento de Soriano debiendo contar con triángulo reflectivo en su parte anterior y posterior.-

Artículo 6.- Prohibiciones:

- a) Presencia de animales domésticos en las instalaciones.
- b) Fumar dentro del carro.
- c) Presencia de personal no autorizado dentro del carro.

Artículo 7.- Los alimentos que podrán expender los carros serán los siguientes: TORTAS FRITAS, CHURROS y similares.-.

Artículo 8.- La lista del artículo anterior no excluye otros productos que en el futuro se puedan habilitar cuando a juicio del Departamento de Higiene estén dadas las condiciones para ello.

Artículo 9.- Los productos deberán mantenerse en elemento de refrigeración y retirarse paulatinamente cuando se proceda a la elaboración de los diferentes alimentos.

Artículo 10.- La manipulación de los alimentos deberá hacerse extremando cuidado de forma de minimizar la posible contaminación. Para ello es indispensable: manejar los alimentos con pinzas. Quien despacha alimentos no toca dinero.

Artículo 11.- El permisario debe colocar en lugar visible lista de precios, el permiso de habilitación y los comunicados que sobre el funcionamiento de carritos de a conocer la Intendencia Municipal de Soriano.

Artículo 12.- Son obligaciones de los permisarios retirar las instalaciones una vez terminado el horario de funcionamiento estando absolutamente prohibido dejar aquellas en las vías públicas durante la noche o cuando no se realice la venta.

Artículo 13.- La infracción de cualquiera de las disposiciones del presente Decreto será castigada con una sanción de 3 U.R. (tres Unidades reajustables) aumentándose en caso de reincidencia en un 50% (cincuenta por ciento). La falta de pago de las multas que se apliquen dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la notificación del infractor, dará motivo a la suspensión inmediata del permiso otorgado. La segunda reincidencia dentro de un plazo de 12 (doce) meses, determinará automáticamente la cancelación del permiso.

Artículo 14.- Lo establecido en el artículo anterior es sin perjuicio del derecho que la Intendencia Municipal se reserva de disponer en cualquier momento la caducidad del permiso por razones de mejor servicio. En tal caso, exclusivamente, se reintegrará al permisario los haberes adelantados que ya hubiese abonado correspondientes al período de no utilización.

Artículo 15.- Cuando se constatare la existencia de vehículos que efectúen venta callejera de productos alimenticios estacionados en la vía pública, y que no posean permiso o cuando el mismo hubiese caducado, se procederá, sin perjuicio de las multas que correspondan, a su retiro y retención de las mercaderías en su poder. El vehículo y las mercaderías serán depositados en lugar conveniente, previo inventario de la misma cuya copia se entregará al infractor en el momento de procederse al retiro.

Artículo 16.- El control de aplicación de las disposiciones relativas a estos comercios se efectuará a través del Departamento de Higiene y Departamento de Administración División Transito (emplazamientos, retiro de vehículos, empadronamiento y patente).

Artículo 17.- Lo previsto en este Decreto se aplicará en lo pertinente a puestos de venta de comestibles que estén emplazados en predios particulares,

siendo exigible lo relativo a "CARROS" en lo referente a Higiene y lo correspondiente a establecimientos comerciales generales, giro alimentación.

Artículo 18.- Queda facultado el Departamento de Higiene para conceder los plazos mínimos de adecuación de los vehículos a lo establecido en el Artículo 1°. Tales tolerancias deberán constar por escrito, siendo notificadas a los titulares bajo apercibimiento.

Artículo 19.- Solicítese en lo pertinente la colaboración de la fuerza Pública, Art. 306 Constitución y Ley Orgánica Art. 35 numeral 12.

Fuente decreto Nº 0.694 de fecha 17.02.2011.

PARTE REGLAMENTARIA

IV)- Reglamentación de Venta de Pan.

Artículo 1.- A partir del 22 de Julio de 1991 se autorizará la venta de pan y otros productos panificados sin envasar solo en las panaderías.

Artículo 2.- La venta en otros locales (Almacenes, Sucursales de Panaderías, etc.) requerirá que el producto se transporte y comercialice cuando sea debidamente envasado en la planta de producción. Esta disposición también rige para el reparto domiciliario.

Artículo 3.- Los productos de panadería serán envasados en bolsas de celofán o polietileno, cerradas en forma mecánica y rotuladas con el nombre del establecimiento y su número de habilitación bromatológica.

Artículo 4.- El pan se envasará de la siguiente manera:

Piezas Grandes: Una unidad por bolsa.

Piezas Chicas: Bolsas conteniendo 3, 6 o 12 unidades.

Galletas de Campaña: Bolsas conteniendo 3, 6 o 12 unidades o el número necesario para completar 2 o 5 kilos.

Artículo 5.- El pan destinado al abastecimiento de restaurantes, bares, etc. se envasará en bolsas individuales (una unidad por bolsa).

Artículo 6.- Las tortugas o panes de viena se envasarán en bolsa conteniendo 5, 10 o hasta 20 unidades.

Artículo 7.- Los bizcochos y facturas a venderse fuera de la panadería se envasarán en bolsas conteniendo 10 o 20 unidades. Para fraccionarse en su lugar de venta se deben utilizar pinzas.

Artículo 8.- Queda expresamente prohibido el fraccionamiento del pan envasado fuera de las panaderías.

Artículo 9.- Toda transgresión a cualquiera de las disposiciones comprendidas en la presente resolución serán sancionadas de acuerdo al artículo 32 del Decreto N° 1316 del 07.08.85.

Fuente: Decreto N° 1.493 de 12.07.1991.

V)- Reglamentación de Ordenanza sobre Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías: competencias.

Artículo 1.- Cométase al Departamento de Higiene el control de:

- a) Estado de higiene de las carnicerías
- b) Control periódico de aguas
- c) Carnet de Salud vigente

Artículo 2.- Cométase al Departamento de Arquitectura y Urbanismo el control de:

- a) El o los permisarios de las construcciones e instalaciones sanitarias existentes.
- b) Que los literales "a", "b" y "c" del artículo 2 de la Ordenanza, reflejen en forma clara y explícita todos los elementos que conforman locales e instalaciones de manera de dar correcto cumplimiento de ella.

Artículo 3.- Cométase al Departamento de Producción y Comercialización el control de:

- a) La confección de un REGISTRO GENERAL DE CARNICERIAS.
- b) La habilitación y la rehabilitación de las mismas

Fuente: Decreto 1.808 de 19.10.1990

VI)- Zonas autorizadas para la instalación de Carnicerías

Artículo 1.- Establécese como zonas no autorizadas desde el punto de vista urbanístico para la instalación de carnicerías en la ciudad de Mercedes, las comprendidas: frente a plaza Independencia; calle Colon y Artigas desde Giménez a De Castro y Careaga; Rambla Batlle desde Gomensoro a 19 de Abril.

En la ciudad de Dolores: frente a plaza Constitución; las comprendidas por las calles Avenida Grito de Asencio y Carlos P. Puig, desde J. P.Sotura a General José Artigas.

En la ciudad de Cardona: frente a plaza principal; comprendidas por las calles José Artigas y Juan Antonio Lavalleja, desde calle B a calle A.

Artículo 2.- Cométese al Departamento de Arquitectura y Obras el otorgamiento de las constancias de ubicación del local, de acuerdo a lo dispuesto en el presente decreto.

Fuente: Decreto 14.233 de 28.08.1978.

Capitulo Digesto III - Disposiciones Complementarias

PARTE LEGISLATIVA

I)- Ordenanza sobre Instalación y Funcionamiento de Restaurantes, Cafés, Bares, Rotiserias, Cantinas.

Artículo 1.- Las construcciones, locales e instalaciones destinadas a Restaurantes, deberán cumplir en lo pertinente, las condiciones y exigencias establecidas en la presente Reglamentación.

Cocina de los Restaurantes.

Artículo 2.- Las cocinas de los restaurantes no podrán instalarse en sótanos o subsuelos. Deberán contar con:

- a) Piso impermeable, liso y de fácil limpieza.

- b) Piletas de lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comidas, dotadas de servicio de agua potable y conectadas con la red cloacal o con el pozo sumidero.
- c) Campana de material incombustible, lisa y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores, vapores, etc. y estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y extractores de aire para evacuación rápida. La altura de la chimenea deberá sobrepasar como mínimo en tres metros de altura el nivel del edificio colindante más alto.
- d) Paredes revestidas hasta una altura mínima de dos metros de azulejos, mármoles y otro tipo de material impermeable liso aceptado por la Dirección de Higiene u Oficina técnica competente.
- e) Las aberturas de ventilación y acceso, estarán protegidas con mallas contra insectos y deberán contar con una superficie de iluminación y ventilación adecuada al local destinado a ese fin.
- f) Los techos serán lisos, revocados o de material de fácil limpieza.
- g) Las mesas de trabajo deberán ser de un material liso y de fácil limpieza mármol, acero inoxidable u otro material que a criterio de la División de Higiene pueda ser utilizado para este fin.
- h) Los útiles que se usen en las cocinas, no podrán ser esmaltados y sólo se permitirán superficies lisas y de fácil limpieza, pudiendo ser su material de aluminio, loza, acero inoxidable, porcelana, hierro o cobre. En caso de los últimos deberán estar perfectamente estañados en su superficie de contacto con los alimentos.

Artículo 3.- Los útiles de limpieza y secado estarán en todo momento en perfectas condiciones de higiene.

Vestuarios.

Artículo 4.- Los restaurantes donde trabajen más de tres personas, contarán con locales destinados a vestuarios (uno por cada sexo), separados de cocinas, despensas o servicios higiénicos. Dispondrán de lavatorios dotados de agua potable para el lavado de manos y aseo de personal usuario.

Servicios Higiénicos.

Artículo 5.- Los restaurantes, Cafés, Bares y afines, dispondrán de servicios higiénicos para uso público como mínimo uno por cada sexo, construidos de acuerdo a las exigencias de la Oficina técnica Municipal, y no deberán comunicarse directamente con locales de elaboración de alimentos; en caso de

salones comedores, estarán separados de estos mediante mamparas frontales de madera u otro material similar.

Salones Comedores.

Artículo 6.- Los salones comedores estarán contruidos en mampostería revocada y pintada. Los pisos y techos serán lisos e impermeables, de fácil limpieza, La altura mínima será de tres (3) metros, pero en caso de techos inclinados tendrán esta altura como media, y una mínima de dos (2) metros cincuenta (50). Recibirán luz y aire directamente del exterior por medio de ventanas, puertas y banderolas, debidamente protegidas contra la entrada de insectos.

Comedores al Aire Libre.

Artículo 7.- Los comedores al aire libre destinados al servicio de comedor serán pavimentados con material asfáltico lisos, baldosas u hormigón lustrado, quedando totalmente prohibido el uso de materiales sueltos (pedregullo, tosca, etc.), productores de polvo o de difícil limpieza.

Higiene General.

Artículo 8.- Prohíbese usar aserrín de madera o similares para el secado o protección de pisos, así como su depósito en los locales referidos por el presente decreto.

Artículo 9.- Los establecimientos deberán permanecer en perfectas condiciones de higiene. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales.

Artículo 10.- Los restos de combustibles, basura y desechos, así como todo producto fuera de las condiciones reglamentarias, serán retiradas diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos deberán contar con tapa hermética.

Parrilladas, Casas de Comidas, Rotiserías y Fiambrerías.

Artículo 11.- Estas disposiciones serán aplicadas asimismo a los locales destinados a parrilladas, casas de comidas, rotiserías, fiambrerías y demás casas similares.

Cafés, Bares y Afines.

Artículo 12.- Los establecimientos destinados a cafés, bares y afines, deberán cumplir las normas de la presente reglamentación en lo relativo a higiene, elaboración, depósito y expendio de sustancias alimenticias, además de las disposiciones especificadas sobre las distintas instalaciones de los locales.

También lo será para las cantinas y bares que funcionen en Clubes e Instituciones sociales, deportivas o de cualquier otra índole.

Artículo 13.- Deberán contar con piletas de lavado de vajilla que dispondrán de suministro de agua potable en abundancia y reunirán las siguientes condiciones:

- a) Estarán construidas de aluminio , acero inoxidable u otro material apropiado a juicio de la División de Higiene.
- b) Contarán con desagües permanentes que permitirán la renovación constante del agua de lavado, quedando prohibido el uso de tapones o cierres.
- c) Las llaves, grifos o robinetes, serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento.
- d) El desagüe se hará en las vías sanitarias o sumideros aprobados por la Oficina Técnica Municipal.

Artículo 14.- Los mostradores serán lisos en su superficie superior, sin uniones abiertas ni roturas y se construirán con materiales impermeables y de fácil lavado.

Artículo 15.- Las cámaras frías, heladeras y vitrinas refrigeradas, sólo podrán contener productos comestibles en perfecto estado de conservación e higiene. Los alimentos fríos exhibidos (masas, sandwiches, panes, etc.) se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

Artículo 16.- Los hornos, hornallas o cocinas deberán ajustarse en un todo a lo establecido en el art. 2 Inc. a, b, c, d, e, f, y g.

Artículo 17.- En todos los casos el suministro de condimentos a bases de mostaza y otros aditivos saborizantes etc. deberán realizarse por medio de recipientes con cierres que eviten la contaminación del contenido. Las bombillas de paja, papel o plástico se ofrecerán debidamente envueltas por unidad, en sobres o forros herméticos de papel o similares.

Artículo 18.- Las vajillas y utensilios en general no ofrecerán deterioro alguno que impida su perfecta higienización u ofrezca peligro de contaminación. Asimismo se prohíbe el uso de utensilio o vajilla de madera para el servicio al público.

Artículo 19.- La elaboración de sándwichs, minutas y demás alimentos deberán realizarse en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de zonas susceptibles de provocar contaminación y aislado del público quedando prohibida la existencia y depósito de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, basura, etc.)

Artículo 20.- Todos estos comercios deberán ajustarse a lo que establece la reglamentación sobre habilitación de comercios que expenden sustancias alimenticias, debiendo su personal administrativo y de servicio contar obligatoriamente con el Carne de salud expedido por la División de Higiene Municipal.

Artículo 21.- Los comercios a que hace referencia esta reglamentación ya instalados que no se encuentren encuadrados en lo establecido en los diferentes artículos de la presente reglamentación, tendrán un plazo de hasta ciento ochenta (180) días a partir de la fecha de su notificación para adecuar los locales a las exigencias establecidas precedentemente. Vencido el mismo, la División de Higiene Municipal quedará facultada para proceder a la aplicación de las sanciones que establece el artículo 24.

Artículo 22.- Las disposiciones precedentes serán ineludiblemente obligatorias cuando se trate de apertura de nuevos locales o cuando los existentes cambien de propietario. No obstante ello la Intendencia Municipal a petición de parte interesada y previo dictamen de las oficinas técnicas competentes podrán autorizar tolerancias en los siguientes casos:

- a) Cuando incidan razones de fuerza mayor o impedimentos insuperables que tornen imposible o de muy difícil y gravosa realización, el ajuste estricto a todas las especificaciones contenidas en este Decreto.
- b) Cuando el valor de ciertas mejoras que fuera necesario introducir en el local resultaren notoriamente antieconómicas en atención a la modestia del establecimiento.
- c) Cuando las características del negocio, su ubicación e importancia, admitiesen la posibilidad de un apartamiento a alguna de las normas aquí legisladas, sin que ello comprometa la salubridad e higiene que debe necesariamente procurarse al máximo en este tipo de comercio.

Del Personal.

Artículo 23.- Los empleados afectados al servicio de restaurantes, bares, cafés, etc. deberán vestir ropa adecuada, en perfecto estado de conservación y limpieza como asimismo el personal destinado a la elaboración o preparación de alimentos deberán usar ropa de trabajo color blanco de media manga y gorro del mismo color.

De Las Sanciones.

Artículo 24.- a) A los infractores al Art. 13 Inc. d), Art. 15 y 18 una multa de N\$ 200 (Nuevos pesos doscientos) por la primera vez duplicándose en caso de reincidencia.

b) A los infractores de los Art. 10, 19 y 23, una multa de N\$ 100 (Nuevos pesos cien) por la primera infracción, duplicándose en caso de reincidencia.

c) A los infractores al art. 9, una multa de N\$ 100 (Nuevos pesos cien) por la primera infracción, duplicándose en caso de reincidencia, llegándose hasta la clausura del establecimiento hasta su regularización; más una multa de N\$ 60 (Nuevos pesos sesenta) por la no tenencia del Carné de Salud Municipal, por cada empleado que se encuentre en infracción.

Artículo 25.- Derógase todas las disposiciones que se opongan a la presente reglamentación.

Fuente: Decreto 12.119 de 08.11.1977.

II)- Ordenanza sobre Instalación de Cajones de Frutas y Verduras en las Aceras.

Artículo 1.- Los comercios que colocan en exhibición mercaderías en el frente de su comercio, deberán tener presente lo que determina el Art. 6 del Reglamento de Tránsito, en que la acera es del peatón.

Artículo 2.- La instalación de cajones con frutas y verduras deberá acondicionarse de la siguiente forma:

- a) Colocados sobre soportes o tarimas, en dos líneas hacia arriba, con un máximo de seis (6) cajones por línea.
- b) No podrán sobrepasar de cincuenta (50) centímetros desde la pared del comercio hacia la acera.
- c) Deberán ser colocados a una altura de cincuenta (50) centímetros sobre el nivel del suelo.
- d) Evitarán que la línea de cajones pase de los límites del frente de su comercio hacia el inmueble vecino.

Artículo 3.- No se permitirá instalar carteles y otros efectos de forma que provoque inconvenientes al libre tránsito peatonal .

Artículo 4.- Queda prohibida la instalación de mesas, balanzas o amontonar cajones vacíos en la acera. Sólo se autorizará para carga o descarga de los productos, debiendo hacerse en el menor tiempo posible.

Artículo 5.- Al cierre del comercio están obligados todos los comercios en estas condiciones, a dejar completamente libre la acera.

Artículo 6.- La violación de estas normas traerá aparejada la aplicación de las siguientes sanciones:

- a) PRIMERA VEZ: Observación y notificación por escrito de la infracción constatada.
- b) REINCIDENCIA: Multa por la suma de U.R. 050 (cincuenta centésimos de Unidad Reajutable).
- c) SEGUNDA REINCIDENCIA Y SUBSIGUIENTES:
 - 1) Multa entre 1 U.R. (Una Unidad Reajutable) y 1.5 (Una Unidad cincuenta centésimos de Unidad Reajutable).
 - 2) Clausura del comercio entre dos y cinco días.
 - 3) Pago de la multa dentro de los cinco días de la notificación.
- d) Cuando la gravedad o reincidencias superen lo determinado anteriormente, se dispondrá además de las sanciones expresadas al retiro y decomiso de la mercadería en infracción. (*)

Artículo 7.- La División Tránsito y Departamento de Higiene controlarán el estricto cumplimiento de las presentes disposiciones.

Fuente: Decreto N°. 1.331 de 01.08.1986.

(*) Decreto N°. 2.037 de 16.11.1990.

PARTE REGLAMENTARIA

III)- Venta Callejera de Productos Alimenticios (Carritos) Aspectos Higiénicos Sanitarios.

Artículo 1.- Los carritos que expendan alimentos deberán satisfacer las siguientes condiciones:

- k) Conexión a la red de agua de O.S.E. o en su defecto tanque-depósito de agua, ubicado en parte superior (capacidad mínima 100l litros).
- l) Desagüe conectado a boca de tormenta o en su defecto, depósito destinado a recoger aguas servidas que deberá ser evacuado en forma diaria a la red de saneamiento.

- m) Pileta destinada al lavado de manos y utensilios. La misma será de acero inoxidable u otro material que asegure buenas condiciones de higiene. Deberá poseer canilla conectada a tanque dispensador de agua potable y el resumidero conectado a depósito de aguas servidas o desagüe a boca de tormenta.
- n) Deberá poseer mamparas perfectamente higienizables (vidrio, acrílico, acero inoxidable) que separen al público del sector donde se preparen alimentos.

Artículo 2.- Para la elaboración de alimentos utilizarán supergás, no pudiendo utilizar otro tipo de combustibles (leñas, carbón, etc.).

Artículo 3.- Se deberá extremar el cuidado de la higiene general tanto en el interior del carro como en el exterior y la superficie que lo rodea.

Artículo 4.- El personal deberá cuidar su aseo propio prestando atención a:

- e) Lavado de manos y uñas, incluyendo su cepillado, en la forma que establezca el Departamento de Higiene.
- f) Uniforme adecuado y limpio (gorro o cofia, pantalón o pollera, blusa o casaca) que será de uso exclusivo para la tarea de preparación y venta de alimentos.

Artículo 5.- Cada concesionario deberá indicar el lugar donde realizará la preparación de alimentos destinados a la venta en el carrito (corte de la carne, limpieza de verduras, etc.). El mismo será inspeccionado por el Departamento de Higiene. Deberá contar con:

- f) Suministro de agua potable.
- g) Eliminación adecuada de aguas servidas.
- h) Mesada y paredes en material higienizable.

Artículo 6.- Higiene de los vehículos.

- a) Pan envasado en bolsas de polietileno descartables.
- b) Sorbetes y vasos descartables.
- c) Deberá haber una separación entre botellas de refrescos y alimentos.

Artículo 7.- Los alimentos que podrán expender los carritos chiviteros serán los siguientes, en sus diferentes formas: PANCHOS, CHORIZOS, CHIVITOS, SANDWICHES CALIENTES, MILANESAS. Para la preparación de los mismos deberán utilizar:

- a) Chacinados de procedencia conocida elaborados por chacinerías habilitadas.
- b) Verduras que se hayan desinfectado de acuerdo a normas de la autoridad sanitaria.

- c) Saborizantes: mostaza, picantina, pickles. Estos últimos deberán mantenerse en vinagre y retirarse del envase en el momento en que se vayan a despachar.

Artículo 8.- La lista del artículo anterior no excluye otros productos que en el futuro se puedan habilitar cuando a juicio del Departamento de Higiene estén dadas las condiciones para ello.

Artículo 9.- Los productos deberán mantenerse en heladera y retirarse paulatinamente cuando se proceda a la elaboración de los diferentes alimentos.

Artículo 10.- La manipulación de los alimentos deberá hacerse extremando cuidado de forma de minimizar la posible contaminación. Para ello es indispensable: manejar los alimentos con pinzas. Quien despacha alimentos no toca dinero.

Artículo 11.- El permisario debe colocar en lugar visible lista de precios, el permiso de habilitación y los comunicados que sobre el funcionamiento de carritos de a conocer la Intendencia Municipal de Soriano.

Artículo 12.- Son obligaciones de los permisarios retirar las instalaciones una vez terminado el horario de funcionamiento estando absolutamente prohibido dejar aquellas en las vías publicas durante la noche o cuando no se realice la venta.

Artículo 13.- La infracción de cualquiera de las disposiciones del presente Decreto será castigada con una sanción de 3 U.R. (tres Unidades reajustables) aumentándose en caso de reincidencia en un 50% (cincuenta por ciento). La falta de pago de las multas que se apliquen dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la notificación del infractor, dará motivo a la suspensión inmediata del permiso otorgado. La segunda reincidencia dentro de un plazo de 12 (doce) meses, determinará automáticamente la cancelación del permiso.

Artículo 14.- Lo establecido en el artículo anterior es sin perjuicio del derecho que la Intendencia Municipal se reserva de disponer en cualquier momento la caducidad del permiso por razones de mejor servicio. En tal caso, exclusivamente, se reintegrará al permisario los haberes adelantados que ya hubiese abonado correspondientes al período de no utilización.

Artículo 15.- Cuando se constatare la existencia de vehículos que efectúen venta callejera de productos alimenticios estacionados en la vía pública, y que no posean permiso o cuando el mismo hubiese caducado, se procederá, sin perjuicio de las multas que correspondan, a su retiro y retención de las mercaderías en su poder. El vehículo y las mercaderías serán depositadas en lugar conveniente, previo inventario de la misma cuya copia se entregará al infractor en el momento de procederse al retiro.

Artículo 16.- El control de aplicación de las disposiciones relativas a estos comercios se efectuará a través del Departamento de Higiene y Departamento de Administración División Transito (emplazamientos, retiro de vehículos, empadronamiento y patente).

Artículo 17.- Lo previsto en este Decreto se aplicará en lo pertinente a puestos de venta de comestibles que estén emplazados en predios particulares, siendo exigible lo relativo a "CARRITOS" en lo referente a Higiene y lo correspondiente a establecimientos comerciales generales, giro alimentación.

Artículo 18.- Queda facultado el Departamento de Higiene para conceder los plazos mínimos de adecuación de los vehículos a lo establecido en el Artículo 1°. Tales tolerancias deberán constar por escrito, siendo notificadas a los titulares bajo apercibimiento.

Artículo 19.- Solicítese en lo pertinente la colaboración de la fuerza Pública, Art. 306 Constitución y Ley Orgánica Art. 35 numeral 12.

Fuente: Decreto N° 0.353 de 20.02.1992.

IV)- Reglamentación de Venta Callejera de Productos Alimenticios.

Artículo 1.- La venta de productos alimenticios desde vehículos estacionados en la vía pública ("carritos"), solo podrá autorizarse bajo la autorización expresa y previa de la Intendencia Municipal (Decreto de Junta Departamental de Soriano del 15.02.1979 (*)), estando sujeta además a las condiciones que se establecen por este decreto.

(*) El Decreto de la Junta Departamental de Soriano del 15.02.1979 es el Decreto N° 1.414 de 19.02.1979 de la Intendencia Municipal incluido en el Volumen XI (Tránsito y Uso de la Vía Pública) del Libro II en el punto sobre la Actividad Comercial en Espacios de Uso Público Municipal.

Artículo 2.- Los permisos o autorizaciones tendrán siempre carácter precario y revocable y serán estrictamente personales.

No podrán ser objeto de arriendo o cesión a cualquier título, sino en caso de previa autorización escrita de la Intendencia.

Artículo 3.- Las solicitudes para la obtención de permisos, contendrán:

- a) Nombre del solicitante y domicilio.
- b) Documento de Identidad.
- c) Datos precisos de la mercadería a vender con indicación concreta de artículos y procedencia de los mismos. No se admitirá luego la comercialización de otros artículos que los incluidos en dicho listado.
- d) Identificación precisa del vehículo a utilizar el que necesariamente deberá estar empadronado en el Departamento de Soriano.
- e) Carnet de Salud del solicitante y colaboradores o personal dependiente expedidos por División higiene Municipal.

- f) Certificado de buena conducta del titular expedido por Jefatura de Policía de Soriano.
- g) Documentación que justifique que el solicitante se encuentra inscripto en Dirección General Impositiva y Organismos de Previsión Social.
- h) Autorización escrita de los vecinos titulares u ocupantes del inmueble sobre cuyo frente directamente, se instalará el expendio , o en caso de espacios públicos abiertos, de Intendencia Municipal .

En caso que la instalación ocurra frente a inmueble de dos o mas plantas, se requerirá autorización del frentista directo y de los vecinos u ocupantes de las plantas superiores al mismo. Recibida la solicitud, será informada por los Departamentos de Higiene, Hacienda y Administración y elevada luego a resolución del Señor Intendente.

La autorización escrita no se requerirá en caso de que los vehículos hayan de instalarse frente a predios que no contengan construcciones, o si las hubiere, éstas no sean vivienda, por naturaleza o destino principal de las mismas. (*).

Artículo 4.- Los vehículos deberán satisfacer las condiciones y medidas máximas y mínimas que para cada tipo de actividad fijará la Intendencia, admitiéndose prudenciales tolerancias. Para expendios de comestibles y refrescos, o giros similares se establecen las siguientes medidas máximas: altura mts. 2.50, largo 3.80, ancho mts. 2.00.

Artículo 5.- Para la instalación de puestos de venta, siendo los emplazamientos y lugares fijos a elección de los permisarios, se regirán no obstante por:

- a) Autorización Municipal previa, considerando las condiciones reglamentarias y/o razones de conveniencia, oportunidad, circulación vehicular o peatonal, etc. Dicha autorización en su caso, corresponderá a las Juntas locales respectivas.
- b) Los emplazamientos deberán guardar una distancia mínima de 60 (sesenta) metros con cualquier comercio fijo que expendia productos similares o afines con los que comercializa el permisario.

Este requisito se apreciará al momento de concederse el permiso, siendo después irrelevante que se establezcan nuevos comercios en la distancia de 60 (sesenta) metros.

El requisito de distancia no será exigible si el titular del comercio fijo preestablecido que expendia productos similares a los del "carrito" entendiese que no existe interferencia y así lo exprese por escrito en el expediente de solicitud de instalación de "carrito". (*).

- c) Los puestos de permisarios deberán además guardar una distancia mínima de 60 (sesenta) metros entre sí.

No será exigible si los titulares de tales emplazamientos entendiesen que la inmediatez no les causa perjuicio y así lo expresan por escrito en expediente. (*).

Lo establecido en letras b) y c) podrá elastizarse temporariamente en casos de eventos extraordinarios en que podrán concederse emplazamientos transitorios en lugares que entre sí o respecto de comercios fijos estén en menor distancia de la indicada en carácter permanente. Para tales emplazamientos transitorios no será requerible además la autorización del artículo 3 inciso. h.

Artículo 6.- El permiso supone concesión de la reserva de espacio correspondiente, en el horario y condiciones que resultarán concretamente del mismo. Es de cargo del permisario el señalamiento del espacio en las condiciones que determinará División Tránsito.

Artículo 7.- Cumplidos los trámites correspondientes y habiéndose aprobado la solicitud, se entregará al permisario un recaudo en el que se establecerán las siguientes menciones:

- a) Nombre y apellido de la persona autorizada.
- b) Documento de Identidad.
- c) Número de Decreto de autorización.
- d) Ubicación autorizada.
- e) Mención de los artículos cuya venta se autoriza.

Dicho recaudo estará a la vista y deberá ser exhibido toda vez que se solicite.

Artículo 8.- La Intendencia fijará en cada caso, previo a conceder la autorización o permiso, el costo respectivo adecuándose a las circunstancias particulares: lugar, estimación de las posibilidades comerciales, extensión del permiso, estación o temporada, etc. . Establecido el costo se actualizará automáticamente a fechas de 1 enero, 1 de mayo y 1 de setiembre, según el incremento ocurrido en el Índice General de Precios de Consumo (I.P.C.) durante el cuatrimestre anterior.

Artículo 9.- Existiendo más de un interesado o postulante para un mismo emplazamiento, la Intendencia optará libremente entre ellos debiendo no obstante considerar la antigüedad que tuviesen en el lugar concreto uno u otro solicitante.

Artículo 10.- Los permisarios debidamente autorizados abonarán los derechos que haya fijado la Intendencia Municipal dentro de los 10 (diez) días de concedido el permiso y, sucesivamente, en mensualidades adelantadas de igual vencimiento. En cada pago el permisario deberá justificar hallarse al día en sus obligaciones con D.G.I., Organismos de Previsión Social e Intendencia Municipal, sin lo cual, no le será recibido el importe.

Artículo 11.- La falta de pago de la cuota inicial, o posteriormente, de dos cuotas o mensualidades consecutivas determinará automáticamente la revocación del permiso, cualquiera que fuese el plazo de concesión pendiente.

Artículo 12.- Las obligaciones contenidas en este Decreto no excluyen las demás correspondientes a establecimientos comerciales del giro de que se trate y las que resultan de la Ordenanza General de Tránsito.

Artículo 13.- Son obligaciones de los permisarios retirar las instalaciones una vez terminado el horario de funcionamiento, estando absolutamente prohibido dejar aquellas en la vía pública durante la noche o cuando no se realice la venta.

Artículo 14.- La infracción de cualquiera de las disposiciones del presente Decreto será castigada con sanción de 3 U.R. aumentándose en caso de reincidencia en un 50%.

La falta de pago de las multas que se apliquen dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación, dará motivo a la suspensión inmediata del permiso otorgado.

La segunda reincidencia dentro de un plazo de doce meses determinará la cancelación del permiso.

Artículo 15.- Lo establecido en el artículo anterior es sin perjuicio del derecho que la Intendencia se reserva de disponer en cualquier momento la caducidad del permiso por razones de mejor servicio. En tal caso, exclusivamente, se reintegrarán al permisario los haberes adelantados correspondientes al período de no utilización.

Artículo 16.- Cuando se constatare la existencia de vehículos que efectúen venta callejera de productos alimenticios estacionados en la vía pública, y que no posean permiso vigente, se procederá, sin perjuicio de las multas que corresponden, a su retiro y retención de las mercaderías. El vehículo y las mercaderías serán depositados en lugar conveniente, previo inventario del mismo cuya copia se entregará al infractor en el momento de precederse al retiro.

Artículo 17.- El control de la aplicación de las disposiciones relativas a estos comercios se efectuará a través del Departamento de Higiene, sin perjuicio del que efectúen Departamento de Hacienda (pagos, control de obligaciones con Previsión Social, D.G.I. e I.M.S.) y Departamento de Administración, División Tránsito (emplazamiento, retiro de vehículos, empadronamiento y patente).

Artículo 18.- Las disposiciones del presente Decreto no son aplicables a puestos menores y vendedores ambulantes siempre que unos y otros impliquen exclusivamente equipos o instalaciones de tracción humana y que su lugar de actividad no determine competencia con el comercio establecido, concesionarios de I.M.S. o permisarios a que refiere el presente Decreto.

Artículo 19.- Siendo discrecional la autorización de lugares (artículo 5 literal a), se establece que no serán concedidos espacios ubicados frente a Plaza Independencia de Mercedes, Jefatura de Policía y dependencias de la misma, Hospitales, Sanatorios.

Artículo 20.- Declárense caducados todos los permisos anteriormente concedidos, a partir del 15 de Noviembre de 1992.

Artículo 21.- Derógase el Decreto de 16 de Noviembre de 1979 artículo 1 a 19 inclusive.

Declárese en vigencia lo dispuesto en decreto 0.353 de 20 de febrero de 1992.

Fuente: Decreto 2.108 de 22.10.1992.

Decreto 2.553 de 12.12.1992 (*).

V)- Venta Callejera de Productos Alimenticios. (Colocación de Mesas y Sillas en Vía Pública).

Artículos 1 a 19.- *Derogados por Decreto 2.108 de fecha 22 de Octubre de 1992, artículo 21.*

Artículo 20.- Todo comerciante que desee colocar mesas en aceras, calles o espacios públicos para brindar servicio de bar o confitería, parrillada, restaurante o afines debe requerir previa autorización de la Intendencia y abonar el precio de uso que esta fije. La Intendencia podrá denegar el permiso cuando considere conveniente por razones de seguridad y/o comodidad en el tránsito vehicular como peatonal.

Artículo 21.- Para obtener el permiso el interesado deberá:

- a) Demostrar que se encuentra inscripto y al día en sus obligaciones con la Dirección General Impositiva y órganos de Previsión Social.
- b) Detallar el número de mesas y sillas que colocará así como el espacio que solicita.
- c) Abonar el precio fijado por la Intendencia previamente a su uso. El mismo puede ser abonado por día o por mes en cuyo caso se calculará sobre veinticinco jornadas.
- d) Detallar días y horarios en que se proponen utilizar el espacio solicitado.

Artículo 22.- El espacio que ocupen las mesas y sillas sobre la vereda no deberá obstruir el tránsito.

Las que se coloquen en la calle no podrán ocupar lugar que exceda metro 1.50 paralelo al cordón de la vereda y hasta metros 4.00 de distancia de cada pared lindera del local base del comercio.

Artículo 23.- Todos los permisos que se concedan tendrán carácter precario.

En caso de que la Intendencia los cancele o limite sin que medie infracción del propietario, deberá reembolsar lo que en cada caso corresponda por concepto de concesión no autorizada o restringida.

Artículo 24.- El comerciante se obliga a mantener y dejar limpia la calle, vereda o lugar público que ocupa, así como a retirar las instalaciones una vez terminado el horario de funcionamiento, estando absolutamente prohibido dejar aquellas en la vía pública durante la noche o cuando no se realice venta.

Artículo 25.- Cuando se constataren colocación no autorizada de mesas o utilización de espacios que excedan los márgenes concedidos se procederá, sin perjuicio de las multas que correspondan al retiro y detención de tales instalaciones.

Artículo 26.- Toda infracción a lo dispuesto en artículo 20 y siguientes del presente Decreto, será sancionado con una multa equivalente a 25 veces el derecho diario de una mesa. La multa se duplicará en caso de reincidencia, cancelándose automáticamente la autorización en caso de segunda reincidencia.

Artículo 27.- (Transitorio). Fijase en N\$ 2,00 (nuevos pesos dos m/n) el precio diario del derecho que se abonará por cada mes durante la temporada comprendida entre 1 de diciembre de 1979 y 30 de marzo de 1980, no incluyéndose en ese período las Semanas de Carnaval y de Turismo, para las cuales se dictarán normas oportunamente.

Artículo 28.- (Transitorio). a)- Fijase en N\$ 1.500 (nuevos pesos mil quinientos) el precio mínimo mensual que servirán los permisarios entre el 1 de diciembre y 30 de marzo de 1980 en los siguientes emplazamientos:

a)- Castro y Careaga y Artigas; Roosevelt y Artigas; Roosevelt y Colon; Isla del Puerto y Rambla Batlle y Ordoñez (dos lugares).

b)- En N\$ 800 (nuevos pesos ochocientos m/n) emplazamientos en Giménez y Colon; Castro y Careaga y 18 de Julio.

c)- En los restantes emplazamientos previstos en el artículo 5 (ciudad de Mercedes e Interior del Departamento) en N\$ 350,00 (nuevos pesos trescientos cincuenta m/n).

d)- Para el caso de autorizaciones previstas en el artículo 19 se prevé un costo mínimo diario de N\$ 80,00 (nuevos pesos ochenta m/n) cantidad esta que la Intendencia Municipal de Soriano podrá reajustar de acuerdo a las circunstancias.

Fuente: Decreto N°. 3813 de 16.11.1979.

TITULO III - PROSTIBULOS

Instalación de Prostíbulos.

Artículo 1.- La Intendencia Municipal autorizará la instalación de Prostíbulos en las zonas donde, a su juicio, no exista inconvenientes de índole pública. En la ciudad de Mercedes, queda señalada al este de Avenida Lavalleja y al sur de Avenida Fregeiro.

Artículo 2.- Prohíbese la instalación de Prostíbulos o casas similares a distancias inferiores a trescientos (300) metros donde existen centros docentes, religiosos, oficinas públicas, o núcleos de vivienda de INVE, BID, DINAVI, Intendencia e Intendencia Municipal.

Artículo 3.- La Intendencia Municipal autorizará la instalación de locales para el ejercicio de la prostitución, siempre que ellos se ajusten a lo prescrito por este decreto.

Artículo 4.- Estos locales funcionarán en edificios en perfecto estado de conservación e higiene, que no tengan comunicación alguna con locales destinados a otro fin.

Artículo 5.- La habilitación para el funcionamiento será tramitada ante la División Higiene Municipal, la que llevará un registro de los mismos, y serán destinados solamente a los fines solicitados.

Artículo 6.- Dicha habilitación deberá ser gestionada por la persona interesada ante la División de Higiene Municipal en los sellados y estampillas correspondientes, acompañándose a la gestión el certificado de inscripción en el Registro de la prostitución de la interesada, conformidad del propietario del inmueble para ser destinado a ese fin e informe de la Comisaria de la Seccional Policial donde se encuentra ubicada la finca, sobre si se da algunas de las circunstancias establecidas en el artículo segundo del presente Decreto. Inspeccionando el local y comprobándose que reúne las condiciones exigidas por esta Ordenanza, se elevará el expediente a la Intendencia Municipal para resolución.

Artículo 7.- Las instalaciones sanitarias deberán ajustarse a un todo a lo que prescriben las ordenanzas sobre obras domiciliarias de salubridad en vigencia.

Artículo 8.- En todas las habitaciones-dormitorios deberán instalarse un bidet y lavatorio con agua corriente. Deberán realizarse además desagües a cañerías de saneamiento domiciliario o a la de pozo negro o cámara séptica, que deberá ajustarse a las condiciones exigidas por las Ordenanzas Municipales.

Artículo 9.- La parte donde instalen el bidet y lavatorio deberán ser de mosaicos o portland lustrado y las paredes estarán pintadas al aceite hasta una altura de un metro con cincuenta centímetros del suelo como mínimo.

Artículo 10.- En los dormitorios referidos y en sitios visibles se fijarán carteles impresos que facilitará la División de Higiene Municipal, señalando al público la importancia que entraña el uso de la instalación ante dicha.

Artículo 11.- La altura mínima de las habitaciones-dormitorios será de dos metros con sesenta (2.60 mts.) y la superficie en metros cuadrados no podrá ser inferior a ocho (8) metros. La ventilación de los dormitorios se hará con ventanas cuya parte móvil sea el diez por ciento (10%) de la superficie del piso de la habitación.

Artículo 12.- Todas las habitaciones tendrán las paredes revocadas y pintadas, prohibiéndose los empapelados. Igualmente contarán con adecuada ventilación o con dispositivos que aseguren la misma a juicio de la División Higiene. Los pisos podrán ser de mosaicos, hormigón lustrado, madera mehiembrada y deberán estar en perfecto estado de conservación. Las aberturas deberán estar pintadas y con estado perfecto de condición.

Artículo 13.- Quedan prohibidas las separaciones con tabiques de madera dentro de un mismo ambiente.

0 **Artículo 14.-** Es obligatorio la existencia de un local destinado al servicio de baños, el que tendrá una roseta de lluvia y cuyo piso será de mosaico u hormigón lustrado. Las paredes estarán pintadas al aceite hasta una altura de dos (2) metros. Este compartimento además tendrá ventilación permanente.

Artículo 15.- Las condiciones de la cocina, si las hubiere, en cuanto a su instalación, desde el punto de vista higiénico, serán iguales a las de los cuartos de baños.

Artículo 16.- Los patios y zaguanes se pavimentarán con mosaicos y otro material similar y las paredes estarán pintadas al aceite. Los muros linderos no podrán tener una altura inferior de tres metros.

Artículo 17.- Se aplicará asimismo la presente ordenanza sin la limitación que impone el artículo primero, a las llamadas "Casas de Huéspedes" o "Amuebladas", "Pensiones de Artistas" o demás locales que a juicio de la División de Higiene Municipal tengan similitud con los establecimientos a que se refieren estas disposiciones.

Artículo 18.- Los locales mencionados en la presente Ordenanza deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza, observándose esto tanto en las "habitaciones-dormitorios" como las demás dependencias, incluso zaguanes y patios.

Artículo 19.- En las habitaciones y patios habrá una salivadera por lo menos, la que contendrá una solución desinfectante que se renovará diariamente.

Artículo 20.- Los lavatorios o bidets de las habitaciones-dormitorios deberán estar provistos de toallas de papel y de pastillas con películas jabonosas individuales, para ser utilizadas una sola vez.

Artículo 21.- Las infracciones al presente Decreto serán sancionadas con multas de acuerdo a lo establecido en el artículo 313 de la ley 13.835 y a la reglamentación que al respecto dicte la Intendencia Municipal. En caso de reincidencia podrá procederse a la clausura temporaria o definitiva del local.

Artículo 22.- La Intendencia, por intermedio de la División Higiene Municipal inspeccionará por lo menos una vez por mes las casas de tolerancia o similares, a efectos de constatar el cumplimiento de la presente Ordenanza. Del resultado que arrojen estas inspecciones quedará constancia en el registro que dispone el artículo 6.

Artículo 23.- La presente Ordenanza deberá ubicarse en lugar visible de cada local o establecimiento comprendido dentro de la misma.

Artículo 24.- La Intendencia, en cualquier momento podrá revocar las autorizaciones concedidas para la instalación y funcionamiento de estos establecimientos, siempre que medien circunstancias que así aconsejen.

Disposición Transitoria.- La Intendencia Municipal establecerá las zonas determinadas en el artículo 1, para las demás localidades del interior del Departamento. Hasta que se cumpla esta disposición, no se autorizará la instalación de nuevos prostíbulos en esas localidades. (*)

**Fuente: Decreto del Intendencia Municipal N°. 1207 de 10.03.1965.
Decreto N° 10.173 de 26.04.1971.
Decreto N° 5860 de 30.01.1975.**

(*) NOTA: La presente disposición Transitoria surge del Decreto de Junta Departamental N° 469 del 30.01.1974, aprobado por Resolución del Intendente Municipal N° 5860 de 30.01.1975.