

Tema: Normas empresas de desinfección.
Fecha: 16/11/2011

ORDENANZA MUNICIPAL N° 2907/2011

VISTO:

Las Ordenanzas Municipales N° 1107/98 y N° 1148/99;
las facultades conferidas por la Carta Orgánica; y

CONSIDERANDO:

Que se hace necesario adecuar la normativa a los tiempos y exigencias actuales, sobre normas para toda empresa privada que desarrolle actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización, y en toda actividad relacionada con el Control de Plagas e Insectos en el ámbito del ejido municipal, excluyéndose de los alcances de las presentes disposiciones las actividades relacionadas con la Sanidad Vegetal, de competencia nacional o provincial.

POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE RÍO GRANDE SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA:

DE LAS EMPRESAS PRESTATARIAS DEL SERVICIO DE DESINFECCIONES-DESINSECTACIONES- DESRATIZACIONES

Art. 1º) ENTIÉNDASE por empresas privadas dedicadas al Servicio de Desinfecciones – Desinsectaciones - Desratizaciones (Control de Plagas y Saneamiento del Medio ambiente) a aquellas que desarrollen actividades en terrenos, edificios, locales, viviendas, vehículos públicos o privados, a solicitud de las autoridades, propietarios y/o ocupantes, en relación o no al cumplimiento de Leyes Sanitarias vigentes.

Art. 2º) Las empresas que se dediquen a este tipo de servicios, para su habilitación y funcionamiento, deberán presentar a la Dirección de Bromatología e Higiene del Municipio de Río Grande la siguiente documentación:

- a) Nombre del propietario o razón social de la empresa.
- b) Domicilio legal de la misma.
- c) Apellido y nombres del o los apoderados de la firma, si los hubiera, sus domicilios y fotocopia de documento de identidad.
- d) Copia del título del profesional y/o técnico que se desempeñe como Director Técnico o Asesor Profesional. En caso de sustitución de este, deberá ser comunicado al Órgano de Aplicación en el plazo de setenta y dos (72) horas.
- e) Libro de Novedades, el que será foliado y rubricado por la autoridad de aplicación de la presente.

Art. 3º) El Departamento Ejecutivo a través de la Dirección de Bromatología e Higiene habilitará un Registro de Actividades de Directores o Asesores Técnicos, en el que se inscribirán las empresas dedicadas a esta actividad, en el que consignará el nombre del Director Técnico o Asesor Profesional de cada empresa, el cual deberá satisfacer los siguientes requisitos: ser Médico (orientación toxicológica o higienista), Farmacéutico, Médico Veterinario, Ingeniero Agrónomo o Químico, Bioquímico, u otra profesión de carrera terciaria o técnica, y/o que haya realizado cursos complementarios con orientación relacionada, quedando esto sujeto a particular aprobación por la autoridad de aplicación. El Director o Asesor Técnico, firmará dicho Registro, debiendo revalidar la misma cada seis (6) meses, y contar con domicilio legal en la ciudad de Río Grande.

El Director técnico podrá ser responsable solo de dos empresas como máximo.

Art. 4º) Serán funciones y responsabilidades de los Directores Técnicos o Asesores Profesionales:

- a) Seleccionar los medios y métodos más adecuados para cada actividad.
- b) Instruir, adiestrar y supervisar a la empresa y personal afectado a las tareas de la misma.
- c) Controlar y asesorar sobre las medidas de higiene, seguridad y prevención para el personal.
- d) Controlar la higiene y seguridad de los locales en uso para la empresa.
- e) Redactará y firmará toda información técnica destinada a los usuarios de la empresa.
- f) Denunciar ante la Dirección de Bromatología e Higiene, toda circunstancia sospechosa o cierta de riesgo sanitario.
- g) Certificar lo asentado en el Libro de Novedades.

Art. 5º) Junto al pedido de habilitación para desarrollar actividades, las empresas acompañarán:

- a) Memoria descriptiva de la metodología empleada en cada tipo de actividad que la empresa realice y descripción de aparatos, maquinarias a utilizar.
- b) Enumeración y descripción de los productos en uso por la empresa, fórmula y origen, debiendo estar aprobados por Salud Pública de la Nación y/o Secretaria de Agricultura y Ganadería de la Nación.
- c) Grado de peligrosidad o toxicidad de los mismos.
- d) Destino final a que serán sometidos los restos o sobrantes si los hubiera.
- e) Lugar de almacenamiento y medidas de seguridad con que cuentan los sitios o lugares en que son contenidos los productos.
- f) Listado de elementos de seguridad para protección de su personal

Art. 6º) El Departamento Ejecutivo a través de la Dirección de Bromatología e Higiene, o dependencia que esta designe, supervisará cuando lo considere necesario, la labor en servicio de las empresas y la toma de muestras de los productos empleados si fuera necesario. Las empresas deberán de asentar en el libro de novedades aquellas que eventualmente se produzcan.

Art. 7º) Las empresas deberán remitir a la Dirección de Bromatología e Higiene, en carácter de declaración jurada y en forma trimestral la información detallada de sus actividades. Como complemento, cada empresa presentará modelo de constancia (o ficha) que entregue por prestación realizada.

Art. 8º) La Dirección de Bromatología e Higiene llevará un registro detallado de las empresas dedicadas a esta actividad, debiendo adecuarse a lo estipulado en la presente, aquellas que se hallen en actividad.

Art. 9º) Estas empresas ante una emergencia sanitaria grave, están obligadas a prestar la colaboración que la Municipalidad les requiera

DE LAS ACTIVIDADES OBLIGADAS A REALIZAR DESINFECCIONES –DESINSECTACIONES – DES RATIZACIONES

Art. 10º) ESTABLÉCESE la obligación de Desinfectar los locales habilitados para los destinos que se enumeran a continuación una vez por mes:

- a) Transportes públicos y privados de pasajeros (taxis, remises, transportes escolares, transporte colectivo de pasajeros, transporte de sustancias alimenticias). Locales de expendio de comidas elaboradas, tales como restaurantes, rotiserías, pizzerías, parrillas y los demás que hagan de su actividad comercial normal, o parte de ella dedicada a la venta de comidas elaboradas o semi-elaboradas.
- b) Las verdulerías fruterías, pollerías, heladerías, panaderías, pastelerías, carnicerías, fiambrerías, chocolaterías, bombonerías.
- c) Los hoteles transitorios o albergues transitorios.
- d) Los bares, whiskerías, cabarets, cafés concert u otros de actividades toleradas.
- e) Las confiterías, pubs o cafeterías.
- f) Las despensas, almacenes, minimercados, kioscos, mercados y supermercados.
- g) Las tintorerías, lavaderos de ropa y similares.
- h) Los depósitos minoristas y mayoristas que contengan alimentos envasados y/o perecederos, aplicándose la expresión Alimentos a la acepción que al respecto determina el C.A.A. Ley 18.284 vigente, u otra norma que regule dicha actividad.
- i) Los establecimientos industriales con más de 50 personas.
- j) Los locales bailables

Art. 11º) ESTABLÉCESE la obligación de Desinfectar los locales habilitados para los destinos que se enumeran a continuación una vez cada tres (3) meses:

- a) Sanatorios y clínicas
- b) Los establecimientos industriales con hasta 49 personas
- c) Los hoteles pensiones y albergues
- d) Los gimnasios privados y similares donde se desarrollen actividades físicas.
- e) Natatorios
- f) Clubes deportivos (con vestuarios)
- g) Guarderías Infantiles
- h) Farmacias
- i) Agencias de taxis y remises

Art. 12º) ESTABLÉCESE la obligación de Desinfectar los locales habilitados para los destinos que se enumeran a continuación una vez cada seis meses:

- a) Los cines y centros de esparcimiento privados cerrados
- b) Las peluquerías y salones de belleza
- c) Las agencias de turismo, de ventas de automóviles (nuevos o usados).
- d) Las inmobiliarias
- e) establecimientos que son habilitados comercialmente donde se produzca atención al público.

Art. 13º) ESTABLÉCESE la obligación de Desinfectar los locales habilitados para los destinos que se enumeran a continuación una vez por año:

- a) Los depósitos no comprendidos en el artículo 10º - inciso i)
- b) Los talleres mecánicos, de electricidad y de reparaciones afines.
- c) Las carpinterías
- d) Lavaderos de automóviles y/o actividad similar.

Art. 14º) Quedan exceptuados de efectuar la desinfección, pero que podrá ser indicada por la Autoridad de Aplicación en caso de constatar su necesidad y de así disponerlo en el documento respectivo:

- a) Las bloqueras.
- b) Los lugares de expendio de combustibles, líquidos y gaseosos.
- c) Playas abiertas industriales, dedicadas exclusivamente a la explotación comercial de gas licuado.
- d) Plazoletas abiertas de maniobras para comercialización de vehículos nuevos o usados.
- e) Playas abiertas, dedicadas exclusivamente al estacionamiento circunstancial de vehículos automotores.

Art. 15º) Asimismo la autoridad de aplicación de considerarlo necesario dispondrá que se efectúe la desinfección, desinsectar y/o desratización de aquellos lugares de acceso público que considere necesarios y que no estén contemplados en la presente.

Art. 16º) Será obligatoria la exhibición, al momento de solicitarse por la Autoridad Municipal, de la correspondiente constancia de desinfección, cuyas características sean establecidas reglamentariamente establecidas por el Departamento Ejecutivo.

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 17º) El Departamento Ejecutivo, a través de la Dirección de Bromatología e Higiene dispondrá para consulta de los interesados la nómina de empresas habilitadas a realizar servicios de Desinfecciones – Desinsectaciones y/o Desratizaciones.

Art. 18º) El Departamento Ejecutivo, a través de la Dirección de Bromatología e Higiene podrá ordenar la realización de tareas de Desinfecciones – Desinsectaciones y/o Desratizaciones en los sitios que ofrezcan un riesgo cierto a la salud pública, con cargo a los propietarios de los mismos.

Art. 19º) DEROGASE las Ordenanzas Municipales N° 228/85, N° 1107/98 y N° 1148/99.

Art. 20º) PASE AL DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL PARA SU PROMULGACION, NUMERACION Y PUBLICACIÓN. REGISTRESE. CUMPLIDO ARCHÍVESE.

APROBADA EN SESION ORDINARIA DEL DIA 16 DE NOVIEMBRE DE 2011.
Fr/OMV