



# Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville

Bell Ville, 30 de Noviembre de 2016.

## Y VISTO:

Que la ordenanza N° 1452/05 código bromatológico municipal sancionada por el Concejo Deliberante de Bell Ville ordena en su artículo N° 8 que "para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación en el ejido de la ciudad de Bell Ville, deberá solicitarse la correspondiente habilitación municipal. Por vía reglamentaria se especificarán los requisitos para cada actividad".

Que existen dentro del ejido de la ciudad varios emprendimientos que realizan la elaboración y comercialización de productos alimenticios en las instalaciones de sus viviendas para obtener su sustento, no pudiendo ingresar a los canales formales de comercialización, por no poder cumplimentar con los requisitos correspondientes para la inscripción comercial convencional de una establecimiento que se exigen para las habilitaciones municipales en la actualidad.

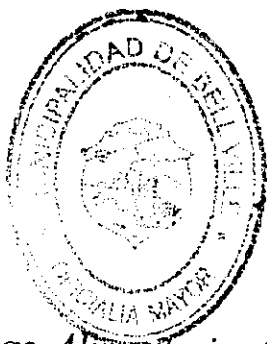
## Y CONSIDERANDO:

Que la no habilitación de estos establecimientos en su mayoría no radica en no poder cumplimentar con los requerimientos higiénicos sanitarios correspondientes pero deben tener un control en tal sentido.

Que existe la necesidad que tiene gran parte de la población en satisfacer sus necesidades más elementales siendo asiduamente la elaboración y venta de alimentos un medio para cumplir este objetivo.

Que lograr la habilitación de este tipo de lugares que son una realidad cotidiana, brindar asesoramiento técnico a productores y elaboradores y ejercer el control es sumamente necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Que el surgimiento de estos microemprendedores, generalmente familiares, redundaría en un beneficio para el sector de la producción formal de alimentos que vería crecer una competencia leal en este sentido. Al mismo tiempo que el gobierno municipal iniciaría la recaudación de impuestos municipales. Y principalmente cumpliría un rol social fundamental dado que la municipalidad debe buscar una integración real en lo económico, lo productivo, lo educativo y lo social en la comunidad bellvillense.



Certifico que la presente fotocopia concuerda fielmente con su original

Bell Ville

07 DIC. 2016

HORACIO RICARDO PELLETTI  
SECRETARIO DE SALUD PUBLICA  
Y ACCION SOCIAL  
Municipalidad de Bell Ville

*Que el Código Alimentario Argentino (ley 18284) en el artículo 152 habilita la elaboración de alimentos en cocinas familiares.*

*Que la constitución de la provincia de Córdoba establece en el artículo 186 como como funciones, atribuciones y finalidades inherentes a la competencia municipal la elaboración y venta de alimentos.*

*Que en otros municipios y comunas ya se han implementado este tipo de habilitaciones en forma exitosa.*

*Por todo lo expuesto y dispuesto por el articulo 93 inc. (23 y 26), 94 y concordantes de la Carta Orgánica Municipal y en el marco de las normas legales citadas;*

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

**Artículo 1º) APRÚEBASE** el reglamento para hogares productivos de la ciudad de Bell Ville, que como anexo I de seis (6) fojas útiles que pasa a formar parte integrante del presente Decreto.-

**Artículo 2º) El presente Decreto será refrendado por los Secretarios de Gobierno Dr. Sebastián Lucio BONINI y de Salud y Acción Social Dr. Horacio Ricardo PELLETTI.**

**Artículo 3º) COMUNÍQUESE**, publíquese, dese copia a las dependencias municipales correspondientes y archívese.

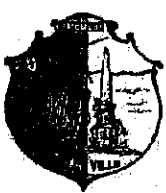
**DECRETO  
Nº 996- 2016**

Dr. SEBASTIÁN L. BONINI  
SECRETARIO DE GOBIERNO  
Municipalidad de Bell Ville



Dr. HORACIO R. PELLETTI  
SEC. DE SALUD PÚBLICA  
Y ACCIÓN SOCIAL  
Municipalidad de Bell Ville

Dr. CARLOS E. BRINER  
INTENDENTE  
Municipalidad de Bell Ville



# Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville

## Anexo I

Decreto n° 996-2016

### REGLAMENTO PARA HOGARES PRODUCTIVOS DE LA CIUDAD DE BELL VILLE.

#### **Definiciones:**

Artículo 1.- Se consideran **Hogares Productivos** a las familias o individuos que en sus domicilios particulares elaboren alimentos de bajo riesgo para su comercialización en pequeños volúmenes de producción. La sala de elaboración podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor o podrá ser en el lugar de la cocina familiar, siempre que este lugar y el productor cumplan con los requisitos detallados en el presente reglamento.

Artículo 2.- Los alimentos a elaborar por los llamados Hogares Productivos deberán ser únicamente aquellos evaluados y considerados de bajo riesgo epidemiológico por las autoridades sanitarias, considerándose de alto riesgo epidemiológico las conservas, escabeches, los elaborados prioritariamente con huevos, leche y sus derivados, carnes crudas rojas y blancas, pescados y mariscos, y/o elaborados y conservados bajo condiciones de temperatura, tiempos y humedad favorables para el desarrollo de bacterias patógenas.

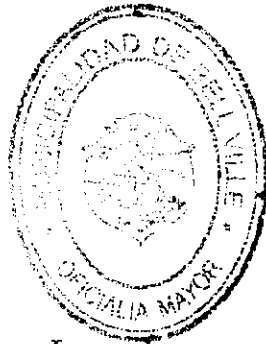
#### **De la sala de elaboración:**

Artículo 3: La sala de elaboración deberá tener una puerta que la separe del resto de los ambientes y no podrá estar directamente comunicada con las instalaciones sanitarias familiares, lo mismo rige si se trata de la cocina familiar. Todas las superficies deberán encontrarse en buen estado de conservación

**Materiales de construcción:** Las paredes: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 m de altura.

**Los techos:** deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser liso e ignífugo y que no permita la condensación de humedad sobre los alimentos.

**Los pisos:** deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera.



Certifico que la presente fotocopia concuerda  
fidelmente con su original

Bell Ville

07. DIC. 2016

HORACIO AGUIRRE LÓPEZ  
Consejero  
Municipalidad de Bell Ville

*Aberturas: Las aberturas del lugar deberán ser lavables, que no permitan la entrada de insectos o roedores. Aquellas que den con el exterior de la casa deberán tener tela mosquitera para evitar la entrada de insectos y plagas.*

*Iluminación: La iluminación podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos, y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones del mismo. Los artefactos deberán tener protección antiestallido.*

*Ventilación: La ventilación del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire; deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser de un modo tal que no contamine el ambiente, esto quiere decir, que la ventilación del aire deberá ser siempre de un sector limpio a otro más sucio, y no al revés.*

*Muebles de cocina y/o elaboración: Los muebles de cocina deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes. Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Sólo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general. Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola pileta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimientos la forma de no generar contaminación.*

*Los aparatos de cocción deben llevar campanas y/o extractores.*

*Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado, los tubos o garrafas deberán estar ubicados en forma adecuada.*

*Utensilios: Todos los utensilios tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos, que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. No se pueden utilizar utensilios de madera.*

*Equipos: En el caso de utilizar equipos durante el proceso que son también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente.*

Dr. SEBASTIÁN L. BONINI  
SECRETARIO DE GOBIERNO

Dr. HORACIO BELLETTI  
SEC. DE SALUD PÚBLICA  
Y ACCIÓN SOCIAL  
Municipalidad de Bell Ville

Dr. CARLOS E. BRINER  
INTENDENTE



# *Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville*

*Servicios de agua: Para la elaboración de los alimentos, la unidad productiva deberá contar con agua potable, que deberá ser abastecida por la red pública. Si posee tanque de almacenamiento de agua, éste deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.*

*Sectores de elaboración: Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo disponer la producción de modo tal no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada.*

*Instalaciones sanitarias: Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado.*

## ***De las materias primas y los productos terminados***

*Artículo 4: Origen y almacenamiento de materias primas: Las materias primas deberán tener habilitación correspondiente según C.A.A. y reglamento Mercosur y en todo momento deberá poder corroborarse el origen de las mismas. Podrán almacenarse en cantidades acordes a los volúmenes de producción, en un lugar exclusivo cerrado bajo llave (basta con un armario) en un sector de la sala de elaboración dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento. En caso de utilizar refrigeradores deberá ser de uso exclusivo.*

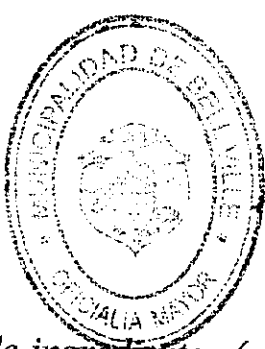
*Artículo 5: Almacenamiento de producto terminado: Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, o en una sala exclusiva en volúmenes acordes a la capacidad de producción, en el sector limpio destinado a tal fin. Permanecerán separados físicamente (basta con un armario). Las condiciones deberán ser tales que no alteren el alimento procesado.*

*Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrán ser depositados directamente en el piso.*

*Artículo 6: Inscripción de producto terminado: Para la inscripción de producto deberá completarse y presentarse la planilla de inscripción de productos alimenticios.*

*Artículo 7: Los datos que deberán llevar los rótulos, marbetes o sellos de identificación comercial para productos alimenticios elaborados por establecimientos locales, serán los siguientes:*

*a) Marca, Denominación del producto y nombre de fantasía (si correspondiera).*



Certifico que la presente fotocopia concuerda fielmente con su original

Bell Ville

07 DIC 2016

MUNICIPALIDAD DE BELL VILLE  
SECRETARÍA DE GOBIERNO  
Municipalidad de Bell Ville

- b) Lista de ingredientes (ordenados en forma decreciente según su cantidad en el producto).
- c) Peso y/o volumen neto de cada unidad en venta al público.
- d) Se consignará la inscripción "Hogar productivo según decreto. N°..... propiedad del Sr. / Sra. Nombre y domicilio del productor, fraccionador, elaborador o fabricante".
- e) Se consignará la inscripción: Establecimiento habilitado por la municipalidad de Bell Ville, Inscripción N°.....
- f) En forma clara y legible "Fecha de elaboración y vencimiento o consumo preferente o consumir antes de..."
- g) Requisitos de conservación.
- h) Preparación e instrucciones de uso del alimento (cuando corresponda).
- i) Información nutricional (cuando la autoridad sanitaria lo disponga).
- j) La expresión en forma clara y legible "Venta restringida al ámbito municipal de la ciudad de Bell Ville".

### **De las normas para la manipulación higiénica**

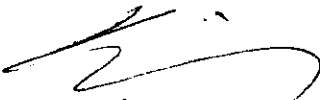
#### **Artículo 7:**

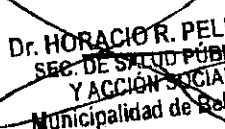
**Buenas prácticas:** Se aplicarán las establecidas en los instructivos de Buenas Prácticas de Manufacturas del C.A.A. y Reglamento Mercosur. Los manipuladores deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica de alimentos. Deberán contar con libreta sanitaria actualizada. Deberán evidenciar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento.

**Disposición de los residuos:** Se deberá disponer en el sector de elaboración de un recipiente de tamaño adecuado, con tapa, para contener los residuos generados durante la elaboración, y deberá ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo.

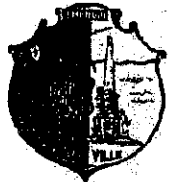
**Visitas:** En ningún caso tanto si se elabora en la cocina familiar o si se elabora en una sala de uso exclusivo durante el tiempo de producción no podrán entrar personas ajenas a la misma.

**Animales domésticos:** En ningún caso tanto si se elabora en la cocina familiar o si se elabora en una sala de uso exclusivo no podrán ingresar animales domésticos a la misma.

  
Dr. SEBASTIÁN L. BONINI  
SECRETARIO DE GOBIERNO  
Municipalidad de Bell Ville

  
Dr. HORACIO R. PELLETTI  
SEC. DE SALUD PÚBLICA  
Y ACCIÓN SOCIAL  
Municipalidad de Bell Ville

  
Dr. CARLOS E. BRINER  
INTENDENTE



# Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville

*Horarios de producción: En el caso de la elaboración en las cocinas familiares la misma deberá realizarse en horarios exclusivos independientes de cualquier otra actividad que tenga que ver con la vida familiar propiamente dicha.*

*Indumentaria: Cuando se manipulen alimentos se deberá utilizar el uniforme en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por: chaqueta o guardapolvo, pantalón, delantal y cofia. En caso de requerimiento del área de bromatología deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusiva-mente durante la elaboración de los productos.*

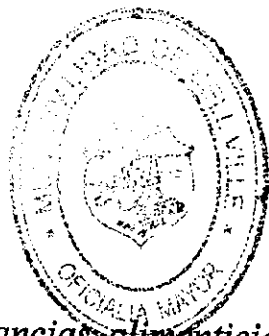
*Artículo 8: Del Transporte de alimentos: Los alimentos deberán ser transportados de tal forma que se protejan de la contaminación y exposición inadecuada al medio ambiente. El contenedor en donde se trasportará los alimentos deberá estar autorizado por el área de bromatología, siendo éste de uso exclusivo para el transporte de alimentos.*

*El contenedor deberá estar claramente identificado como transporte de alimentos, tendrá un diseño de fácil limpieza, de material resistente, impermeable y liso.*

*Artículo 13: Del envasado de los productos y materias primas:*

*A los efectos de las disposiciones de carácter bromatológico, quedan involucrados en la designación de "envases" los recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas cuyo material constructivo (continente) se halle en contacto con la materia envasada (contenido), cualesquiera sean sus dimensiones, formas o sistemas de cierre.*

- *Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción en los casos en que, en forma expresa lo autorice la dirección de bromatología. La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioro o roturas.*
- *Los envases deberán responder a las exigencias establecidas en el C.A.A. y Reglamento Técnico de Productos y Subproductos de Origen Animal y a las siguientes:*
  - a) *Ser o estar revestido de material inatacable por el producto en cuyo contacto estarán y no ceder ninguna sustancia que se considere nociva al alimento envasado.*
  - b) *Se prohíbe la circulación de productos contenidos en envases exteriormente sucios, abollados, oxidados o que por distintas circunstancias no presenten las características de origen.*



Certifico que la presente fotocopia concuerda fielmente con su original

Bell Ville

07 DIC. 2016

DOMINGO ANTONIO LOPEZ  
SECRETARIO DE GOBIERNO  
Municipalidad de Bell Ville

- Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio, deberán ir acondicionadas en envases perfectamente cerrados.
- Las envolturas de pan, galletas, bizcochos, masas, golosinas en general, caramelos, pastillas, como asimismo los sándwichs, empanadas, se harán tanto en los despachos como en los repartos a domicilio, únicamente en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que se considere adecuado, quedando terminantemente prohibida la utilización de papel impreso o m
- aculado.
- Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias, bebidas y afines, que estén en contacto directo con:
  - a) Papeles usados.
  - b) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido.
  - c) Papeles coloreados y que cedan su color.
- Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de éste.
- Todo tipo de envase o material que no se halle contemplado en el presente Reglamento, o que carezca de autorización por organismos competentes nacionales o provinciales, deberá ser sometido a su aprobación.

*Artículo 14: Los volúmenes de producción son acotados en todo momento, es por ello que la permanencia de la habilitación como Hogares Productivos será hasta tanto se determine que el volumen de producción y comercialización excede la capacidad de la infraestructura habilitada para tal fin, debiendo en ese caso realizar una habilitación convencional de comercio.*

*Artículo 15: En el desarrollo de sus actividades el establecimiento estará sujeto a la realización de inspecciones, en cuyo caso los inspectores tendrán acceso a todas las dependencias del edificio donde este funcione cualquiera sea su carácter, incluyendo aquellas que no estén destinadas a tal fin con el objeto de verificar el cumplimiento del presente reglamento.*

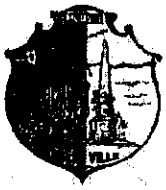
*Artículo 16: En base al tipo de actividades a realizar determinadas por los productos a elaborar, la secretaria de seguridad y ambiente municipal determinará las medidas y dispositivos de seguridad y preservación ambiental que deberán implementarse previo a la habilitación del establecimiento, como matafuegos, luces de emergencia, instalaciones eléctricas, gestión de residuos y efluentes etc.-*

Dr. SEBASTIÁN L. BONINI  
SECRETARIO DE GOBIERNO  
Municipalidad de Bell Ville

Dr. HORACIO R. PELLETTI  
SEC. DE SALUD PÚBLICA  
Y ACCIÓN SOCIAL  
Municipalidad de Bell Ville

Dr. CARLOS E. BRINER  
INTERINENTE





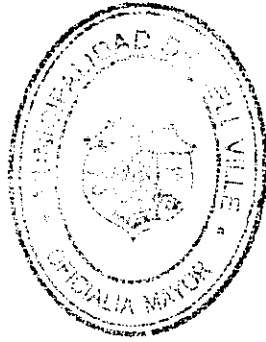
# Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville

Artículo 17:.-El no cumplimiento de lo citado será pasible de sanciones según código de faltas ordenanza N° 640/92.

Dr. SEBASTIÁN L. BONINI  
SECRETARIO DE GOBIERNO  
Municipalidad de Bell Ville

Dr. HORACIO R. PELLETTI  
SEC. DE SALUD PÚBLICA  
Y ACCIÓN SOCIAL  
Municipalidad de Bell Ville

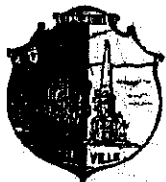
Dr. CARLOS E. BRINER  
INTENDENTE  
Municipalidad de Bell Ville



Certifico que la presente fotocopia concuerda  
fidelmente con su original

Bell Ville 07 DIC. 2016

SEBASTIÁN LÓPEZ  
Coficial Mayor  
Municipalidad de Bell Ville

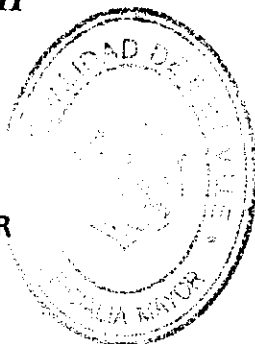


# Municipalidad de la Ciudad de Bell Ville

## Anexo II

### Inscripción de Productos Alimenticios

#### PLANILLA INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS A ELABORAR



Certifico que la presente fotocopia concuerda  
solamente con su original

Bell Ville 07 DIC. 2016

LUIS AGUIRRE LOPEZ  
Ciudad de Bell Ville  
Municipalidad de Bell Ville

#### 1) DATOS DEL TITULAR

Nombre y Apellido o Razón Social: .....

DNI: .....

CUIT: .....

Teléfono: .....

Correo electrónico: .....

Domicilio del Titular: .....

Nombre del Establecimiento: .....

Domicilio principal de actividades: .....

Numero inscripción Municipal: .....

#### 2) DATOS DEL PRODUCTO

Marca: .....

Nombre de Fantasía: .....

Denominación según C.A.A. (indicar artículo): .....

- a) Listado de materias primas (% P/P).
- b) Técnica de elaboración del producto.
- c) Volumen o peso de la unidad de venta.
- d) Especificaciones de las características del material del envase.
- e) Especificaciones de conservación del producto.
- f) Ensayos efectuados para establecer estabilidad del producto (cuando corresponda)
- e) Lapso de vida útil del producto a partir de la fecha de su elaboración (cuando corresponda)

#### Adjuntar:

- 1) Copia del decreto de habilitación del establecimiento.
- 2) Modelos de rótulos.
- 3) Protocolos de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios oficiales o privados debidamente autorizados y los realizados para determinar la vida útil o de aptitud a partir de los ensayos de estabilidad realizados (cuando corresponda).

Dr. SEBASTIÁN L. BONINI  
SECRETARIO DE GOBIERNO  
Municipalidad de Bell Ville

Dr. HORACIO R. PERLETTI  
SEC. DE SALUD PÚBLICA  
Y ACCIÓN SOCIAL  
Municipalidad de Bell Ville

Dr. CARLOS E. BRINER  
INTENDENTE  
Municipalidad de Bell Ville