



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha	24 JUN. 2024 Hs. 11:59
Numero:	659 Fojas: 9
Expe. N°	
Girado:	
Recibido:	

JEREZ Daiana Ayelen
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

NOTA N° 77/2024
Letra: Bloque PJ.

Ushuaia, 24 de junio de 2024.-

Sra. Viceintendente
Dra. Gabriela Muñiz Siccardi
Presidenta del Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia:

Por medio de la presente, tengo el agrado de dirigirme a ud. a los efectos de solicitarle tenga a bien incorporar en el Boletín de Asuntos Entrados de la próxima sesión ordinaria, el siguiente Proyecto de Ordenanza, para dotar a las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs) de condiciones bromatológicas aptas para funcionar con habilitación municipal elevando la seguridad bromatológica en la ciudad. El mismo se presenta acompañado de sus correspondientes fundamentos, según lo establecido en el Artículo 94° del Reglamento Interno, Decreto C.D. N° 09/2009.

Yésica GARAY
Concejala Bloque PJ
Concejo Deliberante Ushuaia



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

FUNDAMENTOS

La ciudad de Ushuaia, como en el resto del país, se observa un crecimiento exponencial de economía social, con alto nivel productivo local por parte de jefes y jefas de familia, que deciden invertir sus escasos ahorros a fin de generar pequeños proyectos productivos de escala familiar, y en el caso particular de índole alimenticio, inicialmente con el objetivo de poder solventar los gastos del hogar, participando en expos, ferias y diversos eventos públicos fomentados por la municipalidad, oportunidad en donde se ofrecen los productos alimenticios de elaboración hogareña, que con el tiempo, en una división del trabajo social logran evolucionar, formando cooperativas y/o comercios familiares como panaderías, pastelerías o comercios gastronómicos.

Muchos de los requisitos establecidos para la habilitación de espacios de elaboración y fraccionamiento planteados en el CAA, son difíciles de cumplir por los mencionados, por lo cual muchas de ellos, trabajan en forma irregular, sin informar su actividad a ninguna autoridad bromatológica, como así también la mayoría de ellos funcionan en domicilios particulares.

Asimismo, se debe mencionar que en muchos casos, los elaboradores de alimentos poseen un desconocimiento sobre los distintos aportes que son brindados por las nuevas tecnologías en alimentos, como así también, el limitado acceso a la asistencia técnica y al conocimiento de las normativas vigentes que garantizan la aptitud y la seguridad de los productos que elaboran, ámbitos que el Estado debe llegar en resguardo de la salud, siendo que al no contar con lo mencionado, persiste el riesgo permanente de la aparición de **Enfermedades Transmitidas por Alimentos** (ETA`s).

La presente propuesta de proyecto, tiene como finalidad otorgar oportunidades a las familias de bajos ingresos, pensando en la movilidad social

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

ascendente en la actividad económica, siendo que muchas de estas familias no poseen los ingresos económicos necesarios para poder adecuar las cocinas en las que elaboran sus productos, debido a los altos costos de inversión y/o mantenimiento.

Por lo expuesto, a fin de que las autoridades de control puedan garantizar los cuidados de la salud a la población como así también otorgar oportunidades a sectores económicos- productivos y sociales de nuestra comunidad, es necesaria la implementación de espacios de tipo comunitario dentro del ámbito público como por ejemplo escuelas, centros educativos y de formación, comedores, que cuenten con las instalaciones adecuadas para la elaboración de productos alimenticios, como así también, cocinas privadas que cuenten con los requerimientos de seguridad mínimos exigidos por las autoridades bromatológicas competentes, para la elaboración de alimentos a **“baja escala de producción”** y los denominados de **“bajo riesgo microbiológico”**.

En este contexto, a nivel nacional, ya se implementó el programa denominado **“Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias” (PUPAs)**, el cual fue impulsado desde año 2011 hasta el 2015, por el Instituto Nacional de la Tecnología Industrial (INTI) y el Ministerio de Asuntos Agrarios del Gobierno de la provincia de Buenos Aires.

Las **“Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias”** son unidades mínimas de trabajo que se dedican a la elaboración de alimentos a baja escala. Los elaboradores que forman parte de las PUPAs logran elaborar sus productos alimenticios en espacios que cuentan con las exigencias mínimas necesarias por parte de la autoridad sanitaria competente para asegurar la inocuidad en los alimentos que producen, así también logran registrar su producto a nivel local.

La propuesta planteada del programa PUPAs es generar una normativa del estado local, provincial y nacional que logre incluir a los pequeños productores y elaboradores de alimentos con producción a baja escala.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas”



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

Inicialmente el programa PUPAss consistió en la redacción de ordenanzas municipales para los distintos distritos de la región sudeste de Buenos Aires. Además se propusieron ordenanzas modelo para la creación de ferias municipales con el principal objetivo de crear espacios de comercialización exclusiva de productos alimenticios elaborados por las PUPAss.

Desde el 2015 hasta la fecha, el programa continúa en funcionamiento en la provincia de Buenos Aires, funcionando como una norma complementaria del Código Alimentario Argentino. Cabe mencionar, que actualmente, es la única norma provincial en el país que reconoce y visibiliza la elaboración artesanal en pequeña escala de alimentos en el ámbito hogareño y/o comunitario.

Los requisitos que deben cumplir estas pequeñas unidades productivas son similares a los que se piden a una gran empresa y están fijados por el Código Alimentario Argentino (CAA).

Por su parte, el Código Alimentario Argentino, en su capítulo II sobre “CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS”, establece en sus Artículos:

“Artículo 152: *Las familias que en sus domicilios particulares preparen, para ser repartidas, un número no mayor de seis viandas diarias (o doce comidas) no se considerarán Casas de comida, pero deben comunicar a la autoridad sanitaria que se dedican a la remisión remunerada de platos de cocina y autorizarla para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, al solo efecto de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las primeras materias empleadas en la confección de los platos de comida satisfacen las exigencias del presente.”*

“Artículo 152 tris - (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 4/2021): *Se entiende por establecimiento comunitario al ámbito de uso compartido en donde dos o más elaboradores pueden realizar, de manera simultánea o no, la elaboración, el*



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

*Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay*

fraccionamiento, el envasado, el almacenamiento y/o la comercialización de alimentos.

Estos pueden corresponder a uno o más rubros y categorías de alimentos, siempre y cuando sean autorizados por la Autoridad Sanitaria competente cuando verifique que se implementan las medidas preventivas y de control necesarias para garantizar la inocuidad, dando cumplimiento a las condiciones que sean aplicables con lo establecido en el CAPÍTULO II CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS, para garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

El establecimiento deberá contar con la supervisión de un Responsable Técnico.

Las responsabilidades ante la Autoridad Sanitaria dispuestas en el presente Código serán asumidas conjuntamente entre el/los titulares del establecimiento, el/los elaboradores de los productos y el responsable técnico. El Responsable Técnico podrá ser un Técnico, Técnico Superior o Profesional que, a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitada para cumplir con las funciones definidas en el presente Código y, además, para supervisar y coordinar las tareas de los elaboradores y llevar registro/libro de los convenios/acuerdos escritos cuando correspondiere.”

“Artículo 154 quáter: (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N° 13/2018)
Podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, según el cumplimiento de las presentes exigencias. En todos los casos, deberán contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos.

Esta previsión será igualmente aplicable para los locales que fraccionen,



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

*Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay*

envasen, almacenen y comercialicen los productos al que se refiere el presente párrafo.

A los fines de este artículo, los establecimientos deberán satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo, exceptuando la obligación de contar con: guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos; capacidad de 15 metros cúbicos por operario y cerco perimetral. Estas excepciones a las exigencias edilicias aplicarán a los establecimientos que elaboren alimentos comprendidos en las siguientes categorías que se listan a continuación:

- 1- Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido.*
- 2- Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas.*
- 3- Productos de panadería y confitería horneados.*
- 4- Productos azucarados: caramelos, jaleas, mermeladas o dulces, compotas, jarabes, azúcar, melaza, confituras, frutas secas recubiertas, frutas almibaradas y néctares.*
- 5- Extracción y fraccionamiento de miel.*
- 6- Productos a base de cacao.*
- 7- Yerba mate y té.*
- 8- Subproductos de cereales, semillas, raíces y frutos: harinas, copos inflados, granola, granos malteados, granos y semillas tostadas.*
- 9- Aceites.*
- 10- Frutas y hortalizas mínimamente procesadas.*
- 11- Bebidas analcohólicas (carbonatadas o no) y jugos vegetales.*
- 12- Bebidas alcohólicas, fermentadas espirituosas, destiladas y licores.*
- 13- Vinagres de frutas (procesadas o no) y de cereales.*
- 14- Productos de copetín: snacks, frutas secas, granos y semillas saladas.*



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

15- Dulce de leche.

16- Quesos de pasta dura, semidura y quesillo”

Así también, nuestra Carta Orgánica Municipal menciona parte de lo incorporado a en las normativas nacionales sobre la debida información de los alimentos como así también sobre políticas públicas en materia social y de desarrollo productivo local para asegurar los derechos integrales de nuestros vecinos y vecinas descritos a continuación:

Artículo 33: *“ El Municipio de Ushuaia de acuerdo a la legislación vigente y a la que se dicte al efecto garantiza a los habitantes, el derecho a obtener de quienes produzcan, elaboren, comercialicen o expendan alimentos para consumo humano o para consumo de animales o vegetales que formen parte de la cadena alimentaria humana, información que les permita conocer si estos han sido producidos o elaborados con materias primas naturales o modificadas genéticamente y toda otra característica y/o tecnología utilizada. Declara su competencia en el control de la comercialización de los productos alimenticios dentro de su jurisdicción.-”.*

Artículo 57: *“ El Municipio de Ushuaia promueve de forma integral el diseño de políticas sociales genera acciones tendientes a la promoción de los derechos humanos, la igualdad real de oportunidades, la interculturalidad y la equidad de género. Promueve la participación para una mejor calidad de vida, busca construir condiciones y oportunidades capaces de reducir las desigualdades sociales existentes y favorece la igualdad de condiciones para el desarrollo de todos los sectores de la comunidad.-”.*

Artículo 58: *“ La promoción de derechos alcanza a la totalidad de las vecinas y los vecinos de la ciudad y tiene como objetivo impulsar políticas públicas destinadas a la socialización de herramientas para las organizaciones de la comunidad. Promueve la participación y el acceso de la población en el proceso de toma de decisiones.*

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas”



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

Reconoce las potencialidades de la acción colectiva en el campo de lo social y cultural. Asesora en materia de derechos a las vecinas y los vecinos y a las organizaciones a fines de fortalecer el capital social, considerando los recursos que poseen los diferentes grupos, valorando saberes, capacidades y experiencias colectivas que impliquen el despliegue de estrategias y la utilización de redes de reconocimiento dentro de su comunidad.

El Municipio lleva adelante la investigación y documentación para proporcionar a la sociedad una visión global y permanente de la situación de la población recogiendo datos, realizando investigaciones, analizando información y difundiendo sus trabajos.-”.

Artículo 89: *“La Municipalidad promueve el desarrollo humano y comunitario, a través de políticas que estimulen la productividad de la economía local: la generación de empleo; la formación y capacitación de los trabajadores, profesionales y empresarios en los procesos productivos y comerciales; la investigación y el desarrollo científico y tecnológico, su difusión y aprovechamiento; el crecimiento armónico de la ciudad y el impulso a proyectos sustentables en materia cultural, social y económica.-”.*

Con todo lo mencionado en el presente fundamento de proyecto, se debe mencionar que desde el 2015 a la fecha, la Municipalidad de Ushuaia, generó un área para desarrollar el acompañamiento y fortalecimiento de los vecinos y las vecinas que desarrollan diversos proyectos productos dentro de los circuitos de la economía social, con el principal objetivo de fomentar el desarrollo productivo local, brindando más oportunidades de comercialización de los productos que elaboran en las distintas expo- ferias que se realizan en diversos puntos de la ciudad.

Con la implementación del presente proyecto de Ordenanza, los elaboradores de alimentos de producción a baja escala podrán operar dentro del ámbito formal, como así también, se logrará afianzar la relación productor/consumidor de manera directa, con alimentos saludables, elaborados

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas”



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

localmente, agregando valor de origen, que representa la generación de trabajo genuino, basado en los principios de la economía social y solidaria.

Por todo lo expuesto, solicito el acompañamiento de mis pares para la aprobación del presente proyecto de Ordenanza.

Yésica GARAY
Concejala Bloque PJ
Concejo Deliberante Ushuaia



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

EL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE USHUAIA
SANCIONA CON FUERZA
DE ORDENANZA:

TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES:

ARTÍCULO 1.- **DEFINICIÓN.** A los fines de la presente Ordenanza se define:

- a) Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias: son las unidades mínimas de trabajo del tipo familiar, individual o de forma asociativa, que se dedican a la elaboración de productos alimenticios de bajo riesgo de contaminación bacteriana, a baja escala y a nivel local, de aquí en adelante PUPAs;
- b) Cocinas Comunitarias: son espacios de procesamiento, elaboración y fraccionamiento de alimentos de tipo comunitario establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA);

ARTÍCULO 2.- **OBJETO.** Dotar a las PUPAs de condiciones bromatológicas aptas en los espacios físicos donde desarrollan sus productos finales otorgándoles la habilitación municipal, siempre que las mencionadas reúnan los requisitos técnicos y legales, y cumplan con lo establecido en la presente norma.

TITULO II
REQUISITOS DE ADHESIÓN PUPAS

ARTÍCULO 5.- **REQUISITOS.** Pueden solicitar los beneficios otorgados por el presente régimen, las PUPAs que reúnan las características establecidas en el

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

artículo 2 de la presente Ordenanza y que además cumplan con los siguientes requisitos:

- a) El rubro a desarrollar debe estar vinculado a la producción de alimentos de consumo humano a pequeña escala, debiendo los ingresos brutos anuales para cada uno de los miembros de las PUPAs ser menores al ingreso correspondiente de dos (2) canastas básicas totales para el adulto equivalente- hogar ejemplo región patagónica, de acuerdo con el índice semestral del Instituto Provincial de Análisis e Investigación, Estadística y Censos de la Provincia de Tierra del Fuego A.e.I.A.S;
- b) la elaboración de alimentos está limitada a aquellos productos que sean de bajo riesgo en términos de contaminación, excluyendo a los que requieren de tratamientos industriales para su elaboración, producción y conservas de origen animal;
- c) queda permitido elaborar alimentos azucarados, licores artesanales, panificados, pastas, elaboración de frutas secas, productos de chocolate, turrone, barras de cereales, farináceos, repostería, productos manufacturados de origen vegetal, escabeches, salsas, encurtidos. Queda sujeto a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal en cuanto a la producción de lácteos, chacinados, bebidas en general, correctivos, coadyuvantes, entre otros productos.

En todos los casos los productos deben contar con una etiqueta donde se incluye la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y un detalle de los ingredientes utilizados, según lo establecido en el Capítulo V "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos" del Código Alimentario Argentino, Decreto N°141/1953 y Ley Nacional N° 27.642 "Ley de Etiquetado Frontal", agregando el Número de Registro Municipal de PUPAs en la rotulación del producto;

- d) todos aquellos productos que no contengan la etiqueta señalada en el inciso



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

anterior no pueden ser distribuidos ni comercializados y deben ser decomisados por la autoridad sanitaria competente, bajo normativa vigente del capítulo XXI del Código Alimentario Argentino o la que en su futuro la reemplace;

- e) el establecimiento debe cumplir con todos los recaudos de la presente Ordenanza, y lo que disponga la reglamentación en lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, exceptuando aquellos productos cuya elaboración está expresamente prohibido por el Código Alimentario Argentino;
- f) La Inscripción para el registro de PUPAs se abre tres (3) veces por año quedando sujetas a evaluación por el Órgano de Administración para su habilitación.

ARTÍCULO 6.- ESTRUCTURA. Los espacios de elaboración a habilitarse como PUPAs deben incluir en su infraestructura los requerimientos establecidos para las Cocinas Comunitarias o contener lo siguiente:

- a) Paredes lisas de colores claros y pintura lavable;
- b) pisos lisos de colores claros y material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar);
- c) cielorraso incombustible, liso y lavable;
- d) pileta con agua fría, agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos, quedando sujeto para el fraccionamiento a lo que establezca la Dirección de Bromatología, o el área que en un futuro la reemplace en materia de seguridad alimentaria;
- e) instalación contra incendio, y matafuego en regla;
- f) mosquitero en todas las aberturas que den al exterior;
- g) instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero, supervisada por un matriculado;



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

- h) carnet de Manipulador de Alimentos vigente;
- i) mesa de material impermeable, lisa y lavable;
- j) La superficie máxima afectada es de cincuenta metros cuadrados (50m²);

ARTÍCULO 7.- DOCUMENTACIÓN. A los fines de la presente, las PUPAs deben presentar:

- a) Escritura de dominio, o de usufructo, o boleto de compra-venta, o testimonio de sentencia judicial que acredite su tenencia o posesión sobre el inmueble, o contrato de locación/comodato sobre la propiedad u otros documentos que certifiquen el uso legítimo del espacio bajo autorizaciones de uso donde se lleva a cabo la actividad. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo debe contar con una cláusula expresa o complementaria que exprese consentimiento por parte del propietario del inmueble con respecto a la actividad que se desarrolla en el mismo;
- b) notificar a la Municipalidad de Ushuaia bajo norma que establezca la reglamentación, de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente denunciada (alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación del espacio físico);
- c) contar con Carnet de Manipulador de Alimentos al día;
- d) formulario otorgado al solicitante en la Secretaría de Políticas Sociales, Sanitarias y de Derechos Humanos, en el cual debe completar con información asociada a los alimentos a producir, donde debe constar una descripción de la materia prima utilizable, el procedimiento de elaboración, datos relativos al tiempo de caducidad y conservación de los alimentos, teniendo en consideración lo establecido por el Código Alimentario Argentino;
- e) en caso de estar inscripto ante AFIP, debe presentar la constancia de inscripción correspondiente;
- f) una vez completado el proceso de inscripción, el Órgano de Administración



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

emite un certificado del citado organismo el cual contendrá un número de registro de inscripción como PUPAs

TÍTULO III

DEL REGISTRO MUNICIPAL DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS (ReM.PUPAs)

ARTÍCULO 8.- REGISTRO. Créase el Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (ReM.PUPAs) en el que deben solicitar y tramitar su inscripción todas las pequeñas unidades productivas alimenticias que realicen sus actividades en la ciudad de Ushuaia y cumplan con los requisitos que se establecen en la presente Ordenanza;

ARTÍCULO 9.- REQUISITOS. Para inscribirse en el ReM.PUPAs, las elaboradoras y los elaboradores deben contar previamente con la habilitación del espacio de procesamiento, elaboración o cocina de tipo comunitaria por parte de los agentes sanitarios en materia de alimentos a nivel local y provincial. Asimismo deben cumplir con los requisitos establecidos en los Artículos 152, 152 tris y 154 quarter del Capítulo II del Código Alimentario Argentino (Ley Nacional N°18.284);

ARTÍCULO 10.- ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN. Establecer como Órgano de Administración del presente Registro, a la Secretaría de Políticas Sociales, Sanitarias y de Derechos Humanos, o el área que en un futuro la reemplace;

ARTÍCULO 11.- FUNCIONES DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN. Son funciones del Organo de Administración:

- a) Evaluar a los productores/elaboradores que se inscriben en el Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (ReM.PUPAs);

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

- b) registrar los alimentos producidos por las PUPAs;
- c) celebrar convenios y capacitaciones con organismos provinciales, nacionales, como así también, con universidades, Cámaras empresariales y organizaciones sociales que se interesen en la temática de alimentos y de seguridad alimentaria, para fortalecer el desarrollo productivo de cada PUPA

ARTÍCULO 12.- ÓRGANO DE CONTRALOR. Definir como Órgano de Contralor de la presente a la Secretaría de Gobierno a través de sus áreas técnicas y de inspección.

ARTÍCULO 13.- FUNCIONES DEL ÓRGANO DE CONTRALOR. Son funciones del Órgano de Contralor:

- a) Realizar los informes técnicos sanitarios de los espacios en donde se desarrolla las actividades de procesamiento, elaboración y fraccionamiento de los productos finales ofrecidos por el/la elaborador/a;
- b) llevar adelante el control periódico de los espacios en donde desarrollen su actividad las PUPAs, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de la presente y de las normativas en materia de seguridad alimentaria;

TITULO IV DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 14.- CLAUSURA. La Autoridad de Contralor, durante la tarea de inspección, procede a la clausura preventiva del espacio físico habilitado, cuando así lo justifiquen razones de seguridad, moralidad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales;



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

ARTÍCULO 15.- DECOMISO. Procede en los casos en que al momento de la inspección sea impostergable la utilización y destrucción de los alimentos, bebidas y materia prima que a simple vista resultan, por su estado higiénico o bromatológico, no aptos para el consumo humano. En este caso sigue con el procedimiento establecido por el Régimen de Penalidades por Faltas Municipales;

ARTÍCULO 16.- REGLAMENTACIÓN. El Departamento Ejecutivo Municipal reglamenta la presente, dentro de los ciento ochenta (180) días a partir de su promulgación;

ARTÍCULO 17.- DE FORMA.

Yésica GARAY
Concejala Bloque PJ
Concejo Deliberante Ushuaia