



ORDENANZA Nº 007/98 J.M.

POR LA QUE SE REGLAMENTA LAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE SALUBRIDAD EN LOS HOTELES, PENSIONES, BARES, RESTAURANTES, CANTINAS, COPETINES, DISTRIBUIDORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FARMACEUTICOS, PRODUCTOS DE TOCADOR Y DE LIMPIEZA EN GENERAL, SUPERMERCADOS, ALMACENES, DESPENSAS, CARNICERIAS, FABRICAS DE BEBIDAS, HELADERIAS, LECHERIAS, HIELERIAS, PANADERIAS, CHIPERIAS, CONFITERIAS, FRUTERIAS, VERDULERIAS Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES EN GENERAL.-

VISTO: La presentación efectuada en sesión plenaria, solicitando se reglamente las condiciones higiénicas y de salubridad de los Hoteles, Pensiones, bares, Restaurantes, Cantinas, Copetines, Distribuidoras de productos Alimenticios, Farmacéuticos, Productos de Tocador y de Limpieza en General, Supermercados, Almacenes, Despensas, Carnicerías, Fábricas de Bebidas, Heladerías, Lecherías, Hielerías, Panaderías, Chiperías, Confiterías, Fruterías, Verdulerías y Establecimientos similares en general; y,

CONSIDERANDO: La necesidad de actualizar la reglamentación de las condiciones higiénicas y de salubridad de los establecimientos en que se elaboran, manufacturan, fraccionan o expenden productos alimenticios, bebidas, medicamentos y productos de tocador y limpieza en general para el consumo y utilización del público;

Conforme al dictamen favorable de las comisiones Asesoras permanentes de Legislación y de Salubridad e Higiene respectivamente, corresponde establecer las normativas para los rubros citados precedentemente, aprobado en sesión ordinaria de fecha 17/02/98, según Acta Nº 108; por tanto:

**LA JUNTA MUNICIPAL DE CIUDAD DEL ESTE**  
**Reunida en Concejo**  
O R D E N A

Art. 1º.- Los Establecimientos en que se elaboran, manufacturan, fraccionan o expenden productos alimenticios y bebidas con destino al consumo público, deberán reunir las siguientes condiciones higiénicas y de salubridad:

- a) Los locales deberán ser mantenidos en todo momento en buenas condiciones higiénicas y de Salubridad;
- b) La limpieza de los pisos se hará diariamente con agua, en los pisos de cocina y baños, se deberá utilizar una mezcla de agua y lavandina;
- c) No se permitirá utilizarlos como habitaciones, dormitorios o pasajes a otras habitaciones.





CORRESPONDE A LA ORDENANZA Nº 007/98 J.M.

PAG.2.-

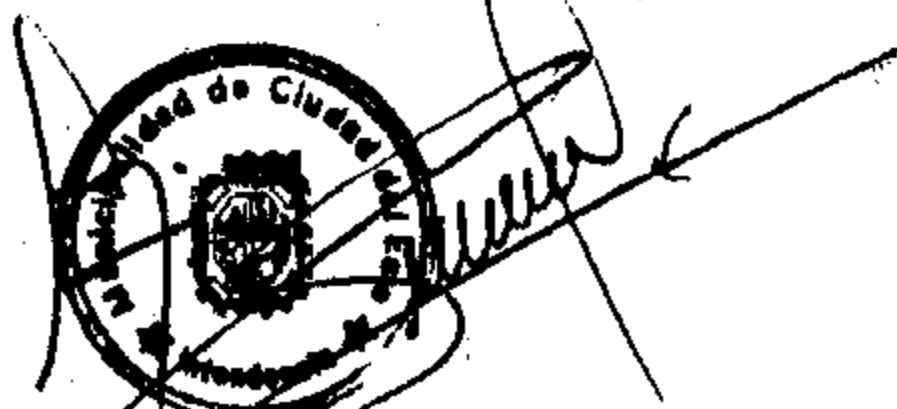
- d) Dispondrán de dispositivos adecuados para combatir e impedir la entrada de insectos y roedores, con dispositivos adecuados estando también obligados los propietarios a realizar la desinfección, desinsectación y desratización (DDD), lo que deberá realizarse semestralmente, por organismos reconocidos por la Institución Municipal, y a la pintura del local por lo menos una vez al año;
- e) No podrán tener comunicación directa con caballerizas, criaderos de animales, y otros lugares considerados insalubres.

**Art. 29.-** En los lugares donde se elaboran productos alimenticios y bebidas, como cocinas, cuadras de amasijos, etc. deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Los pisos serán impermeables y alisados;
- b) Las paredes serán azulejadas o empapeladas (papel de pared), que deberán estar cubiertas en los sitios donde se encuentran ubicadas las mesas de alimentos y cocinas, (50) cincuenta centímetros por debajo del nivel y (75) setenta y cinco centímetros por arriba, considerando como nivel la altura de la mesa o cocina;
- c) Con conexión cloacal, a través de red cloacal o pozos ciegos;
- d) Con dispositivos para evitar polvo o gases nocivos, ventilación adecuada, de una superficie total de abertura de un sexto de la superficie del suelo como mínimo;
- e) No será permitido fumar y/o escupir.

**Art. 30.-** Dispondrán de recipientes de hierro dulce u hojalatada, u otro recipiente con tapas y manijas, provistas de bolsas de polietileno para la extracción de basuras, en cantidad suficiente, de acuerdo a la importancia del establecimiento; recipientes que deben tenerse alejados de las habitaciones, cocinas, etc., debiendo estar bien tapados y limpios. En las horas de recolección deberán ser colocados en la puerta de la calle, donde no obstruyan el tránsito, y retirados tan pronto sean extraídas las basuras por los recolectores.

**Art. 40.-** El personal de los establecimientos de elaboración y expendio de productos alimenticios y bebidas, cualquiera sea su índole o categoría, incluido los propietarios que intervengan directamente en el establecimiento, están obligados a proveerse de Certificados de Salud semestral, expedidos por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, u otro centro médico habilitado, conforme a la Ley, que deberán tenerse en el establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias municipales, cuando estas la requieran. Este requisito es indispensable para la expedición de Patentes en caso de apertura o renovación.





Art. 5º.- Las personas que intervengan en la elaboración, expendio y conducción de productos alimenticios y bebidas, deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto, los propietarios de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios. Así mismo, deberán vestir uniformes lavables; los cocineros, delantales y gorros de color claro; los mozos, blusas o sacos limpios; el resto del personal de servicio, guardapolvos o delantales con gorros de color claro.

Art. 6º.- Los propietarios de estos establecimientos son responsables de todo producto destinado al consumo con defectos en la elaboración o deficiencias en el envase, y no se admitirá excusa alguna una vez comprobadas estas deficiencias.

Art. 7º.- Los productos alimenticios y bebidas deberán tenerse en soportes o estantes adecuadas; y en caso de estibas, estas serán hechas sobre tarimas o encastrados, convenientemente separados del suelo; no podrán almacenarse por motivo alguno en locales que no reúnan condiciones exigidas para este destino. El Kerosene, fluidos desinfectantes, jabones y similares, deberán mantenerse en lugares adecuados y separados de productos alimenticios.

Art. 8º.- Los establecimientos mencionados, dispondrán de sanitarios adecuados con inodoros mingitorios, separados para cada sexo, en cantidad suficiente, de acuerdo a la importancia del establecimiento. Los comedores de hoteles, restaurantes, bares, y negocios similares dispondrán además de lavatorios y toallas de papel y jabón líquido, quedando prohibido el uso de otras clases de jabones.

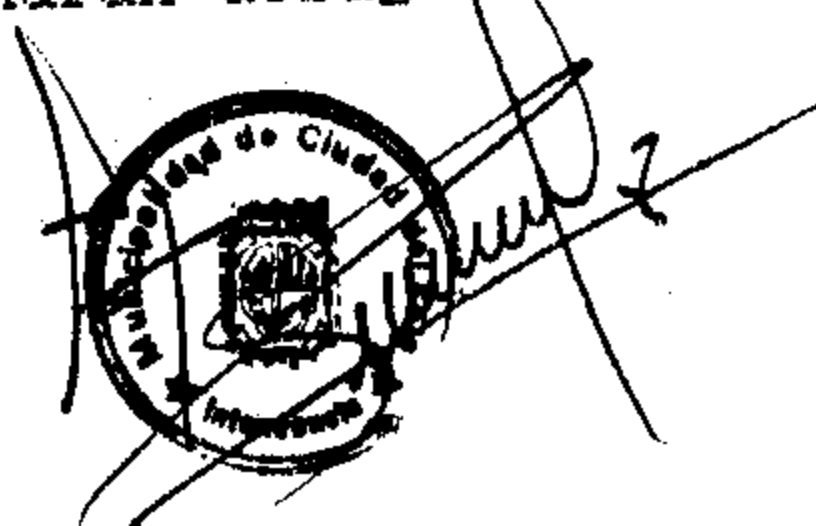
Art. 9º.- Las masas, dulces, confituras, pasteles, sandwich y productos similares, no podrán ser tocados con los dedos, si no con cucharas y/o tenacillas, mantenidas en perfecto estado de limpieza, estos deberán estar en exhibidores adecuados. Los pedazos de hielos para enfriar bebidas, serán lavados minuciosamente con agua corriente apta para el consumo, y luego serán servidas con cucharas o tenacillas bien limpias.

Art. 10º.- En ningún caso se permitirá el funcionamiento de un negocio de ramo distinto al de comestibles y bebidas en el local destinado para este efecto.

Art. 11º.- Todo negocio donde se expendan bebidas en copas, vasos, tasas, deberán tener para el lavado de los mismos recipientes especiales que reúnan las siguientes condiciones.

a) Deberán ser contruidos en aluminio, estaño, latón, níquel, loza, vidrio u otro metal o material permitido, no pudiendo usarse ningún modo tinas de madera.

b) Las llaves o grifos, que deberán llevar el agua a estos recipientes, serán de cualquier sistema aprobado por las autoridades municipales competentes. Dichos recipientes tendrán desagües a las cloacas internas.





CORRESPONDE A LA ORDENANZA Nº 007/98 J.M.

PAG.4.-

c) Al lado de cada recipiente se colocará una rejilla de metal sobre un fondo impermeable para secar vasos, copas, etc.

d) Los propietarios de estos negocios, están obligados a la limpieza prolija de los utensilios después de cada uso, manteniéndolo previamente en una solución o detergente, en recipientes adecuados y luego lavados prolijamente con chorros de agua corriente fría o caliente, con mezcla de lavandina.

Art. 12º.- Se prohíbe el empleo de sustancias tóxicas o preparados que la contengan, en los locales que se elaboran, depositan, expandan o consuman artículos comestibles y bebidas.

Art. 13º.- En los establecimientos de venta de alimentos, las personas encargadas del expendio en mostrador, no podrán percibir al mismo tiempo el importe de la venta.

Art. 14º.- Las cocinas o dependencias de elaboración y/o preparación de alimentos de hoteles, restaurantes, bodegones, pensiones, panaderías, confiterías y establecimientos similares, deberán reunir los requisitos establecidos en el Art.2º de la presente Ordenanza, y además tendrán piletas en cantidad necesarias para el lavado de los utensilios de trabajo, con el correspondiente servicio de agua corriente, y los desagües conectados con la red cloacal o con el pozo sumidero y caño de ventilación reglamentaria, estando terminantemente prohibido lavar ropas en dichas piletas. Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rigen en la materia. Las mesas utilizadas en estas dependencias deberán estar formicadas o enchapadas. Las tablas de picar deberán ser de material plástico, y no de madera. Deberán poseer extintores de incendio, en cantidad adecuada según el tamaño del establecimiento. Deberán poseer buena iluminación.

Art. 15º.- Los comedores de los hoteles, clubes, casas de huéspedes, restaurantes y establecimientos similares, deberán tener suficiente ventilación natural y capacidad adecuada. Las paredes deberán mantenerse en impecables condiciones, bien pintadas o blanqueadas. Los pisos serán de mosaico o baldosas, u otro material autorizado. Los manteles deberán mantenerse en impecable estado de limpieza, así como las servilletas, que serán de uso unipersonal.

Art.16º.- La división de Salubridad e Higiene Municipal, está autorizado a proceder a tomar muestras de alimentos y bebidas que estime necesarias para el control de su actitud para el consumo, y proceder de acuerdo a las normas legales en cantidad estrictamente necesarias para su análisis laboratorial.

Art. 17º.- Los inspectores de la División de Salubridad e Higiene Municipal, están autorizados a efectuar la inspección de las fábricas y comercios, a cualquiera de las horas dedicadas al trabajo, sin que el dueño, regente o empleado pueda oponerse a tal medida.





Art. 189.- Los géneros alimenticios, productos de tocador e higiene en general deteriorados, falsificados, adulterados, vencidos, o nocivos a la salud, estén estos depositados en lugares específicos o expuestos a la venta, serán aprehendidos por funcionarios de la División de Salubridad e Higiene, para su posterior traslado y destrucción cuyo procedimiento será labrado en acta, y los propietarios de estos establecimientos serán pasibles de sanciones o multas según la gravedad del caso, cuya ejecución será determinada por el Ejecutivo Municipal.

Art. 199.- La División de Salubridad e Higiene colaborará en el control del producto farmacéuticos, con la Décima Región Sanitaria (Vigilancia Sanitaria).

Art. 209.- En los establecimientos donde se elabore y/o expendan productos alimenticios y bebidas en general, la División de Salubridad e Higiene realizará el control de pesas y medidas las veces que considere necesario, según lo expresado en la Ley 135/91.

Art. 219.- Las hieleras, heladerías y fábricas de bebidas en general, deberán presentar un certificado de Análisis Físico-Químico y Microbiológico de las materias primas utilizadas para la elaboración de sus productos (Ej.: agua, leche, etc.), dicho análisis deberán realizarse en Entes reconocidos por la Municipalidad, hasta tanto la Institución Comunal cuente con un Laboratorio para tal efecto.

Art. 229.- Todos los vendedores ambulantes de productos alimenticios, deberán poseer la habilitación correspondiente para dicha actividad, expedida por la Municipalidad, a cuyo efecto deberán cumplir con las disposiciones exigidas en esta Ordenanza y el Código Sanitario.

Art. 239.- Quedan prohibido la elaboración y cocción de alimentos y bebidas en la vía pública, a cielo abierto, sin la estructura edilicia adecuada.

Art. 249.- La División de Salubridad e Higiene trabajará en forma conjunta con los Entes Nacionales respectivos, para el control de la comercialización de animales silvestre y peces.

DISPOSICIONES PENALES

Art. 259.- Las infracciones a las disposiciones de la presente Ordenanza serán pasible de:

- a) - **NOTIFICACION:** Estableciéndose un plazo de (5) cinco días para la adecuación a las objeciones observadas;
- b) - **MULTAS:** Consistentes en (10) diez a (20) veinte jornales mínimos legales para actividades diversas no especificadas dentro del Territorio de la República del Paraguay;

*[Handwritten signature and scribbles]*

*[Circular stamp of the Municipality of Ciudad del Este with a handwritten signature over it]*



CORRESPONDE A LA ORDENANZA Nº 007/98 J.M.

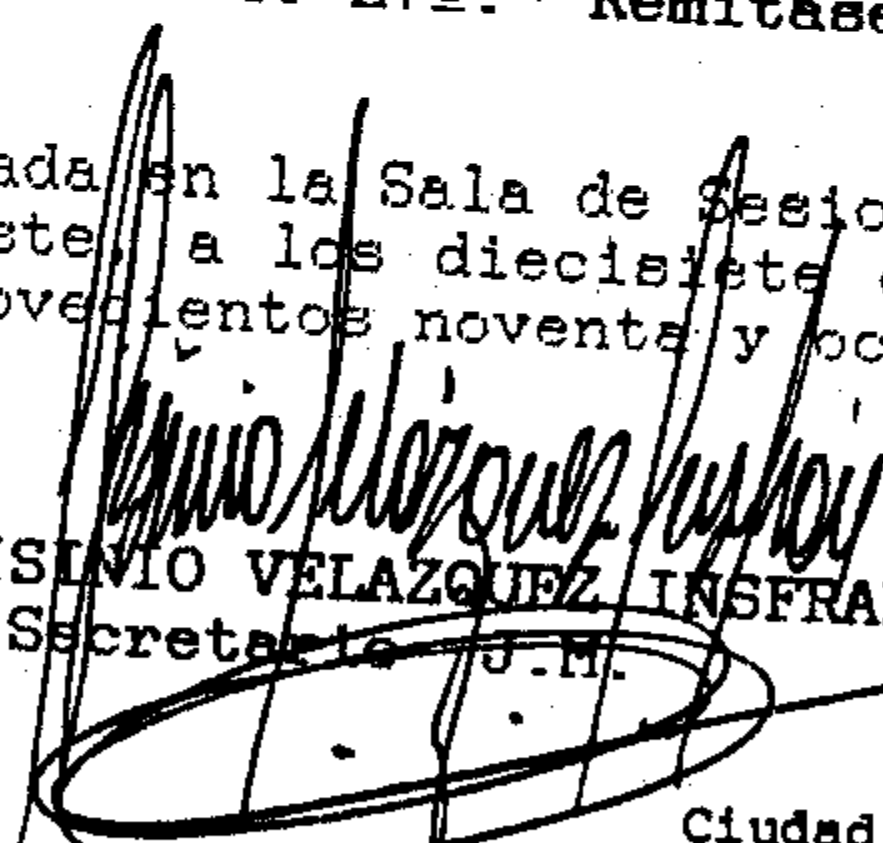
PAG. 6.-

c) - **DECOMISO:** De alimentos y bebidas, si los mismos se hallan alterados, adulterados o falsificados y elementos provatorios, labrándose un acta de lo actuado.

**Art. 26º.-** En caso de reiterarse las infracciones el Juzgado de Faltas Municipales, dispondrá la clausura por (30) treinta días consecutivos.

**Art. 27º.-** Remítase, Públíquese y cumplido archivar.

Dada en la Sala de Sesiones de la Junta Municipal de Ciudad del Este, a los diecisiete días del mes de febrero del año un mil novecientos noventa y ocho.

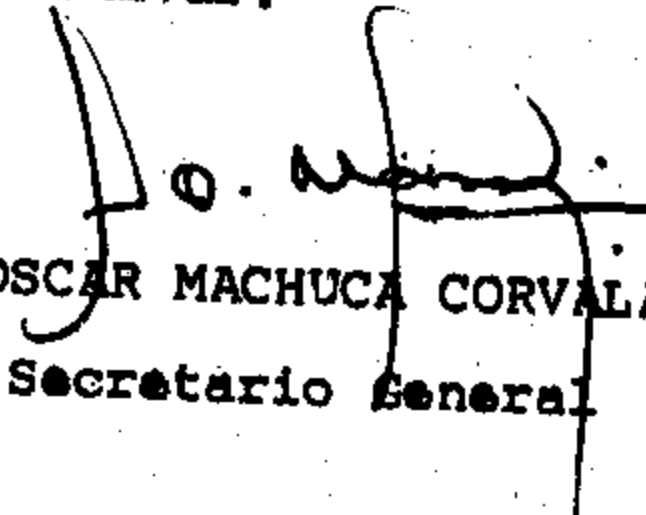
  
SISIVIO VELAZQUEZ INSFRAN  
Secretario J.M.



  
EDUARDO RAMON MORALES M.  
Presidente J.M.

Ciudad del Este, 5 de Marzo de 1.998.-

Téngase por Ordenanza, dése al Registro Municipal publíquese y cumplido archivar.-

  
OSCAR MACHUCA CORVALAN  
Secretario General



  
JUAN CARLOS BARRETO MIRANDA  
Intendente Municipal