



La Plata, 8 de septiembre de 2004

El Concejo Deliberante, en su Sesión Ordinaria N° 21, celebrada en el día de la fecha, ha sancionado la siguiente:

ORDENANZA

9776-1

ARTICULO 1°: Establécese que todo comercio, expendedor de alimentos, ----- localizado dentro del Partido de La Plata, deberá exhibir, en la cocina y en un lugar visible para el público, un cartel con las Reglas de Oro, enunciadas por la Organización Mundial de la Salud, para la preparación Higiénica de los Alimentos, que como ANEXO I, pasa a formar parte de la presente.


ARTICULO 2°: El cartel mencionado en el Artículo precedente será ----- entregado por la Municipalidad, conjuntamente con el Certificado de Habilitación Municipal y cuya exhibición será obligatoria. Para los comercios ya habilitados se entregará la cartelería informativa y se les notificará de la presente disposición.


ARTICULO 3°: El Departamento Ejecutivo difundirá en los medios de mayor ----- repercusión local y por el término que estime corresponder, la presente normativa.

ARTICULO 4°: El gasto que demande el cumplimiento de la presente, será ----- imputado al Presupuesto de Gastos Vigente.

ARTICULO 5°: El incumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 1°, hará pasible ----- a los responsables de la sanción de una multa cuyo módulo será fijado por el área correspondiente.

ARTICULO 6°: De forma.
OD/4


HECTOR DARIO SERINO
Secretario Legislativo
Concejo Deliberante
Municipalidad de La Plata


ROBERTO D. PRANDINI
Presidente
Concejo Deliberante de La Plata

"REGLAS DE ORO"**DE LA ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD PARA LA PREPARACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS****1- Elegir alimentos tratados con fines higiénicos.**

Algunos alimentos sólo son seguros cuando están tratados (leche pasteurizada y no cruda, pollos tratados con medios físicos). Los alimentos tratados que se consumen crudos, lavarlos minuciosamente.

2- Cocinar bien los alimentos. Para evitar la contaminación, recordar que toda la masa, y no sólo algunos sectores del alimento deber ser sometidos a temperatura de cocción (+ 70 grados).

3- Consumir inmediatamente los alimentos cocinados para evitar la proliferación de gérmenes que ocurre si un alimento se enfría a temperatura ambiente.

4- Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados. Para evitar su contaminación guardarlos al calor (+ de 60 grados) o al frío (- de 10 grados). No abarrotar los refrigeradores. No guardar restos de alimentos para lactantes.

5- Recalentar bien los alimentos cocinados; al recalentar toda la masa se destruyen los microbios que hubieran proliferado en el almacenamiento.

6- Evitar el contacto de alimentos crudos y cocinados durante el almacenamiento (contacto directo) o por utensilios, trinchadoras, cuchillos (contacto indirecto.).

7- Lavarse las manos a menudo ante una interrupción, al cambiar de preparar alimentos crudos a cocidos y, en caso de presentar heridas en las manos, recubrir antes de la preparación.

8- Mantener escrupulosamente limpias to-

