



Paseo Ntra. Sra. de la Merced 1096
(2630) – Firmat (Sta Fe)

EXPEDIENTE N° 1718-C-03

LA MUNICIPALIDAD DE FIRMAT HA SANCIONADO LA ORDENANZA N° 1126

VISTO:

El número creciente de emprendimientos productivos alimenticios que generan empleo y autoempleo en nuestra ciudad; y

CONSIDERANDO:

Que la falta de una política adecuada, hace que estos emprendimientos crezcan al margen del sistema formal de comercialización, creando de esta manera un alto grado de inseguridad para quién produce o consume dichos productos.-

Que es de conocimiento público la difícil situación que atraviesa la ciudad respecto a la desocupación y dificultades para la generación de empleo genuino.-

Que es prioridad la generación de puestos de trabajos para la resolución de los problemas sociales originados.-

Que el artículo 151, 151 bis y 152 de la Ley N° 18284/69 (Código Alimentario Argentino) autoriza la preparación de viandas a domicilio.-

Que el artículo 152 de la Ley N° 18284/69 permite elaborar en domicilios particulares hasta seis viandas diarias o doce comidas.-

Que es responsabilidad del Municipio, registrar, habilitar y auditar toda actividad de producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, comercialización o transporte de productos.-

Por todo ello, el **HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE FIRMAT**, en uso de sus facultades y atribuciones, ha sancionado la siguiente:

O R D E N A N Z A

ARTÍCULO 1°: Créase en la Municipalidad de Firmat, el **Registro de Promoción de Emprendimientos Alimenticios Locales**, el que será tomado como paso previo para la obtención de la habilitación Municipal.-



Paseo Ntra. Sra. de la Merced 1096
(2630) – Firmat (Sta Fe)

EXPEDIENTE N° 1718-C-03

ARTÍCULO 2º: Podrán acceder a dicho registro todas aquellas personas que tengan intención de iniciar un emprendimiento productivo artesanal, innovador y generador de empleo.-

ARTÍCULO 3º: Durante la permanencia en el Registro de Promoción de Emprendimientos Alimenticios Locales, los emprendedores se beneficiarán con asistencia técnica en producción y comercialización de sus productos, hasta tanto la Secretaría de Promoción del Desarrollo Económico y el Área de Bromatología determinen que su producción le permite pasar al estado final de habilitación.-

ARTÍCULO 4º: Toda persona que se inscriba en el Registro de Promoción de Emprendimientos Alimenticios Locales, deberá obtener certificado de buena salud y realizar con carácter obligatorio un curso de manipulación higiénica de los alimentos, que el Municipio dictará gratuitamente.-

ARTÍCULO 5º: Se deberá comunicar a las autoridades sanitarias quiénes son las personas que realizarán esta actividad. Los inspectores, previa autorización de los propietarios, ingresarán a los domicilios, al sólo efecto de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de alimentos y las materias primas empleadas en la confección de los productos satisfacen la exigencia de la presente Ordenanza. De negárseles el ingreso se presumirá el incumplimiento de las condiciones de higiene indispensables para el desarrollo de la actividad.-

ARTÍCULO 6º: Los productos elaborados no podrán ser comercializados fuera de nuestra ciudad.-

ARTÍCULO 7º: La parte administrativa, técnica, marketing, límites de producción y productos a elaborar estará a cargo de la Secretaría de Promoción del Desarrollo Económico y el Área de Bromatología.-

ARTÍCULO 8º: La Secretaría de Promoción del Desarrollo Económico y el Área de Bromatología serán los encargados de asistir, auditar, relevar y generar la inscripción en el registro municipal.-

ARTÍCULO 9º: El que no cumpliera con lo establecido en la presente norma será retirado del Registro de Promoción de Emprendimientos Alimenticios Locales.-

ARTÍCULO 10º: Las normas de aplicación correspondientes a la higiene serán:

1. Codex Alimentarius (norma internacional).-
2. Código Alimentario Argentino, anexo Mercosur.-
3. Código Bromatológico de Santa Fe.-



Paseo Ntra. Sra. de la Merced 1096
(2630) – Firmat (Sta Fe)

EXPEDIENTE N° 1718-C-03

ARTÍCULO 11°: La Secretaría del Desarrollo Económico y el Área de Bromatología deberán implementar cursos que contemplen buenas prácticas de manufactura (B P M), procedimientos operativos estandarizados de saneamientos (P O E S), sistema de análisis y puntos críticos de control (H A C C P), con el objeto de garantizar inocuidad en la cadena alimentaria brindando seguridad al consumidor.-

ARTÍCULO 12°: Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal, regístrese, publíquese y archívese.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE FIRMAT A LOS DIECISEIS DIAS DE ABRIL DE DOS MIL TRES.-