



Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville

Bell Ville, 09 de Octubre de 2020.-

Y VISTO

En relación al Decreto n° 312 de fecha 14 de Abril de 2014, que establece el Reglamento Bromatológico Municipal para Carnicerías y Fábricas de Chacinados. -

Y CONSIDERANDO

Que posterior al dictado decreto referenciado en los vistos, surge la resolución 791/2017 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria que modifica el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968 en el cual se autoriza la dirección técnica de diversas profesiones con competencia en inocuidad y manipulación de alimentos en las plantas Ciclo II (industrias) y Ciclo III (depósitos y dadores de frío).

Que mediante Ordenanza 1452 de fecha 24 de octubre de 2005, se crea el Código de Bromatología Municipal el cual tendrá al Departamento de Bromatología dependiente de la Secretaria de Desarrollo Social y Salud como encargado de Organizar y planificar la ejecución de las políticas que resulten de la legislación vigente en materia de salubridad de la población, determinando los procedimientos de inspección y contralor que a tal efecto fueren necesarias; lo que conforme Organigrama vigente, dictado mediante Ordenanza n° 2309 de fecha 03 de diciembre de 2019, se establece que el área de Bromatología y Saneamiento ambiental se encuentra bajo la órbita de la Secretaria de Desarrollo Social.-

Que, por lo expuesto el Departamento Ejecutivo Municipal atento a las modificaciones que se han ido produciendo considera necesario reacomodar el Reglamento Bromatológico Municipal para Carnicerías y Fábricas de Chacinados, a fin de mantener una concordancia con el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Por todo lo expuesto, normas citadas, y lo dispuesto por el Artículo 93, 94 y concordantes de la Carta Orgánica Municipal, en ejercicio de sus atribuciones legales.-

***El Intendente Municipal
de la Ciudad de Bell Ville***

DECRETA

Artículo 1º) MODIFÍQUESE el Artículo 7 inserto en el Anexo de Reglamento Bromatológico Municipal para Carnicerías y Fábricas de Chacinados, estipulado en el Decreto n° 312/2016, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 7) Se deberá presentar la siguiente documentación además de la exigida por la oficina de comercio:

❖ Nota dirigida a la Oficina de Bromatología Municipal donde consten los siguientes datos:

- Nombre de la persona que formule la solicitud de habilitación acompañando con datos correspondientes a su identidad, teléfono, correo electrónico y domicilio legal. En caso de tratarse de sociedades copia del contrato constitutivo de la misma. Y datos del representante legal.
- Tipo de establecimiento que se pretende habilitar según las definiciones (art. 3,4,5 y 6) del presente reglamento.
- Nómima de los productos y/o subproductos cárnicos que se pretenden elaborar (en caso que corresponda. Como mínimo uno)
- Acreditación de aprobación curso de manipuladores de alimentos (en caso que corresponda)

Solo para fábrica de chacinados:

- ❖ Nota firmada de propuesta y aceptación del cargo del Director Técnico profesional matriculado del establecimiento donde consten sus datos personales.
- ❖ Croquis de la planta escala 1:50 o 1:100 indicando:
 - a. Las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones.
 - b. Indicar la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles (mesas picadora, embutidora, mezcladora, sierra, cámara de frío, etc.) y disposición de flujos de proceso (layout).
- ❖ Nota firmada por el Director Técnico del establecimiento donde conste el programa de gestión de los residuos generados en la planta.
- ❖ Copia del título habilitante y certificado de matrícula del Director Técnico propuesto.



Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville

Artículo 2º) MODIFÍQUESE el Artículo 10 inserto en el Anexo de Reglamento Bromatológico Municipal para Carnicerías y Fábricas de Chacinados, estipulado en el Decreto n° 312/2016, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 10) Las fábricas de chacinados contarán con Director Técnico profesional matriculado con competencia en inocuidad y manipulación de alimentos mientras se encuentren con su habilitación vigente. El mismo supervisará directamente las actividades realizadas por la empresa garantizando la inocuidad para la salud pública de los productos elaborados, el cumplimiento de la B.P.M., B.P.A. y estableciendo los programas de M.I.P. y P.O.E.S. necesarios que considere o le exija la Dirección de Bromatología Municipal. El Director técnico podrá realizar actividades en más de una empresa, siempre y cuando el volumen de actividad, la localización de las empresas y el tiempo de dedicación en cada una de ellas le permitan desempeñar todas las funciones reglamentarias y las específicas que en cada caso le sean asignadas.

Será solidariamente responsable con el titular del comercio de la implementación de los Sistemas de Inocuidad de los Alimentos. En caso de desvincularse de la empresa deberá notificar por escrito a la dirección de bromatología municipal en forma inmediata al producirse el hecho. En caso de quedarse momentáneamente sin director técnico la fábrica de chacinados deberá cesar su actividad hasta que acredite ante bromatología municipal la entrada en funciones de un nuevo director técnico. “

Artículo 3) El presente Decreto será refrendado por los Secretarios de Gobierno Ab. Horacio Agustín **LÓPEZ**, de Desarrollo Social Dr. Horacio Ricardo **PELLETTI**.-

Artículo 4) **PROTOCOLÍCESE**, comuníquese, dese copia a las áreas correspondientes, publíquese en el Boletín Informativo Municipal y archívese.-

DECRETO

N° 5832/2020

Dr. HORACIO R. PELLETTI
SEC. DE DESARROLLO SOCIAL
Municipalidad de Bell Ville

Horacio Agustín López
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Bell Ville



DR. CARLOS E. BRINER
INTENDENTE
Municipalidad de Bell Ville