

**ORDENANZA N°1329**

**VISTO:** Las competencias materiales asignadas a este Municipio por la Constitución Provincial, y

**CONSIDERANDO:**

Que la actividad de elaboración de alimentos domiciliarios se ha incrementado de manera exponencial, producto de las inestabilidades que atraviesa nuestra economía nacional, profundizando los problemas sociales y laborales ya existentes. Esto ha generado nuevos emprendimientos de este tipo, producto de la necesidad imperiosa de generar alguna forma de ingresos que permitan continuar trabajando y viviendo con dignidad a vastos sectores de la sociedad.

Que, asimismo, numerosos grupos y personas que han quedado excluidos del mercado de trabajo han iniciado actividades vinculadas a la producción de alimentos en condiciones de informalidad sanitaria. Estos son productos que no están habilitados para la venta y atraviesan serias dificultades para su comercialización.

Que, también es cierto que, observadas estas microempresas familiares, desde una perspectiva diferente, aquellas que tienden a introducir estándares de calidad en los productos ofrecidos y métodos de comercialización semiprofessionalizados, pueden perfectamente interpretarse como acciones genuinas de emprendedurismo que deberán ser alentadas desde las administraciones públicas. Sin perjuicio de lo anteriormente expresado, existe una cuestión sanitaria bromatológica, que deben cumplir necesariamente todos quienes se



encuentran involucrados en estas actividades gastronómicas. Para ello deben tomarse obligatoriamente los cursos de manipulación de alimentos, poseer libreta sanitaria y los demás recaudos exigidos a Nivel Local y por la normativa vigente - Código Alimentario Argentino- que asegure la inocuidad del alimento.

Que, por otro lado, para seguridad de los consumidores y también, para establecer un marco de equidad con aquellos establecimientos económicos que puedan verse perjudicados por este tipo de comercialización informal, es necesario dictar una regulación a tal fin.

Por ello

## **EL CONCEJO DELIBERANTE DE QUILINO Y VILLA QUILINO**

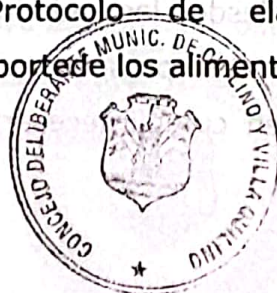
### **SANCIONA CON FUERZA DE:**

### **ORDENANZA N°1329**

**Artículo 1º: OBJETIVOS GENERALES.** La presente Ordenanza tiene por finalidad brindar seguridad sanitaria a los consumidores de alimentos de elaboración casera y, al mismo tiempo promueve una interacción entre micro productores locales y el Estado Municipal, Provincial y Nacional, destacando dentro de los objetivos:

a. Integración conforme a un común denominador de la producción alimenticia elaborada en las Cocinas Domiciliarias (manufactura casera comercializada a domicilio) y de la Cocinas Comunitarias y/o salas de elaboración de origen estatal y/o privadas y/o promovidas por organizaciones sociales.

b. Establecer un Protocolo de elaboración, manipulación, almacenamiento y transporte de los alimentos.



- c. Brindar apoyo, asistencia técnica, formación y capacitación en comercialización.
- d. Confeccionar un registro de Cocinas Domiciliarias.
- e. Alentar el emprendedurismo.
- f. Fomentar el asociativismo y la cooperación.
- g. Instituir criterios de calidad.

**Artículo 2º: DE LAS COCINAS DOMICILIARIAS.** La presente Ordenanza tiene por objeto la creación del Régimen de Regulación de las cocinas de la venta de alimentos caseros adomicilio - Cocinas Domiciliarias (CODO)-.

#### **DEFINICIÓN DE LA REGULACIÓN**

**Artículo 3º: DE LOS PRODUCTOS ALCANZADOS.** Los productos Alimenticios que podrán registrarse son aquellos de bajo riesgo epidemiológico según los parámetros del Código Alimentario Argentino, -salvo en las COCINAS COMUNITARIAS-, y aprobados por la Autoridad Sanitaria Municipal correspondiente.

La Autoridad de Aplicación, elaborará un anexo con los alimentos que considere de bajo riesgo sanitario- vía reglamentación-.

**Artículo 4º: COCINAS DOMICILIARIAS:** La cocina de elaboración podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del/la productor/a. La cocina de elaboración podrá ser el lugar de la cocina familiar, siempre que este lugar y el/la productor/a cumplan con los requisitos detallados a continuación:



**De la sala de elaboración:** La cocina deberá tener una puerta que la separe del resto de los ambientes y no podrá estar directamente comunicada con las instalaciones sanitarias familiares.

**Materiales de construcción:** Las paredes: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable de hasta 1,8 m de altura.

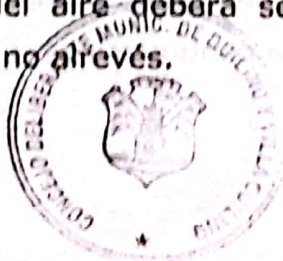
**Los techos:** deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser liso e ignífugo y que no permita la condensación de humedad sobre los alimentos.

**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.

**Aberturas:** 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 telamosquitera para evitar la entrada de insectos.

**Iluminación:** La iluminación podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos, y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones de este. Asimismo, las luces deberán cumplir con los requisitos de protección antiestallido.

**Ventilación:** La ventilación del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire; deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser de un modo tal que no contamine el ambiente, esto quiere decir, que la ventilación del aire deberá ser siempre de un sector limpio a otro más sucio, y no al revés.



**Muebles de cocina y/o elaboración:** Los muebles de cocina deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes.

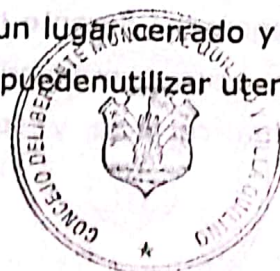
**Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales:** acero, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Sólo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.

**Las piletas** de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, 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 procedimientos la forma de no generar contaminación.

**Los aparatos de cocción** deben llevar campanas y/o extractores, si la autoridad de aplicación lo requiriese.

**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.

**Utensilios:** Todos los utensilios tales como 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. No se pueden utilizar utensilios de madera.



**Equipos:** 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.

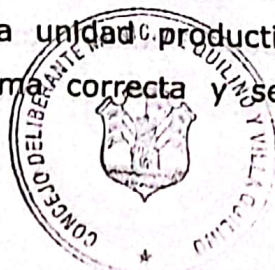
**Sectores de elaboración:** Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuáles son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada.

**Almacenamiento de materias primas:** Podrán almacenarse cerrado bajo llave (basta con un armario) en un sector de la sala sucia o semi-limpio dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento.

**Almacenamiento de producto:** Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin. Estarán bajo llave (basta con un armario). Las condiciones deberán ser tales 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 mantenimiento adecuado. Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrán ser depositados directamente en el piso.

**Instalaciones sanitarias:** Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado.

**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.

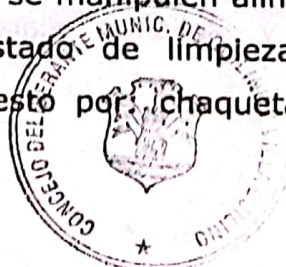
**Visitas:** Si se elabora en la cocina familiar durante el tiempo de producción no podrán entrar personas ajenas a la misma. Si se elabora en una sala de uso exclusivo, sólo podrán entrar personas ajenas a la elaboración si cumplen con todos los requisitos exigidos en el procedimiento de "visitas a la sala de elaboración".

**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, éste deberá limpiarse -al menos una vez al año- cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.

**De las normas para la manipulación higiénica:** Se aplicarán las establecidas en los instructivos de Buenas Prácticas de Manufacturas.

**Requisitos para los manipuladores:** Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica de alimentos, mediante la certificación previa del curso de manipulación de alimentos. Deberán contar con libreta sanitaria actualizada y/o carnet de manipulador y/o la que la reemplace en el futuro. Deberán presentar los procedimientos y registros se implementarán las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento. Los cursos de manipulación higiénica de alimentos de quienes no puedan disponer de recursos o se encuentren en situación de vulnerabilidad, serán brindados en forma gratuita a solicitud del productor.

**Indumentaria:** Cuando se manipulen alimentos se deberá utilizar el uniforme en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por: chaqueta o guardapolvo, pantalón,



delantal y cofia. En caso de requerimiento del área de bromatología deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos.

**Unidad de transporte de alimentos:** Los alimentos deberán ser transportados, -conforme el presente artículo y lo dispuesto por el artículo 14º de la presente- de tal forma que se proteja de la contaminación y exposición inadecuada al medio ambiente. El contenedor en donde se transportará los alimentos deberá estar autorizado por el área de bromatología, siendo éste de uso exclusivo para el transporte de alimentos. El contenedor deberá estar claramente identificado como transporte de alimentos, tendrá un diseño de fácil limpieza, de material resistente, impermeable y liso. Contará con tapa y estará cerrado con llave o precintos durante el transporte de los mismos.

**Mascotas:** Está prohibida la presencia de mascotas en las Salas de Elaboración de las COCINAS DOMICILIARIAS, conforme la reglamentación vigente.-

**Control de Plagas:** Las Salas de Elaboración de las COCINAS DOMICILIARIAS deberán contar con un medio eficaz y eficiente de control de plagas- cebadero.-

**Disposición final del aceite vegetal usado, grasas y frituras:** quedará terminantemente prohibido el vertido de los residuos directa o indirectamente a las colectoras cloacales, conductos pluviales, sumideros, cursos de agua o suelo, ya sea mediante evacuación depósito o cualquier otra forma. Deberán ser dispuestos en bidones plásticos y solicitar al área de Ambiente de la municipalidad su retiro.





**Artículo 5º:** Los responsables de las COCINAS DOMICILIARIAS de la localidad de Quillino y Villa Quillino, deberán registrarse en el registro a crearse a tal fin.

**Artículo 6º: ROTULADO.** Los productos elaborados en las Cocinas Domiciliarias deberán contar con un rótulo que incluirá información detallada, definida por la Autoridad Sanitaria Municipal. Los productos, para su comercialización, deberán ser analizados por un Laboratorio de Referencia, con una frecuencia de entre 6 meses y un año, según producto elaborado.

**Artículo 7º: CONTROLES.** La autoridad Sanitaria Municipal fiscalizará las condiciones higiénico-sanitarias de los lugares de elaboración, de COCINAS DOMICILIARIAS, todas las veces que se considere pertinente, conforme la legislación vigente. Asimismo, los inspectores estarán habilitados para realizar tomas de muestras de los productos elaborados, para evaluar la calidad del mismo, definiendo si es apto o no para su consumo, aun habiendo cumplido con el artículo 6 de la presente Ordenanza.

**Artículo 8º: PREVENCIÓN:** Si la autoridad de control verificase que una COCINA DOMICILIARIA no se ajusta a la normativa vigente, y/u observase que los productos no son aptos para el consumo, lo intimará mediante acta labrada al efecto a que regularice su situación en el plazo que la Autoridad Sanitaria lo considere. De persistir en el incumplimiento, y no cerrar su cocina domiciliaria, vencido el plazo de intimación- se procederá conforme lo establecido en esta Ordenanza y Ordenanza Procedimiento de Faltas.

**Artículo 9º: SANCIONES.** Será facultad de las autoridades de aplicación municipal verificar y aplicar las sanciones pertinentes para



los casos en que no se cumpla con la normativa establecida en la presente Ordenanza y Normas Complementarias.

a. Apercibimiento.

b. Multa de 2 a 30 sueldos básicos de la categoría inicial de los empleados de la Administración Pública Municipal.

c. Secuestro preventivo de las mercaderías, cuando a "prima facie" se detecte peligro para la salubridad pública. La autoridad competente deberá labrar el acta correspondiente, y remitirá el informe técnico al Juzgado de Faltas Municipal para que actúe en forma inmediata.

d. Decomiso definitivo de toda la producción.

### **DEL REGISTRO**

**Artículo 10º:** Crease el Registro Municipal de COCINAS DOMICILIARIAS (CODO) endonde se inscribirán los responsables de las COCINAS DOMICILIARIAS dentro de la localidad de Quilino y Villa Quilino.

Al inscribirse deberán completar la declaración jurada que les proveerá la Autoridad de Aplicación, detallando días y horarios de elaboración, y demás datos obligatorios que se establecerán vía reglamentación.-

**Artículo 11º:** Los alcanzados por la presente Ordenanza contarán con un plazo de seis (6) meses a partir de la publicación de esta Ordenanza, a los efectos de la adecuación al régimen aquí establecido.

**Artículo 12º:** El registro tendrá una vigencia de un año y deberá renovarse anualmente.

**Artículo 13º:** La Autoridad de Aplicación creará para dar cumplimiento a los objetivos de la presente Ordenanza un REGISTRO



de ASPIRANTES para las Salas de Elaboración comunitaria más cercanas al domicilio del productor que no pueden alcanzar las condiciones de salubridad e higiene y/o demás condiciones necesarias para la habilitación de la COCINA DOMICILIARIA. Para dar cumplimiento al presente objetivo la Autoridad de Aplicación podrá efectuar diferentes convenios con la Sala de Elaboración que considere pertinente.

## COMERCIALIZACIÓN

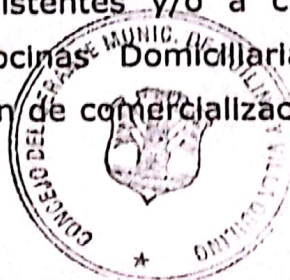
**Artículo 14º:** Con respecto a la comercialización de los productos elaborados en las COCINAS DOMICILIARIAS se podrán realizar venta directa y exclusiva al público en las cocinas mismas y/o en las cocinas comunitarias, y/o ferias habilitadas por el Municipio, y/o el espacio denominado Despensa sobre Ruta 60.

Asimismo, todas aquellas Cocinas Domiciliarias que estén a la vez incorporadas al programa "Hecho en Córdoba" podrán comercializar sus productos en todos aquellos espacios que la provincia permita.

## DE LOS ESTÍMULOS

**Artículo 15º:** El Municipio de Quilino pondrá a disposición cursos periódicos para la capacitación permanente de los elaboradores de Cocinas Domiciliarias y/o Cocinas Comunitarias en forma gratuita pudiendo contar con el acompañamiento y el asesoramiento de Centros de Estudios con aval ministerial.

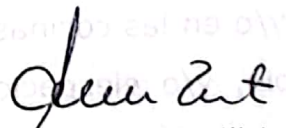
**Artículo 16º:** El Municipio podrá promover y gestionar en el marco de los programas preexistentes y/o a crearse, que los productos elaborados por las Cocinas Domiciliarias sean incluidos en los programas de promoción de comercialización en diferentes canales de



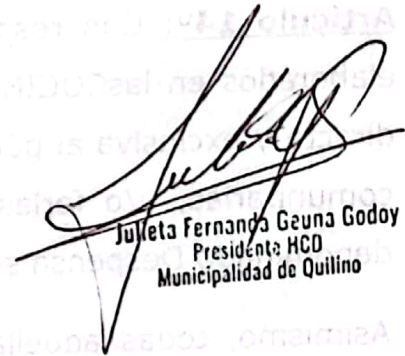
venta. El Municipio podrá asistir técnicamente a los productores de las  
COCINAS DOMICILIARIAS, en las diferentes cuestiones que hacen al  
desarrollo y crecimiento de su actividad- Inscripción de marca, etc.-

**Artículo 17º: COMUNÍQUESE**, Promúlguese, Publíquese, dese al  
Registro Municipal y Archívese.

DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE QUILINO  
Y VILLA QUILINO A LOS DOCE DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO  
DOS MIL VEINTICUATRO

  
**Claudia Alejandra Nieto**  
SECRETARIA HCD  
Municipalidad de Quilino y V. Quilino



  
**Julieta Fernanda Geuna Godoy**  
Presidenta HCD  
Municipalidad de Quilino