

Junín, 25 de Noviembre de 2020.-

Sr. Presidente del
HCD Junín
Dr. Gabriel D'Andrea
S/D

De nuestra mayor consideración:

Este Bloque de Concejales de Frente de Todos, presenta para su ingreso y posterior tratamiento el siguiente Proyecto de Ordenanza:

Visto:

La necesidad de establecer un marco regulatorio para la producción y comercialización de productos alimenticios en pequeñas unidades productivas del sector alimenticio en el Partido de Junín (B)

Considerando:

Que la actividad de producir alimentos en domicilios particulares para su comercialización es una actividad muy extendida en el distrito;

Que dicha actividad ha experimentado un nuevo crecimiento ante cada una de las crisis económicas que atravesó el país en las últimas décadas, constituyendo una respuesta espontánea como estrategia de supervivencia de las familias ante la pérdida de otros empleos;

Que, atento al paradigma productivo imperante en el mundo y en nuestro país, no es esperable que el trabajo en relación de dependencia vuelva a contener a una mayoría de personas activas que hoy se encuentran desocupadas o auto empleadas, y que por lo mismo es esperable que la producción domiciliaria siga constituyendo una estrategia en consolidación;

Que es necesario establecer un marco regulatorio que oriente a los productores, establezca un control sanitario y proteja la salud de la población;

Que las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs) constituyen un sector importante del producto bruto geográfico del distrito y alberga a una parte importante de la fuerza de trabajo, y que el Gobierno Local tiene la posibilidad de promover mayor calidad de producto y mayores oportunidades para estos actores, al mismo tiempo que los regule;

Que la Dirección Gral. de Zoonosis y Bromatología puede y debe convertirse en autoridad de contralor para hacer cumplir la presente ordenanza, cuidando la salud de la población y haciendo cumplir normas mínimas a los micro emprendimientos alimenticios del distrito;

Que nuestro distrito es sede de la Universidad Nacional Noroeste Buenos Aires (UNNOBA), que entre su oferta académica desarrolla la carrera de Ingeniería en Alimentos y entre sus principios rectores sostiene la necesidad de mantener una íntima relación de retroalimentación con la sociedad y el sistema productivo locales;

Que el Instituto Superior de Formación Docente y Técnica N°20 de nuestra ciudad ha implementado la "Tecnicatura Superior en Economía Social para el Desarrollo Local", carrera que

por cuyos objetivos y contenidos curriculares observaría una beneficiosa retroalimentación en su relación con los sujetos que se pretende regular con la presente;

Que existen además dos centros de formación profesional CFP 401 y CFP 402 que capacitan anualmente a una cantidad de emprendedores que apuntan a esta actividad como una salida laboral;

Que con fecha 18 de Octubre de 2018 y por Resolución Conjunta de la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía de la Nación (resolución conjunta 13/2018) modificaron la normativa existente para ahora sí permitir la habilitación de “establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares”;

Que a Noviembre de 2020, la Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires trata un Proyecto de Ley que crea la figura de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias - PUPA - (ya tiene dictamen de las comisiones de Producción y Comercios Interior -28/07/20-, y de Salud - 25/08/20- y se encuentra actualmente en la Comisión Presupuesto e Impuestos) en cuyo marco se redactan los aspectos técnicos de la presente anticipando la eventual necesidad futura de adherir a la ley provincial cuando entre en vigencia;

Es por lo antes expuesto que este Bloque de Concejales del Frente de Todos presenta el siguiente

Proyecto de Ordenanza

Art. 1º: La presente Ordenanza rige para las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (en adelante PUPA) que se desarrollen en el partido de Junín y que cuenten con trámite iniciado ante la Dirección de Bromatología del Municipio de Junín. Se considerará PUPA a los emprendimientos de pequeños productores del sector alimenticio de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia;

Art. 2º: Crease un Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA) en el ámbito municipal. Su objetivo es controlar y fiscalizar a los emprendimientos y los establecimientos habilitados.

Art. 3º: La Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza será la Dirección de Bromatología del Municipio de Junín. Como tal deberá recepcionar el trámite para la obtención, renovación y modificación del RePUPA, articulando para la fiscalización del producto y del lugar de elaboración. El productor deberá aceptar la inspección del lugar declarado como sector de elaboración cuando la autoridad de aplicación así lo desee. Si la misma así lo requiere, podrá solicitar a las autoridades policiales y judiciales de la jurisdicción para que presten concurso pertinente en el cumplimiento de sus funciones

Art. 4º: Será requisito para la inscripción en el Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA):

a) Que toda persona que tenga contacto con las materias primas o productos elaborados cuenten con Libreta Sanitaria vigente al día de la inspección, Capacitación de Manipuladores de Alimentos (BPM) aprobada, cumplimiento de buenas prácticas higiénicas en el proceso de elaboración;

- b) Que el titular del emprendimiento demuestre idoneidad para desarrollar su producción, acreditando de este modo una capacitación específica en el proceso de elaboración que permita minimizar los riesgos en la inocuidad de los productos. Para el cumplimiento de esta evaluación la autoridad de aplicación podrá articular con instituciones educativas si la situación así lo requiere;
- c) Que los productores cuenten con inscripción en AFIP acorde a la actividad declarada y no pudiendo exceder el límite de facturación permitido en monotributista encuadrados como Monotributo Social o Monotributo categoría A o B;
- d) Que la Autoridad de Aplicación verifique el cumplimiento de los requisitos establecidos para la inscripción en cuanto a la Sala de Elaboración;
- e) Que la PUPA notifique a la Autoridad de Aplicación y bajo la forma que esta establezca mediante reglamentación, de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente denunciada como alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación de espacio físico u otros;
- f) Que los productos tengan las características indicadas en el Código Alimentario Argentino como de bajo riesgo epidemiológico;
- g) Que su comercialización se realice en el propio domicilio de la PUPA o en ferias habilitadas por el Municipio para tal fin, quedando expresamente prohibida la venta ambulante;
- h) Que el transporte del producto final para su comercialización se realice de acuerdo a la normativa municipal vigente para los vehículos que efectuarán el mismo.

Art. 5°: Los Requisitos para la Habilitación de la Sala de Elaboración serán los siguientes:

- a) La sala de elaboración podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor, teniendo que presentar escritura de dominio, o de usufructo, o boleto de compra-venta, o testimonio de sentencia judicial que acredite su tenencia o posesión sobre el inmueble, o contrato de locación/comodato sobre la propiedad donde se llevará a cabo la actividad. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo deberá contar con una cláusula expresa y/o documento que en forma complementaria acredite ese consentimiento por parte del propietario del inmueble con respecto a la actividad que se desarrollara en el mismo. Para el caso en que el inmueble esté comprendido en el Régimen de Propiedad Horizontal o vivienda de barrio por plan de vivienda, deberá adjuntar conformidad por escrito del Consorcio de Propietarios o autoridad equivalente para el emprendimiento a desarrollar. También se aceptarán locales pertenecientes a entidades sociales (clubes, escuelas, comedores comunitarios, centros comunitarios, etc);
- b) La sala de elaboración podrá ser el lugar de la cocina familiar, siempre que este lugar y el productor cumplan con los requisitos detallados en el presente artículo;
- c) La sala donde se lleve a cabo la producción deberá tener puerta o separador con cortina de friso sanitario que separe del resto de los ambientes, no podrá estar directamente comunicada con las instalaciones sanitarias familiares;
- d) Materiales de Construcción: Las PAREDES deberán ser de superficie lavable y de color claro , con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 mt de altura. Los TECHOS deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser lisos e ignífugos y que no permitan la condensación de humedad sobre los alimentos. Los PISOS deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera. Las ABERTURAS del lugar deberán ser lavables, que no permitan la entrada de insectos o roedores. Aquellas que den con el exterior de la casa deberán tener tela mosquitera. La ILUMINACIÓN podrá ser natural o artificial y deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de alimentos, y permitir una visión clara sin modificar los colores o condiciones del mismo. Los artefactos deberán tener protección anti estallido. La VENTILACIÓN del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire y deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser tal que no contamine, es decir la circulación del mismo deberá ser desde un sector limpio a otro menos limpio. Las MEDIDAS MÍNIMAS EXIGIBLES tendrán una altura de 2,70 mt y una superficie de 10 mt²;

- e) Muebles y equipos. Los MUEBLES de cocina o elaboración deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos de colores claros y no absorbentes. Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito, todos en buen estado de mantenimiento en general. Solo para repisas o estantes se permitirá maderas pintadas o estructuras metálicas en buen estado de mantenimiento general. Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavados de utensilios y manos, deberán tener provisión necesaria de agua fría y en los casos imprescindibles también caliente, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola pileta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimiento la forma de no generar contaminación. Todos los UTENSILIOS tales como las ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. En el caso de utilizar EQUIPOS durante el proceso que son también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente;
- f) Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados.
- g) La instalación eléctrica deberá cumplir con el Reglamento Electrónico Argentino.
- h) Sectores de elaboración. Se deberá tener bien sectorizadas las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuales son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada.
- i) Almacenamiento de materias primas: Podrán almacenarse de modo cerrado (basta con un armario) en un sector de la sala no limpia o semilimpia dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento.
- j) Almacenamiento de productos. Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin (basta con un armario). Las condiciones deberán ser tal que no alteren el alimento procesado. El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con el mantenimiento adecuado.
- k) Instalaciones Sanitarias. Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado.
- l) Disposición de los residuos. Se deberá disponer en el sector de elaboración de un recipiente de tamaño adecuado, con tapa, para contener los residuos generados durante la elaboración, y deberá ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo.
- ll) Visitas. Durante el tiempo de producción no se admitirán personas ajenas a la misma.
- m) Servicios de agua. Para la elaboración de los alimentos la unidad productiva deberá contar con agua potable, que podrá ser abastecida por la red pública o ser de pozo con los controles correspondientes de potabilidad. Si posee tanque de almacenamiento de agua, este deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.
- n) Indumentaria. Cuando se manipulen alimentos se deberá utilizar el uniforme correcto en buen estado de limpieza, (pantalón, delantal y cofia). En caso de requerimiento del área Bromatológica deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijos. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos.
- o) Deberá contar con matafuego apto para las dimensiones y la actividad desarrollada en la Sala a habilitar.

Art. 6°: Las habilitaciones otorgadas tendrán una vigencia de seis meses, contados a partir de su otorgamiento, vencido el plazo se podrán renovar por períodos de dos años reiniciando el trámite en

la Dirección de Bromatología, que evaluará la factibilidad. Las habilitaciones serán intransferibles, excepto para el caso de cónyuges entre sí o de padre/madre a hijos o viceversa.

Art. 7º: El Titular consentirá que tanto su inscripción en el presente régimen como las sanciones, la baja y sus motivos, pueden hacerse públicas por cualquier medio que la Autoridad de Aplicación determine.

Art. 8º: Las infracciones a la presente serán sancionadas con una multa de 1 (uno) módulo y se irá duplicando en caso de reincidencia.

Art. 9º: Toda Pequeña Unidad Productiva Alimentaria (PUPA) estará exenta de todo tipo de timbrado, sellado o cualquier otro gasto de oficina al que pudiera dar lugar la habilitación municipal.

Art. 10º: Elévese al Departamento Ejecutivo, tome conocimiento e intervención quienes corresponda, regístrese y archívese.