



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – N°

02204

ANEXO I

REGLAMENTACIÓN ORDENANZA N° 11.641

- REGISTRO ÚNICO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS -

Art. 1º.- Quedarán encuadrados dentro del presente régimen, los Emprendimientos Productores Locales registrados conforme lo establecido por la Ordenanza N° 11.641 y el Decreto D.M.M. N° 00432/10.-

Art. 2º.- Consideréense factible, por cada uno de los rubros indicados, la elaboración de los productos que a continuación se detallan:

1. Confituras de frutas y hortalizas

- a) Frutas, hortalizas, tubérculos en almíbar.
- b) Mermeladas
- c) Dulces
- d) Jaleas
- e) Dulces mixtos
- f) Frutas y hortalizas confitadas
- g) Frutas escurridas, glaseadas, abrillantadas

2. Elaboración de turrone, peladillas y similares

- a) Bombones de frutas
- b) Caramelos de diferentes tipos
- c) Garrapiñadas
- d) Maní con chocolate
- e) Figuras de chocolate, huevos de pascua



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – N°

02204

- f) Confites
- g) Turrónes
- h) Pororó (Maíz inflado)
- i) Palitos salados (Tipo snack)
- 3. Encurtidos, aderezos y similares conservados en medios ácidos
 - a) Pickles
 - b) Hortalizas en vinagre
 - c) Aderezos y aliños de origen vegetal
 - d) Aceitunas en salmuera
- 4. Panificación y similares
 - a) Pan casero
 - b) Pan dulce
 - c) Masitas secas
 - d) Panificados con actividad de agua reducida
 - I. Tortas
 - II. Budines
 - III. Alfajores
- 5. Hortalizas y frutas Frescas:
 - a) Bandejas de verduras
 - b) Ensaladas de verduras
 - c) Ensaladas de frutas

Art. 3º.- Se podrán habilitar otros productos que se consideren de bajo riesgo y de acuerdo a ingredientes y fórmulas de producción informadas por los titulares de los



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – Nº

02204

establecimientos bajo forma de declaración jurada, de acuerdo a lo especificado en los Anexos II (Composición del Producto – Form. 58 SPR Nº 003), III (Características del Producto Final – Form. 58 SPR Nº 004), IV (Diagrama de Flujo de Elaboración – Form. 58 SPR Nº 005) y V (Rotulación – Form. 58 SPR Nº 006).

Art. 4º.- El Registro Único de Gestión de Inocuidad de Productos asignará un número compuesto de dos cuerpos, el primer cuerpo de cuatro dígitos indicará el año de otorgamiento y el segundo, de 5 dígitos correlativo identificará a cada establecimiento inscripto y habilitado quedando asociado, a una dirección postal, una partida catastral y a una persona responsable ante los organismos de contralor municipal.

Art. 5º.- Las condiciones de funcionamiento deberán garantizar la inocuidad de los productos, la seguridad laboral y la no afectación a terceros, pudiendo ser exigibles, las siguientes:

1. Respecto de la seguridad, higiene y medio ambiente:

- a) Matafuego en condiciones de uso (si corresponde).
- b) Luz de emergencia en situación de funcionamiento (si corresponde).
- c) Tratamiento adecuado de los efluentes y desperdicios.
- d) Niveles de ruido aceptables.
- e) Niveles de humo y olores aceptables.
- f) Control de insectos y roedores.
- g) Instalación eléctrica (en condiciones / disyuntor).
- h) Salidas de emergencia (si corresponde).

2. Respecto de lo catastral:

- a) Planimetría del establecimiento.
- b) Identificación catastral del inmueble.
- c) Carácter de ocupación del inmueble.



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – N°

02204

3. Respecto de lo sanitario:

Las condiciones sanitarias, edilicias y práctica de manufacturas deberán garantizar buenas condiciones de higiene de las instalaciones e inocuidad de los alimentos:

a) *Respecto de la sección de depósito de materias primas:*

- I. Pisos antideslizantes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
- II. Techos con cielorraso.
- III. Paredes de fácil limpieza y desinfección.
- IV. Aberturas de fácil limpieza y desinfección con protección antiplagas.
- V. Buena iluminación y ventilación.
- VI. Equipos y utensilios de fácil limpieza y desinfección, que resguarden la integridad de las materias primas y que sean de uso exclusivo en la elaboración de los productos inscriptos en el Registro Único de Gestión de Inocuidad de Productos.

b) *Respecto de la sección de elaboración:*

Podrá utilizarse la cocina domiciliaria con las siguientes salvedades:

- I. Contar con una heladera de uso exclusivo para la conservación de las materias primas y productos terminados inscriptos en el Registro Único de Gestión de Inocuidad de Productos. Dicha heladera deberá encontrarse perfectamente sectorizada para conservar en espacios separados dentro de la misma, la materia prima por un lado y la producción terminada por otro.
- II. Los horarios de elaboración de los productos inscriptos en el Registro Único de Gestión de Inocuidad de Productos deberán diferir de los horarios en los cuales la cocina domiciliaria esté siendo utilizada con fines domésticos.



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – N°

02204

Además, esta sección deberá reunir los siguientes requisitos:

- III. Pisos antideslizantes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
- IV. Paredes impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Deben ser lisa y de color claro con friso a 1,80 metros de altura.
- V. Techo con cielorraso de fácil limpieza y desinfección.
- VI. Agua potable.
- VII. Pileta lavamanos.
- VIII. Pileta para lavar los utensilios.
- IX. Sistema de agua caliente que facilite una buena limpieza.
- X. Desagües con capacidad suficiente y de acuerdo a las normas vigentes.
- XI. Aberturas de fácil limpieza y desinfección con protección antiplagas.
- XII. Buena iluminación y ventilación.
- XIII. Equipos y utensilios de fácil limpieza y desinfección y que resguarden la integridad de los alimentos.
- XIV. Recipiente con bolsa y tapa para residuos sólidos, ubicado fuera del lugar de elaboración.

c) *Respecto de la sección de vestuarios y sanitarios:*

- I. Podrá utilizarse el baño familiar declarado, el cual no deberá tener comunicación directa con el lugar de manipulación de los alimentos y, en caso de ser único se habilitará para ambos sexos.
- II. Techo de fácil limpieza y desinfección.
- III. Pisos y paredes impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – N°

02204

- IV. Agua potable, inodoro instalado con depósito de agua y pileta lavamanos.
- V. Desagües con capacidad suficiente y de acuerdo a las normas vigentes, con sus respectivas rejillas.
- VI. Aberturas de fácil limpieza y desinfección con protección antiplagas.
- VII. Perchero para vestimenta de calle.
- VIII. Botiquín de primeros auxilios.

d) *Respecto de las secciones de depósito de productos terminados o de comercialización:*

- I. Pisos antideslizantes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
- II. Techos con cielorraso.
- III. Paredes de fácil limpieza y desinfección.
- IV. Aberturas de fácil limpieza y desinfección con protección antiplagas.
- V. Buena iluminación y ventilación.
- VI. Equipos y utensilios de fácil limpieza y desinfección, que resguarden la integridad de los productos terminados y que sean de uso exclusivo para la venta de los productos inscriptos en el Registro Único de Gestión de Inocuidad de Productos.

Previa aprobación de la inscripción en el registro, el titular deberá declarar si existen otras secciones, la procedencia del agua a utilizar, el estado de los desagües, los equipos y utensilios a utilizar, los equipos de refrigeración y calefacción a utilizar, la disposición final de los residuos que hubiere, lo cual se analizará como un todo único que garantice la inocuidad de los productos elaborados.

Además deberá presentar en carácter de Declaración Jurada los formularios que como Anexos II (Form. 58 SPR N° 003), III (Form. 58 SPR N° 004), IV (Form. 58 SPR N° 005) y V (Form. 58 SPR N° 006), forman parte de la presente norma.



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – Nº

02204

- e) *Respecto de los elaboradores, sean titulares o asociados, deberán contar con:*
- I. Libreta Sanitaria en vigencia, otorgada por el Ministerio de Salud de la Provincia.
 - II. Acreditación de conocimientos en materia de Manipulación Higiénica de Alimentos expedida por autoridad competente.
 - III. Vestimenta adecuada a la actividad, de uso exclusivo para la elaboración.

Art. 6º.- Por cada una de las materias primas utilizadas, los productores deberán completar mensualmente el formulario de "Registro de Insumos", que obra como Anexo VI (Form. 58 SPR Nº 007), y presentarlo a requerimiento de la Subsecretaría de Industria. En el mismo se asentarán la siguiente información:

- a) Fecha de compra.
- b) Lugar de adquisición.
- c) Nº de factura / ticket / recibo / remito.
- d) Cantidad adquirida (en caso de adquirirse por "paquetes / bolsas y similares, deberá especificarse el contenido neto de cada uno de ellos).
- e) Fecha de vencimiento.

Art. 7º.- En el formulario de "Registro de Producción Terminada", obrante como Anexo VII (Form. 58 SPR Nº 008), que se presentará a requerimiento de la Subsecretaría de Industria, deberá asentarse mensualmente por cada tipo de producto la siguiente información:

- a) Fecha de Elaboración.
- b) Nombre del Producto.
- c) Fecha de Vencimiento.
- d) Nº de Lote.



**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ**

Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo

DECRETO D.M.M. – SECRETARIA DE PRODUCCIÓN – AÑO 2010 – N°

02204

e) Cantidad (en caso de fraccionarse por paquetes, bolsas y/o similares, deberá especificarse el contenido neto de cada uno de ellos).

f) Destinatario de la reventa (siempre que no se trate de venta a consumidores finales).

Art. 8º.- En el interior del mismo inmueble donde está declarado el establecimiento registrado podrán realizarse actividades de atención al público y comercialización a puertas abiertas, siempre y cuando quede restringido el acceso de terceros a los espacios utilizados para la elaboración y depósito de productos.

Art. 9º.- Los agentes higiénicos – sanitarios, designados por la Subsecretaría de Industria, serán los encargados de realizar las auditorías en los lugares de elaboración o producción, labrando luego el informe correspondiente.

Sobre la base del informe higiénico – sanitario, y una vez cumplidos los otros requisitos solicitados en el presente Decreto, la Subsecretaría de Industria autorizará la inscripción en el Registro Único de Gestión de Inocuidad de Productos.

Asimismo, la Subsecretaría de Industria podrá, por cuestiones sanitarias, solicitar al Programa de Trabajo y Empleo la baja del emprendimiento del “Registro de Emprendimientos Productores Locales”.

Art. 10º.- Los productos inscriptos en el Registro Único de Gestión de Inocuidad de Productos podrán ser comercializados en otros comercios dentro de la ciudad, distintos al del elaborador, y durante los períodos expresamente autorizados por la Subsecretaría de Industria.

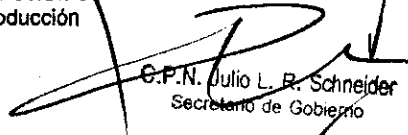
Cuando la comercialización se haga en locales de terceros, se exigirá mecanismo de envasado que evite el contacto del rótulo con el producto, y la incorporación del siguiente texto: “*Venta exclusiva en la ciudad de Santa Fe de la Vera Cruz*”, de acuerdo a lo especificado en el Anexo V (Form. 58 SPR N° 006).

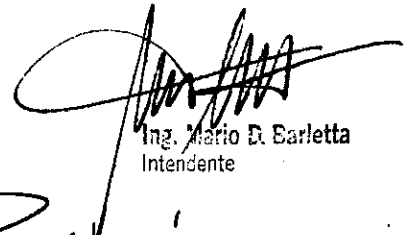
ES COPIA


NADIA ALVAREZ OPORITO
Subrog. Dpto. Legislación


Arq. Alejandro Boscarol
Secretario de Desarrollo Social


Dr. José María Chemes
Secretario de Producción


G.P.N. Julio L. R. Schneider
Secretario de Gobierno


Ing. Mario D. Barletta
Intendente