

ORDENANZA I - Nº 24.922

Artículo 1º - La fabricación y expendio, de helados se sujetará a las siguientes prescripciones:

El personal que atienda la preparación y venta de helados deberá:

-) Lavarse las manos frecuentemente, especialmente las uñas y antebrazos con cepillo duro y jabón, y enjuagarse con abundante agua. Para secarse empleará toallas de papel de un solo uso.
-) Extremar las medidas de aseo indicadas, cada vez que utilice los servicios sanitarios.
-) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
-) Cambiar la ropa de trabajo diariamente, como así también cada vez que ésta se ensucie durante la jornada laboral.
-) En caso de afecciones de la piel en cualquier parte del cuerpo aunque sean mínimas, la persona afectada deberá cesar en sus tareas hasta encontrarse completamente restablecida. Igual procedimiento se seguirá en el caso de padecer procesos infecciosos de nariz, garganta u oído, aunque los mismos, no se acompañen de estado febril.

Los utensilios empleados en la preparación del helado:

-) Deberán ser de aluminio o acero inoxidable.
-) Se encontrarán limpios en todo momento. Su limpieza se efectuará de la siguiente forma:
 - Se lavarán con agua caliente y jabón u otro detergente.
 - Serán sumergidos durante veinte (20) segundos por lo menos, en una solución que contenga sesenta (60) partes por millón de cloro libre.
 - Se someterán a abundante agua caliente o vapor de agua por dos minutos.
 - Serán enjuagados con agua corriente.
 - Se secarán por escurrimiento, colocándose los recipientes sobre una superficie limpia.
 - Las ollas donde se realice la preparación del helado, cuando se encuentren fuera de uso, deberán mantenerse tapadas.

Para la materia prima y elaboración de helado:

-) La leche y crema utilizadas serán envasadas y pasteurizadas y se mantendrán desde su recepción hasta su uso, a una temperatura no mayor de 5º.
-) Toda sustancia agregada deberá estar en perfectas condiciones higiénico-sanitarias sin estado de rancidez, absolutamente libre de toda contaminación y su conservación se efectuará en recipientes adecuados que deberán contar con su correspondiente tapa.
-) Los huevos serán de grado extra (R.A.). Vale decir con las siguientes características:
 - Cáscara brillante (índice de que no ha sido lavado).
 - Libre de toda mancha (tierra, huevo, sangre, estiércol, etc.).
 - Sin grieta ni rayaduras.

-) Los huevos podrán ser lavados con abundante agua fría, solamente en el momento de ser utilizados.
-) Las ollas, al ser retiradas del fuego para el enfriado de las cremas, deberán permanecer con la tapa colocada, a fin de que aquéllas tomen el menor contacto posible con la atmósfera. El proceso de enfriamiento podrá acelerarse colocándose las ollas en baño María, frío.

Artículo 2º - Las infracciones a la presente ordenanza serán penadas de conformidad a lo dispuesto al Régimen de Penalidades.

Observaciones generales:

Para Penalidades ver Ley Nº 451, BOCBA 1043 del 6/10/2000, aprobatoria del “Régimen de Faltas de la Ciudad de Buenos Aires”.