

ORDENANZA I - N° 16.931

Artículo 1º - Autorízase el expendio al público de carne trozada envasada en bolsitas de polietileno, siempre que se cumplan los requisitos de orden higiénico y bromatológico que se establecen en la presente ordenanza y en tanto los locales habilitados a esos efectos reúnan los requisitos exigidos por las disposiciones en vigor y cuenten con equipos refrigeradores, tipo exposición, con compartimientos dedicados exclusivamente para la conservación de este producto.

Artículo 2º - Las carnes que se expongan a la venta en las condiciones establecidas en el artículo 1º deberán provenir de mataderos con habilitación nacional, provincial o municipal que cuenten con la inspección veterinaria respectiva.

Artículo 3º - La autoridad sanitaria competente deberá verificar que el trozado de las carnes se lleve a cabo con la debida tipificación previa de las mismas, como así también que su envasamiento sólo se realice luego de un proceso de veinticuatro (24) horas de enfriamiento como mínimo, subsiguientes a la faena, y no podrán ofrecerse a la venta con posterioridad a las veinticuatro (24) horas de su envasamiento, en cuyo momento deberán ser retiradas de la venta pública.

Artículo 4º - Los procedimientos de trozado y envasamiento deberán llevarse a cabo observándose todos los recaudos de higiene necesarios y dentro de ambientes que reúnan perfectas condiciones para ello, bajo el permanente control de las autoridades sanitarias que corresponda.

Artículo 5º - Los envases que se utilicen para la venta de carne trozada deberán contener las siguientes inscripciones que identifiquen su procedencia, calidad y sanidad:

Nombre del establecimiento donde se efectuó el trozado y envasamiento;

Fecha de envasamiento;

Nombre del inspector sanitario que verificó el proceso del trozado y envasamiento y jurisdicción respectiva del mismo;

Tipos de corte de carne que contiene el envase y peso neto total del mismo;

Clasificación de la res empleada en el trozado.

Los envases deberán cerrarse en forma inviolable, con un sello o precinto que colocará el personal de inspección que realice el control.

Artículo 6º - El transporte de la carne trozada en envases se efectuará en vehículos que reúnan las condiciones de higiene necesarias y cuyas características aseguren el mantenimiento de la temperatura alcanzada por el producto luego del manipuleo de su preparación. Durante su

transporte deberán colocarse en cubetas de red metálica, canastos y cajones metálicos o de madera, siempre que estos últimos estén interiormente forrados con material metálico inoxidable.

Artículo 7º - El expendio de carne trozada y envasada podrá llevarse a cabo en los locales que seguidamente se indican: carnicerías, fiambrerías, rotiserías, queserías, lecherías, fruterías, verdulerías, venta de artículos de granja (aves peladas y huevos), proveedurías y despensas.

Artículo 8º - El Departamento Ejecutivo permitirá el expendio de carne trozada que se autoriza por la presente ordenanza, en los puestos de las ferias francas, ferias internadas o modelo y mercados municipales, en las condiciones que fije el mismo, además de las que se determinan en estas disposiciones.

Artículo 9º - Las infracciones a las disposiciones de la presente ordenanza serán sancionadas de acuerdo a lo estatuido en el Régimen de Penalidades, según la gravedad de la falta cometida.

Observaciones generales:

1. El Artículo 7º de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires dispone: "El Estado de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires es sucesor de los derechos y obligaciones legítimas de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, y del Estado Nacional en las competencias, poderes y atribuciones que se le transfieren por los artículos 129 y concordantes de la Constitución Nacional y de la ley de garantía de los intereses del Estado Federal, como toda otra que se le transfiera en el futuro."
2. Para Penalidades ver Ley Nº 451, BOCBA 1043 del 6/10/2000, aprobatoria del "Régimen de Faltas de la Ciudad de Buenos Aires".