Municipalidad de 9 de Julio

Ordenanza Numero: 7465

CAPACITACION OBLIGATORIA EN MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS PARA CARNICERIAS

Anio: 2025

REGISTRADA BAJO EL N.º 7465
EXPTE. H.C.D 255/25

CAPACITACION OBLIGATORIA EN MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS PARA CARNICERIAS.

El H.C.D. en uso de sus atribuciones, acuerda y sanciona la siguiente:

ORDENANZA

VISTO:
Las actuaciones obrantes en el Expediente Nº 4082-86/2022.

CONSIDERANDO:
Que la seguridad alimentaria constituye un pilar fundamental en la protección de la salud pública.
Que en el caso de las carnicerías, se manipulan productos altamente sensibles, que requieren un manejo responsable para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la inocuidad en toda la cadena de expendio.
Que actualmente, todo manipulador de alimentos debe aprobar el curso de manipulación. Que, sin embargo, dada la especificidad del rubro cárnico, se propone complementar esta formación con una capacitación exclusiva para carnicerías, que brinde herramientas más técnicas y adaptadas a la realidad de estos comercios.
Que con este proyecto se busca fortalecer la formación del personal de carnicerías, garantizando que dispongan de conocimientos y habilidades que abarquen tanto aspectos prácticos como técnicos, lo que redundará en una mejora en la calidad sanitaria de los alimentos y en una protección más eficaz de la salud de la comunidad.

ARTICULO 1º: Dispóngase una capacitación obligatoria en manipulación segura de alimentos a

dictarse mediante la Municipalidad y/o el organismo que ésta indique destinada exclusivamente a “carnicerías”. La obligatoriedad de esta capacitación regirá a partir de la primera inspección bromatológica municipal con el comercio en funcionamiento.
Para la habilitación de nuevos comercios “carnicerías” será necesario tener la capacitación realizada.

ARTICULO 2º: La capacitación específica podrá ser dictada por el Instituto Superior en Tecnología Alimentaria (ISETA) u otras instituciones reconocidas, siempre que cumplan con los contenidos mínimos establecidos por la autoridad sanitaria municipal. Tendrá una duración mínima de quince (15) horas reloj. En todos los casos, será condición previa que el personal haya aprobado el curso de manipulación de alimentos.
El Estado municipal garantizará la realización de estas capacitaciones al menos dos (2) veces por año, asegurando que se dicten de forma gratuita para favorecer la participación y el cumplimiento por parte de todos los establecimientos.

ARTICULO 3º: CONTENIDOS ESPECÍFICOS PROPUESTOS
- Conceptos bioquímicos y microbiológicos básicos aplicados a la carne y productos cárnicos.
- Detección y prevención de contaminaciones (biológicas, físicas y químicas).
- Lineamientos higiénicos en la recepción, manipulación, elaboración y expendio de carne y derivados.
- Normativa vigente en materia de higiene en la industria alimenticia.
- Prácticas de limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones.
- Consideraciones del Código Alimentario Argentino (CAA) aplicables a productos cárnicos.
- Buenas prácticas en el manejo de materias primas e insumos de origen cárnico.
- Medidas para la prevención de contaminación cruzada y control de plagas.
- Manejo seguro de temperaturas y conservación en frío y en caliente.
- Correcto descarte y tratamiento de residuos.

ARTICULO 4º: Para las carnicerías que ya se encuentren en funcionamiento al momento de la entrada en vigencia de la ordenanza, se dispondrá de un plazo de seis (6) meses para cumplir con la capacitación obligatoria. En caso de incumplimiento, se aplicará una infracción multa mínima de 10 (diez) módulos y, vencido un plazo adicional de sesenta (60) días, podrá disponerse la clausura preventiva del establecimiento hasta acreditar el cumplimiento.

ARTICULO 5º: Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos.

DADA LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE 9 DE JULIO A LOS VEINTISIETE DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE DE DOS MIL VEINTICINCO.