

Tema: Buenas practicas de manufacturas en la Industria Alimentaria.

Fecha: 27/09/2012

### ORDENANZA MUNICIPAL N° 3018/2012

#### VISTO:

Las facultadas conferidas por la Carta Orgánica Municipal al Concejo Deliberante; y

#### CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el capítulo número II la obligación de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM), asimismo la Resolución N° 80/96 del Reglamento del MERCOSUR indica aplicación de las BPM para establecimientos elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado;

que la correcta manipulación es un paso clave para la seguridad de los alimentos;

que el ANMAT, PROCAL II y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Presidencia de la Nación dicta anualmente un curso virtual de Buenas Prácticas de Manufactura; y el mismo de acceso para todo aquel que trabaje en contacto con alimentos;

que las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, y sus ejes principales son la higiene y la forma de manipulación;

que las BPM contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e ino cuos para el consumo humano;

que podemos definir la higiene alimentaria mediante los siguientes conceptos:

- **Destrucción:** de todas y cada una de las bacterias perjudiciales del alimento por medio de la cocción u otras prácticas de procesado.
- **Protección del alimento frente a la contaminación por:** bacterias perjudiciales, cuerpos extraños, tóxicos y otros elementos: BPM.

- **Prevención** de la multiplicación de bacterias perjudiciales (cadena de frío) por debajo del umbral (dosis infectante) en el que se producen enfermedades en el consumidor. Limitar el tiempo de desarrollo (tiempo de generación).
- **Control:** de la alteración prematura del alimento.

**POR ELLO:**

**EL CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE RIO GRANDE**

**SANCIONA CON FUERZA DE**

**ORDENANZA**

**Art. 1º)** El Departamento Ejecutivo Municipal a los fines de otorgar la Libreta Sanitaria a las personas que intervengan en la manipulación, conducción y producción de productos alimenticios deberá exigir el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM).

**Art. 2º)** A los efectos del artículo anterior el Municipio de Río Grande deberá promocionar y garantizar el acceso a los cursos que dicta el ANMAT, y en caso de que sea posible patrocinará profesionales locales que lo dicten en la ciudad.

**Art. 3º)** PASE AL DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL PARA SU PROMULGACION, NUMERACION Y PUBLICACION. REGISTRESE. CUMPLIDO ARCHIVESE.

**APROBADA EN SESION ORDINARIA DEL DIA 27 DE SEPTIEMBRE DE 2012.**

**OMV**