

TOLHUIN,

VISTO: La Ordenanza N^o 067/95 en su Artículo N^o 19, y;
CONSIDERANDO:

Que es necesario dictar la presente a fin de reglamentar aquellas actividades comerciales que funcionen como PANADERIAS.

Que de acuerdo a la Constitución Provincial y la Ley Territorial N^o 236, este Cuerpo cuenta con atribuciones para ordenar sobre el particular.

Por ello:

EL CONCEJO COMUNAL DE TOLHUIN

SANCIONA LA SIGUIENTE

O R D E N A N Z A

ARTICULO 1^o.- DEFINICION: Entiéndase por PANADERIAS a los establecimientos en los que se elaboren y/o expendan pan, masas y otras formas de panificación y repostería, como así también harinas, levaduras y materias primas propias de la industria.

ARTICULO 2^o.- Además de las disposiciones comprendidas en la Ordenanza N^o 067/95, los establecimientos que funcionen como PANADERIAS, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) PAREDES: Deberán ser construidas de mampostería, con revoque blanqueado o pintado, de lo contrario, azulejado con una altura de un metro ochenta (1,80 m).

b) PISOS: Serán de cemento, mosaico o de cualquier material impermeable y de superficie completamente lisa.

c) PANERAS: En todo momento, el pan deberá estar en cestos o cajones. Asimismo, deberá contar con vitrinas para guardar o depositar facturas o masas.

d) BALANZAS: Con plato de material inalterable y de fácil limpieza.

e) HORNOS: Los hornos de cocción, se construirán a una distancia mínima de cincuenta centímetros (0,50 m) de la pared y sus chimeneas deberán estar a la misma distancia de la pared divisoria.

f) MESAS: Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, acero inoxidable u otro material que reúna condiciones de higiene. Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesada de mármol o acero inoxidable.

g) VENTILACION: La ventilación y la luz en las cuadras de elaboración será abundante, estimándose la misma de acuerdo a la capacidad de metros cúbicos del local.

ARTICULO 3^o.- La sala o cuadra de elaboración de pan, tendrá una superficie mínima de treinta metros cuadrados (30 m²), no pudiendo ser su ancho inferior a los cinco metros (5 m) y con una altura mínima de tres metros (3 m).

ARTICULO 4^o.- La sala de elaboración contará con pileta y agua potable para asegurar la higiene y limpieza de recipientes o utensilios que se requieran en el desarrollo de la actividad.

ARTICULO 5^o.- Los servicios sanitarios de las cuadras de elaboración no pueden tener comunicación directa con ésta, ni con el depósito de harina.

ARTICULO 6^o.- Todo el personal debe encontrarse en todo momento convenientemente aseado y contar con guardapolvos o blusas y

Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
CONCEJO COMUNAL TOLHUIN


gorro. Es obligatorio para todos ellos contar con Libreta Sanitaria actualizada.

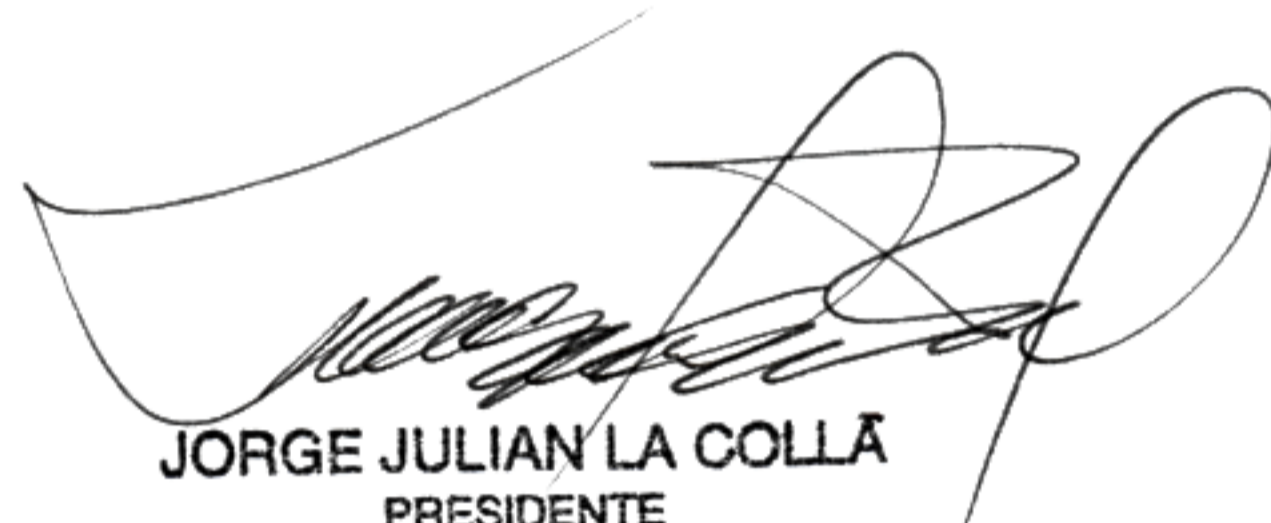
ARTICULO 7º.- Las panaderías o despachos de pan deberán estar instalados en locales exclusivamente destinados a esta clase de negocios, los cuales se ajustarán a las condiciones de edificación y de higiene exigidas en el Código Edilicio de la Comuna.

ARTICULO 8º.- Los comercios que se encuentren habilitados con anterioridad a la promulgación de la presente Ordenanza, tendrán un plazo de ciento ochenta (180) días para ajustarse al cumplimiento de los requisitos exigidos en la misma.

ARTICULO 9º.- Regístrese. Pase al Ejecutivo Comunal para su Promulgación. Cumplido. ARCHIVESE.

ORDENANZA COMUNAL No 80 /95.-
DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA 28/11/95.-


NORMA BEATRIZ GIMENEZ
Secretaria
Consejo Comunal TOLHUIN


JORGE JULIAN LA COLLA
PRESIDENTE
CONCEJO COMUNAL DE TOLHUIN