

República Argentina

ORDENANZA DE LA CIUDAD 16931

ORDENANZA 16931

9 artículos

Texto actualizado al 19 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Ordenanza 16931

ARTÍCULO 1°. Autorízase el expendio al público de carne trozada envasada en bolsitas de polietileno, siempre que se cumplan los requisitos de orden higiénico y bromatológico que se establecen en la presente ordenanza y en tanto los locales habilitados a esos efectos reúnan los requisitos exigidos por las disposiciones en vigor y cuenten con equipos refrigeradores, tipo exposición, con compartimientos dedicados exclusivamente para la conservación de este producto.

ARTÍCULO 2°. Las carnes que se expongan a la venta en las condiciones establecidas en el artículo 1º deberán provenir de mataderos con habilitación nacional, provincial o municipal que cuenten con la inspección veterinaria respectiva.

ARTÍCULO 3°. La autoridad sanitaria competente deberá verificar que el trozado de las carnes se lleve a cabo con la debida tipificación previa de las mismas, como así también que su envasamiento sólo se realice luego de un proceso de veinticuatro (24) horas de enfriamiento como mínimo, subsiguientes a la faena, y no podrán ofrecerse a la venta con posterioridad a las veinticuatro (24) horas de su envasamiento, en cuyo momento deberán ser retiradas de la venta pública.

ARTÍCULO 4°. Los procedimientos de trozado y envasamiento deberán llevarse a cabo observándose todos los recaudos de higiene necesarios y dentro de ambientes que reúnan perfectas condiciones para ello, bajo el permanente control de las autoridades sanitarias que corresponda.

ARTÍCULO 5°. Los envases que se utilicen para la venta de carne trozada deberán contener las siguientes inscripciones que identifiquen su procedencia, calidad y sanidad: Nombre del establecimiento donde se efectuó el trozado y envasamiento; Fecha de envasamiento; Nombre del inspector sanitario que verificó el proceso del trozado y envasamiento y jurisdicción respectiva del mismo; Tipos de corte de carne que contiene el envase y peso neto total del mismo; Clasificación de la res empleada en el trozado. Los envases deberán cerrarse en forma inviolable, con un sello o precinto que colocará el personal de inspección que realice el control.

ARTÍCULO 6°. El transporte de la carne trozada en envases se efectuará en vehículos que reúnan las condiciones de higiene necesarias y cuyas características aseguren el mantenimiento de la temperatura alcanzada por el producto luego del manipuleo de su preparación. Durante su transporte deberán colocarse en cubetas de red metálica, canastos y cajones metálicos o de madera, siempre que estos últimos estén interiormente forrados con material metálico inoxidable.

ARTÍCULO 7°. El expendio de carne trozada y envasada podrá llevarse a cabo en los locales que seguidamente se indican: carnicerías, fiambrerías, rotiserías, queserías, lecherías, fruterías, verdulerías, venta de artículos de granja (aves peladas y huevos), proveedurías y despensas.

ARTÍCULO 8°. El Departamento Ejecutivo permitirá el expendio de carne trozada que se autoriza por la presente ordenanza, en los puestos de las ferias francas, ferias internadas o modelo y mercados municipales, en las condiciones que fije el mismo, además de las que se determinan en estas disposiciones.

ARTÍCULO 9°. Las infracciones a las disposiciones de la presente ordenanza serán sancionadas de acuerdo a lo estatuido en el Régimen de Penalidades, según la gravedad de la falta cometida.



VEREDICTA LEYES

Ordenanza 16931. Texto actualizado al 19 de noviembre de 2026.

Datos: Base InfoLEG de Normativa Nacional, Ministerio de Justicia de la Nación (CC BY 4.0).