

ORD. N° 125/24
 (Ciento Veinticinco/Veinticuatro)

“QUE REGULA LA PRODUCCIÓN, EL ALMACENAMIENTO, EL TRANSPORTE, LA MANIPULACIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS IN NATURA Y MÍNIMAMENTE PROCESADOS”.

VISTO: El Dictamen de las Comisiones de Salud, Higiene y Salubridad y de Legislación, con relación a los siguientes expedientes: 1) Nota ME/N° 978/24, de Joaquín González, Presidente de la Cámara Paraguaya de Supermercados, por medio de la cual remite un Proyecto de Modificación de la Ordenanza N° 79/23 “Que regula la producción, el almacenamiento, el transporte, la manipulación y la comercialización de los alimentos in natura y mínimamente procesados”; resultado de las reuniones de trabajo mantenidas con los miembros de las distintas dependencias de la Intendencia Municipal; y 2) Minuta ME/N° 3.222/23, del Concejal Arturo Almirón, por medio de la cual solicita al Pleno de la Corporación la suspensión de la vigencia, por un periodo de quince días, de la Ordenanza N° 79/23, que regula la producción, el almacenamiento, transporte, la manipulación y la comercialización de los alimentos in natura y mínimamente procesados, en atención a lo expuesto en la minuta; y,

CONSIDERANDO:

1- ANTECEDENTES:

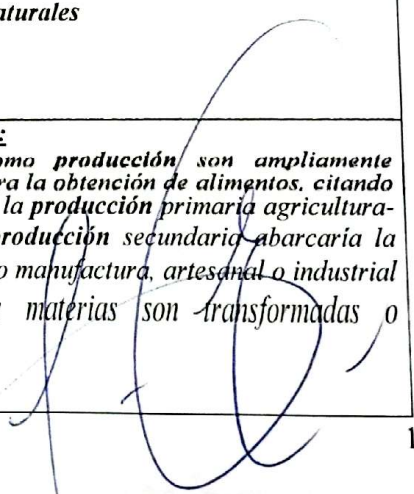
A) CONTENIDO DE LA NOTA ME/N° 978/24, DE LA CÁMARA PARAGUAYA DE SUPERMERCADOS (CAPASU):

Que, por medio de la citada nota, se menciona que luego de reuniones mantenidas con el Equipo Técnico de la Municipalidad, se ha elaborado el resumen de la Ordenanza N° 79/23 con las modificaciones relacionadas a los Artículos 1, 3, 7, 15, 28, 47, 53, 142, 144, 147, 149, 151, 152, 153, 154 de la misma, y que se encuentran de acuerdo con el cambio sugerido luego del análisis realizado y, en tal sentido, solicitan se disponga la presentación formal del proyecto de modificación de la ordenanza en cuestión, conforme al cuadro comparativo que se detalla en la nota.

B) CONTENIDO DEL MEMORÁNDUM N° 49/2023, DE FECHA 6 DE DICIEMBRE DE 2023:

Que, por medio del memorándum mencionado, se elevan modificaciones de algunos artículos de la Ordenanza N° 79/23, con los comentarios y correcciones realizados por el Equipo Técnico de la Unidad de Productos Naturales, los cuales se detallan en el siguiente cuadro comparativo:

<p>Ordenanza N° 79/2023 “QUE REGULA LA PRODUCCIÓN, EL ALMACENAMIENTO, EL TRANSPORTE, LA MANIPULACIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS IN NATURA Y MÍNIMAMENTE PROCESADOS”</p>	<p>Comentarios-Correcciones para la Ord N° 79/23 realizados por los técnicos de la Unidad de Productos Naturales</p>
<p>Art. 1°: Establécese las condiciones higiénico - sanitarias y de buenas prácticas de manufactura que se deben observar durante la producción, transporte, almacenamiento, manipulación y la comercialización de alimentos in natura y mínimamente procesados, en los establecimientos de comercio</p>	<p>Comentarios: Términos como producción son ampliamente utilizados para la obtención de alimentos, citando ejemplos: en la producción primaria agricultura-ganadería, producción secundaria abarcaría la elaboración o manufactura, artesanal o industrial donde estas materias son transformadas o procesadas.</p>

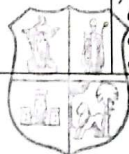
 



Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

	<p>Alimentos mínimamente procesados: Son alimentos naturales que han sido alterados sin que se le agregue o introduzca ninguna sustancia externa. Usualmente se sustrae partes mínimas del alimento, pero sin cambiar significativamente su naturaleza o su uso. Fuente: OPS-FAO.</p> <p>Se retiran términos como condimentados, empanizados, rellenos al ser estos procesados.</p> <p>Temperaturas seguras: Inferiores a 5 °C, considerando el crecimiento microbiano a partir de 5 °C, se optó hasta 4 °C atendiendo a nuestro clima y la lectura rápida por parte de los encargados pudiendo dar 5 °C como permitida cuando no lo es. Estos controles están dirigidos especialmente en locales de expendio donde no existe control interno por parte de los encargados, no manteniendo temperaturas consideradas seguras según INAN y OPS, disminuyendo así también la vida útil del producto cárnico envasado que se encuentra refrigerado.</p> <p>No obstante, podríamos introducir el cambio a temperatura inferior a 5 °C queda sujeto a revisión</p> <p>Se introducirá en el apartado de definiciones Envasado - Envase, atendiendo que ambas definiciones abarcarían tanto para cárnicos, frutihortícola y huevos.</p> <p>Considerando el capítulo de generalidades, se aplicará la definición mencionada para alimentos mínimamente procesados.</p> <p>Correcciones: Art. 1º: Establécese las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas que se deben observar durante la producción, transporte, almacenamiento, manipulación y la comercialización de alimentos in natura y mínimamente procesados, en los establecimientos de comercio.</p>
<p>Art. 4º: De las definiciones. Entiéndase por: Los alimentos mínimamente procesados: corresponden a alimentos In Natura que fueron sometidos a procesos de limpieza, remoción de partes no comestibles o indeseables, fraccionamiento, secado, refrigeración, congelación, y procesos similares, en caso de tratarse de menudencia y carne fresca cual sea su presentación comercial, estén estos condimentados, empanizados, rellenos y/o envasados.</p>	<p>Art. 4º: De las definiciones. Entiéndase por: Alimentos mínimamente procesados: Son alimentos naturales que han sido alterados sin que se le agregue o introduzca ninguna sustancia externa. Usualmente se sustrae partes mínimas del alimento, pero sin cambiar significativamente su naturaleza o su uso.</p> <p>Envasado: Operación destinada a proteger los alimentos, mediante el empleo de una envoltura o recipiente.</p> <p>Envase: Envoltura o recipiente que contiene al alimento denominándose primario al que este en contacto directo y secundario al contener además al envase primario.</p>



Asunción



Art. 3º. El personal de la dirección técnica sanitaria pertinente, denominada actualmente Unidad de Productos Naturales, correspondiente al control de productos in natura y mínimamente procesados, en ejercicio de sus funciones, debidamente uniformado y acreditado, tendrá libre acceso a todas las dependencias del local que tengan relación con la presente ordenanza; igualmente, realizará el control de transportes de alimentos in natura y mínimamente procesados, a fin de realizar:

a) Obligatoriamente ambas inspecciones:

1. Sanitarias de las áreas de producción, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos especificados en el Art. 1º, verificando las condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para preservar la salud del consumidor.

2. Tributarias: verificando las boletas de reinspección municipal de reses mayores, media res, reses menores, menudencias, pescados, frutos de mar, aves, huevos y el comprobante de pago del impuesto al faenamiento; igualmente, el carnet introductor según corresponda, a fin de verificar el cumplimiento de la ordenanza tributaria.

b) Labrar notificaciones otorgando plazos para la adecuación a las ordenanzas vigentes o labrar Actas de Intervención, según la gravedad de las infracciones, a las disposiciones legales en vigencia.

c) Tomar muestras de productos especificados en el Art. 1º, para el control de la calidad micro biológica y /o físico - química de los mismos. Para el efecto, se labrará el Acta de Toma de Muestra quedando el original en poder del/la poseedor/a o responsable de las mercaderías. Las muestras tomadas para el análisis deben ser cerradas, conservadas y transportadas adecuadamente de modo a asegurar sus características originales.

Correcciones:

Art. 3º: El personal de la dirección técnica sanitaria pertinente, denominada actualmente Unidad de Productos Naturales, correspondiente al control de productos in natura, y mínimamente procesados, en ejercicio de sus funciones, debidamente uniformado, acreditado con orden de trabajo vigente, tendrá libre acceso a todas las dependencias del local que tengan relación con la presente ordenanza; igualmente, realizará el control de alimentos in natura y mínimamente procesados, a fin de realizar:

Correcciones:

a) Obligatoriamente ambas inspecciones:

1. Sanitarias: de las áreas de producción, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos especificados en el Art. 1º, verificando las condiciones de Buenas Prácticas de Manipulación para preservar la salud del consumidor.

2. Tributarias: verificando las boletas de inspección municipal de reses mayores, media res, reses menores, menudencias, pescados, frutos de mar, aves, huevos y el comprobante de pago del impuesto al faenamiento; igualmente, el carnet introductor según corresponda, a fin de verificar el cumplimiento de la ordenanza tributaria.

b) Labrar notificaciones otorgando un plazo mínimo de 72 hs (setenta y dos horas) hábiles en faltas leves para la adecuación a las ordenanzas vigentes; cuando estas no sean cumplidas se labrará Acta de Intervención. En caso de ser considerada la falta grave o gravísima a las disposiciones legales en vigencia se labrará Acta de Intervención.

c) Tomar muestras de productos especificados en el Art. 1º, para el control de la calidad microbiológica y /o físico - química de los mismos. Para el efecto, se labrará el Acta de Toma de Muestra quedando el original en poder de la poseedor/a o responsable de las mercaderías. Las muestras tomadas para el análisis deben ser cerradas, conservadas y transportadas adecuadamente de sus características originales.

d) Retiro de circulación y resguardo responsable, propietario o encargado, del lote de alimentos con indicios de peligrosidad para la salud, como medida provisoria cautelar del mismo serán tomadas las muestras para el análisis correspondiente. Dicha medida durará el tiempo requerido para la realización de los análisis pertinentes, el cual deberá darse a





	<p>conocer dentro de las 72 hs (setenta y dos horas) hábiles posteriores a la toma de muestra, de no comprobarse peligrosidad para la salud, la mercadería quedará liberada; caso contrario, si el producto resulta no apto para el consumo, se procederá al retiro definitivo del lote resguardado, labrándose las actas respectivas.</p> <p>e) Retiro inmediato bajo resguardo responsable del propietario o encargado de los productos especificados en el Art. 1° cuando estos constituyan un riesgo evidente para la salud del consumidor como ser en casos de alteración, contaminación y vencimiento de los productos.</p> <p>f) Solicitar la clausura temporal del establecimiento a través de una medida de urgencia, según corresponda.</p> <p>g) De los locales a ser controlados por los inspectores municipales debidamente uniformados, acreditados con orden de trabajo vigente, que no quieran autorizar el ingreso de los mismos, se labrará el acta correspondiente y se considerará una falta gravísima.</p> <p>Comentarios: Art. 3°: d. RETIRO refiriéndose al retiro de exhibición quedando bajo resguardo del encargado, propietario o responsable del local, y el retiro definitivo en caso de comprobarse peligrosidad. -Las faltas son tipificadas por artículo en el Juzgado de Faltas e. si aplica, en envasados que contengan lote o código de trazabilidad f. Medida de Urgencia: Por contravenciones a la presente Ordenanza en las que se considere insalubre en cuanto a infraestructura, manipulación y presencia de plagas, que comprometan la inocuidad de los alimentos.</p>
<p>Art. 7°: ÁREA DE PRODUCCIÓN Y MANIPULACIÓN</p> <p>d) Los techos deben estar íntegros y de color claro, de material que impida la acumulación de suciedad y reduzca al mínimo la condición de agua y la formación de moho y se facilite su limpieza.</p>	<p>Comentario: d) Los techos deben ser de color claro para visualizar limpieza.</p>
<p>CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN</p> <p>Art. 15°: e) Los rieles deben ser de material atóxico, inoxidable y resistente a la corrosión, encontrarse en buen estado de mantenimiento, sin suciedad.</p> <p>g) Cuando se utilicen estanterías y/o pallets, deberán ser de material</p>	<p>Comentarios: Inoxidable: hace referencia a las características del material. CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN: Art. 15°: e) Encontramos mucho óxido en rieles y estos están dispuestos por encima de las carnes. g) Observamos el estado de conservación de los estantes y estos se encuentran en ocasiones con óxido en grado variable.</p>





<p><i>inoxidable e impermeable, de fácil lavado y desinfección.</i></p>	
<p><i>Art. 28°: La carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico, utilizando equipos limpios y desinfectados para evitar su contaminación cruzada y sin aditivo alguno. Se permitirá la exhibición y expendio, según los siguientes casos:</i></p> <p><i>Carnicerías con capacidad suficiente de almacenamiento y disponibilidad de espacios para la sectorización de la carne molida, la que deberá estar dentro de contenedores de acero inoxidable con tapa.</i></p> <p><i>a) Molienda y refrigeración inmediata de cantidades moderadas de carnes, almacenadas para su rápido enfriamiento dentro de cámara o heladera comercial, a temperatura 12 °C, sacando pequeñas cantidades para la exhibición dentro de heladeras vitrinas a temperatura < 4 °C y colocadas en recipiente independiente de acero inoxidable, sin contacto con otras carnes.</i></p> <p><i>b) Debe ser molida en el día no permitiéndose la venta al día siguiente.</i></p> <p><i>c) Una vez molida la carne el equipo se debe higienizar y desinfectar adecuadamente para su siguiente uso.</i></p> <p><i>d) Carnes molidas, envasadas y ultra congeladas, las que deberán cumplir con el Reglamento Técnico Mercosur para etiquetado de alimentos de esta naturaleza, especificando claramente la calidad correspondiente del producto.</i></p> <p><i>e) Las carnes molidas congeladas solo podrán comercializarse de ese modo, sin rupturas de la cadena de frío y dentro de congeladores provistos de termómetros y capaces de mantener la temperatura recomendada por el elaborador.</i></p>	<p><u>Comentarios:</u></p> <p><i>Art. 28°: La molienda de la carne podrá realizarse de acuerdo a las condiciones citadas en el artículo, siempre y cuando las instalaciones sean apropiadas y no en lugares improvisados.</i></p> <p><i>En el Art 28° especifica el manejo en carnicerías con capacidad suficiente y carnicerías pequeñas.</i></p>
<p><i>Art. 47°: Las carnes y menudencias que no cuenten con las documentaciones de carácter obligatorio, que se transporten en vehículos no habilitados o que no reúnan los requisitos exigidos por la presente ordenanza, serán decomisadas, labrándose un acta de decomiso en duplicado, y en caso de que la inspección veterinaria municipal determine la aptitud del producto, las mismas se entregarán, debidamente protocolizadas, a las instituciones oficiales</i></p>	<p><u>Comentarios:</u></p> <p><i>Art 47°: Con respecto a las documentaciones, la respuesta encontrarán en los Arts. 33 y 34.</i></p>

[Firma]



[Firma]



<p>o de beneficencia, para lo cual se habilitará un listado de las mismas y la entrega se hará en forma rotatoria.</p>	
<p>Art. 53º: Los establecimientos que no cuenten con las instalaciones y/o las prácticas de manipulación adecuadas para el procesamiento de carnes, podrán ser objeto de medida de urgencia para su clausura inmediata, hasta su adecuación a las ordenanzas vigentes.</p>	<p><u>Comentarios:</u> El artículo 53º: Establecimientos que se consideren insalubres, operen en clandestinidad y no cumplan con los requerimientos de la presente ordenanza.</p>
<p>Art. 142º: Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco deben cumplir las siguientes exigencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> a- Estar recién recolectadas y en perfectas condiciones de comercialización. b- Estar exentas de lesiones o traumatismos, cualquiera sea su origen. c- Ser sanas d- Estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos, y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias e- Estar libres de partes marchitas. f- Estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces. g- No exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados para los distintos tipos según reglamento. h- Hallarse en estado de madurez apropiado para el uso al cual se destina. i- Poseer características de sabor, color, aroma y textura que les son propias. j- En caso de que sean importadas, contar con la habilitación del SENAVE. 	<p><u>Correcciones:</u></p> <p>Art. 142º Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco deben cumplir las siguientes exigencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> a- Estar en perfectas condiciones de comercialización. b- Estar exentas de lesiones o traumatismos que den lugar a la descomposición y a la exposición en su interior a insectos c- Estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos, y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos (moho) y bacterias. d- Estar libres de partes marchitas. e- Estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces. f- Hallarse en estado de madurez propio de cada fruta y verdura. g- Poseer características de color, aroma y textura que les son propias. h- En caso de que sean importadas, contar con la habilitación del SENAVE. i- <u>Comentarios:</u> Inc. d) Tanto en borrador del proyecto de modificación de la Ord N° 27/02 y Ord N° 79/23 definitiva figuran correctamente escritas las palabras observadas en el artículo, desconocemos a que copia obedecen las menciones realizadas en este inciso.
<p>SECCIÓN II: ENVASADO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN</p> <p>Art. 144º: Las frutas y hortalizas serán envasadas en cajas de cartón, o plástico, estas serán íntegras y limpias cuando se encuentren almacenadas o exhibidas para la comercialización. Queda prohibido el</p>	<p><u>Correcciones:</u></p> <p>SECCIÓN II: TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN</p> <p>Art. 144º: Las frutas y hortalizas serán almacenadas o exhibidas para la comercialización en contenedores, recipientes o</p>



Cont. Ord. N° 125/24

<p>uso de cajas de madera.</p>	<p>envases que se encuentren en buenas condiciones, íntegros y limpios.</p> <p>Comentarios: Se introducen modificaciones en título de la SECCIÓN II y Art 144 para la correcta interpretación.</p>
<p>Art. 147°: Se autoriza el almacenamiento de frutas frescas en cámaras frigoríficas, siempre que mantengan las características propias del producto recién cosechado.</p>	<p>Corrección:</p> <p>Art. 147°: Se autoriza el almacenamiento de frutas frescas en cámaras frigoríficas, siempre que mantengan las características propias del producto.</p>
<p>Art. 149°: Las frutas y hortalizas deben ser comercializadas enteras, a excepción de la sandía y el zapallo, repollo, esto sólo cuando la infraestructura del local de expendio lo permita o esté acondicionado para ese fin.</p>	<p>Art. 149°: Las frutas y hortalizas podrán ser comercializadas cortadas o porcionadas solo cuando la infraestructura del lugar de proceso, almacenamiento y expendio cumpla con las siguientes exigencias:</p> <p>a- Los pisos, deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los materiales del piso pueden ser del tipo lecherada lisa, baldosa, cerámicas. Los líquidos deberán escurrir impidiendo la acumulación en los pisos. Los desagües que se encuentran en las áreas de procesamiento y depósitos, deben contar con dispositivos adecuados que eviten el paso de sólidos en su interior que pudieran permitir cualquier tipo de obstrucción y que permita cumplir la función de barrera protectora contra el ingreso de plagas.</p> <p>b- Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento e higiene y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza.</p> <p>c- Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar y encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Los materiales del techo pueden ser cielorraso, chapa, teja, cerámicas y otros materiales que cumpla con los requisitos mencionados.</p> <p>d- Las ventanas y otras aberturas, deberán</p>

Junta



Asunción



estar construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas, pueden ser telas metálicas o plásticas, ser de fácil limpieza y buena conservación. Así mismo las puertas, deberán ser de material no absorbente, de fácil limpieza y encontrarse en buen estado.

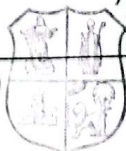
e- En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza. Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación.

f- Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua, jabón líquido y un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de jabón en barra ni toallas de tela. Se deberá colocar instructivos de lavado de manos.

g- Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado y exceso de humedad del ambiente, la dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Las aberturas de ventilación, así como extractores deberán estar provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes. Se deberá garantizar el correcto funcionamiento y ventilación de cámaras de almacenamiento de manera a garantizar la correcta conservación de los productos alimenticios depositados.

h- Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben encontrarse en buen estado de funcionamiento y mantenimiento, sin desperfectos

Junta Municipal





Asunción

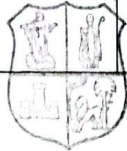
Cont. Ord. N° 125/24

y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente, resistente a la corrosión, capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto. Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Debe evitarse el uso de utensilios improvisados, los cuales pueden constituir un peligro potencial para el alimento (ej. envases de plástico o metálicos rotos utilizados como contenedores o cucharones). Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados. Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan. Cuando sea necesario, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua en cantidades suficientes.

i- En función al riesgo del alimento y actividad de la empresa deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución según corresponda conservándolos durante un período superior al de la duración mínima del alimento. En cuanto al registro de distribución, deberá contener informaciones mínimas que permitan identificar el producto, fecha de elaboración y vencimiento, lote e identificar el destino final.

j- Todos los locales deberán estar provistos de un termómetro o de dispositivos de control de temperatura para sus equipos de frío de modo a


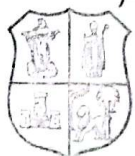
Junta Municipal

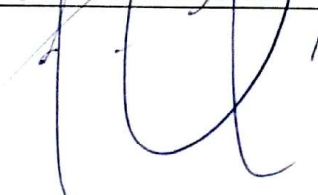


Asunción



	<p>asegurar la uniformidad de la temperatura en la conservación y almacenamiento de materias primas, productos en procesos y terminados.</p> <p>k- Las materias primas, productos en proceso y productos terminados deberán almacenarse en condiciones que eviten su deterioro, impidan la contaminación (contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud) y/o la proliferación de microorganismos y se protejan contra la alteración del producto alimenticio o los daños al recipiente o envases.</p> <p>l- Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o estantes, separados de las paredes para permitir la correcta aireación de los mismos e higienización de la zona.</p> <p>m- Los productos almacenados semi procesados deberán estar debidamente resguardados e identificados con la fecha de elaboración.</p> <p>n- Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes. Los productos terminados listos para el consumo deberán almacenarse separados de los no hayan pasado por un proceso de limpieza. Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados en caso de corresponder (de acuerdo a la vida útil), a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan con las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando estas existan y/o a las impuestas por la empresa. Serán considerado controles organolépticos, microbiológicos, visuales o cualquier control que cumplan con las especificaciones impuestas por la empresa que determinen su aptitud y deberán contar con registros informáticos o escritos.</p>
<p>Art. 151°: Todos los locales que comercialicen frutas y hortalizas deberán estar habilitadas por la Municipalidad y los propietarios de los mismos serán responsables de la calidad e inocuidad de los productos almacenados y exhibidos para su comercialización</p>	<p>Art. 151°: Todos los locales que comercialicen frutas y hortalizas deberán estar habilitados por la Municipalidad con su respectiva Patente Comercial y Licencia Comercial según el comercio que realicen, y los propietarios de los mismos serán responsables de la calidad e inocuidad de los productos almacenados y exhibidos para su comercialización.</p>

 Junta Municipal

 Asunción





Cont. Ord. N° 125/24

2- PARECER DE LAS COMISIONES ASESORAS:

Que, la Ordenanza que regula la producción, el almacenamiento, el transporte, la manipulación y la comercialización de los alimentos in natura y mínimamente procesados en nuestra ciudad constituye un eje fundamental e importante y, en tal sentido, la Comuna debe brindar un control y seguimiento exhaustivo para la preservación de la salud humana, con relación a los alimentos que se consumen.

Que, con el afán de mejorar y actualizar la ordenanza, las Comisiones Asesoras dictaminantes han organizado una Mesa de Trabajo, incluyendo a diferentes representantes de asociaciones, cámaras y productores.

Que, a través de varias reuniones, tanto en Junta Municipal como en la Intendencia Municipal, se ha realizado un comparativo para el mejoramiento y corrección de algunos artículos de la Ordenanza N° 79/2023, para su mejor aplicación y funcionamiento, resultando en un Proyecto de Ordenanza compilado, a fin de evitar contar con varias ordenanzas relativos al tema en cuestión.

Por tanto;

LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ASUNCIÓN, REUNIDA EN CONCEJO

ORDENA:

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

Art. 1°: Establécense las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas que se deben observar durante la producción, transporte, almacenamiento, manipulación y la comercialización de alimentos in natura y mínimamente procesados, en los establecimientos de comercio.

Art. 2°: Los propietarios de los establecimientos, mercados, supermercados, mini mercados, locales, puestos, ferias y afines, comprendidos en la presente ordenanza, son responsables de las condiciones higiénico-sanitarias, de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y de la calidad e inocuidad de los productos almacenados y exhibidos para expendio al público.

Art. 3°: El personal de la dirección técnica sanitaria pertinente, denominada actualmente Unidad de Productos Naturales, correspondiente al control de productos in natura y mínimamente procesados, en ejercicio de sus funciones, debidamente uniformado y acreditado con orden de trabajo vigente, tendrá libre acceso a todas las dependencias del local que tengan relación con la presente ordenanza; igualmente, realizará el control de transportes de alimentos in natura y mínimamente procesados, a fin de realizar:

a) Obligatoriamente ambas inspecciones:

1. Sanitarias: de las áreas de producción, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos especificados en el Art. 1°, verificando las condiciones de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para preservar la salud del consumidor.
2. Tributarias: verificando las boletas de inspección municipal de reses mayores, media res, reses menores, menudencias, pescados, frutos de mar, aves, huevos y el comprobante de pago del impuesto al faenamiento; igualmente, el carnet inductor según corresponda, a fin de verificar el cumplimiento de la ordenanza tributaria.





Cont. Ord. N° 125/24

- b) Labrar notificaciones otorgando un plazo mínimo de 72 hs (setenta y dos horas) hábiles en faltas leves para la adecuación a las ordenanzas vigentes; cuando estas no sean cumplidas se labrará Acta de Intervención. En caso de ser considerada la falta grave o gravísima a las disposiciones legales en vigencia, se labrará Acta de Intervención.
- c) Tomar muestras de productos especificados en el Art. 1º, para el control de la calidad micro biológica y /o físico - química de los mismos. Para el efecto, se labrará el Acta de Toma de Muestra quedando el original en poder del/a poseedor/a o responsable de las mercaderías. Las muestras tomadas para el análisis deben ser cerradas, conservadas y transportadas adecuadamente de sus características originales.
- d) Retiro de circulación y resguardo responsable, propietario o encargado, del lote de alimentos con indicios de peligrosidad para la salud, como medida provisoria cautelar del mismo serán tomadas las muestras para el análisis correspondiente. Dicha medida durará el tiempo requerido para la realización de los análisis pertinentes, el cual deberá darse a conocer dentro de las 72 hs (setenta y dos horas) hábiles posteriores a la toma de muestra, de no comprobarse peligrosidad para la salud, la mercadería quedará liberada; caso contrario, si el producto resulta no apto para el consumo, se procederá al retiro definitivo del lote resguardado, labrándose las actas respectivas.
- e) Retiro inmediato bajo resguardo responsable del propietario o encargado de los productos especificados en el Art 1º cuando estos constituyan un riesgo evidente para la salud del consumidor como ser en casos de alteración, contaminación y vencimiento de los productos.
- f) Solicitar la clausura temporal del establecimiento a través de una medida de urgencia, según corresponda.
- g) De los locales a ser controlados por los inspectores municipales debidamente uniformados, acreditados con orden de trabajo vigente, que no quieran autorizar el ingreso de los mismos, se labrará el acta correspondiente y se considerará una falta gravísima.

Art. 4º: De las definiciones. Entiéndase por:

Alimentos in natura: Son alimentos obtenidos directamente de plantas o animales sin sufrir alteraciones después de dejar la naturaleza.

Los alimentos mínimamente procesados: Son alimentos naturales que han sido alterados sin que se le agregue o introduzca ninguna sustancia externa. Usualmente se sustrae partes mínimas del alimento, pero sin cambiar significativamente su naturaleza o su uso.

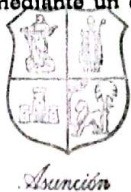
Envasado: Operación destinada a proteger los alimentos, mediante el empleo de una envoltura o recipiente.

Envase: Envoltura o recipiente que contiene al alimento denominándose primario al que esté en contacto directo y secundario al contenerlo.

Carne: Es la parte muscular comestible de los bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, aves declaradas aptas para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial (IVO), antes y después de la faena. Comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura, grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

Canal, carcasa o res: Con el nombre genérico de canal, carcasa o res se entiende el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido insensibilizado, sangrado y faenado.

Media canal, media carcasa o media res: Es cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente al canal, mediante un corte que pase por la línea media de la columna vertebral.



Asunción



Cont. Ord. N° 125/24

Cuarto de canal, cuarto de carcasa o cuarto de res: Es cada una de las partes anteriores (craneales) y posteriores (caudales) resultantes de subdividir la media canal en dos partes. El corte de separación se hace a lo largo de cualquiera de los espacios intercostales comprendidos entre la tercera y décimo tercera costillas, según lo convenido entre las partes.

Animal faenado: Con el nombre genérico de animal faenado se entiende:

- En relación con los bovinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras, los órganos genitales, la vejiga, las patas y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.
- En relación con los porcinos sacrificados, las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los párpados, las vísceras, los órganos genitales, las vejigas, las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación y el conducto auditivo externo.
- En relación con los ovinos y caprinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza (excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes), la piel, las vísceras, los órganos genitales, la vejiga, las patas y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.

Carne Fresca: Es aquella que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo refrigerado (1 °C a 5 °C por 24 a 48 hs) y que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características originales, presentando el color, olor y textura que les son propias.

Carne refrigerada: Es toda carne sometida al frío, con el fin de preservar sus características higiénico-sanitarias y sensoriales u organolépticas.

Carne congelada: Es aquella que, además de las manipulaciones propias de la fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura no mayor a -18 °C, la que debe ser mantenida durante el almacenamiento y la cadena de distribución.

Carne picada o molida: Es la carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. Su contenido de grasas totales no deberá ser superior a 5 % en la de primera y superior a 20 % en el caso de la carne molida de segunda.

Vehículo isotérmico: Unidad de transporte cuya caja está construida con paredes aislantes, incluidas las puertas, el suelo y el techo, que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior (sin equipo de refrigerado).

Vehículo refrigerado: Vehículo isotérmico que, gracias a una fuente de frío, permite mantener la temperatura del producto en un rango de congelado (-12 °C a -18 °C) a enfriado (0 °C a 4 °C).

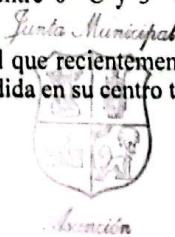
Menudencia, despojos o achuras: Se denomina así a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, rumen, redecilla (mondongo), librillo, intestino (chinchulín, tripa gorda), riñones, encéfalo (seso), testículo, ubres no funcionales, lengua privada del aparato hioideo, diafragma (entraña gruesa y fina), rabo, extremidades. Procederán de animales sanos faenados en establecimientos habilitados y declarados aptos para el consumo humano por las autoridades competentes. Se hallarán exentos de lesiones y de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias.

Pescado: Son aquellos organismos vertebrados de sangre fría, extraídos del medio acuático natural o de ambientes creados por el hombre para la cría.

Pescado fresco: Es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado cuando corresponda.

Pescado fresco enfriado: Es aquel que después de su extracción, ha sido eviscerado y enfriado a una temperatura entre 0 °C y 3 °C con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Pescado congelado: Es aquel que recientemente capturado es sometido a una temperatura de -18 °C como máxima, medida en su centro térmico.





Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

Filetes: Son los músculos laterales del pescado, obtenidos por corte neto. Pueden estar provistos de piel y presentarse con o sin espinas.

Glaseado: Es el método mediante el cual se cubre el producto de la pesca con una delgada capa protectora de hielo.

Marisco: Es todo aquel animal invertebrado comestible que tiene en el agua su medio normal de vida. Comprende a los moluscos, crustáceos, equinodermos, tunicados y otros.

Marisco fresco: Es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción. Deberán ser conservados vivos hasta su venta.

Marisco fresco enfriado: Es aquel que después de su extracción ha sido enfriado a una temperatura entre 0 °C y 3 °C, con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Marisco congelado: Es aquel que inmediatamente después de su extracción ha sido procesado y sometido a una temperatura de -18 °C como máxima, medida en su centro térmico.

Carne de Ave: Es la parte muscular de la especie aviar Gallus Domesticus constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto. Incluye la piel, cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos que no se separan durante el tratamiento. Cuando provenga de otras aves, se indicará la especie a la que pertenece.

Carne fresca de ave: Es la que no ha sido sometida a ningún tratamiento para su conservación, exceptuando el tratamiento por el frío a una temperatura máxima de 4 °C, tomada en las masas musculares más profundas.

Carne congelada de ave: Es la que ha sido sometida a tratamiento por frío, alcanzando -18 °C en las masas musculares más profundas, con una variación de 2 °C.

Ave trozada o parte de ave: Es cualquier parte o partes comestibles de las aves faenadas, excluidas las menudencias y despojos.

Vísceras aviarias comestibles, menudos o menudencias: Son los siguientes órganos: hígado sin vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa (molleja) y porción proximal del cuello.

Despojos: Corresponden a la cabeza y las patas de las aves faenadas. No se permitirá la inclusión en la cavidad abdominal de las aves faenadas.

Ave faenada: Es el producto de cualquiera de las especies de aves criadas en cautiverio que hayan sido sacrificadas en mataderos de aves, a las que se les ha extraído la sangre, las plumas, las patas, la cabeza, el buche, la tráquea, el esófago, las vísceras, los pulmones y los órganos genitales. El acopio, transporte y comercialización de estas aves quedan supeditados a la autorización del área técnica sanitaria de la Municipalidad de Asunción.

Leche: Con esta denominación genérica se identifica el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños, sin adicción o sustracción alguna.

Leche fresca: Es el producto del ordeño completo y continuo de vacas lecheras sanas, bien alimentadas, no fatigadas, recogidas en forma higiénica y sin contener calostro.

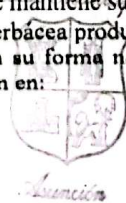
Huevo: Es el óvulo completamente evolucionado de la especie aviar Gallus Domesticus (Gallina). Los huevos de otras aves deben designarse con la calificación complementaria de la especie de ave de la que proceda.

Huevo fresco: es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la aclimatación del ambiente a temperatura entre 8 °C y 15 °C y humedad relativa entre 70 y 90 % y que tiene un periodo de almacenaje no superior a 8 días. La cámara de aire del huevo fresco no deberá ser superior a 8 mm.

Frutas: Es el producto destinado al consumo, procedente de la fructificación de una planta sana.

Fruta Fresca: Es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección, de grado de madurez adecuado y que mantiene sus propiedades sensoriales intactas.

Hortaliza: Es cualquier planta herbácea producida en la huerta, de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural. De acuerdo a la parte utilizada como alimento, las hortalizas se agrupan en:





Cont. Ord. N° 125/24

- **Verduras:** cuando se utilizan las partes verdes.
 - **Legumbres:** cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas.
 - **Raíces, tubérculos y rizomas:** cuando se utilizan las partes subterráneas.
 - **Frutos:** cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas.
- Hortaliza fresca:** Es la hortaliza de cosecha reciente y consumo inmediato.

CAPÍTULO II

CONDICIONES TÉCNICAS DE LAS INSTALACIONES PARA LA PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MENUDENCIA Y CARNE FRESCA, CUAL SEA SU PRESENTACIÓN COMERCIAL, ESTÉN ESTOS CONDIMENTADOS, RELLENADOS Y/O ENVASADOS

SECCIÓN I CONDICIONES GENERALES

Art. 5°: No está permitida la instalación de los establecimientos que son objeto de reglamentación en la presente ordenanza, en zonas insalubres o que carezcan de las condiciones ambientales adecuadas.

Art. 6°: a) Los locales y sus instalaciones deben ser de construcción sólida y sanitariamente adecuados; deben contar con todas las dependencias requeridas en cada caso, las cuales tendrán la amplitud necesaria para un correcto desempeño y la disposición adecuada de equipos.

Deben existir, además, claras separaciones físicas, distantes y bien definidas entre las áreas administrativas y los servicios sanitarios, de las áreas de producción, de manipulación, almacenamiento y venta, diseñado de tal manera para minimizar el riesgo de contaminación del producto y maximizar la limpieza y la eficiencia operativa.

b) Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la recepción de materias primas, almacenamiento hasta la obtención del producto terminado y su comercialización.

c) Las puertas, ventanas y aberturas que se comuniquen con el exterior deben contar con dispositivos que impidan el ingreso de insectos y animales.

d) Los propietarios de los locales son responsables de combatir la presencia de plagas como insectos, aves y roedores a través de mecanismos que impidan el contacto de los productos utilizados con los comestibles, de manera a evitar la contaminación de estos. Deberán contar con el procedimiento escrito para el control de plagas y los registros correspondientes; en caso de servicios tercerizados, la empresa contratada deberá estar habilitada por el organismo competente.

e) Queda prohibida la tenencia de elementos en desuso y la presencia de animales domésticos en áreas de manipulación, almacenamiento y comercialización de productos, las plantas no deben estar en contacto directo.

f) Los locales deberán contar con sistema de evacuación de los residuos líquidos de manera a facilitar la limpieza y evitar la acumulación de agua servida dentro del local y en las inmediaciones del mismo.

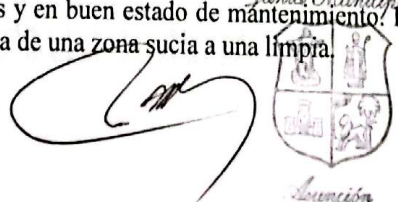
g) Los residuos sólidos deberán ser depositados en contenedores del exterior en bolsas resistentes y cerradas. Estos contenedores tendrán tapa, permanecerán cerrados y se mantendrán en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, no despedirán olores desagradables.

h) En caso de existir un depósito específico para almacenar los contenedores de basura, este tendrá salida independiente. Las paredes, suelos, techos y puerta de ese lugar también serán fáciles de limpiar, se mantendrá limpio y desinfectado. La limpieza debe incluirse en el Programa de Limpieza y Desinfección, además del Programa de Control de Plagas.



SECCIÓN II ÁREA DE PRODUCCIÓN Y MANIPULACIÓN

- Art. 7°:**
- a) Los pisos deben ser de materiales impermeables, lisos, antideslizantes, resistentes al tránsito y la corrosión; no deben tener grietas ni roturas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar. Se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de desagües, impidiendo su acumulación.
 - b) Los desagües deben contar con dispositivos que eviten el paso de sólidos en su interior y contar con tapas, de modo a evitar olores desagradables al exterior y la superficie interna de los mismos debe ser lisa e impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Dichos conductos deben contar, además, con la pendiente necesaria hacia el desagadero a fin de facilitar que los efluentes se escurran, sin dejar residuos de ningún tipo.
 - c) Las paredes deben estar íntegras, en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas y serán impermeables desde el piso hasta 2m de altura, de color claro en zonas de manipulación, tránsito, ante cámaras y cámaras. Los ángulos entre las paredes y el piso y entre las paredes y el techo deben ser de fácil limpieza.
 - d) Los techos deben ser de color claro, para visualizar limpieza.
 - e) Las puertas, ventanas y otras aberturas deben encontrarse íntegras, en buen estado de mantenimiento e higiene, y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.
- Art. 8°:**
- a) Los establecimientos deben contar con el número necesario de piletas o bachas las cuales deben encontrarse íntegras, en buenas condiciones de mantenimiento e higiene. Deben ser de material impermeable y liso, y estar situadas estrictamente dentro del área de manipulación. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza. Tampoco está permitido verter en estos, el agua proveniente de la limpieza.
 - b) Las piletas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución. Cuando corresponda, deben contar con suministro de agua caliente, así como con grifo provisto de filtro.
 - c) Se debe demostrar la potabilidad del agua utilizada, mínimo en forma anual, mediante resultados de análisis micro biológicos y físico químicos.
 - d) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.
 - e) Recipientes apropiados para la disposición de residuos sólidos, con capacidad suficiente, con tapa, de preferencia accionadas a pedal o vaivén evitando el contacto con la mano, en su interior llevarán bolsas plásticas desechables resistentes.
 - f) El área de manipulación, bajo ningún sentido, debe estar ni ser continua al área de servicio sanitario, ni utilizarse este último como auxiliar del área de manipulación.
- Art. 9°:**
- a) La iluminación debe ser suficiente, que facilite la realización de las tareas. Las fuentes de luz artificial que se encuentren en las áreas de manipulación, incluyendo los equipos de almacenamiento, deben ser irrompibles o estar protegidas contra roturas y no comprometer la inocuidad de los alimentos.
 - b) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas, perfectamente conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes. Deben estar adosadas a paredes y/o a techo, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.
 - c) Cuando corresponda, las instalaciones de manipulación deben estar climatizadas.
 - d) La ventilación debe ser natural y/o artificial, y cuando corresponda con equipos de extracción de olores, cantidad y tamaño adecuados a la necesidad, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una limpia.





Cont. Ord. N° 125/24

- Art. 10°:**
- a) Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos, muebles, utensilios, contenedores apropiados para el trabajo específico, deben ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene y no constituir ellos mismos focos de contaminación. No se permite el uso de carrito de supermercado como contenedores de carne fresca.
 - b) Las superficies de corte deben ser de material impermeable, resistente, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones. No se permite el uso de madera.
 - c) Los utensilios como cuchillos, chairas y otros, igualmente los equipos como molinos, cortadora, ternizadoras de carne y otros, deben ser de material atóxico, inoxidable, resistentes al uso y la corrosión y encontrarse en perfecto estado de higiene, mantenimiento y conservación. Queda prohibida la utilización de émbolos de madera u otros materiales contaminantes.
- Art. 11°:**
- a) En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación, goteo y polvo, que no entorpezcan las operaciones de limpieza.
 - b) Las escaleras y estructuras similares deben estar ubicadas de manera que no sean causa de contaminación, si existieran estas en áreas continuas a las de manipulación, debiendo ser estos de materiales impermeables de fácil limpieza y estar en buenas condiciones.
 - c) No se deberán utilizar, en los procedimientos de higiene, sustancias odorizantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y que no se enmascaren los olores.

SECCIÓN III ÁREAS DE ALMACENAMIENTO

- Art. 12°:** Heladeras, vitrinas exhibidoras y cámaras frigoríficas, en perfecto funcionamiento, higiénica y tecnológicamente aptas para almacenamiento.
- Art. 13°:** El almacenamiento y exhibición de productos se realizará en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros. En caso que se requiera, los alimentos almacenados deberán estar debidamente separados y protegidos a fin de evitar contaminación cruzada.
Se almacenarán de forma ordenada, sin sobrepasar la capacidad de almacenamiento límite calculada. Se evitará la incidencia directa de los rayos solares sobre los equipos y productos.
- Art. 14°:** Además, los equipos de almacenamiento deben cumplir los siguientes requisitos, según corresponda:
- a) Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, separados del piso a una altura no menor a 0,30 m, de la pared y techo mínimo a 0,30 m, en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos.
 - b) Deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro digital, cuya escala debe estar en grados centígrados. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1 °C.
 - c) Se comprobará que los termómetros funcionen correctamente y que las temperaturas se mantengan en los rangos reglamentarios: Como norma general la temperatura de cámaras y equipos de refrigeración estará comprendida entre 0 °C a 4 °C. Alimentos congelados y ultra congelados se mantendrán a temperatura de -18 °C.
 - d) Se debe contar con registros de control de temperatura, como mínimo dos tomas diarias, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.



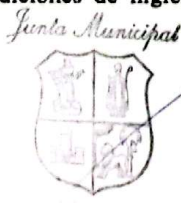


SECCIÓN IV CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN

- Art. 15°:**
- a) El piso de la cámara debe ser íntegro, sin grietas ni roturas, de material impermeable, liso, lavable, antideslizante, sin óxido, resistente al tránsito y la corrosión, fácil de limpiar y desinfectar.
 - b) Las paredes deben ser impermeables, encontrarse limpias, íntegras, sin rastros de pintura en mal estado, humedad, moho, óxido ni acumulación de suciedad.
 - c) Las puertas deberán mantenerse herméticamente cerradas durante el funcionamiento y contarán con cortinas sanitarias o de aire con la suficiente potencia y cobertura total de la dimensión de la abertura, las que deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y mantenimiento.
 - d) El techo debe ser impermeable, encontrarse íntegro, limpio, sin rastros de pintura en mal estado, humedad, moho, óxido ni acumulación de suciedad.
 - e) Los rieles deben ser de material atóxico, inoxidable y resistente a la corrosión, encontrarse en buen estado de mantenimiento, sin suciedad.
 - f) Las gancheras y los ganchos deberán ser de material inoxidable, higiénicos que permitan colgar las carnes sin que toquen el suelo ni las paredes, y permitan el desmenuzado higiénico.
 - g) Cuando se utilicen estanterías y/o pallets, deberán ser de material inoxidable e impermeable, de fácil lavado y desinfección.
 - h) Los recipientes o contenedores que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la completa limpieza y desinfección.
- Art. 16°:**
- a) El sistema de refrigeración debe estar limpio, en buen estado de mantenimiento, sin óxido, moho, sin desperfecto de algún tipo, contar con bandeja colectora y dispositivo de evacuación de líquidos.
 - b) La iluminación debe ser suficiente, no deberá alterar los colores, estar fija al techo o paredes, ser irrompibles o contar con protección anti roturas.
 - c) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado, conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes.
- Art. 17°:** No está permitida la introducción ni el almacenamiento dentro de la cámara de objetos ajenos al producto al que fue destinado su uso, ya sean estos personales, bebidas ni objetos en desuso.
- Art. 18°:** La manipulación y estiba de los productos, presencia y circulación del personal, descongelar de equipos y toda otra operación a realizarse en las cámaras frigoríficas, deberán ser efectuadas de tal forma que se permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias del producto, evitando las oscilaciones de temperatura. La disposición deberá ser tal que permita la adecuada rotación de existencia, la correcta circulación del aire, del personal en el interior de la cámara y la sanitación.
- Art. 19°:** Las cámaras de refrigeración y congelación deben contar preferentemente con antecámaras de pre-enfriamiento.

CAPÍTULO III CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS SANITARIOS

- Art. 20°:** Las instalaciones sanitarias del personal y las de uso público deben ser suficientes, mantenerse en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumplir las siguientes exigencias:





Cont. Ord. N° 125/24

- a) No deben estar en comunicación directa con las áreas de manipulación, deberán estar separadas y distantes de estas áreas y contar con aberturas de ventilación hacia el exterior o, en su efecto, sistemas de extracción de olores.
- b) No se permite el uso de sanitarios como depósitos, ni como lavadero de menajes y utensilios.
- c) Según la envergadura de la empresa o cantidad de usuarios, deben estar identificadas por género.
- d) Antes de la entrada del sanitario se colocará un perchero, para que aquel empleado que ingresara deje colgado su delantal o chaqueta y evitar así contaminaciones cruzadas.
- e) Disponer de inodoros, mingitorios y lavamanos, dotados de suficiente agua corriente.
- f) Contar con jabón preferentemente líquido, toallas descartables y/o dispositivos de aire caliente para el secado de manos. Contar con papel higiénico y papelerero con tapa de preferencia accionado a pedal, provisto de bolsa en su interior.
- g) En las instalaciones sanitarias del personal, se debe colocar carteles en los que se indique la obligatoriedad y el procedimiento del lavado de manos, después de usar los servicios higiénicos.
- h) Los locales deben contar con vestuarios y/o mobiliarios adecuados para colocar objetos personales, sin comunicación directa con las áreas de manipulación.

CAPÍTULO IV EL PERSONAL MANIPULADOR

Art. 21°: Se deberá cuidar en todo momento la manipulación higiénica en la elaboración de los alimentos.



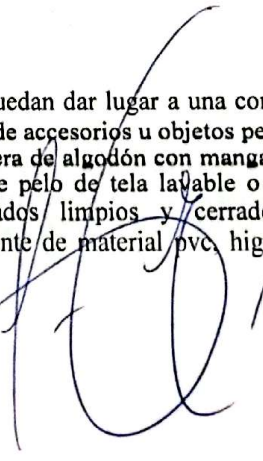
El propietario y/o encargado del establecimiento deberá tomar disposiciones para que el personal destinado a este fin reciba instrucciones y supervisiones con la frecuencia necesaria, de manera a asegurar el cumplimiento de las normas y corregir las deficiencias con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

El personal manipulador debe cumplir las siguientes condiciones:

- a) Mantener muy buen aseo personal y hábitos higiénicos durante el trabajo.
- b) Lavarse las manos y antebrazo de manera frecuente y minuciosa con agua potable y un jabón líquido desinfectante y secarse. Esta operación deberá realizar antes de empezar el trabajo; las veces que lo requieran las condiciones del mismo, luego de una ausencia temporaria o luego de haber efectuado actividades ajenas a la función.
- c) El uso de guantes no exime al lavado de manos.
- d) Se colocarán avisos que indiquen la prohibición de la entrada y tránsito de personas ajenas a las zonas de elaboración, sin ropas protectoras y equipos de seguridad apropiados.

Art. 22°: El personal manipulador, incluidos los propietarios o encargados, que intervengan directamente dentro de las áreas de elaboración y venta, deben cumplir con lo citado a continuación durante las horas de trabajo:

- a) Tener las uñas cortas, limpias y sin pinturas.
- b) Deberán prohibirse prácticas anti higiénicas que puedan dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar y el uso de accesorios u objetos personales.
- c) Deben vestir ropas protectoras cómodas como remera de algodón con mangas y delantal con pechera o chaqueta (guardapolvo), cofia o cubre pelo de tela lavable o de material desechable, tapabocas cuando se requiera, calzados limpios y cerrados. Cuando corresponda, usará botas impermeables preferentemente de material pvc, higiénicas y de fácil limpieza igualmente delantales impermeables.



Cont. Ord. N° 125/24

d) El uniforme del manipulador debe encontrarse siempre limpio, en buenas condiciones sin roturas ni remiendos, deben ser de color claro, preferentemente blanco. El uniforme utilizado en el momento de la realización de tareas de manipulación no debe ser el mismo utilizado en el exterior.

- Art. 23°:**
- a) Personal que padezca enfermedades infecto contagiosas susceptibles de ser transmitidas en alimentos, o heridas purulentas, debe ser separado de su actividad en contacto con alimentos hasta su total recuperación, la que deberá ser demostrada a través de constancia médica.
 - b) En caso de que el personal presente lesiones cutáneas o heridas en las manos, es obligatorio el uso de guantes desechables y recambio de guantes, en caso de ser necesario, las heridas deben ser cubiertas y protegidas con vendaje impermeable.
 - c) El personal manipulador deberá realizar en forma anual, estudios laboratoriales a fin de determinar su estado de salud y su aptitud para trabajar en contacto con alimentos por no ser portador de agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos y contar con el certificado o constancia que lo avale.

Estar bien capacitado en cuanto a buenas prácticas de manipulación y en técnicas de limpieza teniendo pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y sus riesgos.

- Art. 24°:** Queda prohibido que el personal encargado del desmenuzado y/o manipulación de carnes realice el cobro.

CAPÍTULO V COMERCIALIZACIÓN

SECCIÓN I REGLAMENTACIÓN

- Art. 25°:** Para su comercialización dentro de la Ciudad de Asunción, las reses de animales mayores, menores, aves y menudencias deberán tener constancia de inspección veterinaria oficial en establecimientos habilitados por SENACSA.

La Municipalidad determinará la forma de pago de las tasas de inspección, que podrá ser por la declaración jurada o por la boleta de reinspección. La Intendencia Municipal determinará la forma más efectiva de realizar la fiscalización y con el objeto de obtener una recaudación más justa. A esos efectos, los lotes o partes envasados o no de animales que sean objeto de fiscalización y que no sean comercializados por reses o unidades sino por partes (ej.: cargamento de costillas de res), deberán ser cuantificados conforme a la siguiente escala, teniendo en cuenta la forma más efectiva de fiscalización y recaudación.

1. Por cada res bovina corresponderá 200kg de carne y un mil (1.000) kg de puchero.
2. Por cada res ovina y caprina corresponderá a 40kg de carne.
3. Por cada res porcina corresponderá a 80kg de carne.
4. Por cada unidad de aves de corral (pollo) corresponderá a 2kg de carne.
5. Por cada lote de menudencia corresponderá a 25kg de achuras.
6. Por cada kilogramo de pescado una boleta de pescado.

- Art. 26°:** En lugares de venta de carne deberán mantenerse correcta y correlativamente archivados los certificados de SENACSA y boletas de reinspección sanitaria municipal con sus respectivos duplicados cuando corresponda, de manera a exhibirla al funcionario municipal autorizado cuando lo solicite en sus visitas de controles periódicos.





Cont. Ord. N° 125/24

Los encargados de los puestos de venta no recibirán ni venderán carnes que no estén acompañadas del certificado que las declare aptas para el consumo.

Art. 27°: La carne vacuna destinada a la venta tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de clasificación y tipificación vigentes.

Art. 28°: La carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico, utilizando equipos limpios y desinfectados para evitar su contaminación cruzada y sin aditivo alguno. Se permitirá la exhibición y expendio, según los siguientes casos:

- Carnicerías con capacidad suficiente de almacenamiento y disponibilidad de espacios para la sectorización de la carne molida, la que deberá estar dentro de contenedores de acero inoxidable con tapa:

- a) Molienda y refrigeración inmediata de cantidades moderadas de carnes, almacenadas para su rápido enfriamiento dentro de cámara o heladera comercial, a temperatura $\leq 2^\circ\text{C}$, sacando pequeñas cantidades para la exhibición dentro de heladeras vitrinas a temperatura $\leq 4^\circ\text{C}$ y colocadas en recipiente independiente de acero inoxidable, sin contacto con otras carnes.

- b) Debe ser molida en el día no permitiéndose la venta al día siguiente.

- c) Una vez molida la carne el equipo se debe higienizar y desinfectar adecuadamente para su siguiente uso.

- d) Carnes molidas, envasadas y ultra congeladas, las que deberán cumplir con el Reglamento Técnico Mercosur para etiquetado de alimentos de esta naturaleza, especificando claramente la calidad correspondiente del producto.

- e) Las carnes molidas congeladas solo podrán comercializarse de ese modo, sin rupturas de la cadena de frío y dentro de congeladores provistos de termómetros y capaces de mantener la temperatura recomendada por el elaborador.

- Carnicerías pequeñas sin espacio ni equipo suficiente para el almacenamiento adecuado de carne molida:

- a) A pedido y molida en presencia del comprador.

- b) Si el uso del molino es continuo, se debe higienizar y desinfectar adecuadamente a intervalos de 2 horas, igualmente para moler carne de diferente naturaleza y al final de la operación, manteniendo el equipo desarmado y protegido preferentemente a temperaturas de refrigeración.

Art. 29°: Se prohíbe el expendio de carnes y menudencias que han perdido sus características organolépticas o en las que haya ocurrido alteración.

Art. 30°: Queda prohibida la tenencia y expendio de carnes:

- Que estén en estado de alteración organoléptica debido a causas físicas, químicas o biológicas.

- Que procedan de animales que no han sido sacrificados y faenados bajo control veterinario oficial en establecimientos autorizados.

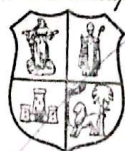
- Que presenten reacción alcalina, débilmente ácida o neutra al tornasol.

- Que procedan de animales mortecinos o fetos.

- Que se consideren no aptas para el consumo por la autoridad sanitaria.

- Que han sido tratadas con colorantes o conservadores antimicrobianos.

- Que contengan residuos de hormona no endógenas promotoras de crecimiento, residuos de plaguicidas, de medicamentos de uso veterinario y de aditivos, usados en la alimentación animal, que estén por encima de los límites de tolerancia fijados por las normas.





Cont. Ord. N° 125/24

- Art. 31°:** Las vísceras no deberán ser despojadas de sus ganglios para que en el momento de la inspección puedan ser verificados por Inspectores de la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.
- Art. 32°:** Las menudencias, en los puestos de venta fijos, estarán ubicadas en lugares distintos a los previstos para los demás productos cárnicos, debidamente separadas y protegidas a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.

SECCIÓN II TRANSPORTE

- Art. 33°:** Las carnes de reses bovinas, ovinas, caprinas y porcinas se transportarán en vehículos habilitados por el SENACSA y reinspeccionados por la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.
- Art. 34°:** Para su transporte dentro de la Ciudad de Asunción, las reses de animales mayores, menores, aves y menudencias deberán tener constancia de Inspección Veterinaria Oficial IVO en establecimientos habilitados por SENACSA.
- Art. 35°:** Los fiscalizadores sanitarios deberán controlar las documentaciones pertinentes que deben acompañar a las carnes y menudencias, y autorizarán su transporte y comercialización.
- Art. 36°:** Los compartimientos o furgones de los vehículos utilizados para el transporte de carnes, deberán llevar pintados en los laterales la inscripción "transporte de carne bovina, u ovina, o caprina o porcina", y los caracteres deberán ser bien visibles, dependiendo del tamaño del vehículo y con el suficiente contraste en los colores de manera a facilitar la identificación de los mismos.
- Art. 37°:** Sera uso exclusivo para transporte de la carne de la especie indicada en los laterales, y no podrá transportarse otro producto que pueda comprometer la inocuidad del alimento.
- Art. 38°:** Los vehículos para el transporte de carnes dispondrán de un compartimiento cerrado y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, podrán ser vehículos isotérmicos los que serán utilizados solo para traslados cortos de no más de dos horas, o deberán ser vehículos refrigerados y capaces de mantener la temperatura del producto en un rango de congelado (-12 °C a -18 °C) a enfriado (0 °C a 4 °C), según el caso, estarán dotadas de termómetros de fácil lectura y se deberán registrar las temperaturas durante los traslados de productos, los compartimientos o furgones deben poseer superficies lisas, higienizables, con sistemas de desagües de líquidos apropiados.
- Art. 39°:** En caso que las carnes deben ir suspendidas, contarán con gancheras de acero inoxidable e higiénicas, de manera que las carnes se transporten suspendidas, sin que toquen el piso ni las paredes del vehículo, estarán debidamente separadas y con buena circulación de frío entre ellas.
- Art. 40°:** No se podrán transportar carnes directamente en el piso del vehículo, si son cortes deberán estar embalados, o en recipientes impermeables y resistentes, ubicados encima de pallets de plástico limpios y en buenas condiciones de mantenimiento, se garantizará, en todo momento la circulación de aire frío entre los productos.
- Art. 41°:** Los minoristas que desearán transportar carnes desmenuzadas con fines de comercialización deberán hacerlo en vehículos con compartimiento cerrados y en sus interiores depositados en contenedores de plásticos, de manera a protegerlos de la contaminación. Se prohíbe el transporte de carnes en carrocerías de camiones, camionetas,





Com. Ord. N° 125 24

automóviles particulares y otros que no reúnan las condiciones establecidas por la presente ordenanza.

Art. 42º: Además, los vehículos de transporte deben cumplir los siguientes requisitos según correspondan:

- a- Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastrados de material liso e impermeable, separados del piso a una altura no menor a 0,30 m, y de la pared y techo mínimo a 0,30 m, en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos.
- b- Deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro digital, cuya escala debe estar en grados centígrados, la desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1 °C.
- c- Se deben contar con registros de control de temperatura, como mínimo dos tomas diarias, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.

Art. 43º: La carne y productos cárnicos destinados a la venta y a la industria, procesados por los establecimientos de faenamiento habilitados por SENACSA deberán ser sometidos a refrigeración. La expedición y traslado de carne y subproductos sólo se autorizará cuando se haya alcanzado una temperatura igual o inferior a 7° C en las masas musculares profundas en el caso de que el radio de distribución no sea superior a 30 km; para radios mayores la temperatura máxima será de 5 °C.

Art. 44º: Los interesados en la comercialización ambulante de menudencias deberán contar y munirse de la correspondiente patente municipal, estar registrados en la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción, y si las menudencias proceden de animales faenados en otro municipio, deberán contar con el carnet introductor.

Art. 45º: Será condición indispensable para la habilitación de los vehículos destinados a la comercialización de menudencia, que los mismos cuenten con: conservadoras capaces de mantener los productos a temperaturas no mayor a 5 °C, dentro de al menos dos recipientes de acero inoxidable, plástico u otro material lavable y resistente que permita una buena higiene y desinfección de los mismos, estos recipientes serán destinados uno para vísceras rojas y otro para vísceras verdes, los recipientes contarán con tapa que impida el contacto de insectos y/o cuerpos extraños con las menudencias con el fin de disminuir su contaminación, en ninguna circunstancia se permitirá depositar las menudencias en contacto directo con el piso del medio de transporte.

Art. 46º: Tanto el transporte como los recipientes deben encontrarse en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene, serán lavados y desinfectados antes y después de cada jornada de trabajo, los medios de transporte contarán con un toldo o carpa impermeable que cubra toda la carga.

Art. 47º: Las carnes y menudencias que no cuenten con las documentaciones de carácter obligatorio, que se transporten en vehículos no habilitados o que no reúnan los requisitos exigidos por la presente ordenanza, serán decomisadas, labrándose un acta de decomiso en duplicado, y en caso de que la inspección veterinaria municipal determine la aptitud del producto, las mismas se entregarán, debidamente protocolizadas, a las instituciones oficiales o de beneficencia, para lo cual se habilitará un listado de las mismas y la entrega se hará en forma rotatoria, teniendo en cuenta lo establecido en los Arts. 33º y 34º.

Art. 48º: Las personas encargadas de la manipulación de la carne durante el transporte y venta deberán munirse de certificado de salud en donde constará que no padece ni es portador de

Junta Municipal



Cont. Ord. N° 125/24

enfermedades infecto contagiosas y cuidar en todo momento de su higiene y aseo personal, utilizarán vestimenta de color blanco, apropiada para el trabajo, que se encontrará en buenas condiciones y constará de guardapolvo, gorro y de ser necesario cubrenucas, pantalón y calzado cerrado impermeable.

SECCIÓN III DISPOSICIONES GENERALES

- Art. 49°:** Las carnes y menudencias deben proceder de animales faenados en los establecimientos (mataderos, frigoríficos) habilitados para el efecto por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial (IVO).
- Art. 50°:** Es obligatoria la expedición de un certificado oficial por los responsables de la inspección veterinaria, a las carnes tanto de reses mayores y/o menores que sean aptas para consumo, así como se consignaran en los certificados de procedencia del producto.
- Art. 51°:** Los frigoríficos y mataderos asentados en la Ciudad de Asunción, como asimismo los introductores de carne de otros municipios, deberán estar registrados en la Municipalidad de Asunción, contar con el Carnet Introdutor, no podrán vender ni proveer reses a los centros de expendio, sin que estén acompañadas de las boletas de reinspección sanitaria municipal y/o las de remisión debidamente llenadas en todas sus partes, y los productos a ser introducidos deberán ser inspeccionados por los Inspectores Técnicos Sanitarios de la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.
- Art. 52°:** Todas las carnes: vacuna, porcina, caprina, ovina, otras y menudencias destinadas al consumo de la población en general, provenientes de las especies faenadas en los establecimientos habilitados por el SENACSA y ubicadas dentro del Municipio de Asunción, deberán ser inspeccionadas por los funcionarios de la IVO y las condiciones y procesos de transporte, manipulación, almacenamiento y venta serán fiscalizados por los Inspectores de la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.
- Art. 53°:** Los establecimientos que se consideren insalubres, operen en clandestinidad y no cumplan con los requerimientos de la presente ordenanza, podrán ser objeto de medida de urgencia para su clausura inmediata, hasta su adecuación a la ordenanza vigente.

CAPÍTULO VI DEL COBRO DE TASAS DE INSPECCIÓN SANITARIA

- Art. 54°:** Las disposiciones sobre el cobro de las tasas de Inspección Sanitaria son:
Es obligatorio a los faenadores, ya sean empresas o particulares, el pago de la tasa prevista en la Ley Tributaria Municipal que grava dicho servicio, correspondiente a la totalidad de animales faenados.
- a- En caso de las empresas propietarias o arrendatarias de los establecimientos de mataderías, el pago de la tasa será justificada mediante la presentación de la planilla mensual de declaración jurada que deberá coincidir con la declaración jurada formulada a los efectos del pago de impuesto al faenamamiento previsto en la Ley Tributaria Municipal.
- b- Los faenadores particulares deberán justificar el pago de la tasa mediante la presentación de las boletas de reinspección municipal de reses diseñada por la Dirección de Defensa al Consumidor de la Municipalidad.
- c- Toda la carne faenada en otros municipios e introducida al Municipio de Asunción por los introductores de carne registrados en la Municipalidad, también deberá ser inspeccionada por los Inspectores Sanitarios de la Municipalidad de Asunción.

Junta Municipal

Asunción



Cont. Ord. N° 125/24

d- Es obligatorio para los introductores el pago de la tasa prevista en la Ley Tributaria Municipal, que grava dicho servicio, correspondiente a la totalidad de reses faenadas ingresadas a la Ciudad de Asunción, debiendo justificarse dicho pago mediante la presentación de boletas de Inspección Municipal de reses.

Art. 55°: Queda exceptuada de la Inspección Sanitaria Municipal reglamentada en la presente ordenanza y, en consecuencia, del pago de la tasa correspondiente, de la carne faenada y procesada destinada a la exportación, lo cual deberá ser justificado por el faenador por medio de la documentación pertinente.

Art. 56°: Las empresas faenadoras en los frigoríficos, que justifican el pago de la tasa mediante la planilla de declaración jurada, así como los faenadores particulares o introductores, deberán preparar y contemplar una nota de remisión en triplicado. El original de la boleta de remisión acompañará a las reses hasta el puesto de venta final de la carne, el duplicado entregará al personal técnico municipal y el triplicado quedará en poder del faenador.

Art. 57°: La nota de remisión o boleta de inspección sanitaria municipal deberá contener los siguientes datos:

- a- Nombre del establecimiento frigorífico o matadero y ubicación.
- b- Nombre y datos del faenador o introductor.
- c- Tipo de reses faenadas, cantidad y lugar de destino.
- d- Tipo de vehículo de transporte y número de chapa.
- e- Fecha del faenamiento.
- f- Número de la boleta de inspección veterinaria.
- g- Nombre y apellido del inspector veterinario.
- h- Firma del responsable del faenamiento o introductor.
- i- Firma del Inspector Sanitario Municipal.

Art. 58°: En los lugares de venta de carne, el propietario debe mantener correcta y correlativamente archivadas las notas de remisión o boletas de inspección sanitaria municipal de carnes que correspondan a las reses comercializadas en su local de venta y certificados de SENACSA Inspección Veterinaria Oficial, las que deben ser exhibidas al personal municipal autorizado cuando lo solicite en sus visitas de controles periódicos.

CAPÍTULO VII

OBSERVANCIAS PARA EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO

SECCIÓN I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 59°: El pescado apto para el consumo es aquel que se encuentre fresco o congelado, esté libre de contaminación microbiana o química, así como de alteraciones anatómico-patológicas y de determinadas infestaciones parasitarias. La verificación de lo anterior, se logra como resultado de análisis físico químicos, organolépticos y microbiológicos.

a- El pescado fresco y el pescado fresco enfriado, deberán cumplir con las siguientes características:

- Escamas brillantes de desprendimiento dificultoso.
- Branquias de color rojo vivo y brillante.
- Ojos salientes, córneas convexas, claras y transparentes.
- Carne blanca, firme y elástica, recuperándose inmediatamente a la presión de los dedos.



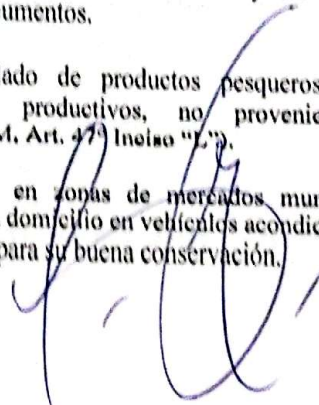
- Porción abdominal rosada, no abultada en los no eviscerados y abertura anal cerrada.
- Olor característico, no desagradable, ni repugnante.
- b- El pescado fileteado deberá cumplir con las siguientes características:
 - Aspecto externo - tronco: mantener la pigmentación externa, color traslúcido, blanquecino en carnes provenientes de pescados de carne blanca.
 - Olor fresco y propio.
 - Consistencia muscular firme, no se hunde a la presión del dedo o bien retorna a su condición normal.
- c- Los que no cumplen con las especificaciones de los incisos a y b, no son aptos para consumo humano.
- d- El pescado congelado:
 - Debe presentar al corte una carne compacta, sin evidenciarse a simple vista cristales ni agujas de hielo.
 - La corteza amarilla o borrosa es una señal de que el pescado no es fresco.
 - En la superficie del hielo debe estar sin grietas ni derretimientos.
 - Las condiciones higiénico sanitarias para la manipulación deben estar acordes a la sección sobre manipuladores de alimentos.

SECCIÓN II TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

- Art. 60°:** Ambas actividades requieren obligatoriamente la tenencia de un permiso previo otorgado por la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.
- Art. 61°:** A los efectos de la obtención del referido permiso, los interesados deberán formular su solicitud indicando:
- a- Datos personales: nombre y apellido, edad, estado civil, domicilio, Certificado Médico, Cédula de Identidad, 2 fotos tipo carnet.
 - b- Cantidad promedio de piezas a introducirse diariamente y procedencia de las mismas.
 - c- Lugar o puesto de venta.
 - d- Individualización del vehículo a ser utilizado.
- Art. 62°:** La Unidad de Productos Naturales entregará al solicitante una libreta de permiso en la cual se consignará nombre y domicilio del interesado.
- Art. 63°:** Por los servicios de control e inspección municipal, los introductores y/o comercializadores de pescados deberán tributar la Tasa de Inspección Sanitaria prevista en la Ley Tributaria Municipal.
- Art. 64°:** Los productos pesqueros y de la acuicultura deberán ser transportados con la guía de traslado y el certificado sanitario correspondiente, en los que constarán indefectiblemente el periodo de vigencia, las especies, la procedencia, el destino del producto a ser transportado, la empresa o persona responsable, la cantidad, el peso y otros datos que la autoridad de aplicación crea competente, para lo cual deberá arbitrar los medios y los recursos necesarios para arbitrar la expedición de dichos documentos.
- Art. 65°:** Se considera infracción, el transporte y traslado de productos pesqueros sin la documentación correspondiente para bienes productivos, no proveniente de emprendimientos productivos. (Ley N° 3.556 SEAM, Art. 47° inciso "c").
- Art. 66°:** La carne de pescado podrá ser comercializada en zonas de mercados municipales, supermercados, pescaderías, ferias y directamente a domicilio en vehículos acondicionados, siempre y cuando se cumplan las estrictas medidas para su buena conservación.









Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

- Art. 67°:** La carne de pescado destinada para la venta deberá reunir las características organolépticas propias y ser considerada apta para consumo, además de ser inspeccionada por los inspectores municipales en los puestos habilitados para el efecto.
- Art. 68°:** Los pescados que se comercialicen para el consumo humano deberán estar eviscerados, refrigerados y exentos de quistes de parásitos.
- Art. 69°:** A fin de evitar alteración de la carne de pescado desde el momento de su pesca hasta llegar al consumidor, su transporte, almacenamiento y exhibición se deberá enfriar no romper la cadena de frío, utilizando cámaras frigoríficas o, en su defecto, recipientes con hielo en la siguiente proporción: por cada kilogramo de carne de pescado, ½ kilogramo de hielo triturado. La refrigeración posterior deberá realizarse en cámaras frigoríficas o equipos comerciales capaces de mantener el frío requerido.
- Art. 70°:** El hielo usado en la refrigeración o glaseado del pescado deberá estar fabricado con agua potable y finamente dividido o formando una fina película por la superficie del producto. El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser utilizado para enfriar pescado.
- Art. 71°:** El transporte de los productos frescos, enteros y eviscerados deberá realizarse mediante la utilización de hielo en recipientes o furgones isotérmicos, impermeables, inalterables y no tóxicos, a falta de equipos especiales de frío. Se colocarán capas alternas de producto y hielo en forma tal que la primera y última capa sea de hielo, en la proporción indicada.
- Art. 72°:** Los contenedores a ser utilizados por los vendedores ambulantes o en ferias, deberán ser isotérmicos, estar hechos de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tengan rajaduras ni hendiduras y permitan una buena higiene y desinfección, contarán con tapa y serán de uso exclusivo para la venta de pescado. Asimismo, deberán ser debidamente higienizados antes y después de su uso.
- Art. 73°:** Tanto en los puestos fijos de venta como en los vehículos destinados a la venta ambulante, se utilizarán recipientes separados para la exposición y venta de carne de pescado, no permitiéndose la mezcla con otros tipos de productos.
- Art. 74°:** Los vehículos destinados a la venta ambulante y al transporte de carne de pescado, deberán estar debidamente individualizados con un letrero visible que diga "Transporte de carne de pescado", y en cada caso, deberán contar con la habilitación del SENACSA y el control higiénico sanitario de la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.
- Art. 75°:** Cuando el transporte de pescado es destinado al consumo humano no se permitirá la presencia de otro material o producto en el vehículo.
- Art. 76°:** El transporte debe realizarse en vehículo especialmente adaptado para este fin (carrocería cerrada). Las carrocerías deben ser lisas, impermeables, de material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza. Se deberán tomar provisiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior.
- Art. 77°:** Los vehículos con carrocerías abiertas deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y deberá cubrir la totalidad de la carga.
- Art. 78°:** Se prohíbe el fileteado del pescado para su venta, así como trozos de pescados crudos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabezas, ojos y branquias. La subdivisión o fraccionamiento en trozos o filetes se efectuará exclusivamente a pedido y en

[Firma]
Municipalidad de Asunción

[Firma]



Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

presencia del comprador para su entrega inmediata, salvo cuando se trate de establecimientos que, por su naturaleza, instalaciones, controles higiénico-sanitarios y volumen de sus operaciones, se autoricen expresamente a ello. Los filetes serán elaborados en áreas adecuadas y preferentemente refrigeradas y se utilizará pescado fresco o conservado en refrigeración, siempre que no hayan sufrido alteraciones en sus caracteres organolépticos.

Después de elaborados los filetes, serán inmediatamente refrigerados o congelados según el caso, y permanecerán en este estado hasta su venta al público.

Art. 79°: Todo local de venta que fraccione pescado con antelación al expendio, deberá contar con un lugar adecuado para dicho propósito, el cual deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a- Pisos impermeables, fáciles de lavar y desinfectar.
- b- Mesadas de material liso, impermeable y resistentes a la corrosión, que permita una buena limpieza y desinfección.
- c- Recipientes adecuados para depositar otros desechos.
- d- Debe contar con agua corriente, lavamanos y baño.

Art. 80°: Todo local de venta de pescados deberá cumplir con lo establecido en el Art. 79° de la presente Ordenanza.

Art. 81°: Todo equipo y utensilio utilizado, así como el puesto de venta deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.

Art. 82°: Los envases a ser utilizados por los repartidores o vendedores ambulantes o a domicilio deben estar hechos de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tengan ni rajaduras, ni hendiduras y permitan una buena higiene y desinfección. Asimismo, deben contar con tapa, de uso exclusivo para la venta de pescado. Dichos envases serán debidamente higienizados antes de su uso.

Art. 83°: El área y el predio alrededor del puesto de venta deberán ser mantenidos limpios y ordenados. Los pisos del área de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados a fondo antes y después de la jornada de trabajo.

Art. 84°: Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán ser de material que no sea de madera, liso y sin hendiduras; no absorbentes, preferentemente teflonadas.

CAPÍTULO VIII

OBSERVANCIAS PARA EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS FRUTOS DE MAR PARA CONSUMO HUMANO

SECCIÓN I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 85°: Para evaluar el estado de frescura de los mismos, deberán observarse las siguientes características:

- a- Olor característico.
- b- Textura firme al tacto.
- c- Color característico.
- d- Caparazón duro y pesado.

Junta Municipal



Asunción



Junta Municipal
Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

Art. 86°: Los mariscos que se comercialicen para consumo humano deberán estar exentos de parásitos.

Art. 87°: Los productos deben contar con etiquetas que cumplan con las normas de etiquetado del Mercosur.

SECCIÓN II ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

Art. 88°: Los propietarios de importadoras de mariscos deberán contar con la autorización y habilitación del local y de los productos a ser introducidos al país y comercializados en la Capital por parte del SENACSA, MSPyBS y de la Municipalidad de Asunción. Además, deberá abonar la tasa por análisis de productos importados a fin de comprobar su inocuidad.

Art. 89°: Las importadoras de mariscos deberán contar con antecámaras y cámaras frigoríficas para el almacenamiento y conservación de dichos productos. En dichas cámaras sólo se podrán almacenar productos de mar congelados.

Art. 90°: El fraccionamiento de productos deberá realizarse en recintos especialmente acondicionados para tal efecto. Dichos recintos deberán tener pisos y paredes impermeables preferentemente de materiales que permitan una limpieza y desinfección adecuadas, mesadas lisas de acero inoxidable u otro material adecuado; los manipuladores deberán estar munidos de certificado de salud, uniforme de color claro (chaqueta, pantalón, gorro, calzado cerrado) y deberán cuidar su aseo personal en todo momento.

Art. 91°: En los locales de expendio, los mariscos serán exhibidos en vitrinas congeladoras o conservadoras destinadas a este fin. Estas deberán ser capaces de funcionar y mantener la temperatura del producto a -18°C y estar provistas de termómetros y equipo registrador. Las vitrinas se instalarán de manera que la parte en que se expone el producto no esté sometida a un calor irradiante anormal (luz solar directa o proximidad de elementos de calefacción); asimismo no deberán cargarse por sobre la línea de carga y estarán conectadas al suministro de energía eléctrica día y noche, como también en los días en que no haya atención al público.

Art. 92°: El transporte se realizará en vehículos refrigerados de uso exclusivo de los mismos y deberán llevar la inscripción de "Transporte de Frutos de Mar" o el logo de la empresa.

CAPÍTULO IX OBSERVANCIAS PARA EL ACOPIO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE AVÍCOLA PARA CONSUMO HUMANO

SECCIÓN I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 93°: La carne avícola apta para el consumo es aquella que presenta las siguientes características:

- a- Color característico.
- b- Olor característico, no desagradable.
- c- Textura firme, se retracta al tacto.

Art. 94°: Se considera carne de ave no apta para consumo humano la que además de no reunir las características citadas en el artículo anterior presente:

- Putrefacción externa o interna de diverso grado y amplitud.





Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

- Contaminación por hongo.
- Envejecimiento o enranciamiento.
- Quemadura por frío.
- Carne contaminada con materia extraña o insectos.
- Reacción alcalina o neutra al tornasol.
- Olor pútrido.

Art. 95°: Las aves faenadas, aves trozadas, así como las menudencias y despojos deben ser enfriadas a 1 °C como máximo y para su expendio mantenidos a una temperatura de hasta 6 °C, medida en el interior de su masa muscular.

Art. 96°: Las aves faenadas, trozadas, así como las menudencias y despojos que han sido sometidos a refrigeración se deben mantener a una temperatura comprendida entre 2 °C y 4 °C; las que han sido sometidas a congelación se deben mantener a una temperatura interna de -18 °C como máximo, medida en el centro de su masa muscular.

Art. 97°: Las aves faenadas, sean estas enfriadas, refrigeradas o congeladas, solo se podrán comercializar y expender evisceradas.

Art. 98°: Prohíbese el depósito, sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías. En todos los casos será obligatoria la inmediata evisceración post-mortem.

Art. 99°: Cualquier tipo de ave depositada con vísceras será decomisado e inutilizado sin perjuicio de las sanciones pertinentes.

SECCIÓN II COMERCIALIZACIÓN Y TRANSPORTE

Art. 100°: La carne avícola apta para el consumo, así como las piezas de caza deben provenir de mataderos o plantas de faenamiento debidamente autorizados por el SENACSA y la Municipalidad de Asunción.

Art. 101°: La introducción a la Capital de carne avícola para su comercialización requiere obligatoriamente la obtención previa de un Permiso Municipal. El mismo se obtendrá una vez presentada la solicitud en la que se indicarán los datos personales y el domicilio del solicitante.

Art. 102°: Los introductores y/o comercializadores de carne avícola deberán tributar en base a lo establecido en la Ley sobre Tributos Municipales.

Art. 103°: La carne avícola para su comercialización debe presentarse al mercado protegida por un envase primario íntegro (polietileno u otro material autorizado). Dichas envolturas protectoras deben reunir las debidas condiciones higiénicas, no deben alterar las propiedades organolépticas de la carne, ni transferir a éstas olores, sabores, colores y/o sustancias nocivas para el hombre.

Art. 104°: La carne avícola se podrá comercializar de la siguiente forma:

- Sin menudencias y despojos.
- Con menudencias.
- Con menudencias y despojos.

Art. 105°: Toda ave faenada, en el momento del empaque deberá ser identificada con una etiqueta que indique:



Asunción



Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

- Razón social o comercial.
- Procedencia.
- Fecha de faenamiento y vencimiento.
- Kilaje.
- Expresión clara del tipo de presentación para su venta en las formas establecidas en el artículo referente a envasado.
- Registro del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Art. 106°: Las aves faenadas podrán ser comercializadas con sus menudencias, siempre que estas estén incorporadas en la cavidad torácica, envasadas en bolsas de material plástico cerradas.

Art. 107°: Las aves faenadas serán conservadas en cámaras frigoríficas de los locales de venta.

Art. 108°: Las carnes refrigeradas, mantenidas en depósito a una temperatura máxima de 4 °C, tendrán una duración máxima de almacenamiento de 6 días, mientras que a -18 °C pueden ser almacenados durante 10 meses. Estas, una vez descongeladas, serán de consumo inmediato.

Art. 109°: En las aves faenadas no se permitirá más de 12 % de su peso en agua residual, agua no constitucional.

Art. 110°: Prohíbese la venta de carne de ave cuando:

- a- Estén en estado de alteración organoléptica, sea por causas físicas, químicas o biológicas.
- b- Proviengan de animales mortecinos.
- c- Contengan residuos de hormonas naturales o sintéticas o productos con actividad hormonal, residuos de productos veterinarios, antisépticos y aditivos (conservante, producto para ablandamiento).
- d- Que provengan de establecimientos no habilitados por el SENACSA.

Art. 111°: Las personas encargadas de la manipulación de la carne avícola (transporte y venta) deberán munirse de Certificado de Salud en donde constará que no padece ni es portador de enfermedades infecto contagiosas y cuidaran en todo momento su higiene y aseo personal. Utilizarán guardapolvo, gorro, pantalón de color blanco. Usarán calzado cerrado impermeable de preferencia botas pvc.

Art. 112°: La carne de ave se debe transportar únicamente en vehículos cerrados. Será de uso exclusivo para el transporte de los mismos y no podrán transportarse al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales para la salud humana y deberán llevar la inscripción "Carne de Ave" o logo de la empresa.

Art. 113°: La habilitación de los transportes de carne avícola estará a cargo de SENACSA. Su control higiénico-sanitario estará a cargo de la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.

CAPÍTULO X OBSERVANCIAS PARA LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LECHE FRESCA DE VACA PARA CONSUMO HUMANO

SECCIÓN I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 114°: Leche de vaca destinada al consumo humano debe responder a las siguientes características:

- Aspecto normal, limpia de calostro, preservantes, antibióticos, colorantes, materias extrañas y sabores u olores objetables o extraños que no responda a sus caracteres organolépticamente naturales.

Junta Municipal



[Firmas manuscritas]



Cont. Ord. N° 125/24

- La leche se obtendrá de vacas acreditadas como sanas, es decir, libres de toda enfermedad infecto contagiosa, tales como brucelosis, tuberculosis y mastitis, etc.
- A partir del momento de su obtención se la debe someter a filtración y enfriamiento inmediato a 4,5 °C.
- En el momento de la entrega debe estar a una temperatura no mayor de 10 °C.
- No tener más de 24 hs a partir del ordeño.
- En cuanto a sus características físico-químicas y micro biológicas:
 - Caracteres organolépticamente: propios del producto en forma natural.
 - Densidad: comprendida entre 1.028 y 1.033 g/ml a 15 °C.
 - Materia Grasa: mínimo 2,8 g/100 ml.
 - Sólidos no Grasos: mínimo 8,25% g/100 ml.
 - Acidez: comprendida entre 15 y 20° Dornic.
 - Presencia de Mastitis: negativa.
 - Características Microbiológicas: ensayo de reductasa según Norma Paraguaya N° 249 Leche.

Art. 115°: Se considera leche no apta para la alimentación cuando:

- Presente características físicas y organolépticas anormales.
- La que hubiera sido obtenida de animales cansados, desnutridos, enfermos, o manipulada por personas afectadas por enfermedades infecto contagiosas.
- Haya sido obtenida, depositada o manipulada en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción y transporte.
- No se observen las más rigurosas condiciones de higiene en cualquier etapa de la manipulación.
- La que contuviere sustancias conservantes de cualquier naturaleza.
- La que contuviere calostro, sangre o hubiera sido obtenida en el periodo comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días siguientes a la parición.
- La que contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor micro biológico superior al máximo establecido por la Autoridad Competente, toxinas microbianas, antibióticos, residuos de plaguicidas en cantidad superior al máximo admitido.
- La leche destinada a consumo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por SENACSA. Asimismo, las vacas lecheras deberán contar con certificados sanitarios expedidos por entes autorizados que garanticen que ellas se hallan exentas de enfermedades transmisibles.

Art. 116°: Los propietarios de tambos y/o intermediarios que deseen distribuir leche vacuna para el consumo de la población de Asunción, deberán inscribirse en la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción, comunicando datos personales, nombre y dirección del establecimiento, número de reses lecheras, raza, capacidad de producción, certificado de sanidad del animal, libreta de salud del personal encargado del ordeño y cualquier otra información relacionada con la explotación y en cuya oportunidad les serán entregadas las correspondientes libretas de inspección que autorice su transporte y/o comercialización.

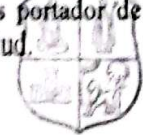
Art. 117°: La libreta de inspección que autorice el transporte y comercialización contará con la fecha de expedición, fecha de vencimiento y cantidad de litros autorizados.

Art. 118°: Los introductores y/o vendedores de leche fresca de vaca deberán tributar la Tasa de Inspección Sanitaria, de conformidad a lo que establece la Ley sobre Tributos Municipales.

**SECCIÓN II
TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN**

Art. 119°: Toda persona que intervenga en el reparto o expendio de leche, debe poseer certificado médico donde conste que no es portador de enfermedades infecto contagiosas y que se encuentra con buen estado de salud.

Junta Municipal



Asunción



Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

- Art. 120º:** El personal manipulador de alimentos deberá cuidar su aseo personal en todo momento (uñas cortas, cabello corto, manos limpias); y contará con uniforme de color claro, preferentemente blanco (chaqueta, gorro, pantalón y calzado cerrado e impermeable) en buenas condiciones de conservación e higiene.
- Art. 121º:** El transporte de leche podrá realizarse en vehículos o medios de transporte especialmente adaptados con carrocerías techadas para tales efectos ya que la leche es un producto de fácil alteración a temperatura ambiente. La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío (transporte isotérmico o refrigerado). Los vehículos deberán estar debidamente individualizados con un letrero visible que diga "Venta de Leche Fresca de Vaca" o con logo de la Empresa.
- Art. 122º:** Los vehículos deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y conservación, utilizando para ello agua potable, detergente y desinfectante de los que no deberán quedar residuos. Deberán ser lavados diariamente, debiendo los mismos contar con piso impermeable apropiado y apto para su aseo diario.
- Art. 123º:** El transporte de leche cruda deberá realizarse en envases destinados exclusivamente a este fin. Estos al igual que los utensilios utilizados para su despacho (cucharones, fraccionadoras, vasos medidores, agitadores, etc.) deberán ser de material inerte que permita su fácil lavado y desinfección antes y después de su uso. Sus tapas estarán ajustadas, sin accesorios destinados a corregir deficiencias de ajuste.
- Art. 124º:** Se prohíbe el transporte de leche o sus envases vacíos junto a animales, detergentes, desinfectantes, pesticidas, combustibles u otras sustancias químicas que signifiquen riesgo sanitario.
- Art. 125º:** Cuando la leche se introduzca al Municipio por comerciantes o personas ajenas al tambo de origen, se asignará la responsabilidad del producto a quien lo transporte.
- Art. 126º:** Los locales acopiadores de leche fresca (usinas lácteas, heladerías, etc.) del Municipio de Asunción deben permitir el acceso a su establecimiento a los inspectores de la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción, y facilitarles las muestras que estos consideren conveniente recoger. Todo productor, transportista e industrializador de leche está obligado a entregar en el acto de serle exigida la muestra del artículo que los inspectores municipales crean conveniente tomar para su análisis.
- Art. 127º:** El expendio de leche en lugares como:
 - a- Sanatorios, hoteles, residenciales, pensiones, albergues, colegios, internados y otros establecimientos semejantes.
 - b- Bares, restaurantes, confiterías, copetines, almacenes, despensas, supermercados, heladerías y otros establecimientos de expendio de alimentos serán exclusivamente de leche industrializada (pasteurizada, esterilizada).

**CAPÍTULO XI
OBSERVANCIAS PARA EL ACOPIO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DE HUEVOS DE CORRAL FRESCO PARA CONSUMO
HUMANO**

**SECCIÓN I
DISPOSICIONES GENERALES**

- Art. 128º:** El huevo fresco debe reunir las siguientes características para ser declarados aptos para el consumo:
 - a- Provenir de animales sanos.
 - b- Presentar cáscara íntegra, limpia y clara, fuerte, transparente y homogénea.





Cont. Ord. N° 125/24

- c- Por examen a trasluz u ovoscopio deben ser totalmente claros, sin sombra; debe observarse cáscara poco porosa, sin fracturas ni astilladuras, cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 10 mm; yema apenas perceptible, sin movimiento y sin adherencia a la cáscara, clara transparente y homogénea.
- d- Por examen abierto, debe estar exento de olor, sabor y colores extraños; la yema bien centrada, esferoidal y turgente, de color uniforme, de amarillo claro al rojizo, sin presentar adherencia con la cáscara, la separación entre yema y clara será neta. Cuando se vierta en un plato deberá aplanarse poco.
- e- El PH de la clara será de 7,6 y el de la yema de 6,4.
- f- La presencia de amoniaco estará comprendido entre 2 y 30 ppm.

Art. 129°: Se considerarán huevos no aptos para la alimentación a los que poseen alguna de las siguientes características:

- a- Cuando observados al ovoscopio presenten una zona oscura.
- b- Cuando al quebrar la cáscara la yema se rompa con facilidad o la clara haya perdido su consistencia y ocupe una superficie 2 o 3 veces mayor que la de un huevo fresco.
- c- En estado de putrefacción, hemorrágico, con moho o embrión en franco desarrollo.
- d- Cuando el contenido estuviere parcialmente deshidratado o presente manchas de origen microbiano o parasitario.
- e- Cuando contengan cuerpos extraños.
- f- Cuando el contenido de nitrógeno total sea superior a 31 ppm.
- g- Cuando la cáscara esté sucia, con suciedad pegada a ella o manchas destacadas.

Art. 130°: Los huevos declarados inaptos serán decomisados y/o desnaturalizados inmediatamente por el personal autorizado.

Art. 131°: Los huevos se clasificarán por tamaño, color y calidad de la siguiente manera:

TAMAÑO

DENOMINACIÓN	MASA g/unidad MÍN.	MASA g/unidad MÁX.
Jumbo	69	-
Extra Grande	62	68
Grande	55	61
Mediano	47	54
Pequeño	42	46

CALIDAD

FACTOR DE CALIDAD	CALIDAD AA	CALIDAD A	CALIDAD B	CALIDAD C
Cáscara	Limpia, sin rotura y/o astilladura. Prácticamente normal	Igual a la categoría AA.	Ligeramente manchado, sin rotura y astilladura. Puede ser ligeramente anormal.	Moderadamente manchado, sin rotura y/o astilladura. Puede ser anormal.
Cámara de aire	Hasta 3 mm. Prácticamente regular.	Hasta 5 mm. Prácticamente regular.	Hasta 9 mm. Prácticamente regular.	Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o ser trémula.
Clara	Transparente, firme	Transparente, no tan firme.	Transparente, puede estar ligeramente débil.	Puede ser aguada, puede tener burbujas, débil.





Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

Yema	Zona de contorno ligeramente definida, libre de defectos	Zona de contorno regularmente definida, libre de defectos.	Contorno bien definido, ligeramente agrandada sin que se rompa la membrana vitelina, ligeramente ablandada.	Contorno claramente visible, puede ser agrandada y aplanada sin que se rompa la membrana vitelina.
------	--	--	---	--

COLOR

CÓDIGO DE DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICA DE LA CÁSCARA
X	Totalmente blanca sin excepción
Y	Marrón en todas sus tonalidades
Z	Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en % no determinado.

Art. 132°: La masa mínima por huevo se calcula partiendo del valor de la masa mínima por docena. Se admite un margen de un 10 % de huevos correspondientes, por su masa, a la escala siguiente inferior a la escala con que se rotula el envase. De mezclarse huevos de escalas salteadas dentro de un envase, este deberá rotularse con la escala del menor de los huevos que contiene.

Art. 133°: Los huevos deberán rotularse con la denominación que corresponde al tamaño y el número de huevos por caja. Cuando desee incorporar la clasificación de los huevos en la rotulación del envase, se seguirá el siguiente orden de códigos: calidad, tamaño, color de la cáscara. Ej.: A-Extra-Z. Se podrá agregar información complementaria para facilitar la comprensión de la codificación por parte de los consumidores. Asimismo, figurará el nombre del establecimiento, fecha de envasado y vencimiento.

SECCIÓN II COMERCIALIZACIÓN Y TRANSPORTE

Art. 134°: Las personas encargadas de la comercialización deben ser portadores de la documentación legal que les autorice a dicho comercio, debiendo especificar la propiedad, procedencia de los huevos, y el certificado de aptitud, expedido por el personal autorizado por SENACSA, de la partida correspondiente.

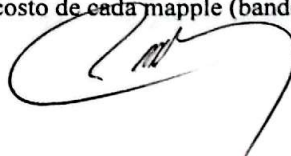
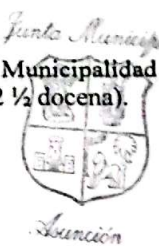
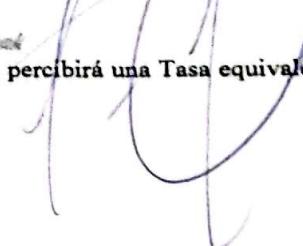
Art. 135°: Los huevos deben provenir de aves sanas y que procedan de establecimientos avícolas habilitados por SENACSA.

Art. 136°: Los introductores de huevos deberán contar con autorización municipal, para lo cual se les registrará y entregará la libreta de inspección y cobro de la tasa por el servicio correspondiente.

Art. 137°: Los propietarios de los establecimientos avícolas serán responsables de las condiciones higiénico-sanitarias de los huevos procedentes de sus establecimientos.

Art. 138°: La inspección a los fines de determinar la aptitud de los huevos para su comercialización o conservación, estará a cargo de la Unidad de Productos Naturales de la Municipalidad de Asunción.

Art. 139°: Por los servicios de inspección, la Municipalidad percibirá una Tasa equivalente al 3% del costo de cada mapple (bandeja de 2 ½ docena).



Cont. Ord. N° 125/24

Art. 140°: Las personas encargadas de su comercialización deberán poseer certificado médico donde conste que no padece ni es portador de enfermedades infecto contagiosas.

Art. 141°: El transporte de los huevos para su comercialización estará protegido de toda influencia extraña a fin de evitar cualquier deterioro por acción de golpes y temperatura.

CAPÍTULO XII OBSERVANCIAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA CONSUMO HUMANO

SECCIÓN I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 142°: Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco deben cumplir las siguientes exigencias:

- a- Estar en perfectas condiciones de comercialización.
- b- Estar exentas de lesiones o traumatismos que den lugar a la descomposición y a la exposición en su interior a insectos.
- c- Estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos (moho) y bacterias.
- d- Estar libres de partes marchitas.
- e- Estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces.
- f- Hallarse en estado de madurez propio de cada fruta y verdura.
- g- Poseer características de color, aroma y textura que les son propias.
- h- En caso de que sean importadas, contar con la habilitación del SENAVE.

Art. 143°: Las frutas y hortalizas nacionales e importadas deberán contar con la autorización del SENAVE con los certificados fito sanitarios correspondientes.

SECCIÓN II ENVASADO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

Art. 144°: Las frutas y hortalizas serán almacenadas o exhibidas para la comercialización en contenedores, recipientes o envases que se encuentren en buenas condiciones, íntegros y limpios.

Art. 145°: Las frutas y hortalizas serán transportadas en vehículos cerrados de manera a preservarlos del polvo y otros contaminantes.

Art. 146°: Se admite la protección superficial de frutas cítricas con ceras autorizadas, pero no el realce del color natural de las frutas por la adición de colorantes.

Art. 147°: Se autoriza el almacenamiento de frutas frescas en cámaras frigoríficas, siempre que mantengan las características propias del producto.

Art. 148°: Heladeras y cámaras frigoríficas deberán encontrarse higiénicas y en buen estado de mantenimiento. Paredes, techos y pisos limpios en buen estado y de fácil lavado.

Art. 149°: Las frutas y hortalizas podrán ser comercializadas cortadas o porcionadas solo cuando la infraestructura del lugar de proceso, almacenamiento y expendio cumpla con las siguientes exigencias:

Junta Municipal



Junta Municipal de San Sebastián

Cont. Ord. N° 125/24

- a- Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los materiales del piso pueden ser del tipo lechereada lisa, baldosa, cerámicas. Los líquidos deberán escurrir impidiendo la acumulación en los pisos. Los desagües que se encuentran en las áreas de procesamiento y depósitos deben contar con dispositivos adecuados que eviten el paso de sólidos en su interior que pudieran permitir cualquier tipo de obstrucción y que permitan cumplir la función de barrera protectora contra el ingreso de plagas.
- b- Las paredes se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento e higiene y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza.
- c- Los techos o cielorrasos deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar y encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Los materiales del techo pueden ser cielorraso, chapa, tejuelones u otro material que cumpla con los requisitos mencionados.
- d- Las ventanas y otras aberturas deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas, pueden ser telas metálicas o plásticas, ser de fácil limpieza y buena conservación. Asimismo, las puertas deberán ser de material no absorbente, de fácil limpieza y encontrarse en buen estado.
- e- En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.
- Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y contruidas de manera que no sean causa de contaminación.
- f- Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado, deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua, jabón líquido y un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de jabón en barra ni toallas de tela. Se deberá colocar instructivo de lavado de manos.
- g- Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado y exceso de humedad del ambiente, la dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Las aberturas de ventilación, así como extractores deberán estar provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes. Se deberá garantizar el correcto funcionamiento y ventilación de cámaras de almacenamiento de manera a garantizar la correcta conservación de los productos alimenticios depositados.
- h- Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben encontrarse en buen estado de funcionamiento y mantenimiento, sin desperfectos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente, resistente a la corrosión, capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto. Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de





Suñam

Cont. Ord. N° 125/24

modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Debe evitarse el uso de utensilios improvisados, los cuales pueden constituir un peligro potencial para el alimento (ej. envases de plástico o metálicos rotos utilizados como contenedores o cucharones). Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados. Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan. Cuando sea necesario, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua en cantidades suficientes.

i- En función al riesgo del alimento y actividad de la empresa, deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución según corresponda, conservándolos durante un período superior al de la duración mínima del alimento. En cuanto al registro de distribución, deberá contener informaciones mínimas que permitan identificar el producto, fecha de elaboración y vencimiento, lote e identificar el destino final.

j- Todos los locales deberán estar provistos de un termómetro o de dispositivos de control de temperatura para sus equipos de frío, de modo a asegurar la uniformidad de la temperatura en la conservación y almacenamiento de materias primas, productos en procesos y terminados.

k- Las materias primas, productos en proceso y productos terminados deberán almacenarse en condiciones que eviten su deterioro, impidan la contaminación (contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud) y/o la proliferación de microorganismos y se protejan contra la alteración del producto alimenticio o los daños al recipiente o envases.

l- Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o estantes, separados de las paredes para permitir la correcta aireación de los mismos e higienización de la zona.

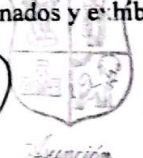
m- Los productos almacenados semi procesados deberán estar debidamente resguardados e identificados con la fecha de elaboración.

n- Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes. Los productos terminados listos para el consumo deberán almacenarse separados de los no hayan pasado por un proceso de limpieza.

Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados en caso de corresponder (de acuerdo a la vida útil), a fin de que solo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan con las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando estas existan y/o a las impuestas por la empresa. Serán considerados controles organolépticos, microbiológicos, visuales o cualquier control que cumpla con las especificaciones impuestas por la empresa que determinen su aptitud y deberán contar con registros informáticos o escritos.

Art. 150°: Queda terminantemente prohibido regar o remojar las frutas y hortalizas con agua residual o no apta para el consumo humano.

Art. 151°: Todos los locales que comercialicen frutas y hortalizas deberán estar habilitados por la Municipalidad, con su respectiva Patente Comercial y Licencia Comercial, según el comercio que realicen y los propietarios de los mismos serán responsables de la calidad e inocuidad de los productos almacenados y exhibidos para su comercialización.



Suñam



Asunción

Cont. Ord. N° 125/24

Art. 152°: Todos los locales que comercialicen productos fruti-hortícolas, tanto depósitos, comercios, etc., deben permanecer en buen estado higiénico-sanitario, libres de cajas deshechas y/o residuos de productos en desuso.

**CAPÍTULO XIII
SANCIONES A LAS INOBSERVANCIAS A LA PRESENTE ORDENANZA Y
DISPOSICIONES FINALES**

Art. 153°: Se consideran Faltas Leves las infracciones a los artículos 2°, 4°, 7°, 8°, 9°, 10°, 11°, 12°, 13°, 14°, 15°, 16°, 17°, 18°, 19°, 20°, 21°, 22°, 24°, 26°, 28°, 31°, 32°, 36°, 37°, 41°, 42°, 43°, 45°, 46°, 50°, 55°, 57°, 58°, 61°, 65°, 66°, 70°, 71°, 72°, 73°, 74°, 75°, 76°, 77°, 78°, 79°, 80°, 81°, 82°, 83°, 84°, 85°, 92°, 96°, 112°, 114°, 120°, 121°, 122°, 123°, 125°, 126°, 127°, 131°, 132°, 137°, 138°, 140°, 142°, 144°, 145°, 146°, 147°, 148°, 149°.

Art. 154°: Se consideran Faltas Graves las infracciones a los artículos 6°, 23°, 25°, 27°, 33°, 34°, 35°, 38°, 39°, 40°, 44°, 48°, 49°, 51°, 52°, 56°, 59°, 60°, 62°, 63°, 64°, 67°, 68°, 69°, 86°, 87°, 88°, 89°, 90°, 91°, 93°, 95°, 97°, 98°, 99°, 100°, 101°, 102°, 103°, 104°, 105°, 106°, 107°, 108°, 109°, 111°, 113°, 115°, 116°, 117°, 118°, 119°, 124°, 128°, 129°, 130°, 133°, 134°, 135°, 136°, 139°, 141°, 143°, 150°, 151°, 152°.

Art. 155°: Se consideran Faltas Gravísimas las infracciones a los artículos 3°, 5°, 29°, 30°, 47°, 53°, 54°, 94°, 110°.

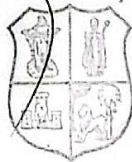
Art. 156°: Derogar las Ordenanzas N° 27/2002, N° 79/2023 y demás disposiciones que se contrapongan a lo establecido en la presente ordenanza.

Art. 157°: Comuníquese a la Intendencia Municipal.

Dada en la Sala de Sesiones de la Junta Municipal de la Ciudad de Asunción, a los veintidós días del mes de mayo del año dos mil veinticuatro.

José María Oviedo V.
JOSÉ MARÍA OVIEDO V.
Secretario General

Junta Municipal



Asunción

César Eduardo Escobar Gubo
CÉSAR EDUARDO ESCOBAR GUBO
Presidente

cz

Asunción, 09 JUL 2024

TÉNGASE POR ORDENANZA, COMUNÍQUESE, DESE AL REGISTRO MUNICIPAL Y CUMPLIDO, ARCHIVAR.-

María Cristina Signorino
MARÍA CRISTINA SIGNORINO
Secretaria General



Oscar Rodríguez Quinónez
OSCAR RODRIGUEZ QUINÓNEZ
Intendente Municipal