



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
Municipalidad de Ushuaia

"2012 – En memoria de los Héroes de Malvinas"

079

Nota N° /2012
Letra: Mun.U.-

USHUAIA, 27 ABR 2012

SEÑOR PRESIDENTE:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., y por su intermedio al Cuerpo de Ediles que preside, a los efectos de remitir adjunto a la presente, proyecto de modificación de la Ordenanza Municipal N° 3907, en sus artículos 2° y 3°, elaborado por el Departamento Laboratorio dependiente de la Dirección de Bromatología.

atentamente.-

Sin otro particular, saludo a Ud. muy

fp.

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA	
MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA	
ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha:	04/05/12 Hs. 12:00
Numero:	438 Fojas: 2
Expte. N°	
Grado:	178/88
Recibido:	[Signature]

[Signature]

Federico Sciarano
Intendente
Municipalidad de Ushuaia

AL SEÑOR
PRESIDENTE DEL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE USHUAIA
CONCEJAL
Dn. Damián DE MARCO
S _____ / _____ D



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
Municipalidad de Ushuaia

“ 2012 – En Memoria de los Héroes de Malvinas”

PROYECTO DE ORDENANZA

ARTÍCULO 1º.- MODIFICAR los Artículos 2º y 3º de la Ordenanza Municipal Nº 3907, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

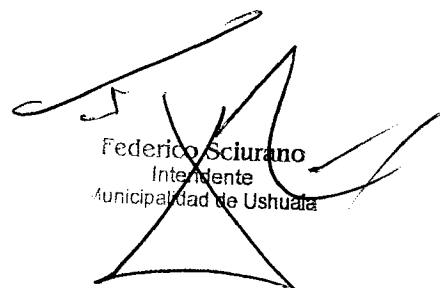
“ARTÍCULO 2º.- Todo alimento elaborado y no definido por el Código Alimentario Argentino, podrá ser aprobado para su expendio por la Autoridad Sanitaria competente, siempre que sus materias primas, aditivos agregados en las proporciones admitidas, técnicas de elaboración, aptitud bromatológica y envases, respondan a las exigencias de la Legislación vigente.

ARTICULO 3.- A efectos de determinar la aptitud bacteriológica de productos alimenticios para los cuales el Código Alimentario no fije parámetros o límites, se considerará INAPTO PARA EL CONSUMO a todos aquellos que contengan:

- a) Más de 1×10^5 ufc (unidades formadoras de colonias) por gramo en el recuento total de mesófilos aerobios. Quedan exceptuados de estos valores los alimentos que posean en su composición productos fermentados.
- b) Mas de 1×10^5 ufc (unidades formadoras de colonias) por gramo en el recuento total de mohos y levaduras. Quedan exceptuados de estos valores los alimentos que posean en su composición productos fermentados.
- c) mas de 100 coliformes en un (1) gramo para productos listos para el consumo sin tratamiento previo a la ingesta y mas de 500 coliformes en un (1) gramo para alimentos con tratamiento previo a la ingesta, como calentamiento del productos a temperaturas de cien grados centígrados (100°C) o superiores durante un período de tres (3) minutos como mínimo.
- d) Más de tres (3) coliformes fecales en un (1) gramo.
- e) *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo: presencia en un (1) gramo.
- f) *Salmonella* spp: Presencia en veinticinco (25) gramos.
- g) *Escherichia coli*: Presencia en un (1) gramo.
- h) Presencia de microorganismos patógenos capacitados para producir toxiinfecciones alimentarias.”

ARTICULO 2º.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación, dese al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHÍVESE.

ORDENANZA MUNICIPAL Nº _____ .-


Federico Sciarano
Intendente
Municipalidad de Ushuaia