



Honorable Concejo Deliberante
Monte



6 de setiembre de 1984.-

Señor
Intendente Municipal
Dr. RAUL CARLOS IRIBARNE
SU DESPACHO

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. a los efectos de poner en su conocimiento que este Honorable Cuerpo en su sesión ordinaria del día de la fecha, sancionó por unanimidad la siguiente:

ORDENANZA : 1194

ARTICULO 1º.- Habilitase un régimen de control sanitario municipal ----- en la fábricas de chacinados que operan en el Partido.

ARTICULO 2º.- Será responsabilidad de los veterinarios municipales, ----- constatar la aptitud sanitaria de las reses empleadas para manufactura y extender el correspondiente certificado.-

ARTICULO 3º.- Será también responsabilidad de los veterinarios municipales ----- efectuar controles periódicos a los establecimientos, para verificar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de elaboración.-

ARTICULO 4º.- Los productos elaborados serán para venta exclusiva al ----- mostrador, prohibiéndose estrictamente su salida del Partido de Monte.-

ARTICULO 5º.- Estos productos elaborados deberán, indefectiblemente, ----- pagar las tasas correspondientes para la inspección veterinaria municipal.-

ARTICULO 6º.- Se dispondrá el comiso total, sin perjuicio de otras ----- medidas que pudieran corresponder, a los productos elaborados dentro del Partido en establecimientos que no se ajusten a la presente ordenanza.-

ARTICULO 7º.- Los requisitos mínimos que deben llenar los establecimientos ----- elaboradores, son los siguientes:

//////



Honorable Concejo Deliberante
Monte

//////

- a) El local destinado a la elaboración de chacinados frescos: chorizos, morcillas, salchichas, etc., deberá hallarse separado del local de venta de carne.
- b) Dicho recinto debe ser construido íntegramente en mampostería.
- c) Piso de material impermeable, con drenaje propio.
- d) Disponibilidad de agua potable.
- e) Mesada de mármol u otro material impermeable, con pileta azulejada o de acero inoxidable.
- f) Deberá contar con la suficiente ventilación y luz natural o artificial. Las aberturas al exterior serán cerradas con cortinas anti-insectos.
- g) Contará con recipientes adecuados, para conservación de las tripas y otros componentes cárneos en la cámara frigorífica, que podrá o no ser la misma que se emplea para la carnicería.
- h) Los recipientes para recolectar huesos o desperdicios deben poseer tapa y ser higienizados en el momento de desocuparse.
- i) Las máquinas de cortar, picar, mezclar y embutir deberán estar limpias y libres de óxido.
- j) Las puertas exteriores permanecerán cerradas durante la elaboración, aún en la época estival.
- k) Los operarios que trabajen en la elaboración usarán gorra y blusa o delantal blanco, en buenas condiciones de higiene.
- l) Se deberá disponer de un mueble adecuado, con varios cajones que permitan clasificar y guardar aditivos.
- ll) El secadero, en caso de poseer; y el ahumadero, cuando se fabriquen productos ahumados, estarán separados del área de elaboración/-

ARTICULO 8º.- Se otorga un plazo de doscientos diez (210) días, a partir de la promulgación de la presente ordenanza, para

////////



Honorable Concejo Deliberante
Monte

//////////

que aquellos establecimientos elaboradores que no estén encuadrados en el artículo 7º de la presente, puedan estarlo.-

ARTICULO 9º.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo, promúlguese, re-
----- gístrese, publíquese y archívese.-

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para saludarlo con mi mayor consideración.-

Silvia Etchehandy de Mutio
SILVIA ETCHEHANDY de MUTIO
Secretaria



Wilson Rizzoli
WILSON RIZZOLI
Presidente

H. CONCEJO DELIBERANTE
7 SET 1984
S A L I D A

Elévese a Dr. Yulmar de Monte
a sus efectos
San Miguel del Monte... 6 de Set. de 1984

Abela A. Lopez Monti
ABELA A. LOPEZ MONTI,
ENCARG. MESA DE ENTRADAS
MONTE