

## **ORDENANZA SOBRE HELADERIAS**

La presente reglamentación rige para aquellos comercios destinados exclusivamente a la venta y manipulación de helados al detalle, teniendo o no elaboración propia en el lugar.

### **Art.1º) Características del local**

Las características del local de heladerías serán las siguientes:

- Superficie: no menor de 8m<sup>2</sup> (ocho metros cuadrados) destinados exclusivamente a la venta y manipulación de helados.
- Deberán estar totalmente separados de otros locales comerciales o domésticos con paredes o mamparas de techo a piso, debiendo cumplir los siguientes requisitos:
  - a) Los pisos serán lisos, impermeables, sin deterioros y fácilmente lavables. Se prohíbe el uso de rejillas de madera u otro material para el tránsito de personas.
  - b) Paredes perfectamente lavables (pintura lavable, baldosines, etc.) Las cañerías de cualquier tipo deberán ser embutidas.
  - c) Los techos serán lisos, de mampostería perfecta y uniforme, pintada y limpia.
  - d) Para el lavado de manos y útiles, se dispondrá de grifos y pileta destinada exclusivamente para ese fin.  
El agua será potable y las aguas servidas deberán tener el destino adecuado.
  - e) Deberá contar con gabinete higiénico para uso del personal, sin comunicación directa con el local de venta.

### **Art.2º) Conservación de helados.**

- a) La conservación de helados deberá realizarse en conservadoras aptas para mantener temperaturas inferiores a menos 8°C, y serán destinadas exclusivamente para tal fin.
- b) Las conservadoras estarán ubicadas a una distancia no menor de 2 (dos) metros de las aberturas exteriores del local.

### **Art.3º) Manipulación de Helados.**

- a) Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto con agentes externos tales como: polvo, aire viciado, zonas de circulación de público y otros que a juicio del Servicio Bromatológico representen un peligro o riesgo para la salubridad.
- b) Prohíbese manipular los envases comestibles (barquillas, etc.) sin aislar los mismos de las manos del expendedor, por medio de servilletas de papel u otro medio.
- c) Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aislados de toda contaminación. Asimismo las cucharitas que serán descartables y de primer uso, estarán envueltas por unidad en forros o sobres adecuados.

### **Art.4º) Personal**

- a) Se deberá contar con personal suficiente para asegurar que la persona que despacha no maneje dinero. Se considera falta grave que la misma persona que despacha helados, maneje dinero.

- b) El personal será debidamente instruido a fin de proceder en forma idónea al fraccionamiento de los helados, de modo de asegurar una perfecta higiene en esa tarea.
- c) El personal afectado a la heladería deberá estar adecuadamente uniformado (delantal limpio, gorro o cofia). Deberá tener Carné de Salud vigente.

**Art.5º) Traslado de helados.**

El transporte de helados desde la fábrica hasta las heladerías se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin por el Servicio de Bromatología. El helado será sometido permanentemente a una temperatura inferior a menos 8°C (8º bajo cero)

**Art.6º) Procedencia de Helados.**

La procedencia del helado deberá estar debidamente especificada y visible.

**Art.7º) Penalidades.**

Las infracciones a la presente serán penalizadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto No.5957 – Capítulo 23.

**Art.8º) Comuníquese, etc.**

(APROBADA EL 13 DE MARZO DE 1992)