



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

APROBADO POR UNANIMIDAD

PRESENTADO POR EL DEM

**AL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
ORDENANZA Nº 2936/2021**

VISTO:

El número creciente de emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos que surgen como alternativa para mejorar la situación económica de numerosas familias, máxime en situaciones de crisis como las que nos encontramos atravesando

Y CONSIDERANDO:

Que varios de estos productores familiares por razones estructurales y coyunturales, se encuentran imposibilitados de obtener una habilitación comercial;

Que no existen a nivel municipal normativas claras que contemplen este tipo de iniciativas tanto en la elaboración artesanal de los alimentos ni en su fraccionamiento y/o comercialización;

Que es necesario el control sanitario de los lugares de elaboración de los productos manufacturados, y de los espacios de venta; ya que la falta de este control sanitario involucra y puede representar un riesgos para la salud de la población;

Que es necesario apoyar el desarrollo de la economía social generando un marco normativo afianzado en los principios de igualdad ante la ley y con el objetivo de brindar orden y seguridad;

Que el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) en su artículo 152 habilita la elaboración de alimentos en cocinas familiares;

Que por tanto, resulta una realidad el hecho que nos ocupa, es decir la elaboración de productos artesanales y domiciliarios, así como también el fraccionamiento y



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

la distribución de los mismos y ello requiere de una norma específica para el estímulo y control de las pequeñas unidades productivas alimenticias.

Que el presente Proyecto de Ordenanza, persigue: LA CREACION DEL RMPAA – REGISTRO MUNICIPAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES– HABILITACION DE COCINAS DOMICILIARIAS

Que los FUNDAMENTOS del Presente Proyecto son:

1) Que los productos alimenticios artesanales que se venden como productos regionales son elaborados en un ambiente familiar por lo general en las cocinas de los domicilios particulares de los productores bajo técnicas adquiridas de generación en generación, donde quizás el fuego a leña o el uso de utensilios de madera le dan un valor agregado al producto final.

2) Que la producción familiar y venta de alimentos artesanales la llevan adelante agricultores y emprendedores de esta localidad y zonas aledañas, los cuales, son un importante aporte a la economía regional, además de promover la cultura de autoabastecimiento y el aprovechamiento de los productos de estación de la región.

3) Que el Área de Bromatología del Municipio analizó los peligro - riesgo que implican la circulación y ventas de productos artesanales sin control o la habilitación correspondiente y que, además, recientemente se incorporaron modificaciones en el Código Alimentario Argentino (CAA) donde se incluye productos considerados de agricultura familiar (Artículo 154 quarter).

Que es bajo dichos fundamentos que se propone la creación de un Registro Municipal de Productos Alimenticios Artesanales (RMPAA), a través del cual se habilitarán las cocinas de estos elaboradores de productos artesanales. Con dicho registro y las habilitaciones correspondientes se logrará crear un ambiente de elaboración protegido y responsable, necesario para la inocuidad de los alimentos, ya que se acompañará, capacitará



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

y controlará a todos los elaboradores artesanales de alimentos y proveerá el rotulado de los productos a comercializar. También, con el RMPAA no solo cuidaremos la inocuidad de estos alimentos si no que mejoran la calidad de los mismos sin modificar las técnicas artesanales.

El Departamento Ejecutivo, gestionará con otros Municipios colindantes la firma de convenios y/o Actas acuerdo, con la finalidad de que se adapten a la presente normativa para generar un canal de intercambio de venta de estos productos en distintas ferias y establecimientos comerciales promoviendo la economía regional, bajo parámetros seguros;

La presente ordenanza se registrá mediante normas de inocuidad del CAA y solo se autorizarán los productos contemplados en el listado de productos de agricultura familiar del artículo 154 quarter, que son estos considerados de bajo riesgo sanitario;

Que resulta menester anexar a la presente una serie de definiciones y aclaraciones que se especifican en el ANEXO I de la presente;

POR TODO ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA

SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA:

Artículo 1°: **CRÉASE** el RMPAA (registro municipal de productos alimenticios artesanales), mediante un censo a realizar conjuntamente entre el el Área de Acción y Desarrollo social en conjunto con el área de Bromatología y Seguridad alimentaria. -----

Artículo 2°: **ACLÁRESE** que el RMPAA solo incluirá productos que formen parte del listado del art. 154 quater incluido recientemente en el CAA (Código Arancelario Argentino) .-----

Artículo 3°: **ESTABLÉSCASE** que quedan excluidos y no se podrán comercializar sin sus correspondientes registros provinciales los productos considerados de ALTO RIESGO, debido



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

a que sin el control analítico bromatológico son causa de alto riesgo para la salud de los consumidores. -----

Artículo 4°: LOS profesionales intervinientes en la creación del registro trabajarán independientemente con cada tipo de producto y elaborarán las guías de control y directrices sobre los elementos e insumos a utilizar, para llevar a cabo dicha actividad, protegiendo las técnicas artesanales que le dan un valor agregado y asegurando a su vez la inocuidad del producto.-----

Artículo 5°: DETERMÍNESE que los productos que lo requieran estarán rotulados o etiquetados con las inscripciones mínimas e indispensables:

Fecha de elaboración y de vencimiento o consumo preferente

Ingredientes

Valor nutricional

Nº de producción

Inscripción “producto autorizado para la venta por el Municipio de Balnearia”

Nº de RMPAA

REQUISITOS

Artículo 6°: DISPÓNGASE que para ser inscripto en el RMPAA y habilitar su cocina de elaboración deberá presentar y contar con: solicitud de habilitación (según formato anexo II del presente), fotocopia del DNI, carnet de Manipulación de Alimentos, croquis a mano alzada, certificación ambiental y fumigación emitido por empresa autorizada.-----

Artículo 7°: ACLÁRESE que finalizado el proceso de inscripción al RMPAA y obtenida la habilitación la tasa a abonar en caso de no contar con inscripción en AFIP (Monotributo) y sin perjuicio de su exigencia; será una alícuota equivalente al cincuenta por ciento (50%)



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

del tributo y/o Tasa comercial mínimo de conformidad a cada categoría, rubro y/o actividad.-----

Artículo 8°: A los fines de habilitar cocinas familiares, llamadas en adelante COFAS; para la elaboración de productos alimenticios artesanales para la venta deberán los responsables, permitir el ingreso a las mismas a los técnicos responsables al momento del censo y a las inspecciones aleatorias cuando se consideren necesario, bajo apercibimiento de no habilitación y sanción.-----

Artículo 9°: EL responsable de la elaboración, deberá declarar cuantas personas elaboran y/o intervienen de una u otra manera en la cadena de elaboración artesanal de productos, así como también responder todas aquellas preguntas y/o interrogantes, que resulten necesarias para el relevamiento.-----

Artículo 10°: LOS productores inscriptos deberán cumplimentar con los requisitos exigidos por los técnicos y/o responsables, luego de efectuada la evaluación, debiendo cumplir con toda medida de seguridad, salubridad e higiene, incluido el Carnet de Manipulación de Alimentos entre otros. Los técnico, elaboradores y productores trabajaran en conjunto para asegurar la calidad e inocuidad del producto, con charlas, capacitaciones, guías de control, etc. Los técnicos evaluarán los demás requisitos estructurales y de capacitación, si fuese necesario.-----

Artículo 11°: EL elaborador de productos que requiera rotulado; deberá disponer a los fines de la etiqueta; una marca propia y/o nombre de Fantasía, debiendo presentar ante la autoridad de aplicación el modelo, a los fines de la aplicación en el producto; con motivo de verificar y autorizar el rotulo y darle una identificación dentro de los registros. En este caso podrá requerirse la inscripción ante los Organismos oficiales.-----

AUTORIZACIONES DE VENTA:



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

Artículo 12°: EL municipio pondrá a disposición espacios públicos autorizados para generar ferias y promocionar la venta de los productos que formen parte del RMPAA y se encuentren autorizados.-----

Artículo 13°: ESTABLÉZCASE que todos los productos que ingresen desde otros departamentos deberán adecuarse a la presente normativa.-----

Artículo 14°: LA comercialización de los productos y su exhibición en locales comerciales habilitados (kioscos, despensas, regionales, etc.) podrá efectuarse siempre y cuando estos productos se adecuen a la presente normativa, caso contrario podrán ser confiscados, mediante el labrado de actas de infracción y los procedimientos pertinentes a tales fines.---

Artículo 15°: EL Municipio a través de su organismo de control, el Área de Bromatología y Seguridad Alimentaria, será quien se encuentre facultado a emitir las habilitaciones de las cocinas y/o producciones familiares; quienes luego del control y habilitación emitirán autorización para la venta de los productos artesanales en la localidad de Balnearia. -El Municipio dispondrá de un profesional idóneo, encargado de realizar los controles de los productos y las cocinas de elaboración y de emitir bajo su responsabilidad los correspondientes certificados, habilitaciones y/o autorizaciones; a tales fines podrá tomar muestras de los productos y analizarlos en caso de que así lo crea necesario tomando las medidas necesarias en caso de un resultado negativo de los análisis -----

Artículo 16°: EL Municipio gestionará la realización de convenios y/o Actas acuerdo con otros Municipios aledaños para generar un libre tránsito de estos productos formando un canal de venta e intercambio de productos, fomentando la agricultura familiar, la identidad y el valor agregado de cada producto, protegiendo a su vez la calidad e inocuidad del mismo. -

Artículo 17°: QUEDA prohibida en la localidad de Balnearia, la venta de productos que no estén incluidos en el registro (RMPAA) o que no posean los registros provinciales (RNE, RNPA) correspondientes o la habilitación correspondiente de los Municipios que formen parte del convenio de libre tránsito. -----



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

Artículo 18°: **DESÍGNESE** a la Secretaria de Ciudadanía, Gestión y Gobierno Municipal, como autoridad de Aplicación quien deberá velar por el cumplimiento y acatamiento de las normativas de la presente Ordenanza. El incumplimiento de las normativas de la presente Ordenanza, previo labrado del Acta de constatación pertinente, será sancionado de conformidad a los procedimientos y sanciones que establezcan las normas de infracciones pertinentes. Serán pasibles de sanciones no solo quienes produzcan, elaboren y fraccionen los productos, sino también para quienes comercialicen los mismos sin el cumplimiento de las disposiciones de la presente.-----

Artículo 19°: **AUTORÍCESE**, al Departamento Ejecutivo a reglamentar todo aquello que resulte necesario con motivo de aclarar términos y/o complementar la presente Ordenanza.-----

Artículo 20°: **DÉJESE** sin efecto toda otra ordenanza y/o resolución que se contraponga a la presente.-----

Artículo 21°: **AUTORÍCESE COMUNÍQUESE**, publíquese, dese al Registro y Boletín Municipal y archívese.-.

SANCIONADA: En Balnearia, a diecinueve días del mes de mayo de dos mil veintiuno.-
PROMULGADA: Mediante Decreto Nº 079/2021 del Departamento Ejecutivo Municipal, de fecha 20 de mayo de 2021.-



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

ANEXO I

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES-

HABILITACION DE LAS COCINAS

DEFINICIONES

Código Alimentario Argentino

El CAA es un conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del C.A.A. Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.

-Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que en ellos se producen, elaboran y comercializan.

-El CAA cuenta con 21 capítulos que incluyen disposiciones referidas a condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos, a la conservación y tratamiento de los alimentos, el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación y publicidad de los alimentos, especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos.

-El CAA es actualizado y modificado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), un organismo eminentemente técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, establecido por el Decreto 815 de 1999. La Comisión está conformada por representantes del Ministerio de Salud de la Nación, de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, del Servicio Nacional de Sanidad



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

y Calidad Agroalimentaria, de la Subsecretaría de Defensa del Consumidor y de las 24 jurisdicciones bromatológicas jurisdiccionales del país.

Inocuidad alimentaria

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo para la salud del consumidor.

-Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad de los alimentos.

-En los años, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria.

-La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

-La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores. El gobierno cumple la función de eje de esta relación al crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesarios para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores.



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

-**Los productores** de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos gubernamentales de control, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

-**Los transportadores** de alimentos tienen la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el gobierno para mantener y preservar las condiciones establecidas para los alimentos mientras estos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.

-**Los comercializadores** de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

-**Los consumidores** como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las **Buenas Prácticas de Manufactura** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al fortalecimiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9001.



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

- Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

-Las BPM se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos.

-Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

Producto artesanal

Con la designación de “*producto artesanal*”, se entiende a los alimentos elaborados a partir de ingredientes mayoritariamente de producción propia o la proveniente de la agricultura familiar, en lo que se utilicen procesos de elaboración predominantemente manuales, que contemplan los saberes y prácticas locales e innovación tecnológica en base a las formas de producción familiar y/o comunitarias.

Elaboración, manipulación o manufactura artesanal de alimentos

Es el conjunto de operaciones y procesos llevados a cabo para la obtención de un producto artesanal, cuyas características lo definen como un alimento elaborado con materias primas de producción propia y/o de la región, a partir de la agricultura, ganadería, caza y pesca legalmente autorizadas y fiscalizadas, cuyas técnicas de elaboración son predominantemente manuales, tradicionales, con controles de procesos a cargo del elaborador, quien pasara a ser el responsable sanitario y legal del producto alimenticio comercializable.

Elaborador artesanal - pequeño productor

Toda persona física que pueda demostrar antecedentes en la industrialización o procesamiento artesanal de alimentos y/o conocimientos de las etapas de elaboración, con los procedimientos y cuidados básicos que diferencian una producción privada familiar de una producción artesanal comercial.-



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

Así será el perfil de la persona física autorizada para la instalación, funcionamiento y mantenimiento de la actividad, de acuerdo a la presente normativa establecida: será responsable de que los productos elaborados se ajusten a la normativa vigente para la aplicación de la correcta manipulación de alimentos y de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Agricultura familiar según CAA

Artículo 154 quater: (Resolución Conjunta RESFC-2018-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2018)

Podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, según el cumplimiento de las presentes exigencias. En todos los casos, deberán contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos. Esta previsión será igualmente aplicable para los locales que fraccionen, envasen, almacenen y comercialicen los productos al que se refiere el presente párrafo. A los fines de este artículo, los establecimientos deberán satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo y con las excepciones allí contempladas.



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

ANEXO II:

ACTA DE COMPROMISO- SOLICITUD DE INSCRIPCION RMPAA

En Balnearia, a los _____ días del mes de _____ de _____, el Señor/ Señora _____ DNI _____, se acerca a la Oficina de Comercio y Seguridad Alimentaria de la Municipalidad de Balnearia, y manifiesta su intención de adherirse al **RMPAA** (REGISTRO MUNICIPAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS ARTESANALES), incluyendo el régimen de promoción de cocinas familiares (COFAS), a fin de proceder a la elaboración de

_____ en el domicilio ubicado en la Calle _____ altura

_____ localidad _____ A tal fin declara conocer y aceptar los requerimientos descriptos en la Ordenanza Municipal...../2021, así como los descriptos en la presente acta de compromiso en lo referente a los requerimientos edilicios, almacenamiento, personal, higiene, así como las inspecciones y/o auditorias periódicas, en el domicilio de elaboración y cuando la autoridad de aplicación lo disponga a fin de verificar el cumplimiento de dichas exigencias.

El interesado deberá dar cumplimiento a los siguientes ítems para poder ser considerado incluido en el Registro Municipal de Productores Alimentarios Artesanales (RMPAA).

1. Todo manipulador de alimentos deberá poseer Carnet de Manipulador de Alimentos. Para obtenerla será excluyente la concurrencia al curso-taller de “MANIPULADOR DE ALIMENTOS” según establece el C.A.A. Artículo 21, brindado por un ente capacitador habilitado.
2. **Condiciones edilicias:**
 - a. **paredes**, serán lisas, sin grietas, revestidas o pintadas de un material de fácil limpieza hasta 1,80 mt., en buen estado de conservación.
 - b. **pisos** sin grietas, de material lavable, impermeable.



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

- c. **mesadas**, no serán de madera ni de material poroso, de fácil limpieza y sin grietas. Se deberá contar con un escurridor.
 - d. **Desagües**, deberán estar conectados a la **red cloacal** si hubiera disponible o pozo en caso contrario.
 - e. Toda el agua utilizada tanto para elaborar alimentos como para realizar la limpieza será **agua potable**.
 - f. **baños**, deben guardar distancia del área de elaboración, contarán con retrete con descarga de agua a pedal/ sogá/botón, lavabo con jabón y toallas descartables o de tela que serán cambiadas a diario o después de cada turno si fuera necesario.
 - g. **ventilación**, las puertas y ventanas deberán poseer protección contra insectos, roedores y pájaros, las mismas estarán en óptimas condiciones de mantenimiento e higiene.
 - h. **techo**, sin grietas y de fácil limpieza.
- 3. Vestimenta:**
- a. Las prendas que se utilicen en el momento de la elaboración de alimentos no será la misma usada para realizar otras tareas por fuera de las instalaciones de elaboración.
 - b. Contarán con delantal de color claro el cual siempre estará higiénico, cabello recogido con cofia o pañuelo.
 - c. Las uñas de las manos permanecerán cortas y limpias, sin esmalte. Los anillos y pulseras serán retirados de las manos al momento de manipular alimentos.
- 4. Materias primas:** deberán ser de origen comprobable y aprobados por la Oficina de Bromatología, la persona que recibe la mercadería será la encargada de controlar que estas estén en buenas condiciones de conservación e higiene y deberá asegurar que estas condiciones permanezcan. La materia prima que requiere refrigeración no deberá perder en ningún momento la cadena de frío.
- 5. Residuos:**
- a. El manejo de los residuos será realizado con tal cuidado de manera de evitar la contaminación del resto del recinto y evitando la presencia de insectos/animales atraídos por estos restos.
 - b. Se dispondrá de un cesto con tapa a pedal con bolsa de residuos el cual será vaciado, limpiado y desinfectado diariamente.
 - c. La basura que se coloca en la vereda estará elevada y protegida de manera tal que se evite el posible daño ocasionado por algún animal.



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F. AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

6. Medidas de higiene:

- a. Deberá existir el aseo personal, las manos se lavaran antes de manipular alimentos, antes y después de ir al baño asegurándose de utilizar cepillo de uñas. En el caso de presentar alguna lesión/herida se deberá cubrir la zona al momento de trabajar con alimentos.
- b. Antes de comenzar a elaborar deberá repasar con un paño limpio y humedecido en agua y lavandina al 10% (1 litro de agua, 100 ml. De lavandina) todas las superficies y utensilios que utilizará.
- c. Luego de cada turno se realizara la sanitización (limpieza seguida de desinfección) de todas las superficies, utensilios y elementos utilizados. En primer lugar se retiran los residuos visibles, luego se procede a limpiar con agua tibia y detergente, teniendo la precaución de dejar operar al mismo antes de retirarlo y finalmente se desinfecta con lavandina diluida al 10% en agua fría (1 parte de lavandina en 10 partes de agua) dejando actuar antes a su enjuague.
- d. Los productos utilizados en la limpieza y desinfección serán aprobados y de origen conocido para asegurar que se cumpla su fin. Estarán ubicados en un lugar aislado, por ejemplo depósito de artículos de limpieza, separados de los alimentos y utensilios. Se colocaran en la parte baja para evitar salpicaduras en caso de posibles roturas.

7. Material de envasado: todos los materiales para envasar alimentos serán aptos para este fin, los envases plásticos descartables deben ser de primer uso y almacenarse de forma tal que permanezcan protegidos de cualquier posible contaminación.

8. Almacenamiento: la materia prima se deberá depositar en un ambiente seco y fresco. La mercadería debe almacenarse al menos a 20 cm del piso y evitando la presencia de plagas.

9. Etiqueta: debe contener los siguientes datos:

- a. Elaborador
- b. Dirección y/o teléfono
- c. Nombre del producto
- d. Ingredientes (mencionados en orden decrecientes de cantidad de producto utilizado)
- e. Fecha de elaboración y vencimiento
- f. Condiciones de conservación
- g. Número de inscripción en RMPAA
- h. La leyenda ***“Solo para ser comercializada en la localidad de BALNEARIA”.***



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA
F.AMEGHINO 65
T.E – FAX 03563 420216/162
5141 – BALNEARIA
PCIA DE CORDOBA REP. ARGENTINA

Habiendo cumplido todos los requisitos solicitados, la Oficina de Comercio y Seguridad Alimentaria otorga el RMPAA N° _____

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Firma, aclaración y DNI del interesado

**Firma, Aclaración y DNI autoridad
Sanitaria**