

**DECRETO N°1215/00.-  
NEUQUEN, 01 DE JUNIO DEL 2000.-**

**VISTO:**

El Expediente Nro. 2420 – 64932/2000 del registro de la Subsecretaría de Salud, dependiente del Ministerio de Desarrollo Social, y

**CONSIDERANDO:**

Que se ha comprobado la proliferación de distintos tipos de microemprendimientos o emprendimientos familiares, mediante los cuales se ofrece al público en general un sin número de productos alimenticios de elaboración casera o artesanal;

Que por otra parte, algunos de estos productos alimenticios son ofrecidos como parte de los atractivos turísticos de la Provincia, con auspicio de los Organismos estatales;

Que por otra parte, dentro de las actividades desarrolladas por el Turismo Rural o Agroturismo, se contempla la elaboración de productos alimenticios regionales, artesanales, envasados, así como la degustación de comidas típicas a los eventuales pasajeros;

Que muchas de las personas que se dedican a elaborar este tipo de productos, desconocen los riesgos que representa una deficiente manipulación de los mismos;

Que estas actividades en las cuales se ofrecen productos alimenticios al público en general – emprendimientos, Agroturismo, exposiciones de productores, ferias y paseos artesanales, vendedores domiciliarios, etc.- deben proveer productos inocuos, a fin de evitar intoxicaciones o enfermedades transmisibles por los alimentos;

Que teniendo presente el carácter casero o artesanal de estos productos, así como la finalidad perseguida por la presente reglamentación, corresponde aclarar que los mismos **no podrán ser comercializados fuera de la Provincia del Neuquén;**

Que en virtud de ello, es necesario registrar y someter a controles sanitarios este tipo de actividades, estableciendo asimismo las normas mínimas para la elaboración y manipulación de los productos;

Por ello y en uso de sus atribuciones;

**EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DEL NEUQUEN**

**D E C R E T A :**

**Artículo 1º:** **REGLAMENTASE** en toda la Provincia del Neuquén la elaboración y comercialización de productos alimenticios, procedentes de los Microemprendimientos, emprendimientos familiares, Agroturismo y/o Turismo Rural, así como los procedentes de Establecimientos que eventualmente participan de ferias o exposiciones de productores o productos regionales y/o Provinciales.

**Artículo 2º:** Crear un Registro Bromatológico de orden Provincial a fin de llevar el control y fiscalización de los emprendimientos y/o establecimientos contemplados en el Art.1º del presente.

**Artículo 3º:** A tal efecto, los establecimientos dedicados a este rubro, deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo IV y funcionarán en un todo de acuerdo a lo estipulado en los Anexos I, II, y III, todos los integrantes del presente Decreto.

**Artículo 4º.** Los productos que surjan de esta actividad, podrán ser comercializados exclusivamente dentro de la Pcia. del Neuquén.

**Artículo 5º.** Será autoridad de aplicación del presente Decreto, la Subsecretaría de Salud de la Provincia del Neuquén, facultándola para emitir las Disposiciones reglamentarias que correspondan, pudiendo delegar estas competencias en un Organismo de su dependencia.-

**Artículo 6º.** Se invita a los Municipios a formalizar convenio con la Subsecretaría de Salud a fin de que, en el ámbito de su Jurisdicción, realicen las tareas de inscribir a los interesados y fiscalizar los sectores o locales destinados a la elaboración de los productos alimenticios, todo de conformidad con lo establecido en este Decreto, en el formulario del Anexo IV y demás reglamentaciones que se emitan para la Registración y Fiscalización de los Emprendimientos y/o Establecimientos elaboradores de alimentos aquí contemplados.-

**Artículo 7º.** Fijase el régimen de penalidades, según el Anexo III del presente Decreto.-

**Artículo 8º.** Regístrese, Comuníquese por intermedio de la Subsecretaría de Salud de la Provincia, a los distintos Municipios Provinciales.-

**Artículo 9º.** El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro de Desarrollo Social.-

**Artículo 10º.** Comuníquese, publíquese, dése al Boletín Oficial y Archívese.-

ES COPIA

FDO) SOBISCH  
LARA

## ANEXO I

### **REQUISITOS MINIMOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

#### **I) CONDICIONES GENERALES DE LOS LOCALES DE ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

1. Amplitud edilicia e ingreso independiente y no comunicado directamente con la vivienda familiar ( a reglamentar por la autoridad de aplicación).
2. Pisos de material impermeable alisado, cerámico, mosaico, baldosas u otro material aprobado por la autoridad sanitaria.
3. Paredes revestidas hasta 1,80 mts. de materiales similares a los anteriores, lavables y de colores claros.
4. Los cielorrasos serán de mampostería, cemento, yeso, u otro material aprobado por la autoridad sanitaria.-
5. Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos.-
6. La sala de elaboración contará con suficiente cantidad de mesadas y piletas para lavar las materias primas y los utensilios de trabajo (quedando prohibido lavar ropa en dichas piletas) y poseerá extractor o campana si el rubro a elaborar produce vapores o humo.
7. El establecimiento contará con: agua potable, fría y caliente, desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.
8. Las mesadas serán de material no absorbente y lavable.
9. Los locales del establecimiento deberán ser bien aireados y ventilados y debe estar garantizada la higiene.
10. Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo a las disposiciones que rijan sobre la materia.
11. Las cocinas deberán ser bien aireadas y ventiladas y debe estar garantizada la higiene.
12. La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, esta deberá ser lo más semejante a la natural.
13. Las materias primas deben almacenarse adecuadamente protegidas, en armarios o estanterías. En el caso de estibas, estas se realizarán sobre tarimas separadas de la pared y a una distancia del suelo no menor a 14 cm. Si el rubro que se elabora requiere refrigeración, se dispondrá de suficientes heladeras y/o cámaras frigoríficas. En estas últimas el acondicionamiento será tal que los alimentos se protejan de la contaminación cruzada.- No se podrá utilizar la heladera familiar como deposito de materias primas.
14. Las zonas de lavado de materias primas (zona sucia) deberán estar separadas de las zonas de elaboración (zona limpia).
15. Las materias primas utilizadas en las elaboraciones deben tener documentado el origen y procedencia.
16. Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados, con tapas.
17. Se podrá utilizar el baño de los propietarios del establecimiento, previa autorización, siempre que este reúna las siguientes condiciones:
  - a) Ventilación directa o por conducto de ventilación.
  - b) No debe accederse al mismo directamente desde la cocina o local de elaboración.-
  - c) Los pisos y paredes serán de material impermeable hasta 1,80mts.
  - d) Dispondrán de agua fría y caliente.
  - e) Dispondrán de jabón en lo posible líquido o en escamas.
  - f) Las toallas serán de color claro suministradas por aparatos, dispensadores o toallas de tela de color claro de uso individual.
18. Se deberá contar con el equipamiento mínimo para cada tipo de actividad.

## II) CONDICIONES GENERALES PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

1. Los productos deberán cumplir con la legislación vigente en materia de alimentos.
2. No se elaborarán productos denominados dietéticos, ni suplementos dietarios.
3. En caso de expendirse productos envasados, los envases serán no retornables, de primer uso, aptos para uso alimentario.-
4. Los materiales de los utensilios utilizados para elaborar y depositar los alimentos deberán ser aptos para uso alimentario.
5. No se inscribirán los productos. El elaborador indicará a la autoridad sanitaria el producto que elaborará y el detalle de las materias primas e ingredientes que utilizará.

## III) EXIGENCIAS MINIMAS PARA EL ELABORADOR MANIPULADOR:

1. El personal de la cocina deberá utilizar ropa adecuada a sus tareas (delantal o guardapolvo, gorros o cofias) mantenidos en estricto estado de limpieza.
2. En todos los establecimientos donde se preparan platos de comida, éstos una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para preparar nuevas comidas, las que deberán desecharse. Entendiéndose por sobras los restos de comidas que vuelven en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.  
Los platos de comida que es costumbre tener a medio terminar (pasta, arroz, verduras cocidas, etc.) deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinados, y en heladeras solo podrán conservarse materias primas de cocina (carne, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc.), mayonesas afines y bebidas. Los tucos sólo se podrán mantener 24 horas.
3. Las personas que distribuyan los alimentos deberán llevar vestimenta de color claro, consistente en blusa, saco, guardapolvo y gorra, en perfectas condiciones de limpieza.  
Los productos alimenticios que distribuyan, deberán estar acondicionados en recipientes de material adecuado, en perfecto estado de conservación e higiene. Aquellos alimentos que por su naturaleza así lo requieran deberán transportarse refrigerados.
4. Todo el personal que manipule alimentos deberá poseer:
  - A – Certificado o libreta sanitaria, expandido por médicos e instituciones públicas y/o privadas reconocidas por la Autoridad Sanitaria competente debiendo ser renovadas cada año.
  - B – Certificado de acreditación de haber realizado un curso en manipulación de alimentos (según y en cumplimiento a Disposición N° 655/94 de la Subsecretaría de Salud de la Provincia del Neuquén).-

## ANEXO II

### CONDICIONES PARTICULARES PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS

#### CAPITULO I

##### PRODUCTOS PERMITIDOS

- Encurtidos o pickles en vinagre
- Conservas de hortalizas de bajo riesgo epidemiológico (en base al PH de la materia prima y del producto final)
- Aceitunas curadas
- Elaboración y fraccionamiento de frutas secas y desecadas
- Elaboración de almuerzos, cenas, meriendas (cuando se trate de una actividad derivada del turismo rural).
- Repostería, pan.-
- Dulces, otras confituras de frutas y hortalizas
- Productos en almíbar, jugos concentrados y con pulpa.-
- Productos de chocolate, turrone, peladillas.
- Productos farináceos fritos (Tortas fritas, churros, etc.)
- Harinas artesanales (de piñón, ñaco, etc.)
- Cereales inflados, pochoclos, gofio de maíz, gofio de trigo o ñaco
- Otros, previa evaluación de la autoridad sanitaria.

Los locales de elaboración deben satisfacer las normas de carácter general contempladas en el **ANEXO I** del presente decreto, además de las siguientes:

1. Podrán elaborarse en:
  - a) Locales independientes de la vivienda familiar (Conf. Anexo I – 1).-
  - b) Locales pertenecientes a Entes Sociales (Clubes, Uniones Vecinales, etc.)
  - c) En las cocinas de los establecimientos registrados como: Turismo Rural.
2. Si se elabora pan tipo “casero”, la leña utilizada para la cocción debe ser nueva y no debe haber sido pintada o sufrido preparaciones químicas.
3. Cuando se trate de elaboración de Gofio deberá realizarse el tostado del cereal en sector independiente.-
4. Cuando se elaboren semiconservas se poseerán los elementos necesarios para estandarizar el proceso (balanzas, termómetro, etc.)

#### CAPITULO II

##### ELABORACION DE CHACINADOS

Para poder realizar ésta actividad se deberá contar con un local destinado a la elaboración de chacinados frescos. Las dimensiones del local estarán acorde al volumen de los productos a elaborar.-

Para la elaboración de productos salados (jamones – bondiolas) se destinará un local para salado y un local para maduración de los mismos. Para ahumados de productos, se contará con una dependencia específica para tal fin.-

A tales efectos se deberá tener presente lo siguiente:

- a) Para realizar el salado se colocará una pileta en la sala de elaboración, conectado a efluentes.

- b) Para la maduración de esos productos, se debe destinar una dependencia para tal fin, dado que requiere una temperatura y humedad determinada.-
- c) En caso de no disponerse de un local independiente para realizar el ahumado, se podrá utilizar un horno de barro, comunicado a una cámara para depositar los productos a ahumar.

El local para la elaboración deberá reunir los siguientes requisitos mínimos de infraestructura; equipamiento y servicios;

- Paredes de mampostería, revocadas y revestidas interiormente con pintura lavable de color claro.-
- Pisos: de cemento alisado y antideslizante, con declive del 2 % conectado a desagües, a través de canaleta recolectora con rejilla, con cierre sinfónico para evitar malos olores.-
- cielorrasos: debe ser una superficie lisa, sin ranuras, lavable y no inflamable.-
- Contará con pileta de agua fría y caliente, conectada a efluentes. Mesas y mesadas: de granito o acero inoxidable. **NO se permitirá madera.**-
- Dicho local contará con una heladera comercial para el depósito de materia prima (carnes, grasas, tocino) y para los productos elaborados (chacinados).-
- Sanitario: Baño instalado. Puede ser el familiar con autorización.
- Las aberturas que den al exterior tendrán tela anti-insectos.-
- Equipamiento mínimo para la actividad.-
- Instalación Eléctrica: debe estar debidamente protegida para evitar accidentes.
- Contará con agua potable fría y caliente.-
- Efluentes: Las aguas servidas serán tratadas antes de su eliminación, mediante la instalación de una cámara interceptora de grasas, con cierre hermético; la cuál deberá ser limpiada y desinfectada periódicamente. Luego pasará a cámara séptica y finalmente, por conductos cerrados, podrá desembocar en bajos o cauces naturales, o a un pozo filtrante.-

#### **De las materias primas:**

Todas las materias primas que se destinen a la elaboración de los productos, deben estar habilitadas (especies – tripas – carnes – grasas – tocino).-

Con respecto a éstas tres últimas, puede obtenerla de dos maneras:

- a) Si se cría animales en el predio (lechones – vacunos – conejos – aves) éstos deben faenarse en mataderos habilitados, ó
- b) Adquirirla en frigoríficos habilitados.-
- Se debe tener en cuenta que los animales de corral mencionados puede transmitir al ser humano muchas enfermedades, motivo por el cual es indispensable faenar estos animales en **mataderos habilitados**.

### **CAPITULO III**

#### **OBTENCION DE LECHE Y ELABORACION DE QUESOS**

Los Establecimientos Rurales, en el cuál se críen animales de ordeño, podrán obtener leche y elaborar quesos. Para realizar esta actividad deberán disponer de las siguientes dependencias:

1. Local de Ordeño, y
2. Sala de Elaboración;

**1 – Local de Ordeño:** este sector debe reunir los siguientes requisitos de infraestructura e higiénico sanitario:

A – Contará con dos paredes, (como mínimo) unidas entre sí formando un ángulo de 90°. Dichas paredes se ubicarán del lado predominante de los vientos; con revoques enteros y pintado con pintura lavable. Este local tendrá techo de zinc y/o fibrocemento, piso de cemento alisado con declive para la eliminación de líquidos, e higienización de los mismos.

B - Contará con una pileta de agua fría para colocar los tarros con la leche recogida durante el ordeño, a efectos de enfriarla.

**2 – Sala de Elaboración:** Las dimensiones de ésta sala estarán acorde al volumen de los productos a elaborar. Debe reunir los siguientes requisitos mínimos de infraestructura y servicios:

A – Paredes: de mampostería; revocadas y revestidas interiormente con cerámicos o azulejos hasta 2,5 mts. ó pintado con pintura lavable de color claro. Las uniones entre paredes, y entre paredes y pisos serán redondeadas. El cielorraso del techo de superficie lisa, sin ranuras y lavable. Piso de cemento alisado antideslizante con declive del 2° conectado a efluentes, a través de canaleta colectora protegida por rejilla y con cierre sifónico para evitar malos olores.

B – Aberturas: Protegidas con tela anti-insectos.

C – Contará con pileta de agua fría y caliente, conectada a efluentes. Mesas y Mesadas de acero inoxidable. No utilizar la madera.

D – Sanitarios: baño instalado. Puede utilizarse el familiar con autorización.

E – Instalación eléctrica: deberá estar debidamente protegida para evitar accidentes. Puede realizarse por fuera de la pared.

F – Contará con vereda perimetral.

G – Contará con agua potable, caliente y fría.

H – Equipamiento mínimo para desarrollar la actividad.

- Efluentes: Las aguas servidas, antes de su eliminación, serán tratadas mediante la instalación de una cámara interceptora de grasas con cierre hermético, la cuál será limpiada y desinfectada periódicamente. Luego los líquidos pasarán a una cámara séptica y finalmente podrá desembocar en bajos ó cauces naturales, ó a un pozo filtrante.

### **3) De la sanidad animal:**

Dicha Sanidad será responsabilidad de UN profesional Veterinario, el cuál procederá a realizar las pruebas biológicas sistemáticas para detectar brucelosis, tuberculosis y mastitis contagiosa, eliminando las unidades lecheras enfermas.

Se procederá también a la vacunación de los animales en la forma que al efecto establezca la autoridad sanitaria competente.-

### **4) De la higiene para el ordeño:**

El ordeño debe realizarse dando conformidad a las siguientes normas:

- a) El ordeñador debe lavarse prolijamente las manos antes del ordeño y no debe humedecérselas con leche.-
- b) Se debe usar un balde de ordeño, el cuál se colocará debajo del pezón lo más cerca posible para evitar el contacto de impurezas del medio ambiente.
- c) Las primeras emulsiones de la leche no deben recogerse.
- d) Se prohíbe mezclar la leche ordeñada por la mañana, con la obtenida por la tarde.

### **5) De la conservación del producto:**

Una vez obtenida la leche, se deben realizar los siguientes pasos:

- a) La leche se debe filtrar con filtros renovables, de malla fina, de lienzo ó algodón.
- b) Debe enfriarse inmediatamente después del filtrado, mediante el uso de piletas para tal fin.-
- c) Posteriormente se colocará en heladera para su conservación, hasta 24 horas máximo.-
- d) Antes de su consumo debe procederse al hervido de la misma.-

## CAPITULO IV:

### PRODUCCION Y VENTA DE HUEVOS

Para desarrollar esta actividad se deberá:

- a) Implementar el control sanitario de la crianza del ave, por parte de UN profesional médico veterinario, para garantizar la calidad sanitaria de los huevos.
- b) Las condiciones óptimas de producto requerirán para su acondicionamiento, de un sector separado del lugar de postura, que le brinde un ambiente fresco.
- c) Este último, deberá contar con un piso alisado, paredes y techos de fácil higienización y telas antinsectos en las aberturas que den al exterior.
- d) Los productores de huevos deberán aplicar las siguientes Buenas Prácticas de Manufactura (que son las que aseguran la obtención de un producto inocuo para los consumidores):
  - Asegurar que todas las aves tengan acceso al agua y alimento permanente.
  - Limpiar con frecuencia los recipientes colectores de huevos y los sistemas de bebederos.
  - Mantener el guano seco y alejado de los recipientes colectores.
  - Controlar la aparición de focos larvarios en el guano y planificar la eliminación del mismo ( Consultar siempre con el veterinario encargado de la granja).
  - Recoger los huevos por lo menos dos veces por día.
  - Separar los huevos visiblemente alterados (no apto para el consumo) y los que estén sucios o tengan la cáscara rota.
  - Proteger los huevos de la suciedad y de los rayos solares.
  - Guardar los huevos en un recinto fresco (8° a 15°) y humedad ambiente (70%-85%) después de la recolección.

## CAPITULO V

### PRODUCCION Y VENTA DE MIEL

CONDICIONES MINIMAS:

#### **1) Manejo de la Colmena:**

- Controlar periódicamente, la sanidad y estado de las colmenas.
- No utilizar medicamentos en forma preventiva, sólo utilizarlos de forma curativa.
- Realizar los tratamientos con productos aprobados para este fin y bajo supervisión de UN profesional veterinario.
- No realizar tratamientos sanitarios durante la época de cosecha.
- Renovar la tercera parte de los cuadros cada primavera.
- No desabejar con sustancias tóxicas.
- No cosechar la miel de la cámara de cría.
- No apoyar los cuadros de miel en el piso.
- Transportar las alzas melarias llenas, sobre bandejas, y cubiertas con una lona limpia.
- Evitar su contaminación con tierra.

#### **2) La miel:**

- Debe responder a ciertas características de composición contempladas en la legislación vigente en materia de alimentos.
- No debe contener sustancias peligrosas para la salud.
- Debe presentar sabor y olor propios.
- No debe ser calentada de manera que se reduzcan las enzimas naturales.

- No deberá contener mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición.
- No presentará signos de fermentación ni ser efervescente.
- La acidez de la miel no deberá ser modificada artificialmente.
- No deberá contener ningún aditivo.

### **3) De la extracción y envasado:**

- Los sectores de extracción y fraccionamiento deberán reunir las mismas condiciones establecidas para las salas de producción del Anexo II, Capítulo II) y III) del presente Decreto.-

## **CAPITULO VI**

### **PRODUCCION Y VENTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

El producto debe:

- Ser regado con “agua potable”, queda prohibido regar con aguas servidas.
- Ser sano, limpio, sin alteraciones.
- Presentar una madurez adecuada a los usos comerciales.
- No llevar parásitos.
- No tener una cantidad de residuos de pesticidas superior al nivel tolerado.
- En caso de ser lavados, hacerlo con agua potable y proceder a su escurrido.

## ANEXO III

### REGIMEN DE SANCIONES Y PENALIDADES

**Art. 1º:** Los inspectores o funcionarios debidamente facultados, tendrán la atribución de penetrar en lugares donde se ejerzan las actividades comprendidas en el presente Decreto, durante las horas destinadas a su ejercicio, y aún cuando mediare negativa del propietario o responsable, cuando haya motivo fundado, para creer que se está cometiendo una infracción a esta u otras normativas sanitarias.

**Art. 2º:** Las autoridades policiales de la jurisdicción deberán prestar concurso pertinente, a solicitud de los Inspectores, para el cumplimiento de sus funciones. La negativa injustificada del propietario o responsable lo hará pasible de la aplicación de una multa que se establecerá de conformidad con lo previsto en el Art. 4º, inc. b) del presente Régimen de Penalidades.

**Art. 3º:** Los jueces, con habilitación de día y hora, acordarán de inmediato a los funcionarios designados por la Autoridad Sanitaria la orden de allanamiento y el auxilio de la fuerza pública, si estas medidas fueren solicitadas por autoridad sanitaria competente.

**Art. 4º:** Las infracciones a las normas establecidas en el presente Decreto, serán sancionadas con las siguientes penalidades:

- a) Apercibimiento
- b) Multas graduables entre mínimo de pesos cincuenta (\$ 50,00) y un máximo de pesos cinco mil (\$ 5000,00) teniendo para ello presente los antecedentes del imputado, la gravedad de la falta y su proyección desde el punto de vista sanitario.
  - b.1** – En caso de reincidencia, atendiéndose a los mismos parámetros de graduación de la sanción podrá establecerse en hasta el décuplo del valor impuesto a la infracción anterior.-
  - b.2** – Se aplicarán las sanciones pecuniarias a las infracciones cometidas contra las normas sanitarias establecidas en la presente, sin perjuicio de la aplicación de las restantes sanciones administrativas que cupieran y de las acciones judiciales correspondientes, cuando así sea pertinente.
  - b.3** - La Norma legal emanada de la autoridad sanitaria con competencia, mediante la cual se imponga sanción pecuniaria al infractor, con más la constancia de deuda emitida por la Dirección de Recupero Financiero de la Subsecretaría de Salud (Ley 1.352 de Arancelamiento Hospitalario) constituirá título ejecutivo a los efectos de su cobro judicial.
  - b.4** - El 50 % de lo recaudado por multas y penalidades pecuniarias aquí establecidas, serán ingresadas al Fondo de Recupero Financiero (Ley 1.352) de la Subsecretaría de Salud, y, el 50% restante al presupuesto de las Municipalidades.
- c) Comiso de los efectos o mercaderías en infracción.
- d) Clausura temporal, total o parcial del establecimiento.
- e) Suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de productos en infracción.
- f) Publicación de la parte resolutive de la disposición que resuelva la sanción.

**Art. 5º:** Del Procedimiento: Confeccionada el acta de inspección por los Inspectores y notificada al elaborador, este contará con un plazo perentorio e improrrogable de cinco (5) días hábiles para efectuar su descargo y proveer las defensas a las que se crea con derecho. El descargo o las defensas interpuestas serán presentadas, dentro del plazo antes establecido, ante la autoridad bromatológica Municipal que labró el acta de infracción. Esta última, dentro de los diez (10) días de ingresado el descargo o la oposición de defensas del elaborador o cumplido el plazo de cinco (5) días, sin que el elaborador ejerza su derecho de defensa, procederá, previo adjuntar los antecedentes debidamente certificados, a remitir el expediente a la Subsecretaría de Salud a fin de su resolución por parte de la Dirección General con competencia en la materia.

**Art. 6º:** Impugnación Administrativa: Contra lo resuelto por la autoridad de aplicación, podrán interponerse los recursos, impugnaciones y reclamos pertinentes, de conformidad con lo previsto en el **Título VI de la Ley 1.284** de Procedimientos Administrativos.

**Art. 7º:** Todos los plazos aquí establecidos, son perentorios, y prorrogables solamente por razones de distancia, computándose ésta en la proporción de un día cada cien (100) Kilómetros, o fracción que lo exceda, superior a cincuenta (50) Kilómetros.

**Art. 8º:** En el Procedimiento aquí descripto será de aplicación subsidiaria la mencionada Ley Provincial Nro. 1.284.-

**DECLARACION JURADA**

**SOLICITUD DE REGISTRO BROMATOLOGICO DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.-**

1. – **Nombre y Apellido del solicitante** .....

.....Nro. De D.N.I./L.E./L.C. ....

Profesión .....Domicilio Real en .....

.....

Ciudad/Localidad, de la Provincia del Neuquén .....

**Ubicación física del establecimiento elaborador**.....

.....de la Ciudad/localidad .....

el Cual de constituye como domicilio legal, a todos los efectos, donde serán válidas todas las comunicaciones que la autoridad de aplicación y/o la Municipalidad local efectúen.

2. – Teléfono ..... Fax .....

**Otros datos:** (Relacionado a la ubicación y espacios geográficos completos).....

.....

2.1 Número estimado de personas que trabajan en el lugar: .....

.....

2.2 Horarios de elaboración: .....

3. **Actividad:** .....

3.1 Elaboración: .....

3.2 Procesamiento Parcial: .....

3.3 Fraccionamiento: .....

3.4 Faenamamiento: .....

3.5 Sin Procesamiento: .....

3.6 Volúmenes aproximados que se manejan: .....

.....

4. **Infraestructura edilicia** (sala elaboradora, depósito, sanitarios, etc.) y de línea de elaboración.

4.1 Agregar plano o croquis a escala con referencias.

4.2 **Descripción materiales de construcción:**

Pisos: .....

Paredes:.....

Aberturas:.....

Techos y cielorrasos: .....

Mesadas: .....

Piletas: .....

**MARCAR CON UNA X LO QUE CORRESPONDA**

5.- Telas mosquiteras en aberturas: SI ..... NO .....

5.1.- Cocina: ..... SI ..... NO

5.2.- Horno: ..... SI ..... NO

5.3.- Parrilla ..... SI ..... NO

5.4.- Mesadas: ..... (describir material) .....

**6- Agua Potable:**

Corriente: ..... SI ..... NO

Pozo: ..... SI ..... NO

6.1- Agua Caliente: SI ..... NO .....

**7.- Infraestructura:**

N° de Piletas: ..... con/sin agua caliente.-

N° de heladeras: .....

N° de Cámaras Frigoríficas: .....

**Iluminación:** Natural: .....

Luz eléctrica: ..... Por red: ..... Por grupo electrógeno:.....

**8.- Despensas o depósitos para materias primas**

8.1- Con estantes: SI ..... NO.....

8.2- Con estibas; tarimas separadas de la pared y a una distancia del suelo no menor a 14 cm. .... SI ..... NO

**9.- SANITARIOS:**

9.1 Baño instalado: ..... SI ..... NO

Baño Familiar ..... Baño de institución: .....

**Baño Independiente** (pertenece al local de elaboración) .....

**10.- Agregar otros detalles de infraestructura observados:**

.....  
.....-

**11.- Disposición de basuras:**

11.1.- Recipientes con tapa: ..... SI ..... NO

11.2.- Disposición final de los residuos:

Por enterramiento: ..... SI ..... NO

11.3.- Otro método utilizado: .....

11.4.- Se realiza **control de plagas:** ..... Si ..... NO

**12.- Materias Primas utilizadas:** Detalle de las materias primas e

ingredientes que utilizan: .....

.....  
.....

13.- **Producto a elaborar:** Detalle de los productos que elabora:  
.....  
.....  
.....

- 13.1. Agregar monografía del producto elaborado.-
- 13.2. Agregar muestras del producto elaborado para su análisis.-

14.- **Descripción de equipos y herramientas utilizadas para la elaboración del producto:**.....

.....  
.....  
.....  
.....

15.- Descripción del material que utiliza para envasar los productos :  
.....  
.....

16.- **Solo para Establecimientos de Turismo Rural:** Agregar constancia de iniciación de trámite de inscripción en el Registro Provincial de Establecimientos de Turismo Rural, extendido por el Organismo competente (Resolución N° 012/98 y 013/98).-

- **Declaro bajo juramento de Ley, que los datos aquí consignados son veraces.-**

Firma del Solicitante \_\_\_\_\_

Sello Municipal

Aclaración \_\_\_\_\_

- **Los datos aquí consignados fueron corroborados por el funcionario municipal actuante.-**

X \_\_\_\_\_  
Firma y sello del funcionario Municipal actuante.-

**PARA LLENADO EXCLUSIVO DE LA AUTORIDAD BROMATOLOGICA  
PROVINCIAL**

**SOLICITUD APROBADA**

HABILITADA BAJO REGISTRO Nro. ....../01.-  
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES ...../...../01.-  
VENCIMIENTO DE LA HABILITACION ...../...../.....-

Sello Provincial

---

Firma y Sello de la autoridad Sanitaria Provincial.-

**SOLICITUD RECHAZADA**

OBSERVACIONES.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....-

Sello Pcial.

---

Firma y sello de la autoridad Sanitaria Provincial.-