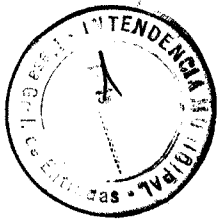




H. CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho



LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO HA SANCCIONADO LA SIGUIENTE

ORDENANZA
(N° 7.725)

Honorable Concejo:

Las Comisiones de Salud y Acción Social y Gobierno y Cultura, han tomado en consideración el proyecto de Ordenanza de los concejales Elmir, Donni, Marengo, Cortés, León, Javkin y Serrano, mediante el cual encomiendan al Departamento Ejecutivo reglamente la elaboración, fraccionamiento y o distribución de sodas, aguas envasadas para el consumo humano.

Los autores han tenido en cuenta la problemática denunciada por el Círculo Soderos Rosario (CISOR) referente a la elaboración, comercialización y distribución n de sodas y aguas envasadas en la ciudad de Rosario

Considerando que el citado Círculo viene denunciando, ya en ámbitos Municipales y Provinciales, como en el Poder Judicial, variadas irregularidades en la elaboración, comercialización y distribución de productos de aguas envasadas y sodas.

De estas denuncias se desprenden diferentes circunstancias como: Comercios e Industrias no habilitados, Comercios e industrias habilitados de manera incorrecta, comercios e industrias que comercializan sus productos en envases sustraídos, canjeadores de sifones, entre otras problemáticas.

La habilitación y el control sobre estos productos es vital, e indispensable ya que constituye un elemento de consumo humano, y cualquier alteración en la producción y falta de calidad acarrearía graves problemas a los consumidores.

La intervención del municipio, al ser el órgano de mayor cercanía es de vital importancia, sus diferentes procesos deben estar rigurosamente observados, inscriptos habilitados y controlados.

No existen normativas específicas dentro del área de Registración e Inspección tendientes a regular este tema, tampoco son acordes los controles del Instituto del Alimento, que al detectar lugares bajo este rubro no habilitado, no actúa bajo el argumento de que sólo pueden intervenir sobre locales habilitados.

La distribución en nuestra ciudad por parte de empresas instaladas en localidades cercanas, abonando por su actividad en Rosario un monto exiguo y sin ningún tipo de control sobre la mercadería que distribuyen y comercializan.

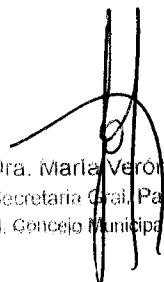
En el ámbito Nacional y Provincial se encuentran normativas y regulaciones de las condiciones técnicas de higiene, de salubridad y seguridad, de éste tipo de actividad, a través del Código Alimentario Nacional y del Código de Bromatología de la Provincia de Santa Fe. Así el Código Alimentario Nacional Ley 18.284 establece en su artículo 1°: " Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendá, importe o exporte alimentos, condimentos, o bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios, deben cumplir con las disposiciones del presente Código."

A los fines de una correcta aplicación de la técnica legislativa y la no contradicción de la Ley Nacional, este proyecto de Ordenanza conserva contenidos de la misma, en cuanto a la referencia técnica allí contenida.

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

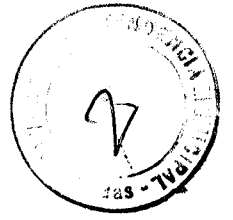
ORDENANZA

CAPITULO I
APLICACION


Dra. María Verónica Solmi
Secretaria Gral. Parlamentaria
H. Concejo Municipal de Rosario



H. CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho



Artículo 1º.- La presente Ordenanza será de aplicación a todos los establecimientos que se dediquen a la elaboración, fraccionamiento y /o distribución de soda, aguas envasadas aptas para el consumo humano, cualquiera fuera su envase contenedor, radicados en el éjido de la ciudad de Rosario. De igual forma quedarán comprendidos por la presente aquellos, que no estando asentados en la ciudad de Rosario, comercialicen, distribuyan o transporten idénticos productos en éste ámbito.

CAPITULO II MATERIAS PRIMAS FUENTES DE PROVISION AGUAS Y DIOXIDO DE CARBONO

Art. 2º.- Los establecimientos comprendidos en el artículo 1º, para la elaboración de sus productos deberán contar con agua potable y su potabilización verificada por la empresa competente. Donde se carezca de agua corriente o en los casos que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos, fuentes surgentes o semisurgentes, los cuales deberán ser autorizados por autoridad competente.

Art. 3º.- Los establecimientos elaboradores de sodas y otro tipo de agua que lo requieran, deberán proveerse de gas carbónico expendido por una empresa debidamente autorizada a estos fines por la autoridad de aplicación pertinente.

Art. 4º.- Las empresas comprendidas en el Artículo 3º estarán obligadas a requerirle a las empresas proveedoras de gas carbónico la entrega de un protocolo de análisis, el cual asegure la óptima calidad de la materia prima. Dicho protocolo deberá ser exhibido ante el requerimiento de la autoridad de aplicación

CAPITULO III ENVASES

Art. 5º.- A los efectos de la presente se considerarán envases autorizados a todo recipiente elaborado con material aprobado y certificado expedido por la autoridad nacional competente, el que deberá ser presentado ante el Instituto del Alimento de la Municipalidad de Rosario, registrando este último el envase con todas sus características, en particular las especificadas en el artículo 8º de la presente destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

TIPOS: PLASTICO Y VIDRIO

Art. 6º.- Quedará permitida para la elaboración, distribución y venta de soda en sifones, el empleo de envases de retorno de material plástico y de vidrio los cuales deberán presentar una superficie interior sin solución de continuidad y sin zonas de difícil acceso a los agentes limpiadores, debiendo desecharse los que se encuentren deformados, deteriorados, raspados o cuando genéricamente mostraren alteraciones que hagan perder la finalidad de protección del contenido y las óptimas condiciones bromatológicas exigidas.

Art. 7º.- Los sifones deberán estar provistos de una malla o sistema protector adecuado que permita la visualización del contenido del envase por lo cual no podrá cubrir más del 60% de su superficie lateral, permitiendo así mismo la visualización del fondo del envase.

IDENTIFICACION

Art. 8º.- Los sifones llevarán en el cuerpo del envase grabadas, estampadas, vitrificadas, pintadas la siguiente identificación:

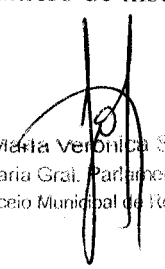
Denominación del producto, expresada con el término "Soda"

Marca

Volumen neto expresado en unidades del sistema métrico legal argentino

Nombre y domicilio del producto incluída la ciudad de elaboración

Número de inscripción del establecimiento y número de aprobación del producto


Dra. María Verónica Solmi
Secretaría Gral. Parlamentaria
H. Concejo Municipal de Rosario



H. CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho



Art. 9°.- El sifón, a fin de asegurar su correcta individualización, deberá llevar al menos en un lugar visible, la identificación de la marca comercial del titular del envase, o agrupamiento a que éste corresponda, pudiendo presentarse el mismo en forma de relieve efectuado sobre el cuerpo del mismo, o con un calado de la malla protectora, de modo tal que su adulteración implique la destrucción del envase.

Art. 10°.- No se autorizará la utilización de adhesivos, calcos y o rotulaciones para dar cumplimiento a lo estipulado en los artículos 8 y 9. De igual forma se prohíbe que dichos datos se consignen en las fundas plásticas protectoras de los cabezales.

Art. 11°.- Queda prohibido llenar, distribuir, transportar y/o comercializar con sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o que tengan rajaduras, raspaduras y otros deterioros que ofrezcan peligro y/o que impidan la individualización de su titular.

Art. 12°.- Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes, distribuidores u otros que se involucren en la cadena de comercialización del producto, emplear, o almacenar recipientes o envases que no porten alguno de los requisitos de identificación establecido taxativamente en el artículo 8° y 9° de la presente.

Art. 13°.- En todos los casos en que se constate fehacientemente la violación a alguno de los artículos de este Capítulo tercero, se procederá al decomiso y destrucción de los recipientes o envases en infracción por la autoridad de aplicación de la presente, tal como lo indica el Capítulo VIII de la presente.

DEPOSITO DE ENVASES

Art. 14°.- Los establecimientos inscriptos o a inscribirse que hagan uso de envases de retorno deberán contar obligatoriamente con un área y equipamiento especial destinado a la limpieza e higienización interior y exterior de los envases.

Art. 15°.- Los sujetos comprendidos en la presente que utilicen envases de retorno deberán contar con un depósito que almacene los mismos, el cual deberá ser examinado por la autoridad de aplicación, en cuanto a su tamaño y condición para luego autorizar la coexistencia de envases vacíos y llenos. El depósito a estos efectos deberá contar con piso de material autorizado en un todo de acuerdo a lo establecido en el Capítulo IV de la presente, el cual permita su limpieza regular y evite la posible contaminación con polvo, barro insectos, etc. Debiendo ser manipulados los envases sólo por personal autorizado munido de la correspondiente libreta sanitaria.


DURABILIDAD

Art. 16°.- Los envases autorizados en el Capítulo III tendrán una durabilidad máxima de diez (10) años contados a partir del momento en que fuera expedida la factura de venta por el fabricante de los mismos, la cual deberá efectuarse de modo tal que permita individualizar lotes o partidas de envases

Art. 17°.- Los fabricantes de envases están obligados a estampar en sus productos el número de lote o partida de los mismos, de modo que estos se puedan plasmar en la factura de venta, individualizando así al legítimo titular de los mismos, permitiendo además dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo anterior

Art. 18.- La estampa a que hace referencia el artículo precedente deberá efectuarse en un lugar de fácil acceso, claramente visible y de tal forma que el desgaste natural de envase no implique perder dicha individualización

CAPITULO IV ESTABLECIMIENTOS CONDICIONES EDILICIAS


Dra. María Verónica Sobro
Secretaria Gral. Parlamentaria
H. Concejo Municipal de Rosario



H. CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho



Art. 19°.- Se entiende por establecimiento o planta a todo edificio y la zona que lo rodea en donde se elabore y envase el producto, comprendiendo los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias.

Art. 20°.- El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humo, polvos o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería y otro material que permita su adecuada limpieza.

La planta debe estar adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables que no cedan a sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. No presentarán fisuras, grietas ni ningún tipo de pérdidas.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan a sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

Art. 21°.- Todo reservorio de agua destinada a la elaboración de soda deberá cumplir con las exigencias bromatológicas establecidas por el Instituto del Alimento de la Municipalidad de Rosario, no debiendo presentar fisuras, grietas, ni pérdida de ningún tipo. Las tapas serán de material no corrohible y deberá permitir una fácil inspección del interior del reservorio. Las tapas superiores contarán con un sistema de cierre lo suficientemente hermético como para impedir la entrada de polvos, insectos, lluvias y otros contaminantes, que deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Art. 22°.- La sala de elaboración y llenado deberá estar aislada de los otros sectores del establecimiento, cerrada en todo su contorno (paredes, techo) y provista de cierra-puertas automáticos. En dichas salas no podrán almacenarse elementos que no estén directamente afectados a esa etapa de la fabricación salvo en situaciones justificadas.

Art. 23°.- Las fábricas de aguas gasificadas comprendidas en el art. 3° de la presente deberán responder a las normas de carácter general impuestas por la autoridad sanitaria local, a las exigencias del presente capítulo y además a las siguientes:

a) Contar como mínimo con una sala de elaboración, un local de encajonamiento y depósito para almacenamiento de productos terminados y materias primas. Los generadores de fuerza motriz y otras maquinarias deberán instalarse en otros locales

b) En los establecimientos las entradas y salidas para vehículos así como las zonas de tránsito en el interior no podrán ser de tierra, debiendo estar pavimentadas o adoquinadas o con cubierta asfáltica u otro acondicionamiento similar.

c) Las salas de elaboración y envasado no podrán incluir en su interior altillos o instalaciones similares que no estén ligadas directamente a la elaboración del producto.


Las paredes serán de superficie lisa y tendrán en todo su perímetro un friso de 1,80 m de altura como mínimo, de color claro azulejado o revestido de material impermeable.

Todo el ambiente estará correctamente pintado de color claro.

Los pisos serán impermeables al igual que los zócalos, con declives a canaletas cubiertas, rejillas o tubo colector

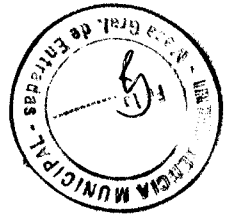
d) Los tanques de acumulación y cualquier tanque reservorio para líquidos y sustancias afines a la elaboración, como así también los materiales utilizados en las partes de las instalaciones y equipos que estén en contacto con los alimentos y materias primas, deberán ser de construcción y tipos sanitarios de fácil higienización y contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.

EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA


Dra. María Verónica Sobel
Secretaria General Parascutale
H. Concejo Municipal de Rosario



H. CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho



Art. 24°.- El proceso de elaboración de la soda en sifones debe ser semiautomático o automático, desde el ingreso del sifón a la sala de elaboración y envasado hasta la salida del mismo una vez lleno. Se tendrá como parte integrante de esta normativa, el manual de buenas prácticas, establecidas a nivel nacional.

Art. 25°.- Las fábricas de aguas gasificadas comprendidas en el artículo 3° contarán con máquinas lavadoras y taponadoras de los envases, esta última, si la actividad desarrollada así lo requiere.

Art. 26°.- Los establecimientos comprendidos en el art. 3° contarán con medios apropiados de acondicionamiento de agua que garanticen la posibilidad química y bacteriológica del producto final

Art. 27°.- Todos los equipos que se encuentren en la Sala de Elaboración deben encontrarse en perfectas condiciones de uso: filtros, llenadora, lavadora, equipos de ozono y de radiación ultravioleta, selladoras, etc. de manera que se asegure un producto confiable y obtenido en condiciones higiénicas óptimas

CAPITULO V ELABORACION Y ENVASADO PROCESOS

Art. 28°.- La soda en sifones deberá estar elaborada con agua potable que responda a las características físicas, químicas y microbiológicas y a los límites establecidos para contaminantes orgánicos consignados en el Código Alimentario Argentino

Art. 29°.- En una primera etapa se procesará el agua a través de un filtro de arena fina, gruesa, grava y canto rodado y de un filtro purificador de carbón activado. La capacidad de dicho filtro será proporcional al caudal de agua empleada debiendo sometérselo a una limpieza periódica que garantice su eficacia.

Art. 30°.- Para asegurar la calidad del producto se permitirán los siguientes tratamientos:
La decantación y /o filtración al efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcillas y otras.

La separación de elementos inestables como compuestos de azufre y/o hierro, mediante decantación y/o filtración eventualmente precedida de aireación y/u oxigenación.

La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitrato u otros elementos compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos, con declaración en el rótulo

La cloración, aireación, ozonización radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación autorizada por la autoridad sanitaria competente.

Art. 31°.- La soda en sifones deberá contener gas carbónico a una presión no menor a 1,5 atmósferas medida a 21°C. El producto a la salida de la línea de llenado deberá presentar valores residuales mínimos a 0,2 mg/l de cloro activo y/o 0,2 mg/l de ozono

Art. 32°.- Todos los locales y anexos vinculados con la toma de agua, su eventual tratamiento, almacenamiento y envasado así como cualquier etapa de la industrialización deberán mantenerse en adecuado estado de pulcritud y limpieza. Los reservorios de agua, tuberías, equipos de tratamiento, elaboración y llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento de detectarse alguna anomalía

Art. 33°.- El lavado de los envases será obligatorio previo al llenado y deberá efectuarse en equipos automáticos ubicados inmediatamente antes de la línea de llenado.

Los equipos de lavado contarán con zonas de lavado y enjuague claramente diferenciadas y con circuitos independientes de circulación de agua. El circuito de lavado deberá presentar en todo momento una concentración mínima de 20 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otros agentes bactericidas, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Dra. María Verónica Sóliz
Secretaría General Parlamentaria
H. Concejo Municipal de Rosario



H. CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho



Los cajones porta envases serán perfectamente higienizados y desinfectados en las lavadoras. El agua de lavado de los cajones deberá contener en todo momento una concentración de cloro de 5 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otro bactericida aprobado por la autoridad sanitaria competente.

Art. 34°.- Antes de que los sifones abandonen la sala de elaboración y envasado deberán cubrirse sus cabezas con una funda protectora consistente en un film de polietileno termo sellado.

Art. 35°.- El envasado deberá efectuarse por medios mecánicos, debiéndose contar en el caso de las botellas con taponadoras automáticas. Los envases previos al llenado, deberán ser perfectamente higienizados mediante los sistemas y procesos descriptos en el artículo 33 y éstos deberán ser privados al máximo del líquido interior residual

CONTROL DEL PRODUCTO

Art. 36.- En todos los establecimientos elaborador de soda en sifones y agua envasada deberá realizarse periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos

Art. 37°.- Los exámenes físicos, químicos y microbiológicos se realizarán obligatoriamente con frecuencia mínima trimestral. Dichos análisis podrán realizarse en laboratorios propios, oficiales o privados, los que deberán estar debidamente habilitados para llevar adelante dicha función

Art. 38°.- Con el resultado de estos análisis, se llevará un registro de los controles analíticos, con una precisa indicación de la fecha de toma de la muestra y la rubricación del profesional interviniente. Dicho registro deberá ser mantenido en el establecimiento por el término de dos (2) años y deberá ser exhibido a la autoridad de contralor al solo requerimiento de ésta.

Art. 39°.- Se tomará como parámetro para evaluar el resultado de los análisis efectuados lo estipulado en los artículos 982° y 983° del Código Alimentario Argentino.

Art. 40°.- En el proceso del post-llenado y antes de cargar el producto en los cajones y de éstos en los vehículos de reparto, deberá efectuar una observación visual mediante el uso de pantallas blancas iluminadas, a fin de determinar la presencia de partículas extrañas u otras deficiencias en el interior de los envases llenos.

Art. 41°.- El cumplimiento a lo ordenado por el presente capítulo, luego de haber sido aperecebido y habiendo vencido el plazo otorgado para la regulación de lo observado, traerá aparejado la clausura inmediata de la instalación, en un todo de acuerdo a lo estipulado por el Capítulo VIII de la presente.

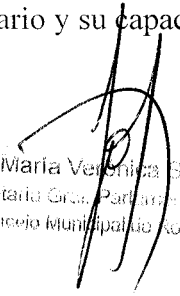
CAPITULO VI PERSONAL

Art. 42° Asesor Técnico: Todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberá contar con un asesor técnico que por la naturaleza de sus estudios esté capacitado, a juicio de la autoridad local de contralor, para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá realizarse sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

Art. 43° Vestimenta: las mismas deberán encontrarse en perfectas condiciones y con extremas medidas de limpieza, asegurando además, la integridad física del trabajador. El operario deberá estar provisto de calzado de tipo antideslizante y operar, si su puesto de trabajo así lo requiere, teniendo una protección adecuada para el rostro, pudiendo emplearse para tal fin un casco con protección transparente o bien anteojos protectores.

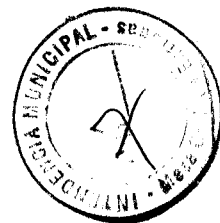
Art. 44° Capacitación: Es obligatorio para los titulares de elaboradoras de soda en sifones y agua envasada, brindar a sus empleados, concretamente aquellos que intervengan en la elaboración y envasado de sus productos, capacitación permanente. Dicha capacitación deberá basarse en pilares como higiene y seguridad, tratamiento de aguas y procesos productivos.

Art. 45° Es obligatorio contar con la libreta sanitaria que acredite el estado de buena salud del operario y su capacitación en la prevención de enfermedades.


Dra. María Verónica Solari
Secretaría Gral. Parlamento
H. Concejo Municipal de Rosario



H. CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho



CAPITULO VII DISTRIBUCION Y VENTA FINAL

Art. 46°.- La distribución y venta final del producto deberá realizarse por medio de vehículos apropiados para ésta tarea y habilitados a tal fin por el Instituto del Alimento de la Municipalidad de Rosario.

Art. 47°.- Los vehículos a que se hace mención en el artículo anterior, deberán poseer registro habilitado actualizado, debiendo encontrarse la oblea colocada en lugar fácilmente visible.

Art. 48°.- El conductor del vehículo al sólo requerimiento de la autoridad de contralor, deberá exhibir además de los documentos que lo acreditan como titular del vehículo o autorizado para conducir el mismo, el carnet de conductor y la documentación respaldatoria de la mercadería transportada.

Art. 49°.- En los casos de establecimientos de elaboración que no se encuentren radicados en la ciudad de Rosario y realicen distribución y venta final de productos en ésta ciudad, deberán ser habilitados a tal fin por el Instituto del Alimento Municipal, debiendo presentar: Certificado de habilitación del Establecimiento de la Ciudad en que se encuentren radicados, certificado expedido por la autoridad nacional competente relativo a la calidad de los envases en los que comercializa el producto; vehículos habilitados por el Instituto del Alimento de la Municipalidad de Rosario y deberán someterse al control de calidad sobre el producto a distribuir, el que será realizado por el mencionado Instituto, en el establecimiento de elaboración. Deberán además estar al día con las obligaciones tributarias impuestas por el Art. 105, Inc.f) de la Ordenanza General Impositiva.

CAPITULO VIII SANCIONES

Art. 50°.- La falta de cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contempladas por la presente Ordenanza, hará posible al infractor de las sanciones dispuestas por el Código de Faltas de la Municipalidad de Rosario, en particular las sanciones contempladas en el artículo 602. por Faltas contra la seguridad e higiene.

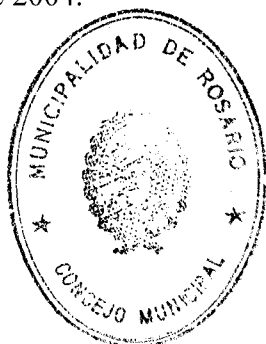
CAPITULO IX DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Art. 51°.- Otórgase un plazo de ciento ochenta (180) días, a aquellos establecimientos que se encuentren habilitados con anterioridad a la fecha de sanción de la presente, para adaptarse a las disposiciones de las misma.

Art. 52°.- Comuníquese a la Intendencia con sus considerandos, publíquese y agréguese al D.M.
Sala de sesiones, 26 de Agosto de 2004.-

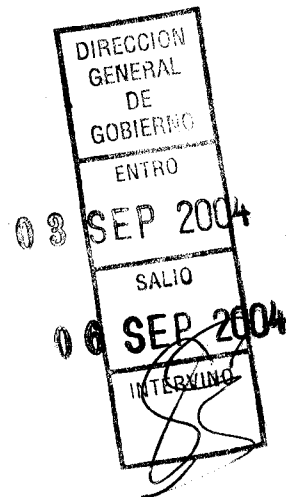


Dra. MARÍA VERÓNICA SOLMI
Secretaria Gral. Parlamentaria
H. Concejo Municipal de Rosario



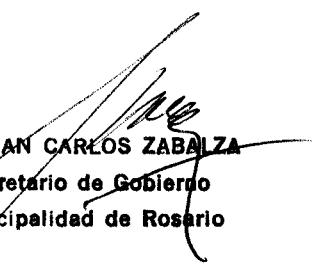
Dra. SILVIA AUGSBURGER
Vicepresidenta 1ª.
H. Concejo Municipal de Rosario

Expte. N° 129.142-P-2003-H.C.M.

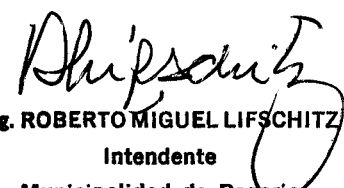


//sario, 10 SEP 2004

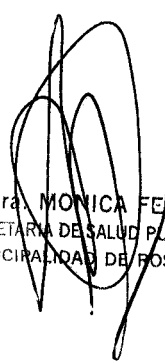
Cumplase, comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial y dese a la Dirección General de Gobierno.



Dr. JUAN CARLOS ZABALZA
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Rosario



Ing. ROBERTO MIGUEL LIFSCHITZ
Intendente
Municipalidad de Rosario



Dra. MONICA FEIN
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO