

ORDENANZAS, DECRETOS Y RESOLUCIONES

NORMAS PARA LA FABRICACION DE HELADOS

Buenos Aires, 12 de marzo de 1970

Visto el expediente Nº 2.474-70, en el cual la Dirección de Saneamiento se expide sobre la necesidad de dictar normas para la fabricación y expendio de helados; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario asegurar el máximo de condiciones higiénico-sanitarias en la elaboración y expendio de helados;

Que compete a la autoridad municipal la vigilancia del cumplimiento de normas de higiene y sanidad en la fabricación y expendio de productos alimenticios;

Que en tal sentido se hace necesario sancionar el instrumento legal que asegure y facilite la obtención de los fines perseguidos.

Por ello y de acuerdo con lo aconsejado por la Secretaría de Salud Pública y la Dirección General de Asuntos Jurídicos;

El Intendente Municipal,

SANCIONA Y PROMULGA CON FUERZA DE ORDENANZA:

Artículos 1º — La fabricación y expendio de helados se sujetará a las siguientes prescripciones:

A) El personal que atienda la preparación y venta de helados deberá:

a) Lavarse las manos frecuentemente, especialmente las uñas y antebrazos con cepillo duro y jabón, y enjuagarse con abundante agua. Para secarse empleará toallas de papel de un solo uso.

b) Extremar las medidas de aseo indicadas, cada vez que utilice los servicios sanitarios.

c) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

d) Cambiar la ropa de trabajo diariamente, como así también cada vez que ésta se ensucie durante la jornada laboral.

e) En caso de afecciones de la piel en cualquier parte del cuerpo, aunque sean mínimas, la persona afectada deberá cesar en sus tareas hasta encontrarse completamente restablecida. Igual procedimiento se seguirá en caso de padecer procesos infecciosos de nariz, garganta u oído, aunque los mismos no se acompañen de estado febril.

B) Los utensilios empleados en la preparación del helado:

a) Deberán ser de aluminio o acero inoxidable.

b) Se encontrarán limpios en todo momento. Su limpieza se efectuará de la siguiente forma:

1) Se lavarán con agua caliente y jabón u otro detergente.

2) Serán sumergidos durante 20 segundos por lo menos, en una solución que contenga 60 partes por millón de cloro libre.

3) Se someterán a abundante agua caliente o vapor de agua por dos minutos.

4) Serán enjuagados con agua corriente.

5) Se secarán por escurrimiento, colocándose los recipientes sobre una superficie limpia.

c) Las ollas donde se realice la preparación del helado, cuando se encuentren fuera de uso, deberán mantenerse tapadas.

C) Para la materia prima y elaboración del helado:

a) La leche y crema utilizadas serán envasadas y pasteurizadas, y se mantendrán, desde su recepción hasta su uso, a una temperatura no mayor de 5º.

b) Toda sustancia agregada deberá estar en perfectas condiciones higiénico-sanitarias,

sin estado de rancidez, absolutamente libre de toda contaminación y su conservación se efectuará en recipientes adecuados que deberán contar con su correspondiente tapa.

c) Los huevos serán de grado extra (R.A.). Vale decir con las siguientes características:

1) Cáscara brillante (índice de que no ha sido lavado).

2) Libre de toda mancha (tierra, huevo, sangre, estiércol, etc.).

3) Sin grietas ni rayaduras.

d) Los huevos podrán ser lavados con abundante agua fría, solamente en el momento de ser utilizados.

e) Las ollas, al ser retiradas del fuego para el enfriado de las cremas, deberán permanecer con la tapa colocada, a fin de que aquéllas tomen el menor contacto posible con la atmósfera. El proceso de enfriamiento podrá acelerarse colocándose las ollas en baño maría frío.

Art. 2º — Las infracciones a la presente ordenanza serán penadas de conformidad a lo dispuesto en la Ordenanza Nº 24.423 (B.M. 13.601).

Art. 3º — Dése al Registro Municipal, publíquese en el Boletín Municipal y pase a sus efectos a la Secretaría de Salud Pública.

IRICIBAR

Carlos J. García Ríaz

ORDENANZA Nº 24.922

NORMAS SOBRE GUIAS DE ASCENSORES

Buenos Aires, 10 de marzo de 1970

Visto el expediente Nº 174.881-566, por el que la Empresa Acelco S.A.I.C. somete a consideración un nuevo tipo de guía para contrapeso de ascensores, y atento lo expuesto por la Dirección General de Fiscalización Obras de Terceros, en el sentido de que procede aprobar dicha guía por cuanto en el Laboratorio de Ensayos de la

Dirección General de Mantenimiento se han efectuado experimentos con resultados satisfactorios,

El Intendente Municipal

DECRETA:

Artículo 1º — Inclúyese en las disposiciones del decreto 4768-969 (B.M. 13.603), relacionado con las condiciones a cumplir con las guías de ascensores, la siguiente cláusula:

Las guías para contrapesos que no excedan de 1.000 kgs. cuando la velocidad de marcha no supere los sesenta metros por minuto y no se emplee paracaídas, pueden ser también construidas con chapa de hierro D.D. Nº 14, formando perfil de forma "T". Deben estar calculadas para responder satisfactoriamente los esfuerzos verticales y horizontales a que puedan estar sometidas, sin sufrir deformación transversal que supere flechas admisibles.

Art. 2º — La norma mencionada entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación.

Art. 3º — Dése al Registro Municipal; publíquese en el Boletín Municipal y para su conocimiento y demás fines, pase a la Dirección General de Fiscalización Obras de Terceros.

IRICIBAR

Manuel Humberto Acuña

DECRETO Nº 1419

DESIGNASE A UN FUNCIONARIO DE LA CONTADURIA GENERAL

Buenos Aires, 17 de marzo de 1970.

Atento que es necesario designar al funcionario que reemplazará al señor Contador Público Nacional, don Gabriel Nicolás Sarcone, ficha Nº 190.211, que se encuentra en uso de licencia extraordinaria sin goce de sueldo, en su carácter de integrante del Equipo Permanente de Operación Conjunta "Estudios de Pliegos de Bases y Condiciones Especiales de Contrataciones y Servicios Diversos" creado por Decreto 4200/969 (B.M. 13.587) y de acuerdo con lo propuesto por la Secretaría de Economía,