

Art. 1º.- A partir de la fecha de la promulgación de la presente Ordenanza, los negocios dedicados a la venta de carne, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Piso: Impermeable de cemento portland, mosaico, mármol u otro material / similar, debiendo en estos casos tener perfectamente tomadas las juntas / a efectos de evitar filtraciones.
- b) Paredes: revestidas de azulejos, mármol o estucado hasta una altura de / 1,80 mts., el resto, revocado y pintado al aceite o a la cal, en este úl / timo caso deberá ser blanqueada una vez al año.
- c) Techo: Impermeable, la bovedilla revocada y aislada, cemento armado, me / tal desplegado, etc.
- d) Angulo de unión de paredes con techos y pisos: Redondeados.
- e) Puertas y ventanas: protegidos por telas metálicas de trama fina. Las // primeras con bastidores de cierre automático.
- f) Mostradores: Mesada de mármol con soportes de hierro o de mármol, con un / ligero declive para facilitar el lavado.
- g) Ganchos: de hierro galvanizado o niquelado, sostenidos por barras hori- / zontales del mismo material. Las reses se colgarán a una distancia no me / nor de 0,60 cmts. una de otra y la misma distancia deberán guardar como / mínimo las paredes.
- h) Balanza: Con platillo de material inalterable.

Art. 2º.- Los locales de carnicerías no podrán estar comunicados con ninguna pieza ha / bitación y los baños deberán estar separados como mínimo por una habitación

Art. 3º.- Las carnes se descargan de los vehículos conductores en parihuela de madera / forrada en cinc galvanizado.

Art. 4º.- Queda totalmente prohibido:

- a) Depositar los productos en el suelo.
- b) Utilizar papel impreso para envolver la mercadería.
- c) El uso de hachas para seccionar huesos, debiendo utilizarse sierras o se / rruchos.
- d) La venta de pescado, verduras, etc., se permitirá a una distancia de un / (1) metro.
- e) La fabricación de chorisos y fiambres.
- f) La conservación de carnes en contacto con el hielo.
- g) Arrojar aguas servidas.
- h) La transferencia del local sin el permiso municipal previo.

Art. 5º.- Es obligatorio la instalación de ventiladores en la época de calor, siempre / que el local se encuentre dentro del radio del servicio de alumbrado.

Art. 6º.- Cada carnicería dispondrá de un recipiente metálico, con tapa y manija, de / medio metro cúbico de capacidad como mínimo, destinado a desperdicios. Los / que deberán ser extraídos diariamente.

Art. 7º.- En cada puesto de venta se colocará una pileta impermeable con canilla de a / gua. Estas aguas, como las del piso, deberán desagotar por medio de caños / que las conduzcan al sumidero o cloacas.

Art. 8º.- Todo el personal afectado deberá usar delantal y gorro blanco, los que debe / rán mantenerse en todo momento en adecuadas condiciones de conservación y a / seo, asimismo deberá estar munido de la correspondiente Libreta de Sanidad, expedida / por el organismo que determine el Departamento Ejecutivo.

Art. 9º.- Deberá reservarse hasta el final de la venta la parte de la media res que / tenga el sello de la inspección veterinaria de aptitud para el consumo, a / los efectos de su control, cuando sea requerido por la autoridad competente.



Intendencia Municipal

General Deheza

///...

Art. 10º.- Cuando se encontrase carne en mal estado de conservación, adulteradas o sin que tenga la inspección sanitaria correspondiente, será intervenida y/o decomisada, sin perjuicio de las sanciones correspondientes.

Art. 11º.- En caso de venta de carne picada (carne triturada finamente por medios mecánicos), la misma estará permitida solamente cuando se haga a pedido y en // presencia del interesado, debiendo la picadora estar en el mostrador de venta.

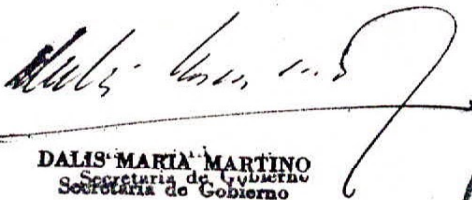
Art. 12º.- El transporte de las medias res desde el lugar de faena hasta el de venta / deberá hacerse en vehículos cerrados, cuyo interior deberá estar forrado // con zinc o material similar, el que deberá encontrarse en perfectas condiciones.

Art. 13º.- Las infracciones a la presente serán sancionadas con una multa de \$ 50.000, (pesos cincuenta mil), ello sin perjuicio del decomiso cuando proceda por a plicación de los arts. 10º y 11º. En caso de reincidencia el monto de la multa aumenta rá automática y sucesivamente en progresión aritmética.

Art. 14º.- Anual y automáticamente el Departamento Ejecutivo actualizará los valores / de la multa con un porcentaje igual al incremento del Índice de Precios Ma- yoristas Nivel General vigente al 31 de diciembre del año anterior que publica la Di- rección de Informática, Estadísticas y Censos.

Art. 15º.- Comuníquese, publíquese, dése al Registro Municipal y archívese.

GENERAL DEHEZA, 15 de Junio de 1981.

  
DALIS MARÍA MARTINO  
Secretaría de Gobierno



  
RODOLFO L. CODA  
Intendente



*Intendencia Municipal*  
*General Deheza*

DECRETO N° 38/81.

A T E N T O :

A la Resolución N° 0109 de la Subsecretaría de Estado de Asuntos Municipales de fecha 10 de Junio de 1981, por la que se reglamenta el funcionamiento general de las carnicerías ubicadas en el éjido municipal,

POR ELLO:

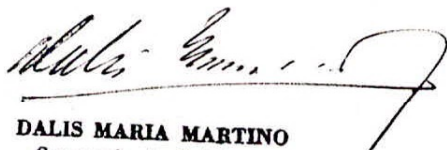
EL INTENDENTE MUNICIPAL DE GENERAL DEHEZA,

DECRETA :


Art. 1º.- PROMULGASE la Ordenanza N° 70 sancionada por Resolución N° 0109 de la // Subsecretaría de Estado de Asuntos Municipales de fecha 10 de junio de / 1981, mediante la cual se implementan condiciones y funcionamiento de las carnicerías ubicadas dentro del éjido municipal de General Deheza.

Art. 2º.- Comuníquese, publíquese, dése al Registro Municipal y archívese.

General Deheza, 15 de Junio de 1981.

  
DALIS MARIA MARTINO  
Secretaria de Gobierno



  
RODOLFO L. CODA  
Intendente