

Intendencia Municipal de Maldonado

R. 337/2007
Maldonado, 25 ENE 2007

Expte.8017/2005 MA/TL/ti

VISTO: La necesidad de crear un reglamento para la venta de pescado artesanal.

RESULTANDO: Que los predios destinados a la venta de pescado artesanal son propiedad del Estado Nacional o cedidas por la Intendencia Municipal de Maldonado a los pescadores del departamento y éstos deben cumplir con todas las normas bromatológicas, reglamentos y Ordenanzas de salubridad e higiene vigentes.

CONSIDERANDO: Que es de interés de éste Municipio crear equidad en las condiciones de trabajo de las personas que ejercen dicha profesión y también ofrecer protección a los consumidores.

ATENTO: A lo precedentemente expuesto.

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MALDONADO

RESUELVE:

1º) Autorízase el siguiente Reglamento:

REGLAMENTO DE VENTA DE LO PRODUCIDO POR LA PESCA ARTESANAL.

ARTICULO 1:

Los pescadores artesanales (pescadores, mejilloneros y similar actividad) que comercialicen su producido en predios propiedad del Estado Nacional o en las instalaciones cedidas a sus efectos por la Intendencia Municipal de Maldonado, deberán cumplir con las normas expresadas en el presente reglamento y con todas las normas bromatológicas, de higiene y salubridad vigentes. (decretos 3721 y decreto 3732).

ARTICULO 2:

a) Tendrán derecho al uso de las instalaciones municipales aquellos pescadores que acrediten su condición de tales, sean propietarios o arrendatarios de barcas de pesca radicadas en el departamento, familiares o integrantes de la tripulación.

b) La Div. de Higiene llevará a tal fin un registro de las personas que realicen la actividad en la que constarán datos filiatorios, domicilio y cursos de manipulación de alimentos realizados,

Intendencia Municipal de Maldonado

entregándose a tales efectos, un carné con validez anual cuyo costo será igual al valor de un completo administrativo.

ARTICULO 3: Ningún propietario de barcas de pesca podrá usufructuar de más de un puesto de venta independientemente del número de barcas que posea.

ARTICULO 4: El pescado o los mariscos a la venta serán exclusivamente los procedentes de la pesca del día efectuadas por las barcas, prohibiéndose la exhibición y venta de pescados u otros productos del mar que no sean procedentes de dicha actividad.

ARTICULO 5: Los pescadores o personas afectadas a la preparación (fileteado, escamado, eviscerado) y venta de pescado, deberán estar correctamente uniformados, poseer carné de manipulación de alimentos y de salud al día.

ARTICULO 6: Todos los desperdicios que origina la faena tendrán que ser almacenados en recipientes plásticos con tapas a los efectos de ser depositados y vaciados por los medios correspondientes de recolección de residuos domiciliarios o aquel sistema que a tal fin se disponga. Se deberá prever la instalación de agua corriente, servicio que es imprescindible para el otorgamiento de la autorización.

ARTICULO 7: El pescado o mariscos exhibidos deberán mantenerse en su totalidad a una temperatura máxima de 5 grados mediante el uso de hielo suficiente o equipos de frío adecuados. No se permitirá la exhibición de pescado colgado como muestra, pudiéndose exhibir aquellos mariscos que por su condición no produzcan problemas posteriores para su consumo (ej.: mejillones en agua)

ARTICULO 8: Las infracciones al presente reglamento se penalizarán entre UR 5 y UR 50 dependiendo de la gravedad de las mismas, sin desmedro de las sanciones previstas en el artículo 31.1.1 de la Ordenanza Bromatológica Nacional, decreto 3721., pudiendo llegarse a la revocación de permiso concedido para el uso de las instalaciones municipales.

ARTICULO 9: No se permitirá el uso de los quioscos para pernoctar o habitar de cualquier forma que no sea la preparación y venta local de la pesca artesanal del día, debiendo mantener la higiene y brindar a los mismos el cuidado necesario para minimizar su deterioro. Los kioscos no podrán usarse a modo de depósito de los implementos de pesca.

ARTICULO 10: Para tener acceso a los amarraderos de la playa y a sus instalaciones será obligatorio y excluyente poseer los permisos de pesca concedidos por DINARA y autorización de la Prefectura Naval vigentes.

Intendencia Municipal de Maldonado

21

- 2°) Encomiéndase a la División de Higiene, el control por parte del Cuerpo Inspectivo, del cumplimiento del Reglamento antes referido y la creación de un registro de las personas que realicen esta actividad, donde se incluirán los datos filiatorios, domicilio y cursos de manipulación de alimentos realizados, entregándose a tales efectos un carné con validez anual cuyo costo será igual al valor de un completo administrativo.
- 3°) Insértese, notifíquese, comuníquese a la Dirección General de Higiene y Protección Ambiental y a la División de Comunicaciones a efectos de incluir el presente Reglamento en la página web del Municipio.



Dr. ENRIQUE PEREZ MORAD
Secretario General



OSCAR DE LOS SANTOS
Intendente Municipal