

ORDENANZA N° 514-HCDCDLP-2024.
COMERCIOS DEDICADOS A PRODUCTOS CARNICOS



Ciudad de La Punta, 27 de noviembre de 2024.

VISTO:

Que el Código Alimentario Argentino en su Capítulo II establece las condiciones generales de fábricas y comercios de alimentos.

Que SENASA establece el certificado de aprobación de eliminación de efluentes con autorización de funcionamiento otorgado por autoridad local competente (comunal, municipal, provincial). -

Que el IPCVA en su Manual de Carnicerías Saludables Cap. 3 habla de las condiciones que deberán reunir los establecimientos en referencia a los desagües. -

Que la ley Nacional N° 25.675 establece los presupuestos mínimos Ambiental para la correcta gestión y utilización del ambiental a fin de garantizar la sostenible del mismos sin desmedro de las generaciones futuras; y;

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer los requisitos de higiene, seguridad y medio ambiental para el correcto funcionamiento de la red cloacal dentro del ejido de la Municipalidad de la Punta.

Que las actividades de expendiendo, manufactura y desposte de animales para la comercialización se generan restos de grasas y productos no aprovechables.

Que estos subproductos podrían terminar en el sistema colector de la red cloacal originando taponamientos de las mismas.

Que la incorrecta gestión de los aceites y grasas provenientes de locales comerciales dedicados a la preparación y venta de comidas elaboradas, así como también en los domicilios particulares donde se desarrollan actividades de elaboración y venta de comidas puede generar efectos adversos sobre el sistema de recolección cloacal.

Que el efecto de obstrucción de la red de cloacas genera desbordes superficiales de agua, por lo cual trae aparejado el escurrimiento en



ORDENANZA N° 514-HCDCDLP-2024.
COMERCIOS DEDICADOS A PRODUCTOS CARNICOS



la pública de los efluentes, afectando al medio ambiente, la salubridad de las personas favoreciendo sitios donde se pueden desarrollar insectos perjudiciales.

Que estas grasas, restos de vísceras ingresan a la planta de tratamiento de efluentes cloacales, lo cual genera mayor carga orgánica y muchas veces dificulta el correcto saneamiento del agua.

Por todo ello, y en uso de sus atribuciones

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

DE LA CIUDAD DE LA PUNTA

SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Artículo N° 1: Los locales que realicen como actividad comercial principal o anexas la venta al por mayor o menor de productos cárnicos y subproductos derivados, restaurantes, rotiserías, locales comerciales con anexos de venta de comida al público y viviendas familiares en donde se realicen las actividades de preparación y venta de comida al público, deberán cumplimentar los requisitos de higiene, seguridad y ambientales al momento de solicitar el permiso de conexión a cloaca.

Artículo N° 2: Queda prohibido dentro del ejido de Ciudad de La Punta el vuelco de efluentes provenientes de las actividades mencionada en el Artículo N° 1, que no cuenten con sistemas de interceptación o recolección de las grasas (solidas o liquidas) y aceites.

Artículo N° 3: Los comercios que se dediquen a las actividades establecidas en el Art. 1 deberán contar con cámara de desgrasa, recolectoras de grasas y aceites o sistema de recolección probado, bajo apercibimiento de lo establecido Art. 17 de la Ordenanza N° 30 HCDCLP-2009.-

Artículo N° 4: La Cámara de desgrase deberá estar instalada de forma tal que garantice el acceso a la limpieza diaria de la misma, también para la realización de inspecciones por parte del personal de la Secretaria de Medio Ambiente de la Municipalidad de la Punta u organismo que lo reemplace.-

Artículo N° 5: El material proveniente de la limpieza de las cámaras o sistema implementado deberá ser dispuesto de manera diferenciada, garantizando su correcta gestión. No podrá disponerse como RSU (residuo sólido urbano).



ORDENANZA N° 514-HCDCDLP-2024.
COMERCIOS DEDICADOS A PRODUCTOS CARNICOS



Artículo N° 6: Las cámaras de desgrase deberán estar dimensionadas en base al consumo de agua que la actividad realice, siendo la Dirección de Obras Publicas y Privadas, o la entidad que en el futuro la remplace quien determine las dimensiones correspondientes, de acuerdo al Anexo 1, imagen A.

Artículo N° 7: Los locales comerciales o viviendas familiares que se dediquen a la elaboración y venta de comida, deberán arbitrar los medios necesarios para evitar que los aceites y grasas ingresen a la red cloacal, de acuerdo a la imagen acompañada en el Anexo 1, imagen B.

Artículo N° 8: Aquellos locales de elaboración y venta de comida que cuenten con otro sistema eficiente de recolección y disposición de aceites o grasas deberán informar dicho sistema.

Debiendo indicar la persona física o jurídica que realiza la recolección y garantizar la correcta gestión de las grasas y aceites.

Artículo N° 9: El plazo para la adecuación a la presente ordenanza serán de 60 (sesenta) días corridos de la presente promulgación de la ordenanza.

Artículo N° 10: Establecer como certificado solicitado por SENASA el permiso de conexión a la red cloacal.

Artículo N° 11: Dar amplia difusión a la presente Ordenanza

Artículo N°12: Registre, Comuníquese y Archívese.



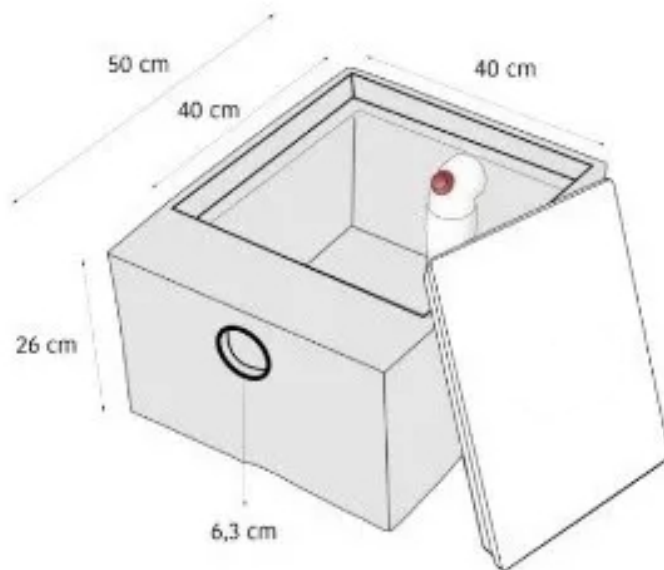


ANEXO 1

Cámara Colectora de Grasas Solidas

Imagen

A:



Imagen

B:

TRAMPA DE GRASAS

