



Intendencia Municipal
Rosario

DECRETO N° 2280

Rosario, "Cuna de la Bandera", 7 de setiembre del 2004.-

VISTO

La Ordenanza N° 7.703 sancionada por el Honorable Concejo Municipal y promulgada por el Departamento Ejecutivo, por la que se establecen los requisitos y condiciones que deben cumplirse para el ejercicio del comercio que se realice en la vía pública o en espacios verdes dentro del éjido urbano de la Ciudad de Rosario

Y CONSIDERANDO

Que es necesario reglamentar la citada norma, a fin de instrumentar su implementación, en uso de sus atribuciones

**EL INTENDENTE MUNICIPAL
DECRETA**

Artículo 1°. Reglaméntase en los términos del presente decreto la modalidad de implementación de los preceptos contenidos en la Ordenanza N° 7.703.

Capítulo I.

De la zonificación de la ciudad, asignación de cupos
y sujeción a prototipos

Artículo 2°. Zonificación de la Ciudad. Establécense las siguientes subzonas a los fines de la aplicación de la Ordenanza 7.703, las cuales constan en plano adjunto que forma parte del presente Decreto:

- a. Zona Primera: delimitada por Av. Pellegrini, Bv. Oroño y el Río Paraná, incluyendo ambas veredas de Av. Pellegrini y Bv. Oroño. A los fines de la aplicación de la Ordenanza 7.703, la zona primera se desagrega en seis subzonas cuyos límites se exponen en plano obrante en ANEXO I del presente Decreto.
- b. Zona Segunda: Parques, plazas y paseos:
 - 1. Parque Independencia.
 - 2. Parque Urquiza.
 - 3. Parque Regional Sur.
 - 4. Parque de las Colectividades.
 - 5. Parque Sunchales.
 - 6. Costa Alta.
 - 7. Rambla Catalunia.
 - 8. Parque Alem.
 - 9. Parque España.
 - 10. Parque Nacional a la Bandera y parque Belgrano.
 - 11. Parque Scalabrini Ortiz.
 - 12. Parque Oeste.
 - 13. Parque del Mercado.

c. Zona Tercera: Resto de la ciudad. A los fines de la aplicación de la Ordenanza 7.703, la zona tercera se desagrega en siete subzonas cuyos límites se exponen en plano obrante en ANEXO I del presente Decreto.

Artículo 3°. Asignación de cupos: Establecese en 676 (seiscientos setenta y seis) el cupo total de permisos a emitir para el desarrollo de las actividades de comercio ambulante en cualquiera de las modalidades previstas por la Ordenanza 7.703, los cuales serán desagregados de acuerdo a lo siguiente:

- Zona primera: El número máximo de permisos a otorgar dentro de la zona primera será de 175 (ciento setenta y cinco), siendo su distribución la siguiente:
 - Comercio ambulante con parada determinada y móvil:
 - Rubro a) 30 permisos.
 - Rubro c) 30 permisos.
 - Rubro d) 30 permisos.
 - Rubro e) 10 permisos.
 - Comercio ambulante:
 - Rubro f) 10 permisos.
 - Rubro g) 6 permisos.
 - Rubro h) 10 permisos.
 - Rubro i) 33 permisos.
 - Rubro j) 10 permisos.
 - Rubro k) 6 permisos.

- Zona segunda: El número máximo de permisos a otorgar dentro de la zona segunda será de 267 (doscientos sesenta y siete), siendo su distribución la siguiente :
 - Comercio ambulante con parada determinada y móvil:
 - Rubro a) 95 permisos.
 - Rubro b) 52 permisos.
 - Comercio ambulante:
 - Rubro f) 35 permisos.
 - Rubro g) 20 permisos.
 - Rubro h) 35 permisos.
 - Rubro i) 20 permisos.
 - Rubro j) 10 permisos.

- Zona tercera: El número máximo de permisos a otorgar dentro de la zona tercera será de 234 (doscientos treinta y cuatro), siendo su distribución la siguiente :
 - Comercio ambulante con parada determinada y móvil:
 - Rubro a) 21 permisos.
 - Rubro b) 35 permisos.
 - Rubro c) 21 permisos.
 - Rubro e) 5 permisos.
 - Comercio ambulante:
 - Rubro f) 45 permisos.
 - Rubro g) 14 permisos.
 - Rubro h) 45 permisos.
 - Rubro i) 14 permisos.
 - Rubro j) 20 permisos.
 - Rubro k) 14 permisos.

La distribución específica de cupos en función de las subzonas definidas en el artículo 2° y la localización específica de cada parada determinada será realizada por Resolución conjunta de la Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios y la Dirección General de Control Urbano.

Artículo 4°. Prototipos por rubro. Los prototipos a los que deberán adaptarse los permisionarios autorizados para el ejercicio del comercio ambulante y con parada determinada y móvil serán aprobados por Resolución conjunta de la Secretaría de Planeamiento Urbano y la Secretaría de Gobierno.

Capítulo II.

De la asignación de los permisos por primera vez

Artículo 5°. Relevamiento y registro de postulantes: La Direcciones Generales de Control Urbano y de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios instrumentarán conjuntamente un relevamiento de campo del cual surgirá un registro de interesados en ejercer el comercio ambulante en las modalidades previstas por la Ordenanza 7.703 y para cada una de las subzonas definidas en el artículo 2° del presente decreto. Finalizado el relevamiento para cada subzona se procederá a notificar a los registrados para que presenten la siguiente documentación por ante la Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios y a los fines de la conformación del respectivo legajo:

- Solicitud de permiso y declaración jurada de acuerdo a formulario proforma.
- Copia del documento nacional de identidad (primera y segunda hoja y cambio de domicilio) del titular peticionante y de los integrantes de su grupo familiar conviviente.
- Constancias que acrediten antecedentes de antigüedad en el desarrollo de la actividad.

Déjase establecido que para la demostración de antigüedad en el rubro y localización serán admitidos permisos oportunamente emitidos por la Administración Municipal, constancias de pagos de tasas o derechos que graven la actividad y comprobantes de ingreso de solicitudes de permiso oportunamente tramitadas por el interesado. Los antecedentes de antigüedad en el desarrollo de la actividad de comercio ambulante presentados por los postulantes podrán ser constatados por la Administración con padrones o constancias disponibles en la Dirección General de Control Urbano, la Dirección de Atención al Contribuyente y Mantenimiento de Padrón de la Dirección General de Gestión de Recursos y la Dirección de Mesa General de Entradas. En caso de discordancia entre los registros de la Administración y los aportados por el interesado, prevalecerán los primeros. En todos aquellos casos en que, por no contar con la documental requerida, el interesado no pueda acreditar antecedentes de antigüedad en el rubro y localización, dicha documental podrá ser sustituida por certificaciones emitidas exclusivamente por la Direcciones Generales antes mencionadas.

Artículo 6°. Constatación de requisitos y orden de mérito. La Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios procederá a analizar la documentación presentada por cada interesado y a constatar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ordenanza 7.703 y el presente Decreto. Realizada la constatación, se procederá a realizar un orden de prelación entre los registrados para cada subzona/modalidad de comercio/rubro desarrollado tomando en consideración los antecedentes de antigüedad aportados por el interesado y/o las Direcciones Generales mencionadas en el artículo precedente.

Artículo 7°. Emisión y entrega de los permisos. La Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios procederá a emitir el correspondiente permiso, el que será efectivo por medio de una resolución emitida por el Director General o quien este determine, debiendo en la misma consignarse los siguientes datos:

- Del titular del permiso y de los autorizados a ejercer el comercio en su nombre.
- Localización en la que puede desarrollar el comercio.
- Modalidad de comercio autorizada.
- Rubro autorizado desarrollar.
- Plazo de validez del permiso.

Déjase establecido que ninguna persona podrá ser titular de más de un permiso y que no podrá otorgarse más de un permiso por grupo familiar conviviente.

Artículo 8°. Vigencia del primer permiso. Los permisos emitidos por primera vez tendrán validez hasta el último día hábil del mes de marzo de 2006, momento a partir del cual deberán ser renovados por el interesado bajo pena de caducidad.

Artículo 9°. Cumplimiento de requisitos de funcionamiento. Una vez otorgado el permiso, el interesado deberá dar cumplimiento a los requisitos que a continuación se estipulan:

- Sujeción a prototipos aprobados: los beneficiarios de un permiso de comercio ambulante deberán ajustarse al prototipo establecido para cada rubro en los plazos que se detallan seguidamente:
 - Comercio con parada determinada y móvil.
 - Rubro a). 90 días hábiles contados desde la fecha de emisión del permiso.
 - Rubro b). 90 días hábiles contados desde la fecha de emisión del permiso.
 - Rubro c). 15 días hábiles contados desde la fecha de emisión del permiso.
 - Comercio ambulante.
 - Rubros f), h), j) y h). 15 días hábiles contados desde la fecha de emisión del permiso.
- Obtención de la constancia emitida por el Instituto del Alimento: Los rubros que en cualquiera de las modalidades de comercio, tengan asociado el manejo de alimentos (rubros a, b, f y h), deberán gestionar el correspondiente certificado emitido por el Instituto del Alimento sobre el conocimiento de buenas prácticas de manufacturas, disponiendo para ello de un plazo máximo de 30 días hábiles contados desde la fecha de emisión del correspondiente permiso.
- Pago de los derechos y obligaciones: Los permisionarios deberán acreditar los pagos de las obligaciones estipuladas por la Ordenanza 7.703.

El incumplimiento de las prescripciones dispuestas en el presente artículo dará lugar a la aplicación de multas por incumplimiento de acuerdo a lo establecido por los artículos 19° y 20° de la Ordenanza 7.703, pudiendo ocasionar la caducidad del permiso de corresponder.

Artículo 10°. Lista de espera y tratamiento de vacantes. Aquellos interesados que por haberse cubierto el cupo previsto no puedan acceder al permiso quedarán en lista de espera en función de la localización/modalidad de comercio/rubro desarrollado. En tales casos, la asignación de cupos vacantes para cada subzona será resuelta por sorteo entre todos aquellos anotados para la misma localización principal/modalidad de comercio y rubro. Idéntico procedimiento será de aplicación en todos los casos en los que se verifique igualdad de antecedentes entre dos o varios peticionantes o que se presenten vacantes para una localización/modalidad de comercio y rubro.

Capítulo III.

De la renovación de los permisos y la reapertura anual del registro de postulantes

Artículo 11°. Requisitos, plazos y condiciones para la renovación de permisos. Los permisos de comercio ambulante tendrán carácter estrictamente precario, personal e intransferible, debiendo ser renovados anualmente entre el primero y último día hábil administrativo del mes de marzo de cada año. A los fines de la renovación del permiso el interesado deberá presentarse por ante la Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios con la siguiente documentación:

- Solicitud de renovación de acuerdo a formulario proforma.
- Certificado de vecindad.
- Certificado de buena conducta.
- Original y Copia del último permiso precario emitido por la Administración.
- Libremulta y libredeuda personal.

- Constancia de pago del derecho anual.
- Para los casos de venta de alimentos, constancia de inspección bromatológica emitida por el Instituto del Alimento en la cual se de cuenta de que se cumple con pautas de higiene y salubridad.

Cumplidos los requisitos mencionados la Dirección procederá a emitir el nuevo permiso, permiso que se hará entregado contra entrega del permiso anterior en original, que sera archivado con el legajo de renovación.

La falta de presentación de la solicitud de renovación al vencimiento del término fijado o de cualquiera de los documentos establecidos hará perder automáticamente todo derecho a prioridad sobre el permiso, el mismo se considerará vacante y el permiso cancelado, sin necesidad de interpelación alguna.

Artículo 12°. De la apertura anual del registro de postulantes. La Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios abrirá anualmente la inscripción en el registro de postulantes al comercio ambulante todos los años y durante los 15 primeros días del mes de marzo de cada año, pudiendo los interesados presentar postulaciones hasta el día 15 del referido mes o día hábil administrativo posterior si este fuera inhabil.

Artículo 13°. Del perfeccionamiento de la postulación. La postulación se perfeccionará con la entrega de la documentación establecida en el artículo 5°, a excepción de los relativos a antecedentes en el desarrollo de la actividad pretendida.

Artículo 14°. Del orden de prelación de las nuevas postulaciones y de la asignación de vacantes. Las postulaciones serán clasificadas por orden de llegada en función de la localización pretendida, modalidad de comercio y rubro a desarrollar, agregándose con ese criterio en lista de espera hasta que se produzcan vacantes. La asignación de vacantes se realizará por sorteo entre todos aquellos postulantes anotados para una localización específica, modalidad de comercio y rubro.

Capítulo IV.

Disposiciones generales

Artículo 15°. Organos de contralor. Serán organos de contralor del cumplimiento del presente Decreto la Dirección General de Control Urbano, el Instituto del Alimento y la Guardia Urbana Municipal, todos en el ámbito de sus competencias.

Artículo 16°. Pago de tributos. Los permisionarios para ejercer el comercio ambulante en cualquiera de sus modalidades, localizaciones o rubros deberán tributar las sumas establecidas por el artículo 18° de la Ordenanza 7.703. Emitido el permiso por parte de la Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios, el permisionario acudirá a la Dirección de Atención al Contribuyente y Mantenimiento de Padrón – Emisión de Gravámenes Especiales-, a gestionar la correspondiente emisión del comprobante de pago del tributo, de acuerdo al tipo de permiso que ostenta.

El tributo erogado por el permisionario tiene carácter anual, debiendo el interesado acudir a la repartición mencionada a tramitar la emisión del tributo al inicio de cada año calendario.

La Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios emitirá anualmente un listado de permisionarios de comercio ambulante el cual será informado a la repartición mencionada a los fines de que gestione el cobro de los tributos de corresponder. Asimismo, informará anualmente todas las novedades que se produzcan respecto de la emisión, renovación y caducidad de los permisos.

La constatación de falta de pago del tributo por parte del permisionario al momento de la renovación del permiso podrá ser causal de revocación automática del mismo, sin posibilidad de interpelación alguna. Los Organos de Control constatarán el pago regular de las obligaciones estipuladas por la Ordenanza 7.703 pudiendo generar actas de infracción en caso de verificarse su incumplimiento.

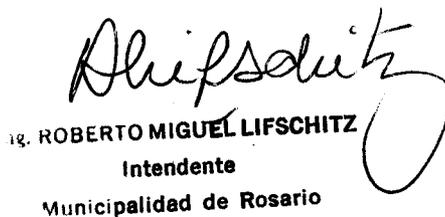
Artículo 17°. Los interesados en el ejercer el comercio ambulante o con parada determinada y móvil de rubros alimentarios deberán ajustarse a las disposiciones del Instituto del Alimento contenidas en Anexo II al presente Decreto.

Artículo 18°. La Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios reglamentará por Resolución los aspectos operativos asociados a la implementación del relevamiento y la asignación de los permisos.

Artículo 19°. Insértese, comuníquese, publíquese y dese a la Dirección General de Gobierno.



Dr. JUAN CARLOS TABALZA
SECRETARIO DE GOBIERNO
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO



Dr. ROBERTO MIGUEL LIFSCHITZ
Intendente
Municipalidad de Rosario

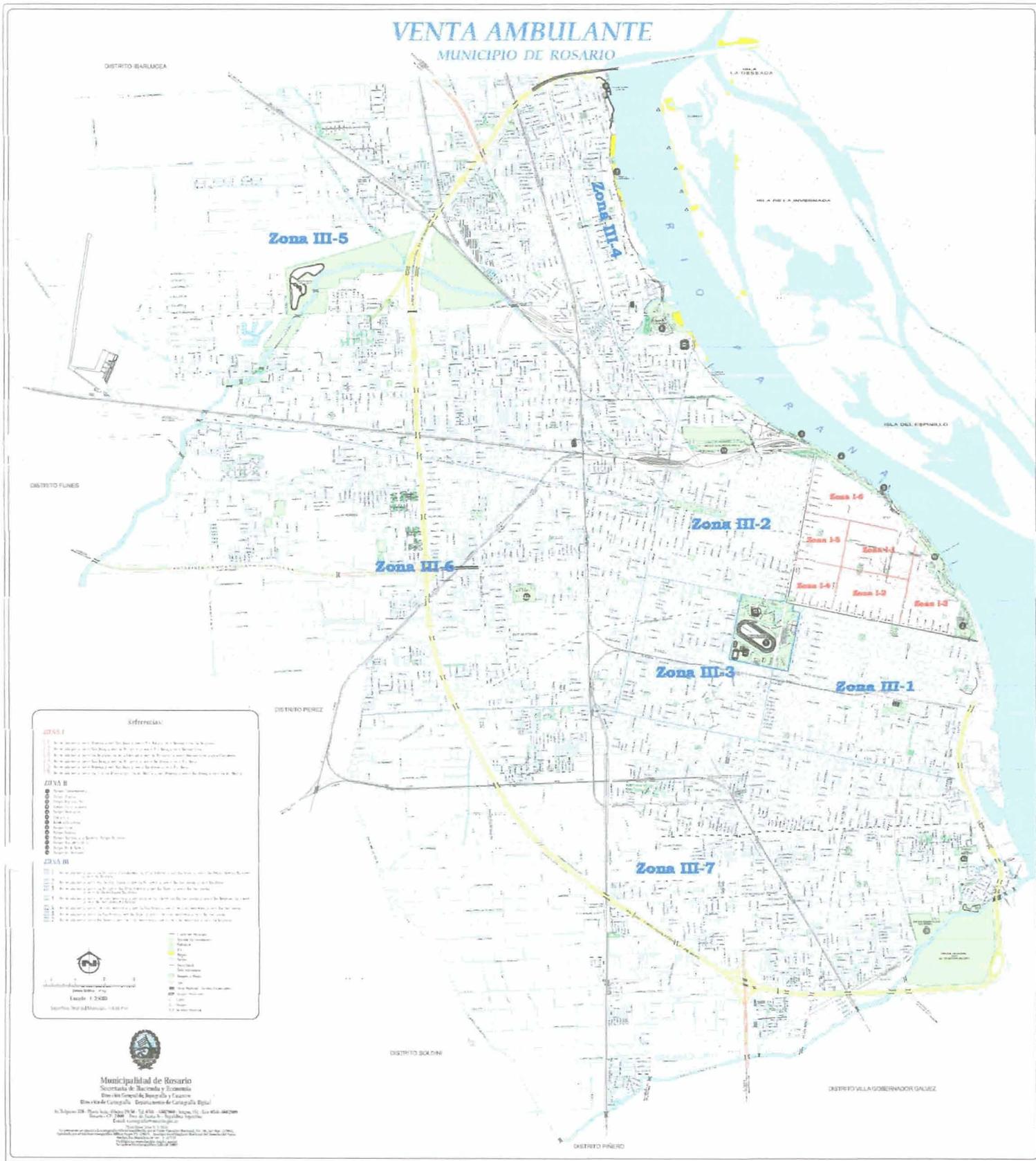


C.P.N. CARLOS H. FERNANDEZ
Secretario de Hacienda y Economía
Municipalidad de Rosario



Dra. MONICA FEIN
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO

ANEXO I



Juan Carlos Zabalza
Dr. JUAN CARLOS ZABALZA
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Rosario

Carlos H. Fernandez
C.P.N. CARLOS H. FERNANDEZ
Secretario de Hacienda y Economía
Municipalidad de Rosario

Monica Fein
Dra. MONICA FEIN
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO

Roberto Miguel Lifschitz
Ing. ROBERTO MIGUÉL LIFSCHITZ
Intendente
Municipalidad de Rosario

ANEXO II

Con el objetivo de establecer un sistema adecuado para lograr un producto alimenticio inocuo y apto para el consumo, con el propósito de proteger la salud de las personas, el INSTITUTO DEL ALIMENTO determina que, el ejercicio del comercio que se realice en la vía pública o en espacios verdes dentro del éjido urbano de la ciudad de Rosario, deberá ajustarse al siguiente instructivo, aplicable a los puestos donde se preparan, donde se venden y a los medios de transporte utilizados.

DEFINICIONES

Aguas servidas o residuales: Aguas procedentes de desagües domésticos e industriales.

Alimentos vendidos en la vía pública: Alimentos y bebidas listos para consumir, preparados y/o vendidos en la calle y otros lugares públicos similares.

Ambiente: Área/lugar circundante donde se prepara, mantiene, expone, sirve y/o consume el alimento.

Habilitado: Que cuenta con el permiso de la Autoridad competente.

Comidas y bebidas de consumo directo: Cualquier tipo de alimento o bebida frío o caliente, listo para su consumo.

Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

Insumo: Todos los materiales y elementos incluidos los envases o empaques utilizados en la elaboración y consumo de los alimentos.

Examen Organoléptico: Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, gusto).

Manipulador de Alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Consumidor: es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza los alimentos o productos finales.

Contaminación: la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presume nociva o no para la salud humana.

Perecedero: Que se altera o descompone rápidamente.

Puesto de venta: Estructura fija o móvil, dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.

Vajilla: Conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos y otros utensilios que se utilizan en el consumo y preparación de los alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura:

Programa de Limpieza y Desinfección:

RESPONSABILIDADES

- Es responsable de implementar las directrices de este documento todo puesto de venta en la vía pública.
- Los auditores del área Seguridad Alimentaria del Instituto del Alimento conjuntamente con los Inspectores de Control Urbano, son responsables de verificar el cumplimiento de las directrices del presente documento.

INSTRUCCIONES

El responsable de cada puesto venta deberá implementar una serie de requisitos y prácticas que han de observarse durante la elaboración y venta de comidas y bebidas de consumo directo, que se venden en la calle, para obtener un producto inocuo y minimizar posibles riesgos de contaminación que lleven a la pérdida de la inocuidad .

A) INSUMOS E INGREDIENTES

1. Todo insumo e ingrediente que sea destinado a la venta en los puestos de calle deberán provenir de proveedores autorizados o de origen aprobado, en condiciones adecuadas de almacenamiento, de refrigeración/congelación, cuando sea necesario (artículos perecederos), que estén colocados sobre estantes, dentro de cajas o canastas y protegidos contra la contaminación .
2. Los responsables de los puestos deberán verificar y adquirir insumos e ingredientes cuyas propiedades organolépticas sean adecuadas o correspondan a las características o la naturaleza del alimento fresco o de la materia prima, o bien que no presenten signos de cualquier tipo de alteración y/o adulteración.

3. No deberán adquirir productos alimenticios sin etiquetado y/o en los que no se indique de manera suficientemente visible y clara la duración mínima (fecha de vencimiento, consumir preferentemente antes de..), cuando proceda.
4. La cantidad de productos alimenticios a adquirir será en cantidades acordes a la capacidad del área destinada a una conservación/mantenimiento adecuados.
5. Los insumos e ingredientes perecederos deberán ser mantenidos en condiciones de temperatura adecuada (refrigeración – congelación).

B) TRANSPORTE, RECEPCION Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS E INGREDIENTES:

1. El responsable del puesto de venta deberá asegurar el transporte de los insumos y/o ingredientes en condiciones adecuadas, evitando el peligro de contaminación química, física o biológica y el deterioro de los productos, manteniendo una temperatura adecuada, aislando cada artículo de los demás, separando productos crudos-cocidos, para evitar la contaminación cruzada. No deben transportarse junto a sustancias tóxicas y/o químicas (desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.). Para productos envasados deberá seguir las instrucciones indicadas por el productor en la etiqueta.
2. El vehículo, envases y empaques utilizados para el transporte deben limpiarse y desinfectarse y debe tener espacio interno suficiente y contar con instalaciones necesarias para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos.
3. Los insumos e ingredientes deben recibirse y conservarse en lugares limpios y protegidos, los productos perecederos deben almacenarse en bandejas, bajo refrigeración y/o congelación y los productos a granel en envases limpios.
4. Los estantes, cajas y espacios de almacenamiento deben ser de materiales que no contaminen el producto, estar limpios y protegidos del polvo y otros agentes contaminantes.
5. Mantener bien etiquetados y/o identificados los recipientes que contengan alimentos, en áreas separadas de los productos no comestibles como jabón, desinfectantes, plaguicidas y otras sustancias tóxicas u otros contaminantes.
6. Rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de modo que los primeros en entrar sean los primeros en salir.
7. Mantener los alimentos protegidos de la contaminación por plagas (insectos, roedores) y otros agentes biológicos.

8. Cuando el agua potable es transportada debe mantenerse en un recipiente apropiado (fácil de limpiar, de material no tóxico, cerrado herméticamente, dotado de una tapa y grifo o canilla), construido para preservar el producto e impedir la contaminación.
9. Los recipientes, utensilios y superficies de trabajo para la manipulación de los alimentos deben ser de un material no tóxico, fácil de limpiar y desinfectar resistente a las altas temperaturas, cuando se utilicen para cocinar.
10. Los detergentes y desinfectantes utilizados para limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, utensilio, salidas de desagüe y otros componentes similares deben ser, en la medida de lo posible, no tóxicos y no corrosivos y habilitados para uso alimenticio .

C) REQUISITOS DEL AREA DE PREPARACION:

Areas en interiores

1. El área interior de cada puesto de venta deben estar suficientemente iluminadas y mantenerse lo más limpias posible en todo momento y estar situadas lejos de cualquier fuente de contaminantes (basura, aguas servidas, animales).
2. Los equipos, utensilios deben permitir limpiarse y desinfectarse con facilidad, tan frecuentemente como sea necesario.
3. El agua destinada a uso general (para lavar insumos y recipientes) debe ser potable y en cantidad suficiente según el volumen de producción del puesto.
4. Los recipientes para almacenar el agua deben lavarse al menos una vez al día .
5. El agua servida debe ser eliminada de manera adecuada y no representar un foco de contaminación para el suministro de agua potable, los alimentos, los alrededores, y los manipuladores de alimentos.
6. El área de trabajo, incluido superficies de contacto con los alimentos (utensilios, tablas de las mesas, cortadoras, orificios de desagüe y otros) deben repararse y ser mantenidos en forma adecuada, y lavarlos y desinfectarlos cuando fuere necesario.
7. No utilizar, para los alimentos, recipientes anteriormente empleados para sustancias tóxicas o dañinas para la salud humana tales como insecticidas, pinturas, aceite para motores entre otros.
8. No almacenar combustible, sustancias tóxicas y productos inflamables en contacto directo con los alimentos.
9. Paredes, pisos y techos deben ser de material liso, no absorbente que permitan la aplicación de un programa de limpieza y desinfección.

10. La iluminación debe ser adecuada de manera de garantizar una buena Limpieza y Desinfección y una correcta manipulación de los alimentos
11. Los equipos, como hornos o aparatos similares, deben construirse y mantenerse de manera segura y apropiada.

Higiene Personal y Requisitos Sanitarios

1. El personal que entra en contacto y/o manipula directa o indirectamente los alimentos, insumos, ingredientes deben tener un estado de salud adecuado, presentar Carnet de Manipulador en vigencia (curso de manipulador y libreta sanitaria).
2. Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación en manipulación higiénica de alimentos y demostrar que tienen la capacidad necesaria para proteger los alimentos en todo momento.
3. Poseer Carnet de Manipuladores de Alimentos en vigencia.
4. El cabello debe estar completamente cubierto durante la manipulación de los alimentos. Las uñas deben estar cortas y limpias.
5. Las personas responsables de la preparación o manipulación de los alimentos, insumos e ingredientes deben evitar escupir, estornudar, fumar o incurrir en comportamientos / hábitos que puedan perjudicar la inocuidad de los alimentos.
6. Los manipuladores de alimentos deben vestir ropas adecuadas, limpias y protegerse con un delantal u otra prenda adecuada, las cuales deben cambiarse todos los días o cuantas veces sea necesario.
7. Los manipuladores de alimentos no deben llevar anillos ni pulseras mientras manipulen los alimentos.
8. Deben lavarse cuidadosamente las manos y los antebrazos con agua potable y jabón desinfectante, después de utilizar el retrete, baño o manipular directamente alimentos frescos, como carne, frutas y hortalizas, y antes de manipular los alimentos preparados y semipreparados.
9. Los utensilios, platos, vasos, desagües, superficies de trabajo, etc. deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de preparación de los alimentos, antes de su preparación final o de la manipulación de alimentos listos para el consumo, e inmediatamente después de su uso.
10. Los manipuladores de los puestos deben presentar esmerada higiene personal y actitudes higiénicas en todo momento que se encuentren frente a insumos o alimentos preparados.

Operatoria de Preparación Preliminar

Frutas y hortalizas

1. Utilizar solamente frutas y hortalizas que se hayan protegido contra la contaminación cruzada y conservado de manera adecuada.
2. Seleccionar las frutas y hortalizas, eliminando las partes o los frutos en mal estado, y examinando que estén íntegras y sean aptas para el consumo humano.
3. Lavar y desinfectar, según proceda, las frutas y hortalizas antes de utilizarlas directamente o como ingrediente de un alimento.
4. Preparar cada tipo de fruta y hortaliza según proceda y de conformidad con el uso al que esté destinada.
5. Pelar, exprimir y/o cortar, según proceda, las frutas y hortalizas utilizando equipos y utensilios apropiados e higienizados.
6. Conservar las frutas y hortalizas previamente preparadas en contenedores higienizados, adecuadamente cubiertos y a una temperatura adecuada (refrigeración).

Carne fresca

1. Cuando sea necesario proceder al descongelamiento de la carne en heladera, por el tiempo necesario. Evitar descongelarla a temperatura ambiente.
2. Evitar exposición excesiva de la carne fresca a temperatura ambiente.
3. Manipular la carne fresca de modo tal que se evite la contaminación cruzada inmediata o posterior, directa o indirecta de la propia carne y las superficies, utensilios y otros productos alimenticios.

Otros alimentos

1. Quesos, salame, chorizos y similares., deben manipularse en condiciones higiénicas:
2. Evitar el contacto con las manos; realizar todas las operaciones como rebanar, cortar, picar, etc. utilizando dispositivos y/o utensilios adecuados.
3. Evitar una exposición excesiva a temperatura ambiente.
4. Preparar la cantidad necesaria para un máximo de cuatro horas de trabajo.
5. Los envases de alimentos en conserva no deben presentar alteraciones (corrosión, alteraciones detectables visualmente, etc.), así como el producto envasado.

6. Los cereales, la harina, el azúcar, la sal y productos similares no deben contener humedad y deben mantenerse en recipientes cubiertos apropiados a fin de impedir que se produzcan alteraciones/contaminación.
7. No utilizar huevos crudos en la preparación de alimentos y bebidas destinadas al consumo directo; que no sean cocidos posteriormente.
8. Las mayonesas, salsas y otro aderezos deberán proceder de establecimientos industrializados. Además se deberá garantizar permanentemente su conservación a menos de 5 grados .

Operatoria de Preparación Final

1. Cocer el alimento en medida suficiente y observar los cambios correspondientes que se producen en su color, aspecto y/o consistencia.
2. Proteger el alimento, después de cocinarlo, de todas las posibles fuentes de contaminación. Si el alimento preparado se adereza con ingredientes no cocidos, evitar exponerlo a un contacto excesivo con los mismos, en cuanto a duración y temperatura, antes del consumo.
3. El tiempo entre la preparación y el consumo de los alimentos debe ser conforme a las siguientes condiciones técnicas:
 - Hasta seis horas, cuando el alimento se mantiene a una temperatura superior a 60°C.
 - Hasta un día, cuando el producto se mantiene a una temperatura máxima de 5°C.
 - El tiempo de enfriamiento de productos calientes no debe ser superior a tres horas para alcanzar la temperatura de 5°C.
 - Recalentar por una sola vez el alimento refrigerado por completo hasta alcanzar una temperatura mínima de 70°C, inmediatamente antes del consumo.
 - Los emparedados (sándwichs) preparados en los puestos de venta callejera deben prepararse al momento de consumirse.
 - Las ensaladas frescas y los platos de frutas frescas preparados deben sazonarse preferentemente a la hora de consumirse.
 - Otros tipos de ensaladas (con hortalizas, adiciones de condimentos con mayonesa, otras salsas, queso, jamón, etc.) deben mantenerse por debajo de 5° C desde su preparación hasta el consumo final.

- Los alimentos que se cocinen/calienten inmediatamente antes del consumo tales como pizza, etc. deben mantenerse a una temperatura inferior a 5°C.
- No utilizar restos de alimento. Preparar solo aquello que se pueda vender en un día.

Protección y Venta de Alimentos

1. Las comidas y bebidas deben servirse utilizando platos, cubiertos, vasos, servilletas y otros elementos de material desechable.
2. Los restos de las comidas que queden en platos, vasos y artículos similares deben depositarse en contenedores cubiertos, seguros y adecuados a fin de evitar la presencia de animales domésticos y/o vectores. Los elementos desechables utilizados deben eliminarse en contenedores diferentes de los que se utilicen para los restos de alimentos, los cuales deben ser igualmente apropiados y seguros.
3. Los alimentos para llevar a casa deben envolverse en papel y/o elemento no contaminante de primer uso.
4. La preparación final y el recalentamiento de los alimentos pueden efectuarse en el puesto de venta de tal modo que se asegure y mantenga su inocuidad.
5. Para mantener la inocuidad, evitar una manipulación excesiva de los alimentos en el área libre de venta.
6. Las comidas y bebidas que se exponen a la venta deben protegerse bien y estar a una temperatura de conservación adecuada.
7. Cuando los alimentos calientes se hayan enfriado, el recalentamiento debe realizarse sobre 70°C.
8. La sal, el azúcar, la mostaza, el ketchup, la mayonesa y otros productos que sean utilizados por el consumidor deben proporcionarse en envases de una sola porción o en dispensadores que eviten su contaminación.
9. Los utensilios utilizados para servir las porciones de alimentos para el consumo deben limpiarse y desinfectarse, cuando sea necesario.
10. Evitar el contacto manual directo con alimentos de cualquier tipo listos para el consumo, incluidas las frutas peladas.
11. No manipular dinero, billetes, etc., y alimentos al mismo tiempo. Cuando esto no sea posible, lavar y desinfectar las manos antes de preparar los alimentos.

12. Si el área libre de venta es un vehículo, la cabina del conductor debe estar debidamente separada del compartimiento destinado a la preparación final del alimento, su mantenimiento, venta y/o consumo, o bien los compartimentos de manipulación de alimentos deben estar separados del resto del vehículo.
13. Responsabilidad de los vendedores Además de los requisitos indicados, los manipuladores o vendedores de alimentos deben ser responsables de la higiene y la protección de los alimentos que ellos preparan o venden, y de todos los factores que puedan afectar a su inocuidad.

Manejo de Residuos/Desechos y Control de Plagas

1. Los depósitos (recipiente) de basura deben mantenerse lejos del área de manipulación de alimentos y se cubrirse con tapas y, de ser posible, deben estar dotados de un sistema de cierre automático.
2. Los recipientes donde se depositan los desechos (basura) deben ser de material resistente, impermeable y fácil de limpiar.
3. El agua servida debe recogerse y descargarse por separado de los desechos sólidos, de ser posible en conexión con la red de alcantarillado. Debe eliminarse en el sistema público de desagüe, y evitar descargarla sobre el suelo y/o en las masas de aguas superficiales, como ríos y lagos.
4. Los desechos sólidos deben recogerse separando el material reusable del material no reutilizable.
5. El material de desecho de alimento debe disponerse de modo tal que no atraiga insectos y animales, tales como moscas, perros y gatos.
6. El control de plagas debe realizarse mediante medios mecánicos, la aplicación de sustancias químicas para el control de plagas debe efectuarse exclusivamente por personal técnico autorizado. El procedimiento debe evitar la contaminación de los alimentos, los vendedores / manipuladores, personas y el medio ambiente.

Tipos de Alimentos a Comercializar

Listado de alimentos permitidos para consumo de acuerdo a los CRITERIOS DE PELIGRO-RIESGO.

Alimentos Procesados a Bases Cárnicas

- Hamburguesas
- Chorizos
- Salchicha

- Filet de pollo
- Carnes rojas
- Milanesas
- Fiambres

Alimentos Procesados a Base de Harina

- Pizza
- Torta de frutas
- Churros
- Pan criollos

Alimentos Procesados a Base Azucarada

- Praliné
- Copo de azúcar
- Pororó

Alimentos Procesados a Base de Vegetal

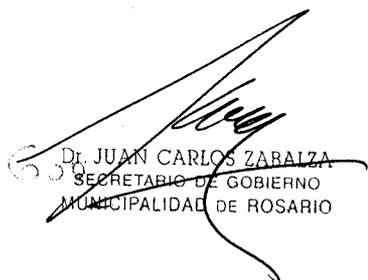
- Choclos
- Jugos exprimidos
- Ensaladas de frutas

REFERENCIAS

Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos - CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997.

Apéndice II: Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles – Codex Alimentarius

Resolución N°587/97 Código Alimentario Argentino, Ley N°18284/69.



Dr. JUAN CARLOS ZABALZA
SECRETARIO DE GOBIERNO
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO



Ing. ROBERTO MIGUEL LIFSCHITZ
Intendente
Municipalidad de Rosario



C.P.N. CARLOS H. FERNANDEZ
Secretario de Hacienda y Economía
Municipalidad de Rosario



Dra. MONICA FEIN
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO