



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de San Luis*



**Las Malvinas  
son Argentinas**

ORDENANZA N° 2042/88. -  
Exptes. Nros. 042-D-y 3576-D-88.-

VISTO:

Que es necesario proveer a la Dirección de Bromatología una Ordenanza Reglamentaria Municipal, que le permita el control estricto de todo vehículo que transporta sustancias alimenticias para mantener y preservar la seguridad higiénico sanitario de esos productos; y,

CONSIDERANDO:

Que es deber del Municipio velar por la salud de la población, mas aun en esta circunstancia en que el transporte de productos alimenticios se efectúa en vehículos algunos de los cuales, no guardan ni la más mínima condición de seguridad e higiene;

POR TODO ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN LUIS, EN USO DE SUS FACULTADES, SANCIONA ON FUERZA DE:

ORDENANZA:

Art.1.- Todo vehículo que sea utilizado para el transporte de sustancias alimenticias, deberá ser habilitado e inscripto por la Dirección de Bromatología, previo pago de las tasas que se establezcan.-

Art.2.- La Dirección de Bromatología, extenderá la correspondiente habilitación compitiendo a dicha repartición, la intervención en todos los tramites de gestión, expedición y contralor de la mencionada habilitación.-

Art.3.- Los vehículos que transportan sustancias alimenticias radicadas en otros municipios, y que ingresen al éjido municipal con mercaderías en tránsito o para ser entregadas y/o depositadas en establecimientos locales, deben abonar un canon previamente establecido, y deberán estar inscriptos en la Dirección de Bromatología Municipal la que extenderá una constancia a tal fin asimismo, deberán contar con la documentación que acredite la habilitación de la Municipalidad de origen y cumplir con las normas prescritas en la presente Ordenanza, los vehículos que no contasen con la constancia serán pasibles de las sanciones previstas por el Tribunal de Faltas Municipal". (mod. Por ord. 2993-05)

Art.4.- El Certificado de Habilitación, tendrá validez de UN (1) año, vencido el cual, deberá renovarse previa inspección, no pudiendo transportar sustancias alimenticias con Certificados de Habilitación vencidos.- Durante el tiempo de la habilitación, la Dirección de Bromatología, durante inspecciones de rutina, controlara que las condiciones del vehículo (caja) no hubiesen sufrido alteraciones que pudieran perjudicar la seguridad del producto transportado, pudiendo en tal caso, proceder a retirar la habilitación hasta que se vuelva a adecuar a las normas establecidas. Todo vehículo deberá tener en su interior, un termómetro de máximo y mínimo.-

Art.5.- Como norma general, todo vehículo afectado al transporte de sustancias alimenticias, deberá observar las siguientes condiciones además de aquellas que para cada caso en particular establezca la presente Ordenanza;

- a) Las cajas deberán estar separadas de la cabina de conducción.-
- b) El vehículo no podrá ser utilizado para otra finalidad ni podrá transportar sustancias comestibles con otra que no lo fuere.-
- c) No podrán mezclarse rubros incompatibles, estando sujetos a la determinación de la Dirección de Bromatología, los casos en que las condiciones de seguridad sanitaria permitiera la exoneración.-
- d) No podrán circular con las puertas de la caja abiertas.-



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de San Luis*



**Las Malvinas  
son Argentinas**

#### ORDENANZA N° 2042/88. -

- e) Los vehículos tendrán inscriptos en lugar bien visible la leyenda "TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS", como así también, el número de inscripción que le correspondiere.-
- f) En ningún caso, la mercadería transportada deberá estar en contacto directo con el piso, a excepción de cuando sea envasado y el continente, lo suficientemente seguro para aislar el contenido de toda contaminación y/o alteración.-
- g) Diariamente se procederá a la higiene y desodorizaron de la caja del vehículo.-
- h) El personal de conductores, acompañantes y/o peones viajaran munidos de Libreta Sanitaria.-
- i) El personal de conductores y/o peones, vestirán uniforme (camisa, saco, guardapolvo), color blancos o lo que haya estipulado la reglamentación vigente.-
- j) Asimismo, los transportes de los productos carneos y derivados (fabrica de chacinados), el personal llevara además, calzados de botas blancas y usara cubrecabezas color blanco.-
- k) En época de calor, el interior de la caja del vehículo deberá mantenerse a una temperatura optima que proteja de tal manera la mercadería transportada.-
- l) Todos los vehículos destinados al transporte de productos que deban conservar la cadena de frío, contarán con sus respectivos equipos de refrigeración, los que mantendrán la caja del vehículo a una temperatura menor a los 10° grados centígrados. (Agreg. Por ord. 2993-05)

#### TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNEOS:

Art.6.- Los vehículos destinados al transporte de productos carneos además de lo establecido en el Art.5°, deberán cumplir lo siguiente:

- a) Deberán circular perfectamente cerrados, a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por tela anti insecto estando el interior de la caja recubierto por chapa de material inalterable, ejemplo: Acero inoxidable.-
- b) Cuando se transporten productos conservados al frío, y deban seguir el mismo tratamiento, los vehículos contarán con equipos de refrigeración. (mod. Por ord. 2993-05).-  
(mod. Por ord. 2993-05)
- c) Derogado por Ord. 2993-05
- d) Cuando se transporten reses, medias reses y/o cuartos frescos y/o enfriados, la caja del vehículo poseerá rieles interiores, que permitan la suspensión de los productos a una altura tal, que impida el contacto con el piso de la misma. Para el caso de estos transportes, deberá dejarse un pasillo suficiente por el centro

de la caja, a fin de permitir un adecuado control de las reses y sellados de las mismas, si fuese necesario.-

- e) Cuando se transporten reses, medias reses y/o cuartos congelados, menudencias y otros subproductos congelados envueltos, envasados y/o protegidos con telas plásticas, cubiertas o no por yute o arpilleras, podrán transportarse estibados, aislados del piso por madera u otro material de fácil tratamiento higiénico.-
- f) El transporte de menudencias frescas y subproductos frescos, se acondicionaran en recipientes de material adecuados que garanticen condiciones de seguridad e higiénico - sanitarias de los mismos, o bien colgados o acondicionados en estanterías metálicas construidas a ese fin. El vehículo será cerrado y cuando se transporten menudencias y carnes frescas, deberán separarse unas de otras.-
- g) El transporte de carnes deshuesadas, en trozos o cortes pequeños deberán realizarse en recipientes forrados interiormente con material inalterable colgados, o bine acondicionados en estanterías metálicas construidas a tal fin, con material aprobado por la Dirección de Bromatología.-

#### TRANSPORTE DE LECHONES, CAPRINOS, CONEJOS Y PORDUCTOS DE CAZA:

Art.7.- Deberán ser cerrados, forrados con material inalterable, la mercadería deberá ser colgada en rieles de hierro galvanizado, niquelado o bien acondicionadas en recipientes de acero inoxidable.-

#### TRANSPORTE DE CHACINADOS:

Art.8 Los vehículos destinados al transporte de chacinados deberán ser cerrados, térmicos y su interior recubierto de chapa de acero inoxidable o zinc u otro material inalterable, y la mercadería transportada, irá bien colgada en rieles de hierro galvanizado, niquelado o sobre estantería de material inalterable o estibada sobre tarimas.-Deberá poseer termómetro de máxima y mínimo. Deberá instalar equipo de frío.- (mod. Por ord. 2993-05)

#### TRANSPORTE DE POLLOS, GALLINAS Y EVISCERADOS:

Art.9.- Deberán ser cerrados, forrados con material inalterable, la mercadería deberá ser transportada colgada en rieles de hierro galvanizado, o niquelado o bien acondicionadas en recipientes de material adecuado, que garanticen las condiciones de seguridad higiénico- sanitarios.-

#### TRANSPORTE DE HUEVOS:

Art.10.- Los vehículos destinados al transporte de huevos frescos, deberán reunir las condiciones necesarias para proteger la mercadería de las inclemencias del tiempo, o sea cubiertas por una cúpula. El transporte de huevos conservados por el frío, deberá hacerse en vehículos que respondan a las exigencias, el cual deberá ser con equipo de frío.-

#### TRANSPORTE DE PESCADOS Y MARISCOS:

Art.11.- Los pescados y mariscos encajonados en origen, serán transportados en vehículos frigoríficos. Los vehículos destinados al reparto y/o expendio de pescado, deberán ser cerrados, su interior recubierto de chapa de cinc o acero inoxidable para permitir su fácil lavado. La mercadería deberá acondicionarse en envases aprobados para ese fin, y cuando no se halle congelada, será mantenida permanentemente cubierta con hielo, no pudiendo ser la proporción de este menor de medio (0,5) Kg de producto.- no se permitirá el transporte de pescado fresco o congelado, junto con otro producto alimenticio.-

#### TRANSPORTE DE LECHE Y DERIVADOS:

*Art.12.- Los vehículos destinados para el traslado de leche pasteurizada o certificada y derivados, deberán estar completamente cerrados y su interior, estar revestido de material impermeable aprobado y en perfectas condiciones de higiene. En ello no se debe transportar otra cosa que leche, sus derivados y/o hielo en cantidad suficiente para conservar los productos a temperatura óptima, con la salvedad de que cuando se haga con otro producto alimenticio convenientemente envasado en origen, los primeros deben mantenerse en un compartimiento totalmente separados, y que aseguren para los mismos una temperatura no mayor a 9° grados centígrados, durante todo el tiempo que permanezca con ella. Queda prohibido la presencia de recipientes conteniendo agua. En época de verano solo se podrá distribuir leche y sus derivados hasta las 11:00 horas, durante la mañana, y desde las 17:00 horas, durante la tarde, en caso contrario se procederá al decomiso de la misma. Deberán poseer equipos de refrigeración.*

*Los vehículos destinados al transporte de leche, desde el tambo hasta plantas pasteurizadas o establecimientos de industrialización en general, deberán reunir las siguientes condiciones:*

- a) Tener techos de material adecuado que protejan al producto de la acción del sol.*
- b) Entre estos techos y la parte superior del envase, deberá exigirse una distancia mínima de cincuenta centímetros (0,50).*
- c) Deberá estar en condiciones de asegurar al producto, una temperatura adecuada y mantenerse en óptimas condiciones de higiene.*
- d) Queda prohibido el transporte en estos vehículos, de otro producto que no sea el específico. En todos los casos, los vehículos en que se transporte leche, deben estar acondicionados de manera de asegurar para el producto, la temperatura de máxima y mínima.*

*Los vehículos de transporte de leche a granel en tanques termos, reunirán las condiciones siguientes:*

- 1) La superficie en contacto con la leche o crema, deberá ser construida de material apropiado.*
- 2) Las cañerías de carga y descarga que forman ángulos, deberán ser provistas en sus intersecciones de uniones cruz o codos con tapas.*
- 3) En los casos de no estar revestidos con aireación térmica, deberán contar con los medios adecuados para evitar la acción directa de los rayos solares. (mod. Por ord. 2993-05)*

#### **TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE PANIFICACION:**

*Art.13.- Deberán transportarse en vehículos cerrados y preservados de toda contaminación. El Pan estará acondicionado en canastas adecuadas o en bolsas de papel, y en lo posible en bolsas de polietileno, pero nunca este deberá ser depositado sobre el piso de chapa del transporte, sino sobre tarimas de madera.- Cuando se transporte facturas de panadería y en productos de confiterías, deberán asimismo encontrarse en cajas forradas con material inalterable y mercadería, acondicionadas debidamente en bandejas metálicas.- En ningún caso estos productos, estarán en contacto directo con el piso de la caja del vehículo.-*

#### **TRANSPORTE DE PASTAS FRESCAS:**

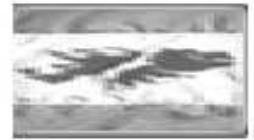
*Art.14.- Los vehículos destinados al transporte de pastas frescas, deberán ser cerrados, forrada su caja con materiales inalterables y la mercadería, con sus envases individuales y reglamentarios de acuerdo al Código Alimentario Argentino, en ningún caso estarán en contacto con el piso de los mismos.-*

#### **TANSPORTE DE ARTICULOS DE ALMACEN:**

Art.15.-Las cajas de vehículos que transporten productos de almacén, deberán reunir las condiciones generales establecidas en el Art.5º, pudiéndose utilizar en su parte superior, toldo de lona fija armado perfectamente, para impedir la contaminación ambiental y



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de San Luis*



**Las Malvinas  
son Argentinas**

ORDENANZA N° 2042/88. -

*proteger al producto de las condiciones climáticas (sol-lluvia-viento , etc.); como así mismo, podrán poseer barandas laterales rebatibles, que permitan la descarga conteniendo en la parte posterior cerramiento mediante puerta.-*

TRANSPORTE DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS:

*Art.16.-Los vehículos destinados al transporte de verduras, hortalizas y frutas, pueden ser abiertos; pero deberán contar obligatoriamente con un toldo que cubra íntegramente los productos preservándolos, tanto de la contaminación ambiental como de las inclemencias del tiempo.-*

*Además estarán recubiertos internamente de chapa o material de fácil limpieza, debiendo tenerse siempre en cuenta lo establecido en el Art.5º inc. k).-*

*La Dirección de Bromatología, determinara en cada caso las condiciones que deberán reunir los vehículos a los fines de proteger los productos que transporten, de una posible alteración de sus caracteres organolépticos.-*

TRANSPORTE DE BEBIDAS HIDRICAS, AGUA GASIFICADAS, ANHALCOHOLICAS, FERMENTADAS, ESPIRITOSAS, ALCOHOLICAS, ETC.:

*Art.17.-Estos transportes pueden ser con cajas abiertas, poseer toldo de lona y llevar en forma permanente un recipiente, una pala y una escoba para recoger los restos de envases rotos durante el transporte, debiendo establecer la Dirección de Bromatología en cada caso las condiciones de seguridad, a los fines de prevenir la caída de los continentes que se transportan.-*

TRANSPORTE DE HELADOS Y CREMAS HELADAS:

*Art.18.- Estos vehículos deberán ser cerrados completamente y su interior hallarse revestidos de materiales impermeables, apropiados, y contar con los medios suficientes para conservar el producto a temperatura optima, y poseer un termómetro de máxima y mínima en su interior.-*

TRANSPORTE DE AVES VIVAS:

*Art.19.- El transporte de aves vivas será efectuado en vehículos cuya caja tenga laterales abiertos, contando con cobertura apropiada contra los factores climáticos y jaulas en las que los animales estén cómodos.-*

TRANSPORTE DE GRASAS Y HUESOS:

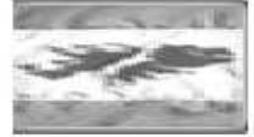
*Art.20.- La grasa en rama será transportada en vehículos con caja cerrada, la cual reunirá las exigencias comunes para el transporte de comestibles; la grasa fundida líquida o aceite de origen animal podrá transportarse en barriles de madera, bidones metálicos o de material plástico y en caso de tanques cisternas, estos deberán ser materiales aprobados.-*

Cuando se transporte grasa envasada protegida o no por cartón lo mismo que la grasa en rama, estos deberán contar con medios de refrigeración en épocas de calor.-

Los vehículos destinados para recoger grasa y huesos de las carnicerías o establecimientos similares, con destino a la elaboración de subproductos no comestibles, deberán ser cerrados o suficientemente tapados. Cuando el destino final sea grasería, deberán ser cerrados.-



*Honorable Concejo Deliberante  
de la Ciudad de San Luis*



**Las Malvinas  
son Argentinas**

ORDENANZA N° 2042/88. -

TRANSPORTE DE HIELO:

Art.21.- El reparto de hielo deberá efectuarse en vehículos apropiados para tal fin, debiendo ser la caja forrada interiormente por materiales inalterables y metálicos, debiendo contar claramente en los mismo, el nombre que le corresponde según la manera como ha sido fabricado.-

El hielo que se encuentre protegido por arpilleras, lona, trapos, plásticos, etc. será decomisado en el mismo momento en que se detecte la trasgresión al igual que el que se hallase preparado en alas condiciones higiénicas; o con aguas contaminadas procediéndose a su inutilización sin mas tramite, de igual manera se actuara con los hielos tipo cubitos, rolitos, etc.-

Art.22.- La habilitación de cualquier otro vehículo de transporte cuyo rubro no estuviere especificado en la presente Ordenanza, será establecida por la Dirección de Bromatología Zoonosis y Medio Ambiente, la cual determinara las condiciones de tales vehículos, teniendo en cuenta las reglas específicas por reglamentaciones vigentes en la materia y fundamentalmente, en lo que hace a la preservación, mantenimiento y seguridad higiénico- sanitaria del producto en transporte.-

Art.23.-Comuníquese, Publíquese, etc.-

SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE,  
SAN LUIS, 21 DE SETIEMBRE DE 1988. -

JULIO CESAR SABATINI  
QUEVEDO  
Srio. Administrativo a/c.  
Secretaría Legislativa  
Deliberante  
Honorable C. Deliberante

HORACIO F.  
Presidente  
Honorable C.