



MUNICIPALIDAD DE LIBERTADOR
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
PROVINCIA DE CORRIENTES

ORDENANZA N°3/2026

VISTO:

La necesidad de establecer criterios y requisitos claros para la habilitación de establecimientos comerciales dentro del ejido Municipal de Pueblo Libertador; y

CONSIDERANDO:

Que, es facultad y deber del Municipio garantizar condiciones óptimas de seguridad, higiene y salubridad para el desarrollo de actividades comerciales.

Que, la unificación de requisitos permite una gestión administrativa más eficiente y brinda previsibilidad a los comerciantes locales.

Que, el rubro de comercialización de productos cárnicos requiere un control exhaustivo por su impacto directo en la salud pública.

POR ELLO:

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE PUEBLO LIBERTADOR
SANCIONA CON FUERZA ORDENANZA**

ARTÍCULO 1°: Establecer el marco normativo para la habilitación de establecimientos comerciales dentro del ejido municipal, garantizando condiciones de seguridad, higiene, salubridad y orden público.

ARTÍCULO 2°: Obligatoriedad. Todo establecimiento comercial deberá contar con la correspondiente habilitación municipal previa al inicio de sus actividades.

ARTÍCULO 3°: Requisitos Generales. Para obtener la habilitación, el interesado deberá presentar:

Solicitud de habilitación comercial debidamente completada.

DNI del titular o Contrato Social/Estatuto en caso de personas jurídicas.

Constancia de domicilio del establecimiento emitida por autoridad policial.



Comprobante de pago de las tasas municipales correspondientes (habilitación de locales, impuestos inmobiliarios)

ARTÍCULO 4°: Condiciones de Funcionamiento. Los establecimientos dedicados a la venta de carnes deberán cumplir estrictamente con los estándares de higiene, conservación de cadena de frío, gestión de residuos y normativa bromatológica vigente.

ARTÍCULO 5°: Procedencia de la Mercadería. Queda terminantemente prohibida la comercialización de productos cárnicos que no provengan de establecimientos faenadores debidamente habilitados por autoridad competente (SENASA, plantas de faena habilitadas por la dirección de sanidad animal dependiente del Ministerio de Producción de la Provincia de Corrientes y agente sanitario designado por la dirección de bromatología) El titular deberá exhibir la documentación de origen ante cada requerimiento municipal.

ARTÍCULO 6°: Responsabilidad. El titular del establecimiento será el único responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias, quedando sujeto a las inspecciones y sanciones que la autoridad de aplicación determine.

ARTÍCULO 7°: Apruébese el ANEXO 1A Y 1B, el cual forma parte integrante de la presente Ordenanza, donde se detallan los requisitos específicos de infraestructura, equipamiento y sanidad para el rubro Carnicería.

ARTÍCULO 8°: Gírese copia de la presente al D.E.M, Dirección de comercio, Dirección de Bromatología, secretaria contable.

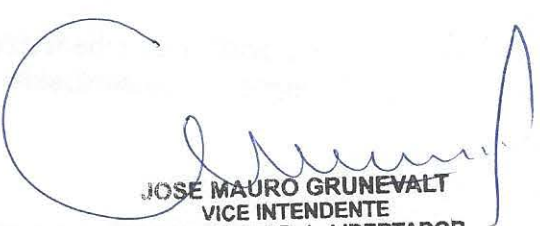
ARTÍCULO 9°: publíquese, archívese.


ARTÍCULO 10°: de forma.

Pueblo Libertador Corrientes 25 de Marzo de 2026


SILVIA J. HERRERA
SECRETARIA
H.C.D. LIBERTADOR Ctes.




JOSE MAURO GRUNEVALT
VICE INTENDENTE
MUNICIPALIDAD de LIBERTADOR
Provincia de Corrientes


MIÑO NORBERTO RUBEN
SECRETARIO GENERAL
MUNICIPALIDAD LIBERTADOR
PCIA DE CORRIENTES
RECIBIDO


EDMUNDO LUCAS
DIRECTOR de COMERCIO
MUNICIPALIDAD LIBERTADOR
RECIBIDO


NANDO ARIEL SCHWEIZER
SECRETARIO de GOBIERNO
MUNICIPALIDAD de LIBERTADOR
PROVINCIA de CORRIENTES

ANEXO 1 A): REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL RUBRO CARNICERÍAS URBANAS.

1.) Infraestructura del Local

Paredes: Revestidas con azulejos o material impermeable liso, sólido y de fácil limpieza (revoque alisado) hasta la altura reglamentaria.

Pisos: Material cerámico de alto tránsito o azulejados, con declive adecuado hacia los desagües para facilitar el lavado.

Mobiliario: Mesas de trabajo y despacho de acero inoxidable, mármol o revestimiento cerámico/azulejado (materiales no porosos).

Las puertas deberán estar cubiertas con tela metálica o cortinas de PVC.

Servicios: Disponibilidad obligatoria de agua apto para consumo (frío y caliente) dentro del local, mediante termo tanque o sistema similar.

El sistema eléctrico deberá estar en óptimas condiciones.

2.) Equipamiento y Herramental

Sistemas de Frío: Cámaras frigoríficas, heladeras exhibidoras y/o freezers en perfecto estado de funcionamiento para asegurar la cadena de frío.

Maquinaria: Picadora de carne, balanza reglamentaria, sierra eléctrica (si corresponde).

Utensilios: Cuchillos, chairas, serruchos de mano y gancheras de material inoxidable. Las tablas de corte deben ser de polietileno o madera maciza.

3.) Contar con matafuego.

4.) Control Sanitario y Documental

Libreta Sanitaria: Emitido por el área de Bromatología local tras la inspección del local y mercadería.

Registro de Faena: El comerciante debe llevar un registro mediante archivo de remito de la procedencia de la carne, detallando el establecimiento de origen (Matadero/Frigorífico habilitado).


5.) Higiene y Seguridad Ambiental

Gestión de Residuos: Disposición de recipientes con tapa para desperdicios. El local debe contar con un sistema de disposición de residuos cárnicos (pozo de líquidos).

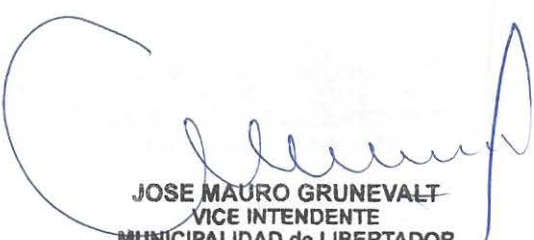
Limpieza: El herramental y las superficies deben higienizarse de forma constante durante la jornada laboral.

6. Cumplimiento de requisitos.

Se dará un plazo para el cumplimiento de dichos requisitos a criterio de la autoridad competente.


SILVIA I. HERRERA
SECRETARIA
H.C.D. LIBERTADOR Ctes.




JOSE MAURO GRUNEVALT
VICE INTENDENTE
MUNICIPALIDAD de LIBERTADOR
Provincia de Corrientes

Anexo 1B): Requisitos Técnicos y Sanitarios para Carnicerías Rurales

Se entiende como carnicería rural, a todo establecimiento fijo o anexo a vivienda familiar, destinado a la venta minorista de carnes bovina, que se encuentren ubicadas en zona rural, dependiente a la jurisdicción de Pueblo Libertador.

El presente documento establece las condiciones mínimas de infraestructura y equipamiento para el funcionamiento de bocas de expendio de carnes en zonas rurales, priorizando la higiene y la salud pública.

1. Infraestructura del Local

Para facilitar las tareas de higienización y evitar la acumulación de residuos biológicos, el local deberá cumplir con:

Paredes: Podrán ser de mampostería de ladrillo, siempre que se encuentren íntegramente recubiertas con pintura blanca plastificada de alta resistencia. Este acabado debe ser liso, impermeable y permitir el lavado frecuente con agua y desinfectantes.

Pisos: Deberán poseer un acabado plastificado de color blanco o revestimiento cerámico de colores claros de alto tránsito, conformando una superficie lavable, antideslizante y con una pendiente adecuada hacia los desagües para evitar el

Cielorrasos: Deberán ser de materiales que no cedan sustancias ni partículas, estancamiento de líquidos.

De color claro y de fácil limpieza.

Colgadero: lugar donde se realizara la faena post-mortem del animal, deberá contar con pisos de cemento con conexión a pozos de líquidos residuales y conexión de agua de consumo segura.

Sistema eléctrico en óptimas condiciones.

Las puertas deberán estar cubiertas con tela metálica o cortinas de PVC.

2. Mobiliario y Herramientas de Trabajo

El equipamiento debe estar diseñado para minimizar la contaminación cruzada:

Mesas de Desposte y Trabajo: Se permite el uso de mesas de madera de superficie dura y compacta, mesas de acero inoxidable o azulejadas las cuales deberán mantenerse en perfecto estado de conservación (sin grietas o astillamientos).

Herramientas Manuales: Los serruchos y cuchillos deberán ser de materiales aptos para el contacto con alimentos (preferentemente acero inoxidable) y poseer mangos de fácil lavado.

3. Protocolo de Higiene y Limpieza


SILVIA I. HERRERA
SECRETARIA
H.C.D. LIBERTADOR Ctes.




JOSE MAURO GRUNEVALT
VICE INTENDENTE
MUNICIPALIDAD de LIBERTADOR
Provincia de Corrientes