



Publicación Oficializada
según Decreto 043/2009



Junta Departamental de Colonia

PANADERIAS Y PANIFICADORAS

AÑO: 1993

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE COLONIA ACUERDA Y DECRETA:

Artículo 1º. Las disposiciones del presente Decreto constituirán el régimen en materia de instalación y funcionamiento de panaderías y panificadoras, su transporte y su expendio.

Artículo 2º. A los efectos de la aplicación del presente Decreto se entiende por PANADERIA: todo establecimiento donde se elaboren productos a base de harina como pan y otros productos panificados, que tengan un local de ventas y que estén al servicio de la zona y PANIFICADORA: todo establecimiento donde se elaboren productos a base de harina, como pan y otros productos panificados y se ajuste por lo menos a una de las siguientes condiciones:

- a) Que el mayor volumen de producción se venda fuera del establecimiento;
- b) Que el establecimiento posea sucursales donde se vendan sus productos;
- c) Que el mayor volumen de producción se empaque o envase.

CAPITULO I

Disposiciones Generales

Artículo 3º. Previo a la iniciación de sus actividades, toda panadería y/o panificadora deberá obtener la habilitación correspondiente otorgada por su orden por: Oficina de Planeamiento Territorial, Departamento de Arquitectura y Departamento de Higiene y Servicios. Este último extenderá un certificado en el que conste que la misma se encuentra habilitada para la elaboración de sus productos.

Artículo 4º. Toda panadería y/o panificadora deberá disponer de los siguientes locales y no podrán tener accesos comunes con otros destinos:

LOCALES PRINCIPALES:

- 1) elaboración o cuadra.
- 2) despacho y ventas.
- 3) depósito de materias primas.
- 4) depósito de combustibles y útiles no alimentarios.

LOCALES COMPLEMENTARIOS:

- 1) servicios higiénicos.
- 2) vestuarios.

Las panificadoras deberán contar además con un local para depósito de productos elaborados y un local de descarga.

Artículo 5º. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinen a la preparación o envasado de los alimentos, de tal forma que se excluya toda posibilidad de contaminación del producto terminado.

Artículo 6º. Las zonas y compartimientos afectados al almacenamiento, elaboración o explicación de productos alimenticios, estarán separados de los destinados al depósito de materiales no comestibles.

Artículo 7º. Las distintas zonas se proyectarán de tal forma que no haya cruzamientos entre operaciones limpias y sucias, y que el proceso sea progresivo



Junta Departamental de Colonia

sin retrocesos. Las distintas zonas estarán físicamente separadas, desde el piso hasta el techo.

Artículo 8º. Prohíbese terminantemente comer, dormir y fumar en cualquiera de las dependencias de panadería y/o panificadoras.

Artículo 9º. Prohíbese terminantemente la existencia y circulación de toda clase de animales, incluso los denominados domésticos en los mismos lugares enumerados en el Artículo anterior.

Artículo 10º. En cada sección se instalará obligatoriamente un recipiente para residuos con tapa accionado a pedal o sistema similar, el que deberá mantenerse limpio.

Artículo 11º. Todos los vanos deberán contar con malla contra insectos.

CAPITULO II

Local de Elaboración o Cuadra

Artículo 12º. El local de elaboración deberá reunir las siguientes características físicas:

A) Techos: serán de hormigón armado perfectamente impermeables. Si no fueren de hormigón armado deberán tener cielorraso construido con materiales lisos, lavables e impermeables, siendo el tapajuntas de materiales similares.

B) Paredes: las paredes serán de mampostería y revestidas hasta una altura mínima de 2 m. con azulejos, baldosas de cerámicas, mármol u otro material impermeable, admitiéndose el uso de pintura lavable (tipo epoxi). El resto de las paredes serán revocadas y pintadas de claros.

C) Pisos: serán lisos, impermeables, incombustibles, resistentes al desgaste y deberán admitir el lavado.

El encuentro de paredes con pisos se resolverá con una media caña de material impermeable.

Artículo 13º. El equipamiento: se ubicará de forma que permita la fácil limpieza del local.

Artículo 14º. Queda terminantemente prohibido depositar leña y todo artículo o material en la parte superior o adyacente al horno. Este deberá cumplir con las normas mínimas de seguridad.

Artículo 15º. Será obligatoria la instalación de lavamanos para permitir el control de la higiene de los operarios.

Deberán contar con jabón y toallas descartables, secadores automáticos o similares.

Artículo 16º. Todo local de elaboración deberá reunir las siguientes condiciones:

A) Iluminación: deberá iluminarse y ventilarse naturalmente, en forma directa o indirecta del exterior, pudiendo hacerlo a través de otro local, cuando exista entre ambos una vinculación mayor o igual al 70 % del área de contacto del ancho mayor de los locales. Los baños tendrán dimensión no inferior 1/10 de área del piso respectivo, en el caso de iluminación directa; para la iluminación indirecta a través de porches o similares se exigirá que la profundidad del espacio cubierto no exceda su propia altura y el vano tenga una dimensión libre no inferior a 1/6 de la superficie del piso respectivo. Cuando se proyecte la iluminación cenital, la necesaria podrá reducirse en un 50 %.

B) Ventilación: deberá hacerse naturalmente en forma directa a través de vanos y/o ductos cuyas dimensiones no sean inferiores a 1/20 del área del piso respectivo. La ventilación cenital no se tendrá en cuenta para el cálculo de



Junta Departamental de Colonia

coeficientes de ventilación excepto la que se realice a través de elementos móviles en superficies verticales.

Artículo 17º. En los locales de elaboración sólo podrá depositarse la materia prima e ingredientes necesarios, así como los útiles que requieran las operaciones de elaboración.

CAPITULO III

Local de Despacho y Ventas

Artículo 18º. El local de despacho al público y ventas estará separado de la planta industrial y será de fácil acceso.

Artículo 19º. Deberá reunir las siguientes características físicas:

A) Superficie mínima: 6 m².

B) Lado mínimo: 2 m.

C) Altura mínima 2,60 m. Para techos inclinados se exigirá una altura media de 2,60 m. y mínimo de 2,40 m.

Artículo 20º. El pan y demás productos panificados, deberá mantenerse protegido de contaminantes mediante su colocación en estanterías vitrinas, o similares, las mismas no podrán utilizarse para contener productos diferentes (alimentarios o no), a menos que el área destinada a dichos productos sea independiente.

Artículo 21º. Las bandejas o canastos que contengan productos elaborados, se depositarán a más de 50 cm. Del suelo y convenientemente separados de las paredes.

Artículo 22º. Deberá contar con aparato electrocutor de Insectos.

CAPITULO IV

Local de Depósito de Materias Primas

Artículo 23º. Para las características constructivas: regirán las mismas condiciones que para el local de elaboración o cuadra.

Artículo 24º. La harina se depositará sobre estantes o tarimas que la separen del piso a una distancia mínima de 50 cm. El acopio se realizará hasta la altura de 1 m. como mínimo, del elemento más bajo del techo.

Artículo 25º. Las levaduras o fermentos deberán estar depositadas en refrigeradores.

Local de Depósito de Combustibles y Útiles No Alimentarios

Artículo 26º. Los locales de depósito destinados a combustibles y útiles no alimentarios deberán reunir las siguientes características físicas:

A) Altura mínima 2,20 m.

B) Muros exteriores: deberán presentar una total aislación de humedad.

C) Pisos: serán lisos, impermeables duros, lavables y con una pendiente mínima de 1,5.

D) Techos: podrá utilizarse cualquier material siempre que se asegure su Impermeabilidad.

E) Los muros deberán estar totalmente revocados. La iluminación y ventilación serán equivalente a 1/40 avo de la superficie del piso del depósito.

Artículo 27º. La leña se estibarà a 1 m. de las paredes medianeras del depósito. Estos depósitos se vincularán indirectamente con los locales principales.

Artículo 28º. Todos los útiles y mercaderías deberán estar depositadas en anaqueles, armarios o estanterías de manera ordenada y de forma de facilitar la limpieza asidua de los locales.



Junta Departamental de Colonia

Artículo 29º. Todos los roenticidas, fumigantes, insecticidas, desinfectantes y cualquier otra sustancia tóxica, se almacenará en sitios o lugares separados de los locales donde se elaboren o manipulen alimentos, debiendo tener carteles de prevención sobre los artículos que se encuentran depositados.

CAPITULO V

Servicios Higiénicos y Vestuarios

Artículo 30º. Será obligatoria la existencia de Servicios Higiénicos, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos y deberán contar con ventilación directa al exterior.

Cuando trabajen operarios de ambos sexos será obligatorio contar por lo menos con dos servicios higiénicos.

Artículo 31º. Cada baño estará compuesto por cámara y antecámara. Contará con un inodoro o taza turca, y un lavatorio. Sus dimensiones mínimas serán: superficie 2,40 m², lado: 1,20 m., altura: 2,20 y la de la antecámara: lado mínimo: 0,80 cm.

Artículo 32º. Cuando el establecimiento cuente con más de quince operarios diferenciados por sexo, deberá aumentarse en la proporción de un inodoro o taza turca cada 15 operarios. En servicios higiénicos para sexo masculino, podrá sustituirse el 50 % de los inodoros o taza turca por orinales.

Artículo 33º. Las características constructivas serán las mismas que para los locales de elaboración, contando los muros con revestimiento de azulejos blancos, hasta una altura mínima de 1,80 m.

Artículo 34º. Las duchas serán obligatorias como complemento de los servicios higiénicos teniendo como mínimo una ducha cada 10 operarios, contando con agua fría y caliente.

Artículo 35º. El compartimiento de la ducha tendrá: una superficie mínima de 0,64 m² y un lado mínimo de 0,80 m. Para el caso que se proyecten varias duchas sin compartimentar, los ejes de las mismas se colocarán cada 0,80 m. La altura mínima será de 2,20 m. siendo la mínima también para techos inclinados.

Artículo 36º. Será obligatoria la existencia de jabón y toallas descartables para el lavado de manos de los operarios después de hacer uso de los servicios higiénicos.

Artículo 37º. El vestuario será obligatorio para los operarios del local de elaboración y estará anexo a los servicios higiénicos. Cuando trabajen operarios de ambos sexos se exigirá vestuarios separados.

Artículo 38º. Las características físicas serán: superficie mínima: 3 m², lado máximo: 1,80 m. La altura mínima será 2,20 m., también lo será para techos inclinados. No será necesaria la iluminación natural y, la ventilación será la misma que para los servicios higiénicos.

Artículo 39º. Los vestuarios dispondrán de compartimientos individuales o perchas para guardar la ropa de trabajo y de calle.

DE LA VENTILACION

A) Ventilación Natural

Artículo 40º. Si la ventilación y aireación es natural a través de vanos que den al exterior, se exigirá una superficie mínima de 0,10 m. por cada equipo sanitario. Si la ventilación se hace a través de ducto se exigirá:

1º) Ducto colectivo al que ventilan más de dos servicios higiénicos: superficie mínima de 0,40 m². En caso que en el ducto existan cañerías se exigirá una



Junta Departamental de Colonia

superficie mínima de 0,60 m², área libre de 0,50 m² y lado mínimo libre de 0,60 m.

2º) Ducto individual, superficie mínima 0,40 m², lado mínimo: 0,12 m. y rejilla de superficie mínima: igual a la mínima del ducto. Los ductos tendrán que elevarse 2 m. por encima del nivel del pretil como mínimo.

B) Ventilación Mecánica

Artículo 41º. Se exigirá ventilación mecánica en los siguientes casos:

1º- Cuando la ventilación se realice por ducto horizontal y su longitud supere dos veces el lado mínimo del ducto.

2º- Cuando por conformación del ducto el servicio lo considere necesario.

CAPITULO VI

De los Operarios

Artículo 42º. El personal de elaboración deberá usar uniforme que conste de: pantalón, camisa y gorro blancos.

Para el personal de venta, la vestimenta será en colores claros a elección, debiendo estar en buen estado de conservación e higiene.

CAPITULO VII

Envasado y Reparto de Pan y Productos Panificados

Artículo 43º. En locales como almacenes, sucursales de panaderías, supermercados y afines, el pan y demás productos panificados, deberá mantenerse protegido de contaminantes mediante su colocación en vitrinas o similares, en condiciones de manipuleo higiénicas.

Artículo 44º. La comercialización de pan y demás productos panificados en zonas rurales se hará en las mismas condiciones que para almacenes, supermercados, sucursales o similares.

Artículo 45º. El reparto de los productos a los que se refiere esta Reglamentación a comercios, domicilios e instituciones, sólo podrá provenir de establecimientos habilitados y deberá realizarse en vehículos completamente cerrados y aislados de toda contaminación.

Artículo 46º. Serán autorizados por el Departamento de Higiene y Servicios los medios de transporte que a juicio de la inspección técnica guarden la debida higiene, inscribiéndose la siguiente leyenda: "Transporte de Pan - Autorización N° (Número de solicitud) IMC".

Artículo 47º. Cuando el transporte se realice en vehículos que por diversas razones no hayan sido autorizados expresamente para tal fin por el Departamento de Higiene y Servicios, deberá efectuarse en caja o cajones de madera, chapa, o similares, o en bolsas no caladas de polietileno, que a criterio de dicha repartición, guarden debidamente la higiene y ofrezcan seguridad en su cerramiento evitando la contaminación con cualquier agente externo.

Artículo 48º. Los repartidores deberán portar carné de salud vigente y vestimenta adecuada.

Artículo 49º. Queda terminantemente prohibido el expendio de pan a quien realice la cobranza, salvo que el mismo sea manipulado usando elementos apropiados que aseguren su higiene.

CAPITULO VIII



Junta Departamental de Colonia

De las sanciones

Artículo 50°. Toda transgresión a cualquiera de los artículos comprendidos en la presente Reglamentación, será sancionada de acuerdo a lo que se determina en este Capítulo teniéndose presente la gravedad de cada infracción.

Artículo 51°. Las sanciones variarán según el tipo de infracción y se penarán indistinta o concurrentemente con:

A) Apercibimiento.

B) Multa de hasta 5 U.R. por cada infracción.

C) Decomiso del producto.

D) Publicación del nombre del infractor y motivo de la sanción.

E) Clausura temporaria.

F) En casos de reincidencia se duplicarán los días de clausura anterior, pudiendo llegar a la definitiva, atendiendo a la gravedad de la transgresión.

Artículo 52°. Tratándose de infracciones previstas en el Código Penal, se remitirán los antecedentes a la Justicia, sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan.

Artículo 53°. Otórgase un plazo de 180 (ciento ochenta) días (prorrogables en casos debidamente justificables para que los establecimientos involucrados en la presente reglamentación, así como aquellas personas dedicadas a la comercialización del producto, se ajusten a las normas determinadas en la misma.

Artículo 54°. Comuníquese e insértese en el Libro de Decretos de la Junta Departamental.

Sala de Sesiones de la Junta Departamental de Colonia a los treinta días del mes de julio de mil novecientos noventa y tres.

Esc. AMÍLCAR URTAZÚ,
Presidente.

JULIO CÉSAR URÁN,
1º Vice Presidente.

NELSON OYOLA,
Pro Secretario.



Junta Departamental de Colonia

MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 3º DEL DECRETO SOBRE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

AÑO: 2004

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE COLONIA ACUERDA Y DECRETA:

Artículo 1º. MODIFÍCASE el artículo 3º de la Ordenanza que regula la instalación y funcionamiento de panaderías y panificadoras, el que quedará redactado de la siguiente manera: "*Artículo 3º: Previo a la iniciación de sus actividades, toda panadería y/o panificadora deberá obtener la habilitación correspondiente otorgada por su orden por: Oficina de Planeamiento Territorial, Departamento de Arquitectura y Departamento de Higiene y Servicios. Este último extenderá un certificado en el que conste que la misma se encuentra habilitada para la elaboración de sus productos.*

Todo comercio que venda productos panificados frescos (pan, bizcochos, etc.) elaborados por terceros, deberá exhibir copia del certificado de habilitación extendido por el Departamento de Higiene y Servicios de la Intendencia Municipal a quien elaboró estos productos".

Artículo 2º. Comuníquese e insértese en el Libro de Decretos de la Junta Departamental.

Sala de Sesiones de la Junta Departamental de Colonia a los veintitrés días del mes de abril de dos mil cuatro.

Dr. ALBERTO BADARACCO,
Presidente.

NELSON OYOLA,
Secretario General.