Folio.....

Libro.....

ORDENANZA Nº 3218

VISTO:

Los emprendimientos de producción y elaboración de alimentos de manera casera e informal, instalados en cocinas familiares que generan empleo y autoempleo en nuestra ciudad, que crecen de manera exponencial; y

CONSIDERANDO:

I) Que el Código Alimentario Argentino, ley 18284 en su artículo 152, contempla la elaboración de alimentos en cocinas familiares

II) Que existen antecedentes de normativas similares en el interior de las provincias de Buenos Aires y Córdoba que regulan la elaboración y comercialización de este tipo de productos.

III) Que en los últimos años se ha observado un importante crecimiento de microemprendimientos originados en la elaboración de alimentos de manera casera.

IV) Que es intención de esta Administración contribuir al sostenimiento de la economía familiar y enmarcar la elaboración de estos productos en una estructura formal que asegure la inocuidad en todo el proceso productivo y ofrezca garantías de seguridad a los consumidores.

V) Que es responsabilidad del Municipio registrar, habilitar, controlar y acompañar toda actividad de producción, elaboración, fraccionamiento, deposito, comercialización y transporte de productos alimenticios que se fabriquen dentro de la jurisdicción.

Por todo ello, el **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE MORTEROS**, en uso de sus atribuciones, sanciona con fuerza de

O R D E N A N Z A:

Art.1º: CRÉASE el Programa Municipal de Microempresas Productoras de Alimentos Artesanales (Me.P.A.A.), el que comprenderá todo tipo de elaboración de comidas caseras que se lleven a cabo en cocinas familiares.

Art.2º: Serán destinatarios del programa todas aquellas personas mayores de edad que residan en la Ciudad de Morteros o sus Colonias y que tengan intención de obtener la habilitación para iniciar o regularizar un emprendimiento productivo alimenticio que cuente con un proyecto a pequeña escala de producción artesanal.

Art.3º: El Programa Me.P.A.A brindará a los beneficiarios por el periodo de un año los siguientes beneficios:

-La difusión de sus productos de manera gratuita a través de los medios de comunicación tradicional y digital.
-Al menos 2 capacitaciones gratuitas las que serán obligatorias para seguir percibiendo los beneficios del programa;

Y otros beneficios que el Departamento Ejecutivo municipal considere oportuno otorgar.

Art.4º: Los beneficios descriptos en el Art. 3º se extenderán por el término de 2 años en los siguientes casos:

- Cuando los beneficiarios/as presenten una discapacidad y tengan Certificado Único de Discapacidad que la constate;

- Cuando las beneficiarias sean víctimas de violencia de género constatada su situación de vulnerabilidad.

Art.5º: El Departamento de Bromatología a través de sus inspectores, será el área responsable de la aprobación de los microemprendimientos que se encuadren dentro del Me.P.A.A. y de la posterior realización de inspecciones y seguimientos según los requisitos y condiciones establecidas en la presente ordenanza.

Art.6º: Con la aprobación del microemprendimiento, el interesado estará en condiciones de iniciar el trámite de habilitación, que tendrá una duración máxima de 1 (un) año, quedando exento de tasas municipales durante dicho período. Finalizado el año, en aquellos casos en el que la Me.P.A.A. Aumente la escala de producción, llegando a distribuir en comercios, el emprendedor deberá re categorizar su emprendimiento e inscribir su establecimiento en el área de comercio e industria del municipio.

Art.7º: La autorización otorgada por el municipio, permitirá la comercialización de los productos registrados, en ferias y/o exposiciones locales previamente habilitadas y en los lugares de elaboración/producción de dicho producto.

Art.8º: La inscripción de la Me.P.A.A. será acreditada a través de la emisión de un certificado de la autoridad de aplicación y contendrá un número de registro, y la habilitación municipal por el término de un año.

Art.9º: La Secretaría de Comercio, Industria y Lechería, a través de la Oficina de Empleo local iniciará el Registro único de Productores de Alimentos Artesanales, el cual permanecerá de manera continua abierto a la inscripción de nuevos beneficiarios.

Art.10º: El registro de la Me.P.A.A. se llevará a cabo en un acta compromiso donde quedarán asentados los siguientes datos:

*Nombre y apellido del titular del microemprendimiento
*Tipo y número de documento
*CUIT/CUIL
*Domicilio de la Me.P.A.A.
*Número estimado del grupo familiar de trabajo
*Volumen estimado de elaboración
*Días y horarios de elaboración. Se exigirá limpieza, desinfección previa y la prohibición de presencia de ajenos (que no integren el emprendimiento) y/o mascotas.
*Listado de productos a elaborar y un detalle completo de los ingredientes utilizados en la elaboración.
*No se elaborarán productos especiales para celiacos, salvo que sea un espacio exclusivo para tal actividad.

Art.11º: Los productos bajo el presente régimen podrán elaborarse en las viviendas particulares siempre que se cumplimente con las condiciones edilicias higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de Manufactura para la elaboración de productos alimenticios en el marco de Me.P.A.A.

Art.12º: Los requisitos mínimos del espacio físico serán los siguientes:

*Paredes lisas y lavables

*pisos lisos de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar)

*pileta con agua potable fría y caliente.

*mosquiteros en todas las aberturas que den al exterior.

*mesa de material impermeable, lisa y lavable

*contar con carnet de manipulador de Alimentos vigente.

*instalación contra incendio, matafuego en regla.

*instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.

*desagüe con rejilla de retención.

*vestimenta de trabajo adecuada, limpia y en orden.

Art.13º: Los productos alimenticios que se podrán elaborar serán los calificados de bajo riesgo epidemiológico, en términos de contaminación excluyendo los que requieren de tratamientos industriales para su elaboración, producción y conservas

de origen animal, usando como referencia la lista positiva recomendada por el Área de Bromatología.

*Productos de panificación: pan casero, alfajores, facturas (sin relleno de cremas), pizzas, masitas o galletitas, pastas.
*Productos fritos derivados de la harina: churros, tortas fritas, pastelitos, buñuelos,
* Dulces, mermeladas y frutas en almíbar.
*Miel con RENAPA y/o habilitados por SENASA
*Huevos
*Frutas, verduras de producción propia.
*Derivados lácteos: únicamente dulce de leche
*Barra de cereales
*Empanadas o tartas. Teniendo especial cuidado de separar crudo de cocido, para evitar contaminación, teniendo especial cuidado de que ambos deben mantenerse con cadena de frio.

Art.14º: En todos los casos los productos deberán contar con una etiqueta, cuyo diseño será provisto por el municipio, donde se incluirá el número de habilitación de Me.P.A.A., nombre del producto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, el detalle de los ingredientes utilizados, datos del elaborador.

Todos aquellos productos finales que no contengan la etiqueta señalada en el párrafo anterior podrán ser decomisados.

Art.15º: Almacenamiento: aquellas Me.P.A.A. que elaboren productos susceptibles de ser almacenados, deberán contar con los elementos necesarios para poder conservar los alimentos de la manera correspondiente.

Art.16º: Será obligación de los microemprendedores notificar al municipio de todo cambio y/o modificación de la actividad oportunamente denunciada (alta, baja de rubro, cambio de actividad, cese definitivo, ampliación de espacio físico, etc.).

Art.17º: La autoridad de aplicación podrá proceder en los casos en que al momento de la inspección sea impostergable la inutilización y destrucción de los alimentos, bebidas y materia prima que a simple vista resulten, por su estado higiénico o bromatológico, no aptos para el consumo humano procederá al decomiso de la mercadería y/o clausura preventiva si así lo justifica.

Art.18º: Será requisito obligatorio realizar y aprobar el curso de manipulador de alimentos, que los proveerá del correspondiente carnet, regido por Ordenanza Municipal N° 3034.

Art.19º: Comuníquese al Departamento Ejecutivo, protocolícese y publíquese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE MORTEROS, EN SESIÓN ORDINARIA, A LOS QUINCE DÍAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS.