

ORDENANZA - N° 197:

Y I S T O:

Que en esta Ciudad, los puestos de venta de pescado, han proliferado en forma considerable; y

C O N S I D E R A N D O:

Que es deber del Gobierno Municipal velar para que este producto llegue en óptimas condiciones;

Que para ello debe dictar normas adecuadas de higiene;

Por todo ello;

EL H. CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE NEUQUEN sanciona la siguiente

ORDENANZA:

Art. 1º) Se consideran pescados frescos, los que no hayan sufrido ninguna operación especial para conservarlos.-En las pescaderías, lugares de venta y medios de transporte, se deberán conservar en heladeras o en recipientes con hielo. En los lugares donde se venda pescado, se exhibirá, en lugar prominente, el siguiente cuadro, para orientación del consumidor: Pescado Fresco: Agallas - color rojo fuerte. Vientre: Rosado no saliente. Carne: Consistente-Elástica-Blanca. Ojos: Brillantes - No hundidos. Pescado Alterado: Agallas - Pardo o pardo rojizo. Vientre: Oscuro saliente. Carne: Blanda rosada. Ojos: Opacos - Hundidos.-

Art. 2º) Los peces y crustáceos que se vendan para el consumo en fresco, no solo deben estar aparentemente en perfecto estado, sino que, además, no deben acusar reacción positiva de adulteración.-

Art. 3º) Las pescaderías y puestos para la venta de pescado fresco y mariscos, funcionará en locales aislados, anexados a otros negocios.-Además de las normas generales, cumplirán con las siguientes: Tendrán pisos impermeables, zócalos de azulejos o material aislante autorizado, hasta una altura de 1,30 mt. Poseerán una mesa de mármol y una de madera, piletas para mantener en abundante hielo los pescados y mariscos y también heladera.-

Art. 4º) Queda prohibida la venta de pescado crudo cortado con anterioridad, en filetes o en trozos. La subdivisión en filetes o trozos podrá hacerse solamente a pedido del comprador y en presencia de éste. Como excepción se permite la venta de pescado fresco en filetes o en trozos cuando, previa autorización para cada firma comercial, otorgada por autoridad competente, los trozos llegarán desde la fábrica hasta el consumidor enfriados o congelados, y el establecimiento tendrá inspección oficial permanente.-

Art. 5º) Será considerado inepto para la alimentación y decomiso todo sin más trámites, todo producto de la pesca:

a) Que acuse un pH superior a 7,5.-

b) Que contenga sustancias conservadoras o antisépticas no autorizadas, (excepto la sal común).-

c) Que haya sido recogido flotando, muerto, golpeado, herido, etc.

//////do, mutilado o estropeado.-

d) Que presente signos de enfermedad microbiana, parasitaria o tóxica.-

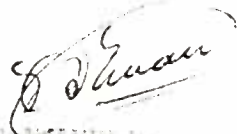
e) Que circule en malas condiciones de conservación é higiene, en canastas o recipientes sucios, en contacto con arpilleras impropias o junto a frutas, verduras y demás productos no afines con el pescado fresco.-

Art. 6°) La Oficina Química y Bromatológica Municipal, procederá a decomisar todo producto de la pesca que no reuna las condiciones indicadas en los artículos que preceden, aplicando una multa de \$ 1.000.- la primera vez, \$ 2.000.- la segunda y \$ 3.000 la tercera, sin perjuicio de la clausura temporaria según la gravedad de la falta, y en caso de reincidencia, le será retirada la licencia Comercial al titular, al que no se le otorgará permiso nuevamente hasta no haber transcurrido un año de la aplicación de la sanción respectiva.-

Art. 7°) Quiénes se dediquen a la venta de pescado, quedan obligados a vestir ropas adecuadas, delantal y gorro blanco.-


Art. 8°) Comuníquese al D.E.

ACORDADA EN LA SALA DE SESIONES DEL H. CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE NEUQUEN, A LOS DIECISIETE DIAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO.-



DEPARTAMENTO EJECUTIVO, 22 de julio de 1964.- (Expte. 561-M-64.)

Téngase por Ordenanza Municipal y cumplase de acuerdo.-



JUAN PARDÓ
SECRETARIO DE GOBIERNO
Y ASUNTOS SOCIALES



ÁNGEL A. DELLA VALENTINA
INTENDENTE MUNICIPAL