

**ORDENANZA II - N° 2**

(Antes Ordenanza 36/16)

ARTÍCULO 1.- Aprueba el Reglamento Bromatológico Municipal que como Anexo Único forma parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 2.- El cumplimiento del reglamento estará a cargo de la Dirección de Comercio y Bromatología, dependiente de la Secretaria de Desarrollo local del Agro y la Producción de la Municipalidad de 25 de Mayo.

ARTÍCULO 3.- Se comunica al Departamento Ejecutivo Municipal.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad  
e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



**ORDENANZA II - N° 2**

(Antes Ordenanza 36/16)

**ANEXO ÚNICO**

REGLAMENTO BROMATOLÓGICO MUNICIPALIDAD DE 25 DE MAYO

CAPÍTULO I

DIRECCIÓN DE COMERCIO Y BROMATOLOGÍA MUNICIPAL

ARTÍCULO 1.- La Dirección de Comercio y Bromatología Municipal (DCBM) estará a cargo de un profesional de ciencias afines con la tarea a realizar y dependerá de la Secretaría de Desarrollo Local del Agro y la Producción, que en el caso de no haber un profesional en Bromatología, el cargo arriba mencionado deberá ser ocupado o supervisado indefectiblemente por un médico Veterinario.

La Dirección de Comercio y Bromatología Municipal tendrá las siguientes funciones:

- 1) realizar el control y vigilancia de la elaboración, envasado, reserva, transporte y expendio de los productos alimenticios destinado al consumo humano y sus materias primas con relación a las condiciones higiénico sanitarias y velando por la aplicación de la legislación en vigencia. Por lo tanto tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento en función a las atribuciones que otorga la ley nacional de alimentos 18284/69 y su reglamentación;
- 2) basar su análisis, interpretaciones, dictámenes y procedimientos en lo dispuesto por la Ley Nacional N° 18284, Código Alimentario Argentino y su Decreto reglamentario, Ley Provincial XV – N° 5 (Antes Ley 257) Orgánica de Municipalidades, Ley Nacional N° 22 375, Ley Sanitaria Federal de Carnes, Decreto Nacional N° 4268/68, Reglamento de productos, subproductos y derivados de origen animal, y otras legislaciones complementarias que adopte la autoridad sanitaria, tanto nacional como Provincial y Municipal;
- 3) intervenir cuando le corresponda emitiendo informes técnicos, peritajes, exámenes, certificaciones y habilitaciones a superiores, comerciantes, industriales o a quien lo solicite.
- 4) elaborar campañas de difusión y educación para la salud en temas relacionados al control, la promoción y la protección alimentaria;
- 5) propiciar modificaciones a las normas vigentes en el ámbito municipal y elevar sugerencias a las autoridades provinciales o nacionales si así correspondiere;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

- 6) ejecutar acciones no previstas ordenadas por autoridades superiores de orden Municipal o Provincial;
- 7) propender a la continua capacitación del personal a su cargo por los medios más idóneos (pasantías, cursillos);
- 8) elevar para su sanción las infracciones detectadas por el personal a su cargo al Juzgado de Paz con el respectivo informe técnico y efectuar los procedimientos que este establezca en el marco de la legislación vigente;
- 9) coordinar y planificar con las autoridades Provinciales las actividades a realizar en el ámbito Municipal.

ARTÍCULO 2.- La Dirección de Comercio y Bromatología Municipal, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Local del Agro y la Producción deberá gestionar la reinscripción a los establecimientos que produzcan o comercialicen alimentos y se encuentren funcionando a la fecha de entrar en vigencia el presente Reglamento, y cuya habilitación comercial les hubiese sido otorgada en un plazo menor de noventa (90) días.

ARTÍCULO 3.- el poder de policía es una potestad jurídica en virtud de lo cual el Estado, con el fin de asegurar la libertad, la convivencia armónica, la seguridad y el bienestar general de la población, imponen por medio de la ley limitaciones razonables al ejercicio de los derechos individuales, a los que no puede alterar.

El municipio llevará adelante las siguientes acciones desde la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal:

- 1) ejercer el poder de policía, que le es indelegable, para hacer cumplir las disposiciones legales originadas en la Nación, en la Provincia o en la propia Municipalidad;
- 2) interesar, asesorar y promover en las autoridades superiores de quien depende, la adopción de ordenanzas o decretos municipales para reglamentar la actividad en el ámbito de su accionar como funcionario público;
- 3) promover, colaborar y llevar adelante programas y acciones tendientes a mejorar el conocimiento de la población sobre educación e higiene alimentaria.

ARTÍCULO 4.- Serán obligaciones de la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal las siguientes estrategias y acciones a seguir:

- 1) establecer un sistema preventivo y de vigilancia epidemiológica para enfermedades transmitidas por alimentos inaptos para el consumo (ETA);
- 2) detectar brotes de intoxicaciones y enfermedades por alimentos y promover eficaz y rápidamente las medidas para su control;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

- 3) integrar un programa de comunicaciones y asistencia con los organismos nacionales o provinciales que trabajan en la protección de alimentos;
- 4) generar y difundir información y estadísticas sobre alimentos, nutrición y enfermedades de origen y transmisión alimentaria;
- 5) realizar o derivar a laboratorios especializados las muestras de rutina u oficiales para los análisis requeridos;
- 6) ejecutar y coordinar actividades de laboratorio y cruce de información con organismos oficiales;
- 7) habilitación, control y seguimiento higiénico-sanitario de fábricas, industrias y transportes de alimentos;
- 8) promover y favorecer la instalación de industrias y comercios de acuerdo a procesos y tecnologías sugeridos por la ciencia alimentaria;
- 9) establecer convenios de capacitación y apoyo con Universidades y centros de investigaciones del sector;
- 10) asesorar a productores, comerciantes y consumidores sobre normas de calidad, sanidad y legislación alimentaria;
- 11) apoyar y favorecer la constitución de cámaras y asociaciones de productores y comerciantes de productos alimenticios;
- 12) asistir en todos sus requerimientos a las ligas o asociaciones de consumidores;
- 13) ejercer en el ámbito municipal, los poderes indelegables de policía sanitaria y hacer cumplir la legislación alimentaria vigente;
- 14) fijar o controlar el cumplimiento de parámetros y normas estándar y de aptitud bromatológicas, desde la producción hasta el consumo de los alimentos que ingresan, se producen, procesan y comercializan en nuestra jurisdicción municipal;
- 15) reglamentar las condiciones constructivas y edilicias de fábricas y comercios de alimentos de acuerdo a normas higiénicas sanitarias recomendadas, según Organización Mundial de la Salud y Código Alimentario Argentino.
- 16) propender a un ordenamiento de rubros comerciales y denominaciones de productos (salvo aquellos autónomos o regionales) similares a los establecidos por los códigos y reglamentos nacionales o provinciales;
- 17) solicitar a las autoridades nacionales la inclusión de productos regionales, sus parámetros de calidad y aptitud bromatológica en la legislación alimentaria;
- 18) certificar condiciones de habilitación y producción de alimentos locales ante requerimiento de otras jurisdicciones;
- 19) promover programas de divulgación y extensión en establecimientos educacionales sobre alimentos y alimentación sana;
- 20) elaboración y difusión de mensajes a la población sobre alimentos;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad  
e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



21) dictar o colaborar en el dictado de cursos prácticos para manipuladores de alimentos.

CAPÍTULO II  
DISPOSICIONES GENERALES  
VIGENCIA Y APLICACIÓN

ARTÍCULO 5.- Declarar vigentes en el ejido municipal, con la denominación de Reglamento Bromatológico Municipal, de ahora en adelante R.B.M., el conjunto de normas y disposiciones contenidas en el presente.

ARTÍCULO 6.- El Reglamento Bromatológico Municipal se aplicará y hará cumplir por las autoridades de competencia de la Municipalidad (Dirección de Comercio y Bromatología Municipal dependiente de la Secretaría de Desarrollo Local del Agro y la Producción. Serán de aplicación supletoria o complementaria las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) y el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (RIP).

INSPECTOR BROMATOLÓGICO

ARTÍCULO 7.- Denominar Inspector Bromatológico al funcionario municipal que investido del poder de policía y en uso de las atribuciones conferidas, realiza la inspección.

ARTÍCULO 8.- Son deberes del Inspector Bromatológico los siguientes:

- 1) poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura;
- 2) corrección en su presencia física;
- 3) respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de la inspección;
- 4) permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones;
- 5) conocimiento de la tarea específica a su cargo;
- 6) utilización de los procedimientos legales y técnicos que en cada caso corresponda.

ARTÍCULO 9.- Son derechos del Inspector Bromatológico los siguientes:

- 1) ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección;
- 2) estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección;
- 3) contar con el apoyo de agentes de la fuerza pública si fuera menester.

INSPECCIÓN



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

ARTÍCULO 10.- Entender como inspección al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o está investido de la misma por el poder administrador y cuyo objeto es llegar a la comprobación de acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración municipal.

ARTÍCULO 11.- Las inspecciones pueden ser solicitadas o surgir como necesidad en los siguientes casos:

- 1) a pedido de la parte interesada;
- 2) a pedido de tercero o terceros interesados directos en el problema que plantea una inspección;
- 3) a pedido de terceros indirectamente interesados en una habilitación concedida en nombre de la comunidad;
- 4) de control esporádico, sistemático o permanente sobre el ejercicio de determinadas actividades regladas cuyo origen se obtuvo previo permiso o habilitación administrativa;
- 5) sobre actividades cuyo desarrollo careció de autorización o habilitación previa, mediando o sin mediar dicho requisito.

ARTÍCULO 12.- Las inspecciones pueden ser:

- 1) parciales: aquellas cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad o hecho sujeto al ejercicio de poder de policía;
- 2) totales: tienden a obtener, mediante una serie de actos o comprobaciones, la imagen total de la actividad sujeta a inspección (edilicia, higiénico sanitaria, contributiva).

ACTA

ARTÍCULO 13.- El Acta de Inspección es un acto jurídico formal, emanado de un funcionario agente investido de autoridad, sujeto a determinadas especificaciones según la materia de que se trate, y que en definitiva se ajusta a las normas de procedimientos vigentes.

ARTÍCULO 14.- Para que un acta tenga validez de tal debe reunir los siguientes requisitos:

- 1) ser labrada por agente o funcionario competente;
- 2) lugar, fecha y hora del procedimiento;
- 3) sede o domicilio inspeccionado;
- 4) objeto o material sujeto a inspección;
- 5) firma del o los inspectores actuantes, con debida aclaración y datos de identidad;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

6) firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo, debiendo dejarse copia, previa firma de testigos o agentes de policía, que se hallaren presentes en el acto.

ARTÍCULO 15.- Cuando del acto de la inspección surjan contravenciones o faltas, el inspeccionado podrá en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas hábiles ofrecer los descargos que estime convenientes. Vencido dicho plazo, y en caso de incomparecencia injustificada, se proseguirán las actuaciones, considerándose las constancias del acta labrada en forma, como plena prueba de la responsabilidad del imputado.

ARTÍCULO 16.- Cuando de la inspección surja la Intervención o secuestro de productos fácilmente perecederos o putrescibles, los plazos citados en el artículo precedente podrán ser reducidos a veinticuatro (24) horas.

ARTÍCULO 17.- Constada las faltas o contravenciones el Inspector actuante deberá dejar constancia en el acta de los plazos que se asisten al inspeccionado para ofrecer los descargos o pruebas que estime convenientes.

#### HABILITACIONES

ARTÍCULO 18.- Entender como habilitación, permiso o autorización, a los actos formales que emanan de la administración y que en forma permanente o transitoria, autorizan el ejercicio de actividades individuales debidamente regladas, sujetas al cumplimiento de determinados requisitos y a controles esporádicos, sistemáticos o permanentes.

#### INTERVENCIONES

ARTÍCULO 19.- La intervención de mercaderías se entiende como tal a la figura jurídica consistente en la acción del inspector municipal actuante que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de mercaderías o materias primas, envasadas o no, que las hacen sospechosas de contravenir normas de origen, introducción, rotulación, peso, medidas o estado de conservación que prima facie no las hacen aptas para el consumo o expendio, de no permitir su comercialización hasta tanto se verifiquen fehacientemente los extremos expresados.

ARTÍCULO 20.- Cuando se trate de alimentos fácilmente perecederos o putrescibles, la intervención deberá ser breve para evitar el efecto indeseable del tiempo en caso de demostrarse su aptitud para el consumo. En tal caso, se levantará la intervención, liberándolas a la venta, siempre y cuando reúna las demás exigencias establecidas.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**

CAPITAL Provincial de la Amistad

e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)

TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



ARTÍCULO 21.- En el procedimiento de intervención de mercaderías se asentarán las cantidades, características, marcas, pesos, así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos intervenidos. Deberá asentarse también claramente quien es el depositario de las mismas.

COMISO O DECOMISO

ARTÍCULO 22.- A los comisos o decomisos se los entiende como tal a la figura del derecho administrativo denominada indistintamente comiso o decomiso, es la expresión más poderosa del ejercicio del poder de policía pleno que ejercen las comunas en defensa de la salud pública, y que consiste en desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías cuya procedencia no está avalada con las debidas certificaciones sanitarias o de introducción o que violen normas vigentes sobre identificación, cantidad, peso y volumen o que el estado de conservación o calidad de sus componentes las hagan inaptas o inconvenientes para el consumo humano.

ARTÍCULO 23.- En el caso de comisos o decomisos se deberá proceder de igual forma que la especificada en el Artículo 21 del presente Reglamento, puesto que involucra la pérdida total y definitiva de las mercaderías para sus dueños, sin derecho a resarcimiento económico alguno.

CLAUSURA

ARTÍCULO 24.- Entender como clausura a la medida de máxima seguridad impuesta por la autoridad administrativa a un comercio, industria o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro, consistente en impedir que se acceda a un local o que dentro del mismo se ejerza actividad alguna. Las medidas precedentemente enunciadas se regirán por las normas establecidas en este reglamento y por las disposiciones vigentes en este municipio.

ARTÍCULO 25.- Las clausuras pueden ser impuestas por causas formales o sustanciales, cuando mediaren las siguientes causas:

- 1) sin poseer habilitación municipal;
- 2) con permiso denegado;
- 3) con permiso revocado;
- 4) cuando se afecten condiciones higiénico sanitarias, seguridad o edilicias;
- 6) peligrosidad o molestias insubsanables;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

7) expendio o fabricación de productos altamente peligrosos para la salud o seguridad de los consumidores, vecinos y población en general.

ARTÍCULO 26.- La clausura preventiva es aquella que se impone a una industria, comercio o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro y hasta tanto se subsanen las causas o motivos que dieron lugar a tal medida.

ARTÍCULO 27.- La clausura definitiva es aquella que se impone cuando la peligrosidad o molestias producidas son insubsanables, o bien cuando habiéndose comprometido aquel a adecuar sus instalaciones o actividad a normas vigentes reincide, o no cumple las condiciones impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgó.

ARTÍCULO 28.- Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocará fajas selladas o precintos con la leyenda: “CLAUSURADO”.

ARTÍCULO 29.- Cuando deba procederse a efectuar una clausura se llenarán los siguientes requisitos:

- 1) labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible sin abreviaturas con números expresándose en letras, salvándose el error que se cometiera;
- 2) consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local, detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo;
- 3) hacer figurar nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración, si la hay;
- 4) dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local;
- 5) dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas;
- 6) comunicar verbalmente al infractor o infractores, las penalidades en que se incurrirían en caso de que la medida de clausura fuera violada;
- 7) suscribir el acta el funcionario actuante, los testigos y el funcionario policial si los hubiere.

ARTÍCULO 30.- En los casos que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de comprobación y se reimpondrá la medida, sin perjuicio de las demás sanciones que correspondan.

ARTÍCULO 31.- Simultáneamente con la orden de clausura de un establecimiento y ante la imposibilidad de conservarlas en el lugar, se procederá al retiro inmediato de las sustancias, productos o mercaderías que allí se elaboren o depositen y que sean de fácil



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

descomposición o que permaneciendo en el local clausurado, constituyan un motivo de insalubridad, molestias o peligro del vecindario, disponiéndose el resguardo en dependencias que establezca la autoridad actuante, los gastos que erogue su tenencia o conservación serán a exclusivo cargo del titular del negocio. Los productos o mercaderías alterados, putrescibles o en estado de descomposición serán decomisados e inutilizados de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.

ARTÍCULO 32.- En los casos que deban retirar del local clausurado mercaderías o elementos de trabajo o realizarse en él mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las fajas de clausura directamente por nota al Municipio, y la autoridad competente queda facultada para acceder a tal solicitud por el término que estime conveniente. Mientras dure el procedimiento se controlarán las actividades que allí se realicen.

ARTÍCULO 33.- Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Reglamento Bromatológico Municipal y sus disposiciones complementarias tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido la autoridad sanitaria requerirá el auxilio de la fuerza pública y solicitará órdenes de allanamiento de jueces competentes.

ARTÍCULO 34.- Toda norma legal que en el futuro se dictare, tales como modificaciones o complementaciones que surjan al presente reglamento, de carácter general o particular, deberán ser incorporadas para permitir una actualización permanente del mismo.

CONTRALOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES

ARTÍCULO 35.- Los productos cuya producción, elaboración o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo a las disposiciones vigentes en el Municipio de 25 de Mayo, serán considerados como de producción local y podrá comercializarse, circular y expendirse en todo el ejido municipal. Quedan excluidas de esta consideración aquellas industrias, fraccionadoras, que por razones fundadas, la autoridad sanitaria inhiba expresamente de comercializar más allá del ejido de su propio municipio.

ARTÍCULO 36.- A efectos de la autorización a que se refiere el artículo precedente, el titular o responsable deberá presentarse ante la Municipalidad, a fin de requerir la correspondiente solicitud de autorización sobre el producto a presentar, elaborar, procesar o fabricar, en la que se consignarán las siguientes referencias y requisitos:



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

- 1) datos de identificación y domicilio del solicitante;
- 2) datos de identificación, domicilio y título habilitante del director técnico cuando el proceso de elaboración estuviera a cargo de personal especializado;
- 3) marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponda de acuerdo al Código Alimentario Argentino, Ley Nacional N° 18284 y el Decreto Nacional N° 4268/68 Reglamento de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal u otra norma que en el futuro las modifique o reemplace;
- 4) resultado de las gestiones de autorización para el mismo producto que se hubiera realizado en otro lugar del país o del extranjero;
- 5) composición del producto de acuerdo con las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (RIP) según corresponda, así como el volumen o peso neto de la unidad de venta. Se acompañarán modelos de rótulos, marbetes o etiquetas de identificación por triplicado;
- 6) condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado, período durante el cual se mantendrá inalterable y alteraciones que puedan determinar el simple transcurso del tiempo;
- 7) técnica de elaboración del producto y ensayos efectuados para establecer su estabilidad;
- 8) copia autenticada del protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios privados u oficiales reconocidos;
- 9) especificación detallada de las características del material de envase;
- 10) indicación del establecimiento, propio o de terceros donde se ha de elaborar o fraccionar el producto;
- 11) copia del certificado de habilitación comercial;
- 12) cualquier modificación en las condiciones que determine la autorización que se concede en virtud de este artículo, deberá ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria que haya concedido la autorización anterior.

ARTÍCULO 37.- En caso de grave peligro para la salud de la población que se considere fundamentalmente atribuible a determinados alimentos, productos, subproductos o derivados, la autoridad municipal podrá suspender por un término no mayor de quince (15) días, la autorización de producción, comercialización, circulación y expendios, así como proceder a retirar o intervenir la mercadería en los lugares de depósito, almacenamiento, distribuidores y bocas de expendio al término de la medida precautoria dispuesta en virtud de este artículo, la autoridad municipal podrá comunicar por los medios de difusión, el resultado de las investigaciones practicadas, comunicando la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponderle.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**

CAPITAL Provincial de la Amistad

e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)

TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



CONTRALOR DE PRODUCTOS QUE ENTRAN AL MUNICIPIO

ARTÍCULO 38.- Todo producto alimenticio que se pretenda introducir para su comercialización en el Municipio de 25 de Mayo, deberá reunir los siguientes requisitos:

- 1) autorización para comercializar el producto a nivel municipal, provincial o nacional;
- 2) habilitación del establecimiento, expedido por autoridad sanitaria competente;
- 3) autorización del transporte expedido por autoridad sanitaria competente.

El inspector municipal, podrá requerir toda otra información que considere de interés para garantizar la calidad y la salubridad de los alimentos que ingresen al mismo.

ARTÍCULO 39.- Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán fiscalizados, desde el punto de vista bromatológico en las estaciones de verificaciones sanitarias, en los puestos fijos o móviles que al efecto se ubiquen o desplacen por el municipio.

ARTÍCULO 40.- En los puestos fijos que en el futuro se instalen, cuando los productos resulten de la inspección aptos para la comercialización, se otorgará al introductor un certificado, previo abonado de la tasa correspondiente, que deberá servirle para la libre circulación y expendio dentro del Municipio de 25 de Mayo, siempre que se conserven en perfectas condiciones.

ARTÍCULO 41.- Todo introductor de productos alimenticios, ya sea consignados al comercio o a particulares, está obligado a someterlos a inspección bromatológica. Se excluye de la inspección únicamente los productos o alimentos que sean probadamente destinados al consumo de quien lo introduce.

ARTÍCULO 42.- La inspección de productos alimenticios introducidos en el municipio, se hará dentro del horario establecido para tal fin.

ARTÍCULO 43.- A los efectos de un mejor contralor en cada estación se abrirá un registro, en el que se consignarán los datos de la firma introductora y productos alimenticios que se introduzcan.

ARTÍCULO 44.- Los introductores deberán distribuir la mercadería en los transportes de forma tal, que permitan la inspección con facilidad.

ARTÍCULO 45.- Los vehículos que transporten productos alimenticios deberán ajustarse estrictamente a lo requerido en el Reglamento Bromatológico Municipal (RBM).



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

ARTÍCULO 46.- Todo producto cárnico, cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina, aves o productos de la caza y la pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar deberán encontrarse selladas, rotuladas o con documentación sanitaria según corresponda a cada caso.

ARTÍCULO 47.- A los efectos de la aplicación del artículo anterior, se considera como introducción clandestina toda carne, producto, subproducto y derivados de origen animal para ser destinado al expendio público, que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias competentes.

ARTÍCULO 48.- Serán objeto de verificación en los puestos fijos o móviles, que al efecto se establezcan, las condiciones de los transportes, y del personal y todo otro aspecto que la autoridad sanitaria estime conveniente.

ARTÍCULO 49.- Si la autoridad sanitaria lo considera necesario, a efectos de un mejor control, sellará con sello del Dirección de Comercio y Bromatología Municipal (DCBM) las boletas de los introductores, fabricantes o elaboradores de sustancias alimenticias, quiénes están obligados a dejar las boletas selladas al comerciante y éstos a exigir dicha documentación.

SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE COMERCIOS

ARTÍCULO 50.- Las habilitaciones para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales y de toda otra actividad permanente o transitoria, que deba someterse a contralor municipal, se registrarán por las disposiciones del presente reglamento, sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones que en cada caso corresponda.

ARTÍCULO 51.- En las solicitudes del permiso de instalación y funcionamiento se consignará:

- 1) el nombre del propietario;
- 2) el domicilio del negocio;
- 3) el ramo del negocio a instalarse;
- 4) si se trata de un comercio ambulante, se indicará el número y características de los vehículos a emplear;
- 5) cuando se trate de un negocio con características especiales, los mismos deberán consignarse con toda precisión;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

6) cuando el lugar fuere de jurisdicción nacional o provincial se requerirá del ente de administración correspondiente su autorización.

ARTÍCULO 52.- Establecer como requisito previo imprescindible que todo comercio que se libre a desarrollar actividades cuente, con la autorización del área de rentas municipales y de planificación urbana si correspondiere.

ARTÍCULO 53.- Hállense comprendidos además en los artículos anteriores, toda solicitud de:

- 1) traslados (cambio de domicilio);
- 2) transferencias (cambio de titular o propietario);
- 3) anexos (agregado de uno o más rubros);
- 4) cambio de rubros.

Asimismo toda modificación o ampliación que signifique un cambio de las condiciones que motivaron su habilitación requerirán una nueva solicitud de habilitación.

ARTÍCULO 54.- Si por la índole de la actividad que se propone desarrollar, es necesaria la intervención previa de alguna autoridad nacional, provincial o municipal, el interesado deberá obtener el informe o aprobación pertinente antes del otorgamiento de la habilitación.

ARTÍCULO 55.- La habilitación se acordará por tiempo determinado cuando la índole de la actividad lo requiera y en tal caso caducará al vencimiento del plazo fijado.

ARTÍCULO 56.- Si existen deficiencias o recaudos que puedan ser subsanados y siempre que se reúnan las exigencias mínimas para el funcionamiento transitorio, puede acordarse una habilitación en principio, haciéndosele saber el propio tiempo al solicitante, los trabajos o reformas que debe realizar y el término que se acuerda para ello bajo apercibimiento de clausura. En el supuesto que se trate de trabajos que requieren la intervención de otras reparticiones municipales, el interesado deberá realizar ante ella los trámites correspondientes.

ARTÍCULO 57.- Si las causales que motivaron la habilitación en principio son subsanadas en el tiempo y forma establecida, se otorgará la habilitación favorable y se extenderá el certificado correspondiente.

ARTÍCULO 58.- Si del informe resulta que la actividad no puede seguir funcionando en el local habilitado en principio, sea por razones sanitarias, de salubridad, seguridad u otros



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

debidamente fundadas, se declarará la caducidad de la habilitación e intimará el cese de la actividad en el plazo que al efecto se determine bajo apercibimiento de clausura.

ARTÍCULO 59.- Cuando se comprobare que una actividad habilitada se encuentra en condiciones antirreglamentarias o variare en las condiciones que autorizaron su habilitación, sin perjuicio de las sanciones que por Ordenanza corresponda, se procederá del siguiente modo:

- 1) si las deficiencias observadas son subsanables, se intimará por acta al titular, para que en término y forma que al efecto se acuerde, realice los trabajos y cumpla los recaudos necesarios que se indicarán con precisión bajo apercibimiento de clausura;
- 2) si las deficiencias no son subsanables o son de tal naturaleza que resulte inconveniente para el interés público, el ejercicio de la actividad, se decretará la caducidad de la habilitación;
- 3) la rehabilitación sólo se concederá cuando hayan desaparecido las causas que originaron su clausura o cese del permiso de habilitación y siempre que esta no se haya decretado por vía de sanción impuesta por Ordenanza, en cuyo supuesto se ajustará a lo que disponga la misma.

LIBRETA DE SALUD

ARTÍCULO 60.- Todo empleador, empleado, obrero y en general cualquier persona que intervenga en la producción, fabricación, manufactura, almacenaje, transporte, venta, de productos alimenticios, está obligado a munirse de la correspondiente libreta de salud, para el desempeño de sus actividades, así como personas que trabajan en lugares donde se manejen sustancias alimenticias, personal que alterne con el público.

ARTÍCULO 61.- Los propietarios, empleadores, gerentes o encargados de negocios comprendidos en la presente disposición, están obligados a exigir al personal que tomen para cumplir funciones en los establecimientos de su responsabilidad, la provisión de su correspondiente libreta de salud.

ARTÍCULO 62.- El responsable del establecimiento, está obligado a mantener las libretas de salud del personal o en su defecto copia autenticada de las mismas, en su poder y presentarlas cada vez que le sean requeridas por la autoridad municipal.

ARTÍCULO 63.- La persona que fuera declarada no apta por razones de salud para continuar ejerciendo su actividad, cesará de inmediato en el trabajo, hasta tanto sus condiciones le permitan reiniciarlo.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad  
e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



ARTÍCULO 64.- La pérdida o extravío de la libreta de salud respectiva, no liberará de la imposición de sanciones que pudiera corresponder por cuanto el interesado está obligado a solicitar un duplicado.

ARTÍCULO 65.- La frecuencia de renovación de la libreta de salud será anual.

VESTIMENTA SANITARIA

ARTÍCULO 66.- Entender por vestimenta sanitaria, la indumentaria que están obligados a utilizar todas las personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y en general todo aquel que, por la índole de su trabajo, esté o permanezca en contacto con sustancias o productos alimenticios.

ARTÍCULO 67.- La vestimenta a que se refiere el artículo anterior estará integrada según la actividad por: gorro, blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado blanco o colores claros; cuando por las características del trabajo sea necesario se exigirán delantales impermeables, cascos y botas.

ARTÍCULO 68.- Las condiciones de aseo e higiene de la vestimenta sanitaria deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado.

CAPÍTULO III

NORMAS GENERALES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE  
FÁBRICAS Y COMERCIOS ALIMENTICIOS  
FABRICAS DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 69.- Con la denominación de fábricas de alimentos se entiende el establecimiento que elabora alimentos.

ARTÍCULO 70.- La presente reglamentación regirá para todas las fábricas que no estén sujetas a reglamentaciones de régimen especial.

ARTÍCULO 71.- A partir de la aprobación del presente reglamento, los propietarios o responsables de las fábricas o establecimientos que elaboren alimentos en el Municipio de 25 de Mayo, deberán solicitar el permiso de instalación e inscripción.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

ARTÍCULO 72.- La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plano relativo a la fábrica, con el detalle de las diversas secciones y dependencias, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria.

ARTÍCULO 73.- Debe especificarse la nómina de los productos a elaborar, así como los métodos que se emplearán y acompañar monografía de los elementos y proporciones que intervendrán en el producto final.

ARTÍCULO 74.- La Dirección de Comercio y Bromatología Municipal, antes o después de la concesión del permiso de funcionamiento, podrá requerir de los propietarios todos los informes que considere necesarios, así como supervisar modificaciones que deseen introducirse en el local e instalaciones.

ARTÍCULO 75.- Las fábricas temporarias deberán renovar anualmente la inscripción.

ARTÍCULO 76.- Los establecimientos que por la índole de su actividad, productos, deshechos, se consideran insalubres, sólo podrán en el futuro, ubicarse en zonas previamente determinadas por órganos técnicos municipales.

ARTÍCULO 77.- Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares u otros lugares considerados inconvenientes.

ARTÍCULO 78.- Cada fábrica comprenderá las siguientes secciones:

- 1) el local o locales de elaboración;
- 2) el local de depósito para productos fabricados;
- 3) depósito de materias primas;
- 4) sala de máquinas;
- 5) salón de ventas;
- 6) playa de carga y descarga de mercaderías;
- 7) vestuarios y baños.

ARTÍCULO 79.- En aquellos casos que el sistema operativo, nivel de actividad o requerimientos de fabricación aconsejen variar o reducir las exigencias del artículo anterior, la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal podrá hacerlo siempre y cuando no contravengan principios higiénico sanitarios.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

ARTÍCULO 80.- Las paredes de las fábricas serán ejecutadas de mampostería, revocadas y revestidas interiormente hasta una altura de dos metros con veinte centímetros (2.20) con material impermeable y duradero y de fácil higiene. El resto estará perfectamente pintado de colores claros. Los pisos serán de mosaicos o material similar impermeable y liso de fácil higiene, preferentemente con zócalos tipo sanitarios y con declive a canaletas cubiertas o tubos colectores que conduzcan a cámaras sépticas o red cloacal. Los techos deberán garantizar aislamiento hidrófuga. El cielorraso, podrá ser aplicado o suspendido, deberá ser liso y que garantice el mantenimiento de la higiene, deberá también garantizar aislación térmica. Deberá tener buena ventilación, obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con tela anti insectos. Se podrá reforzar por ventilación artificial que asegure una correcta renovación de aire. Todas las secciones dispondrán de suficiente iluminación natural o artificial. Las entradas contarán con dispositivos anti insectos y se deberán adoptar medidas para prevenir la presencia de roedores.

ARTÍCULO 81.- El agua que se utilice en la elaboración de productos o para higienización, responderá a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino en las zonas servidas por red de distribución de agua corriente, se utilizará ésta en forma obligatoria. Donde se carezca de agua corriente o en los casos que resulten insuficientes, podrá recurrirse a pozos u otras fuentes expresamente autorizados. En estos casos los pozos deberán responder a las exigencias que la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal establezca para cada caso.

ARTÍCULO 82.- Las fábricas dispondrán la instalación de un sistema de desagües al efecto de permitir la evacuación de las aguas y líquidos residuales, conectados a la red pública cloacal o a instalación estática, respondiendo a las disposiciones establecidas para este tipo de instalaciones por los organismos pertinentes.

ARTÍCULO 83.- Debe observarse en todo momento el cumplimiento de las disposiciones sobre el control de ruidos molestos.

ARTÍCULO 84.- Las fábricas con producción de humo o polvo, deberán estar provistas con dispositivos adecuados para la retención del hollín y las partículas de polvo.

ARTÍCULO 85.- Las fábricas cuya índole lo exige, estarán provistas de campanas, a los efectos de una rápida evolución del humo y gases producidos en el proceso de elaboración.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

ARTÍCULO 86.- Las fábricas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de aseo, estando obligados a combatir los roedores, así como a la destrucción de insectos y alimañas.

ARTÍCULO 87.- Los vestuarios y baños deberán estar en cantidad proporcional al personal que trabaja en la fábrica, garantizándose que el número no comprometa la higiene y la salubridad.

COMERCIO DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 88.- Con la denominación de comercios de alimentos se entiende la casa de negocios que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

ARTÍCULO 89.- Las personas que deseen instalar comercios de alimentos cumplirán las exigencias dispuestas en este reglamento para la habilitación de comercios.

ARTÍCULO 90.- Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.

ARTÍCULO 91.- La Dirección de Comercio y Bromatología Municipal podrá considerar o someter a consideración del Departamento Ejecutivo Municipal, según corresponda, la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejaran de cumplimentar las condiciones exigidas en el presente reglamento.

ARTÍCULO 92.- Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal exigirá la adecuación a la misma del comercio en contravención.

ARTÍCULO 93.- Cuando se desea ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar al municipio correspondiente la inspección del nuevo ramo.

ARTÍCULO 94.- En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento definido en el presente reglamento, deberá verificarse que el mismo reúne las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas. La transferencia se efectuara sin cumplimentar este requisito, el nuevo adquirente, para su



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

habilitación deberá realizar las adecuaciones y modificaciones necesarias para continuar explotando el ramo declarado de acuerdo a las exigencias de la presente legislación.

ARTÍCULO 95.- Al realizar el traslado de todo establecimiento de productos alimenticios, sus titulares deberán recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.

ARTÍCULO 96.- Los locales ocupados por comercios y depósitos serán construidos de mampostería. Deberán reunir condiciones de higiene, así como poseer buena ventilación e iluminación. Los interiores deberán estar convenientemente pintados con colores claros o revestidos con materiales lavables. Deberán contar con dispositivos de cierre y terminaciones que eviten la invasión de insectos y roedores.

ARTÍCULO 97.- Queda prohibido la instalación de cualquier comercio de alimentos, en comunicación directa con dependencias o lugares inconvenientes (dormitorios, baños, retretes).

ARTÍCULO 98.- Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública. La Dirección de Comercio y Bromatología Municipal podrá exceptuar de esta exigencia solo cuando exista razón fundada.

ARTÍCULO 99.- Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco o cuando un envase adecuado asegure una perfecta conservación. Estos deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

- 1) sus paredes y techo estarán defendida contra la humedad;
- 2) serán de fácil y seguro acceso;
- 3) estarán bien ventilados e iluminados.

ARTÍCULO 100.- Los locales tendrán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, aireación e iluminación suficientes, deberán contar con la capacidad de frío, en los casos que sea necesario, acorde a las dimensiones del comercio. Los que deban contar para su habilitación y funcionamiento con baños o vestuarios, deberán en todo momento cumplir con las exigencias que a ese fin se dicten en el presente reglamento.

ESTABLECIMIENTOS FRACCIONADORES DE ALIMENTOS EN GENERAL



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**

CAPITAL Provincial de la Amistad

e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)

TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



ARTÍCULO 101.- Entender por fraccionamiento la división o subdivisión del contenido de envases originales en proporciones menores. Igualmente se consideran como tal, el simple transvase.

ARTÍCULO 102.- Los locales de fraccionamiento además de cumplimentar las disposiciones generales del presente reglamento, observarán las siguientes:

- 1) un local de fraccionamiento y envasado propiamente dicho.
- 2) depósito de materias primas.
- 3) depósito de envases vacíos.
- 4) depósito de productos envasados.

ARTÍCULO 103.- El local de fraccionamiento y envasado será de dimensiones adecuadas al volumen del trabajo que en él se realice, deberá estar construido de acuerdo a lo establecido para las fábricas de alimentos en el presente reglamento. En estos locales, no podrá encontrarse más que las materias primas, las máquinas y utensilios para el llenado y cierre de envases y los imprescindibles envases vacíos y llenos.

ARTÍCULO 104.- La Dirección de Comercio y Bromatología Municipal mediante informe fundamentado podrá eximir de la obligación de algunos requisitos o en su defecto ordenar cumplimentar otros cuando circunstancias especiales del producto a fraccionar así lo aconsejaren.

ARTÍCULO 105.- Cuando se fraccionaren alimentos para consumo humano y animal como por ejemplo cereales, deberá hacerse en locales separados y con máquinas fraccionadoras distintas.

ARTÍCULO 106.- Los aditivos que se empleen en el producto a fraccionar deberán ser los expresamente autorizados por organismos sanitarios nacionales, provinciales o municipales.

ARTÍCULO 107.- Todo fraccionador, deberá poseer autorización, productor o fabricante de la materia prima para comercializar en porciones más pequeñas con la misma marca o con otra, los productos que fracciona.

#### CAPÍTULO IV

#### TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

#### DISPOSICIONES GENERALES



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

ARTÍCULO 108.- Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios que circule en el ejido del Municipio de 25 de Mayo, deberá estar inscripto en el mismo y presentarse semestralmente a fin de someterse a la re inspección obligatoria. Los vehículos que cuenten con habilitación nacional o provincial quedan eximidos de esta exigencia.

ARTÍCULO 109.- A tal fin se creará un registro de introductores en el que se consignarán los siguientes datos:

- 1) nombre y apellido del propietario;
- 2) domicilio real y domicilio constituido en la localidad habilitante, si lo tuviere;
- 3) en caso de personas jurídicas, nombres, apellidos, y documentación de su representante o apoderado y documentos que lo acrediten como tal;
- 4) número de habilitación;
- 5) fecha de iniciación del trámite;
- 6) tipo de sustancias alimenticias que transportan;
- 7) datos completos del vehículo;
- 8) descripción de la caja.

ARTÍCULO 110.- El certificado habilitante tendrá validez por un año y el titular del mismo será el responsable directo de las condiciones del vehículo y del personal (uniforme, libreta de salud). Se suspenderá la habilitación en caso de incumplimiento de las condiciones para las que fue otorgada la misma.

ARTÍCULO 111.- El certificado habilitante es intransferible, debiéndose comunicar cualquier situación de este tipo dentro de los diez días hábiles posteriores, caducando automáticamente la habilitación luego de este plazo. El mismo plazo se otorga para comunicar cambio de vehículo o de la caja del mismo.

ARTÍCULO 112.- Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda: “Transporte de Sustancias Alimenticias” y su correspondiente número de habilitación.

ARTÍCULO 113.- Queda prohibido:

- 1) el transporte de sustancias, elementos o mercaderías ajenas al destino para el que fueron habilitados;
- 2) el transporte de sustancias alimenticias con productos no alimenticios;
- 3) el transporte de sustancias alimenticias en vehículos de transporte de pasajeros;
- 4) toda otra situación no prevista en la presente reglamentación y que a juicio fundado de la autoridad sanitaria comprometa la calidad o la sanidad de los alimentos transportados.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**

CAPITAL Provincial de la Amistad

e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)

TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



ARTÍCULO 114.- En caso de que las sustancias a transportar lo requieran, los vehículos deberán contar con equipos de refrigeración adecuados.

VEHÍCULOS EN PARTICULAR

TRANSPORTE DE CARNES

ARTÍCULO 115.- Los vehículos para el transporte de productos cárnicos observarán, las siguientes condiciones particulares:

- 1) serán de caja térmica, totalmente cerrados en su interior, forrado en material inoxidable u otro material impermeable autorizado, con zócalo sanitario, piso antideslizante, sin solución de continuidad, ganchera de hierro galvanizado o inoxidable. Rampa de efluentes a tacho recolector y serán de una altura suficiente para evitar que los cuartos o medias reses una vez colgados toquen el piso. Podrá eximirse de alguna de estas exigencias cuando se trate de vehículos destinados al transporte de chacinados, pescados o ganado menor;
- 2) cuando se transporten vísceras, menudencias, carnes troceadas, ganado porcino, caprino, ovino, aves o productos de caza menor y se utilicen bandejas, cajones o recipientes, estos deberán ser de material autorizado sanitariamente. Si se transportan simultáneamente carnes con menudencias se deberá realizar asegurando la completa separación entre los diferentes productos dentro del vehículo;
- 3) cuando los vehículos que transporten productos frescos deban recorrer distancias superiores a cincuenta (50) kilómetros con los productos, deberán poseer equipos de frío para una correcta conservación del producto;
- 4) para el transporte de productos de la pesca frescos, los vehículos deberán contar con equipos de refrigeración o en su defecto, si correspondiere, previa autorización expresa y fundada de la autoridad sanitaria, de recipientes que contengan hielo en cantidad suficiente y aprobados para ese fin, siempre que no se trate de productos congelados, en los que deberá transportarse a no más de menos quince grados centígrados (-15°C);
- 5) quedan comprendidos en el presente artículo los transportes de: reses, medias reses, cuartos, carnes troceadas, menudencias de ganado mayor y menor, chacinados, salazones, productos de la caza, aves faenadas y productos de la pesca.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS

ARTÍCULO 116.- Los vehículos empleados para la distribución de leche deben tener, de cierre hermético construidas con material aislante y revestidos interiormente con material impermeable.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**

CAPITAL Provincial de la Amistad

e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)

TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N



ARTÍCULO 117.- Cuando los vehículos sean destinados al transporte entre diferentes localidades, deberán poseer equipo de refrigeración para mantener en la leche transportada una temperatura no superior a ocho (8°C) grados centígrados.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS FARINÁCEOS

ARTÍCULO 118.- Para el transporte de productos de panadería y farináceos, en general, los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, construidos con material inalterable y el producto transportado en canastas o estanterías evitando su contacto con el piso. Los productos de fideería deberán ser transportados envasados.

ARTÍCULO 119.- Las denominadas pastas frescas, se deberán transportar refrigeradas cuando en razón de las distancias recorridas y las características del producto transportado, la autoridad sanitaria lo estime conveniente.

TRANSPORTE DE HUEVOS, VERDURAS Y BEBIDAS

ARTÍCULO 120.- Para el transporte de frutas, verduras, hortalizas, huevos y bebidas podrán utilizarse vehículos que posean toldos en buenas condiciones de higiene y la mercadería deberá estar acondicionada en canastos o cajones.

OTROS TRANSPORTES

ARTÍCULO 121.- El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observará los requerimientos establecidos en las disposiciones generales y los particulares que en el futuro se dicten.

ARTÍCULO 122.- Se permite el transporte simultáneo de diferentes sustancias alimenticias, siempre que se independicen adecuadamente, se aseguren las condiciones de higiene y se cumplan los requisitos establecidos para cada uno de los rubros. El transporte de productos lácteos, de pesca, caza menor, de aves faenadas y evisceradas, que no se encuentren envasadas por unidad al vacío o en envases de cierre hermético, sólo podrá realizarse en forma exclusiva.

CAPÍTULO V

MATADEROS



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

ARTÍCULO 123.- Queda prohibido, en el ejido municipal, la faena de bovinos, ovinos y caprinos, fuera de las instalaciones del matadero rural destinado a la venta de acuerdo a la reglamentación que la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal, establezca.

ARTÍCULO 124.- Los mataderos se clasificarán de acuerdo con las siguientes categorías:  
Mataderos clase A: incluye aquellos establecimientos aprobados por el Ministerio del Agro y la Producción y por el Ministerio de Salud Pública para exportar carnes y sus derivados y que cumplen con los requisitos de los países importadores, además deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) estar completamente separados de los establecimientos no autorizados para exportación;
- 2) no exceder el volumen sacrificio de acuerdo a lo autorizado por el Ministerio del Agro y la Producción y por el Ministerio de Salud Pública;
- 3) contar con al menos un médico veterinario inspector y un número adecuado de auxiliares de inspección de acuerdo con el volumen de sacrificio;
- 4) cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos nacionales y en equivalencia con las leyes y reglamentos de los países importadores;
- 5) cumplir con el cronograma de muestreo, diseñado por el Ministerio del Agro y la Producción para determinar la posible presencia de residuos tóxicos en las carnes, así como de otros tipos de análisis que sea necesario realizar para mantener el principio de equivalencia;
- 6) tener en plena ejecución el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Contar con las siguientes áreas o secciones:

- a) corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación;
- b) corral de aislamiento;
- c) sala de sacrificio;
- d) cámara para enfriamiento de canales;
- e) cámara para enfriamiento de vísceras;
- f) jaula para retención de canales;
- g) sala para deshuese;
- h) área de empaque;
- i) cámaras para mantenimiento de carne fresca empacada al vacío;
- j) cámaras para congelamiento de carne empacada (fresca o congelada) ;
- k) cámaras para mantenimiento de carne congelada empacada y jaula para carne retenida empacada;
- l) área de empaque de productos cárnicos;
- m) área para embarque de productos cárnicos;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

- n) área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes;
- o) área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas;
- p) área para procesamiento de subproductos comestibles;
- q) local para almacenamiento de cueros;
- r) área para procesamiento de desechos (rendering);
- s) área de vestidores completamente separada de los servicios y con entrada independiente;
- t) servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente;
- u) lavandería y comedor
- v) bodega para almacenamiento de materiales de empaque;
- w) bodegas para productos químicos;
- x) bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento;
- y) taller de mantenimiento;
- z) oficina equipada para los inspectores auxiliares y el médico veterinario;
- aa) tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.

Mataderos clase B: incluye los mataderos aprobados por el Ministerio del Agro y la Producción y por el Ministerio de Salud Pública, que únicamente están autorizados para el consumo nacional. Deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) no exceder el volumen sacrificio de acuerdo a lo autorizado por el Ministerio del Agro y la Producción y por el Ministerio de Salud Pública;
- 2) contar con un equipo de inspección dirigido por un médico veterinario inspector y un número adecuado de auxiliares de inspección de acuerdo con el volumen de sacrificio;
- 3) cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes;
- 4) tener en plena ejecución el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Contar con las siguientes áreas o secciones:

- a) corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación;
- b) corral de aislamiento;
- c) salas de sacrificio para bovinos y cerdos., debidamente separadas;
- d) cámara para enfriamiento de canales y vísceras;
- e) área de embarque de productos cárnicos;
- f) área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes;
- g) área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas;
- h) área para procesamiento de subproductos comestibles;
- i) local para almacenamiento de cueros;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

- j) área para procesamiento de desechos (rendering), o un local para almacenamiento de los desechos;
- k) área de vestidores completamente separada de los servicios y con entrada independiente;
- l) servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente;
- m) comedor;
- n) bodegas para productos químicos y equipos de limpieza;
- o) bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento;
- p) taller de mantenimiento;
- q) oficina equipada para los auxiliares de inspección y el médico veterinario;
- r) tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.

Mataderos de clase C: incluye los mataderos rurales, que están autorizados por el Ministerio del Agro y la Producción y por el Ministerio de Salud Pública para operar únicamente en el área que comprende su distrito, pudiendo en casos especiales extender su radio de operación a otros distritos previa autorización del Ministerio del Agro y la Producción y por el Ministerio de Salud Pública.

Deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) no exceder el volumen sacrificio de acuerdo a lo autorizado por el Ministerio del Agro y la Producción y por el Ministerio de Salud Pública;
- 2) contar con un médico veterinario inspector;
- 3) cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes;
- 4) tener en plena ejecución los prerrequisitos de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos de Limpieza y Desinfección;
- 5) contar con las siguientes áreas o secciones:
  - a) corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación;
  - b) corral de aislamiento;
  - c) salas de sacrificio para bovinos y cerdos;
  - d) sala para el oreo de canales;
  - e) área de embarque de productos cárnicos;
  - f) área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes;
  - g) área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas;
  - h) local para almacenamiento de cueros;
  - i) local para almacenamiento de los desechos;
  - j) área de vestidores, duchas, servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente;



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

- k) comedor;
- l) bodegas para productos químicos y equipos para la limpieza;
- m) bodegas para repuestos y otros materiales;
- n) oficina equipada para el médico veterinario inspector;
- o) tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.

Las canales y vísceras en estos mataderos no deberán permanecer a temperatura ambiente por más de dos horas, tiempo que comienza a transcurrir desde que la canal o las vísceras llegan a la sala de oreo.

ARTÍCULO 125.- Toda tasa, multa, comiso, decomiso por infracción y cualquier otra transgresión al presente Reglamento Bromatológico Municipal, se regirá por lo que establezca la Ordenanza General Tributaria del Municipio de 25 de Mayo.

#### CAPÍTULO VI

##### TAMBOS

ARTÍCULO 126.- Crear el Registro de Tambos, para todas aquellas personas o establecimientos que produzcan para la venta leche y sus derivados. Debiendo tramitar el correspondiente certificado de aptitud lechera ante las autoridades sanitarias municipales, siendo obligatoria la tuberculización y análisis de brucelosis. Además toda persona ligada a la explotación en las tareas de ordeño, transporte o venta, deberá cumplimentar las disposiciones sanitarias dispuestas en la normativa vigente.

#### CAPÍTULO VII

##### CRÍA DE ANIMALES

ARTÍCULO 127.- Prohibir la cría de animales porcinos, dentro del radio urbano del Municipio de 25 de Mayo.

ARTÍCULO 128.- Prohibir la cría de aves de corral dentro del radio urbano del Municipio de 25 de Mayo, cuando la ubicación de los corrales no respete la distancia de treinta (30) metros del terreno del vecino más próximo.

ARTÍCULO 129.- Autorizar a los propietarios comprendidos dentro del artículo 128, a criar aves de corral, destinadas al autoconsumo, siempre que se respete el límite de diez



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DEL MUNICIPIO DE 25 DE MAYO  
PROVINCIA DE MISIONES**  
CAPITAL Provincial de la Amistad



e-mail [hcd@25demayomisiones.gob.ar](mailto:hcd@25demayomisiones.gob.ar)  
TE. 03755 493402 - 493199 CP AZA3379 – Manuel Belgrano S/N

(10) animales y se adopten todas las normas de higiene y seguridad y hasta tanto no mediare denuncia de vecinos, ante las autoridades competentes, por molestias ocasionadas, por contaminación de cualquier tipo, que fuere fehacientemente corroborada por autoridades sanitarias e inspectores municipales, en tal caso la prohibición será inapelable.

ARTÍCULO 130.- Facultar al inspector municipal para inspeccionar todos aquellos casos que fueren denunciados ante los organismos pertinentes.

ARTÍCULO 131.- Otorgar a los infractores un plazo de cinco (5) días para eliminar los criadores que violen los términos de la presente ordenanza, en caso de incumplimiento se hará una segunda notificación y cinco (5) días más de plazo para solucionar el inconveniente y cuyo incumplimiento acarreará la aplicación de una multa equivalente a doscientas (200) unidades fijas. Luego de la tercera notificación incumplida se procederá indefectiblemente al decomiso de los animales bajo acta y de ser necesario intervendrá la fuerza pública.

ARTÍCULO 132.- Destinar los animales que fueren decomisados, al consumo en una entidad de bien público, (hospitales, escuelas, comedores comunitarios).