



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LANUS

POR CUANTO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE HA SANCIONADO LA

SIGUIENTE:

ORDENANZA 9237

Artículo-1º.-Por la presente se considera **PANADERIA MECANICA** al establecimiento dedicado a la elaboración y expendio de pan, facturas y sus derivados.

Se entiende por **CONFITERIA** al establecimiento dedicado a la elaboración de productos de repostería, sandwiches, masas, postres y bombonería.

Se considera **SUCURSAL DE PANADERIA (DESPACHO) Y/O CONFITERIA**, al local comercio que expende idénticos productos pero no posee elaboración.

Artículo-2º.-Los citados establecimientos no podrán vender ningún otro producto que no guarde conexión con aquellos. En caso que la actividad a desarrollar parte de las mismas materias primas, deberán contar con la habilitación correspondiente del rubro conexo con el ramo principal.

Artículo-3º.-Los establecimientos industriales dedicados a la explotación del ramo de **PANADERIA MECANICA Y/O CONFITERIA** deberán contar con las instalaciones que se indican a continuación:

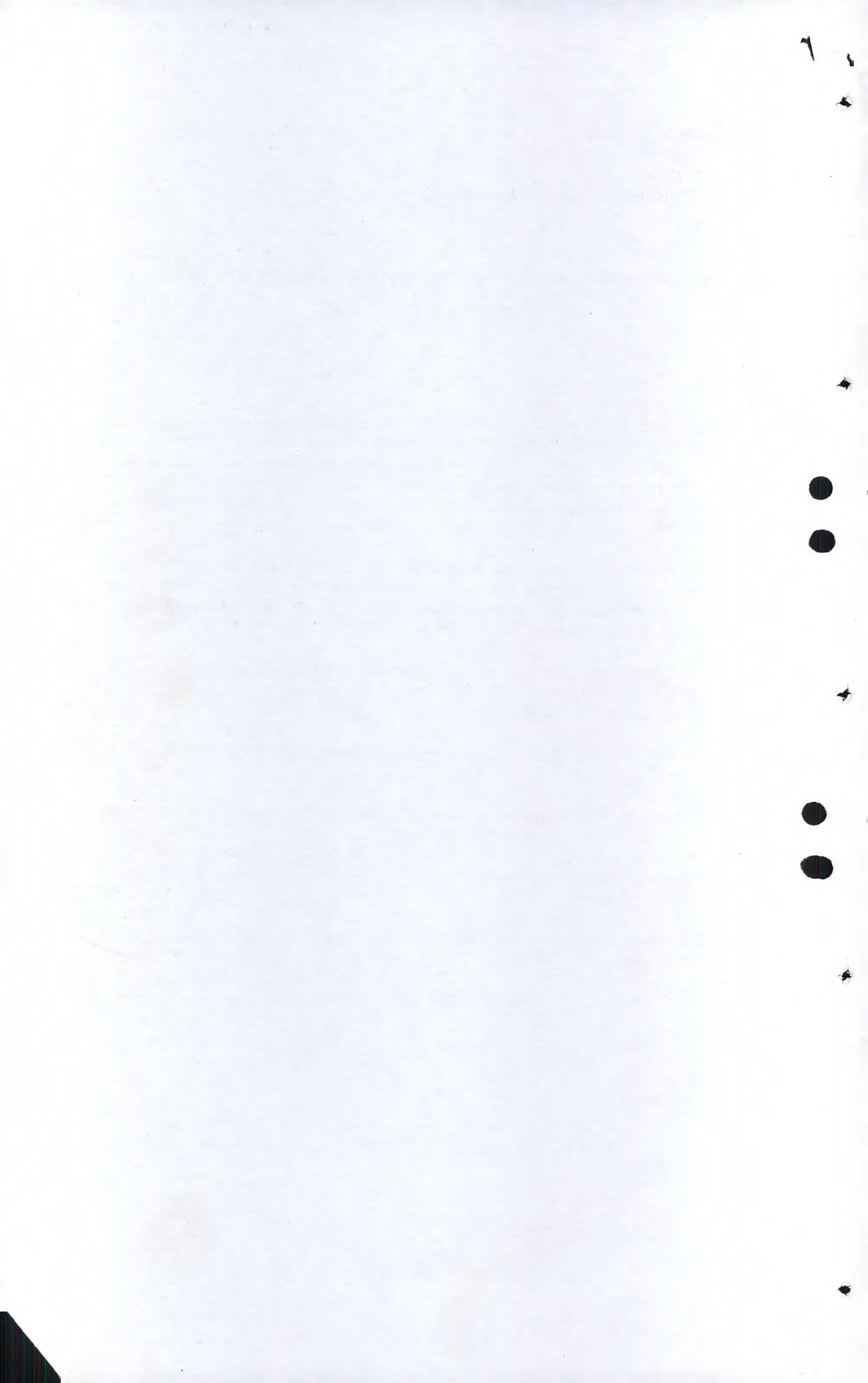
a)-Cuadra de elaboración con una superficie mínima de 36 m², lado mínimo de 4 mts.

b)-Harinera (depósito de harina y primeras materias primas) con una superficie mínima de 9 m²., lado mínimo 2,50 mts.

c)-Baños y vestuarios para ambos sexos, con una superficie mínima de 9 m²., lado mínimo 2,50 mts.

d)-Depósito de materias primas con una superficie mínima de 9 m²., lado mínimo 2,50 mts.

e)-Local de venta con una superficie mínima de 25 mts²., lado mínimo 3,50 mts.





f)-Cámaras de fermentación, estará ubicada dentro de la cuadra y tendrá una superficie no superior al 10% de aquella.

g)-Lugar de circulación, destinado para el acceso de personal y mercaderías con una superficie mínima de 17 m². ,lado mínimo de 2,50 mts.

h)-Depósito de leña, cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario.

Artículo-4º.-En el caso que se trate de establecimientos con elaboración a la vista, el local deberá poseer una superficie mínima equivalente a la sumatoria de las superficies mínimas detalladas anteriormente.

Artículo-5º.-Queda terminantemente prohibida la instalación del local de elaboración o cuadra en sótanos o subsuelos.

Artículo-6º.-La construcción deberá reunir las siguientes características:

a)-Totalmente de mampostería con paredes revocadas y pintadas en colores claros. En los locales de elaboración y sanitarios tendrán friso impermeable hasta una altura mínima de 1,80 mts., debiendo ser el resto del mampuesto correctamente pintado en colores claros.

b)-Cuadra individual por actividad principal desarrollada, Ej. Panadería, confitería, etc.

c)-Los pisos serán lisos, impermeables e incombustibles, tipo cerámico, mosaico o similar con zócalos redondeados (sanitarios) que permitan una fácil limpieza.

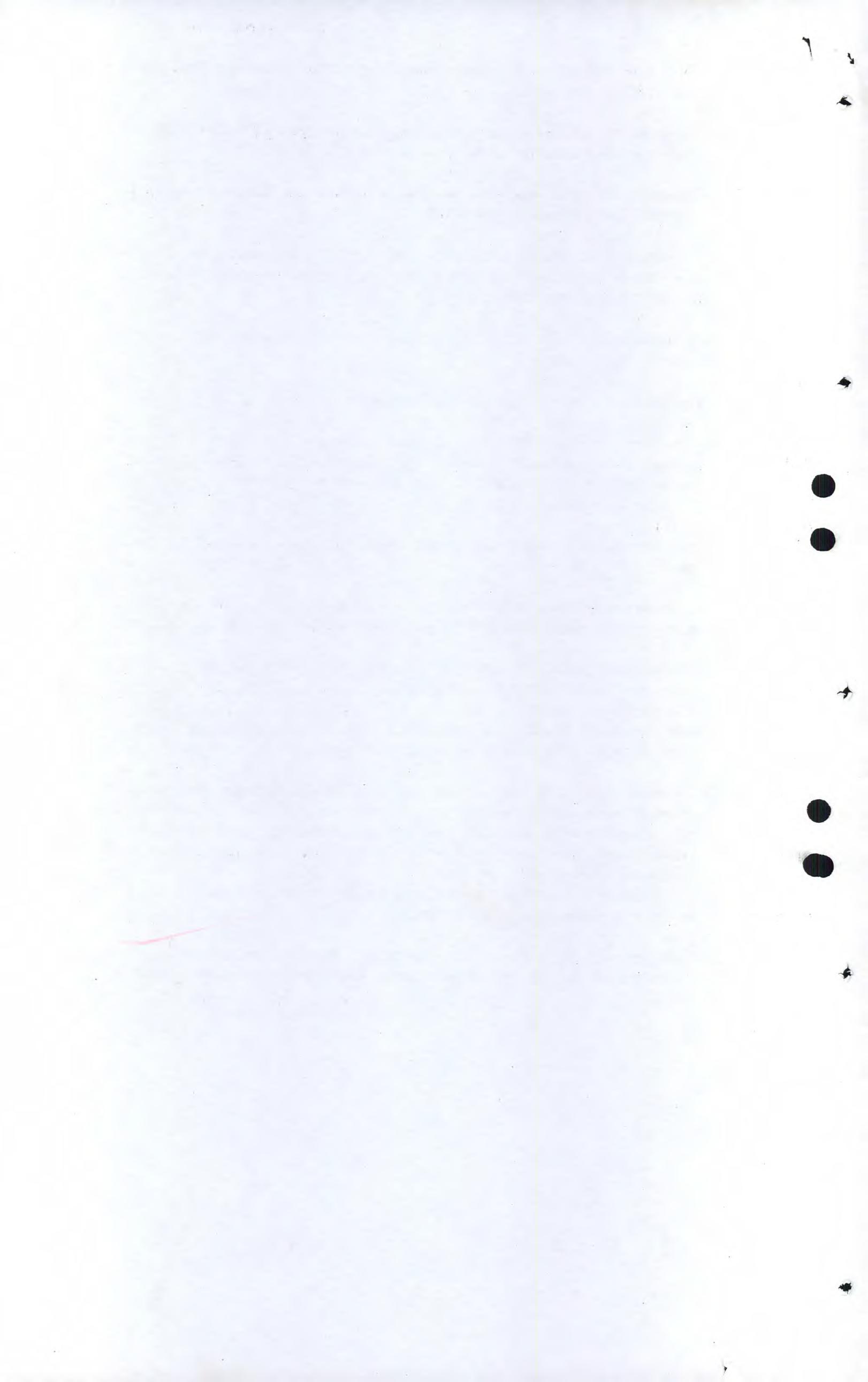
d)-Los hornos en todos los casos deberán mantener una distancia mínima de 0,50 mts. a pared medianera o muro divisorio.

e)-Los cielorrasos podrán ser aplicados o armados con estructura metálica, terminados a la cal o yeso debiendo utilizarse por su acabado pintura blanca.

f)-La ventilación e iluminación de las dependencias será natural y abundante a través de ventanas o claraboyas, las que estarán cubiertas con tela metálica fija para evitar la entrada de insectos y roedores. En caso de no ser posible esto, podrán sustituirse por otro sistema eficiente y adecuado que resguarde la seguridad e higiene del lugar.

Los accesos a las distintas dependencias estarán protegidos por puertas que tengan tela metálica y cierre automático.

h)-Las mesas de trabajo podrán ser de madera dura, mármol, granito o acero inoxidable o cualquier otro material que sea aprobado por la autoridad sanitaria.





- i)-La maquinaria existente estará debidamente protegida y conectada a tierra con una separación de las paredes de 1 mts.
- j)-El local destinado para estufa de fermentación tendrá piso similar a la cuadra y estará debida y suficientemente iluminado.

Artículo-7º.-Todos los locales deberán mantenerse en buenas condiciones mantenimiento, debiendo realizarse cualquier tarea (pintura, reparación de pisos, etc.) cuando la autoridad municipal lo indique.

Artículo-8º.-Los establecimientos dedicados a la explotación de **PANADERIA MECANICA, CONFITERIA Y OTROS**, deberán respetar las pautas que establece el **CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO** y demás reglamentaciones sanitarias y de higiene vigentes.

◆ **Artículo-9º.**-El personal que trabaje en la elaboración deberá usar, pantalón, gorra y blusa de color blanco, la que deberá mantenerse en perfectas condiciones de conservación e higiene.

● **Artículo-10º.**-Es obligatorio el uso de recipientes impermeables para la ubicación de los desperdicios, los cuales serán de fácil limpieza y con tapa.

● **Artículo-11º.**-El local destinado para harinera deberá contar con tarimas para el acopio de la materia prima, estas podrán ser de madera o similar separadas del suelo y las paredes por una distancia mínima de 0,15 mts.

● **Artículo-12º.**-Los locales sanitarios no podrán tener conexión directa con el resto de las dependencias, debiendo contar con la existencia de todo lo necesario a fin de lograr la correcta higienización del personal.

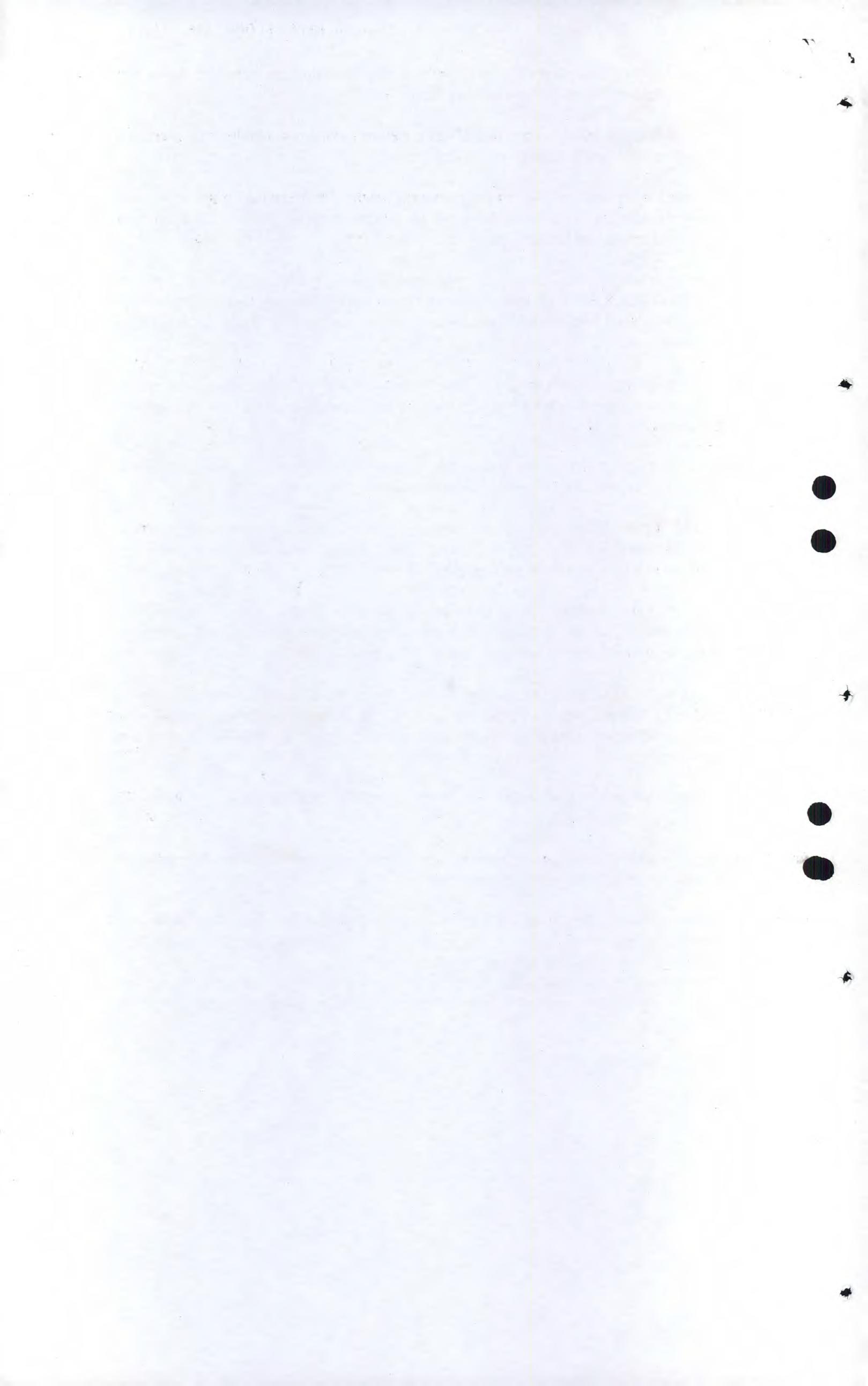
◆ **Artículo-13º.**-Las cañerías, descarga de agua, canillas o sumideros deberán encontrarse en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento, debiendo encontrarse conectadas a desagues cloacas u otro sistema eficiente de eliminación de efluentes con el tratamiento previo que corresponda.

● **Artículo-14º.**-La cuadra de elaboración deberá contar con piletas para el lavado de utensilios, provista de agua caliente.

● **Artículo-15º.**-Los muebles, máquinas, enseres y otros utensilios deberán hallarse siempre en buen estado de conservación y limpieza.

● **Artículo-16º.**-Los vestuarios destinados al personal (1 para cada sexo) deberán contar con armarios y bancos en cantidad suficiente. Deberá tenerse en cuenta una superficie mínima a razón de 0,75 m². por persona.

No podrán estar conectados directamente a los sectores de elaboración y/o depósitos y deberán ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene.





Artículo-17º.-Los locales de elaboración, depósito y venta no se podrán comunicar directamente con dormitorios, comedores, cocinas, baños u otras dependencias ajenas a la actividad.

Artículo-18º.-En los locales de venta no se admitirán divisiones con tabiques de madera, lienzo o cortinados.

0H

Artículo-19º.-Queda terminantemente prohibido colocar en exhibición masas y postres sobre el mostrador, debiendo exponerse únicamente en vitrinas. Cuando el pan sea colocado en canastas, éstas no se podrán colocar directamente en el piso, debiéndose hacerse sobre tarimas o bancos.

Artículo-20º.-Queda terminantemente prohibido tener animales domésticos en los sectores de elaboración, depósito y venta.

Artículo-21º.-Los establecimientos y locales comerciales deberán contar con elementos contra incendio según lo establece la Ley Nº 19587, Decreto Nº 351.

Artículo-22º.-A los efectos de una correcta limpieza, desinfección y mantenimiento, los establecimientos industriales y locales de venta reglamentados por la presente deberán permanecer cerrados los días lunes.

Artículo-23º.-Queda prohibido vender pan y sus derivados en despensas, proveedurías, mercados, ferias francas, fiambrerías, como así mismo todo comercio de venta de productos alimenticios.

Se excluye del presente pan lacteado, integral, dietético, de salvado, de soja, prepizzas, pan de panchos, hamburguesa, cerrado al vacío con cierre hermético e inviolable y con fecha de envase.

Artículo-24º.-Queda prohibida la permanencia de pan viejo o factura vieja en piezas enteras en el establecimiento.

Artículo-25º.-No se autorizará la habilitación ni el traslado de panaderías mecánicas, despachos de pan y/o sucursales de panaderías, cuando la distancia entre estos y una panadería mecánica ya instalada y habilitada sea inferior a 400 metros lineales, admitiéndose una tolerancia de menos un 7%, las mediciones se realizarán en el sentido de las calles y tomadas entre centro y centro de las puertas de ingreso al público de cada uno de los establecimientos en cuestión.

Artículo-26º.-El Departamento Ejecutivo priorizará en las licitaciones públicas a todas las panaderías mecánicas que tengan su domicilio en el Distrito de Lanús.

Artículo-27º.-Derógase toda disposición que se oponga a la presente.



Artículo-28º.-Comuníquese, etc.

SALA DE SESIONES. Lanús 8 de febrero 2001.-

REVISADO
 FRANCISCO M. B. VILAS
 SECRETARIO
 HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE



Mario P. Moschino
 MARIO P. MOSCHINO
 PRESIDENTE
 HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

PROMULGADA POR DECRETO N° 0360
 DE FECHA 19 FEB 2001

Registrada bajo el N° 9237

Alabado
 MARIA ESTER ANTINUCCI
 Jefa División Registro de
 Acuerdos, Decretos y Resoluciones
 Secretaría de Gobierno

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

Alabado
 MARIA ESTER ANTINUCCI
 Jefa División Registro de
 Acuerdos, Decretos y Resoluciones
 Secretaría de Gobierno

