

**TEMA: OBLIGATORIEDAD DE CONTAR CON CERTIFICACIÓN DE  
POTABILIDAD DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO, EN  
ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES,  
INDUSTRIALES O DE SERVICIOS**

ORDENANZA N° 9856/1987

**Artículo 1°:** Todo establecimiento comercial, industrial y/o de servicio en el cual trabajan en relación de dependencia uno o más empleados y/u obreros y no se encuentran incluidos en los Anexos Nros. I, II y III que forman parte integrante de la presente Ordenanza, deberá presentar para su habilitación, solicitud de anexos, transferencia o actualización, certificación que acredite que el abasto de agua es apto para el consumo humano como bebida y, posteriormente, deberá exhibir en caso de ser requeridos, certificaciones similares con una periodicidad máxima de un (1) año.

**Artículo 2°:** Los establecimientos que se incluyen en los Anexos Nros. I, II y III deberán presentar para su habilitación, solicitud de anexo transferencias o actualizaciones, certificación que acredite que el abasto de agua es apto para el consumo humano como bebida y/o para elaboración, conservación y/o preparación de alimentos.

**Artículo 3°:** Los establecimientos a que se hace referencia en el artículo anterior deberá contar con certificaciones similares con la siguiente periodicidad, como máximo: cada tres meses los del Anexo Nro. I, cada seis meses los del Anexo Nro. II y cada doce meses los del Anexo Nro. III.

**Artículo 4°:** En todos los abastos de agua de núcleos habitacionales de todo tipo, previo a sus utilización el responsable del mismo deberá presentar certificación de que el agua es apta para el consumo humano como bebida y, posteriormente, deberá contar con certificaciones similares con una periodicidad máxima de seis meses.

**Artículo 5°:** Se excluyen de lo establecido en la presente Ordenanza aquellos núcleos habitacionales y establecimientos donde la provisión de agua es efectuada por Obras Sanitarias de la Nación, sin tanques intermedios.

**Artículo 6°:** La autoridad sanitaria municipal en razón del ejercicio del poder de policía que le compete y a efectos de proveer lo conducente en cuanto a seguridad y salubridad públicas, podrá requerir controles de calidad de agua de consumo humano en establecimientos no incluidos y/o con una periodicidad menor a lo dispuesto en la presente, en todas aquellas situaciones que se lo considere necesario por razones sanitarias.

**Artículo 7°:** Facúltase al Departamento Ejecutivo para establecer mediante la reglamentación respectiva, las determinaciones químicas y bacteriológicas que correspondan, según tipo de establecimiento o la utilización del agua.

**Artículo 8°:** El interesado deberá abonar en el momento de presentar la solicitud, el importe de la tasa que establezca la Ordenanza Impositiva correspondiente.

**Artículo 9°:** Exceptúase del cumplimiento de lo establecido en el artículo 8°, cuando existan razones de orden sanitario, epidemiológico y/o social que impliquen riesgos para la salud, debiendo mediar para ello expreso consentimiento de la autoridad sanitaria.

**Artículo 10°:** En el momento de la recepción de la solicitud se establecerá fecha y horario para realizar la inspección de toma de muestra y en el caso que ésta no pudiere realizarse por motivos de responsabilidad del solicitante se podrá fijar una nueva fecha y hora de inspección, previo pago del importe equivalente al treinta por ciento de la tasa establecida.

**Artículo 11°:** El contralor establecido en la presente Ordenanza estará a cargo de los inspectores que correspondan a cada área.

**Artículo 12°:** Modifícase el texto del artículo 1° de la Ordenanza N° 3074/58, agregando al final del mismo las palabras: "... conexión directa, sin tanque de reserva".

**Artículo 13°:** Modifícase el artículo 1° de la Ordenanza N° 3430/59, agregando al final del mismo las palabras: "... quedando exceptuados los edificios provistos por Obras Sanitarias de la Nación en forma directa, sin tanque intermedio de reserva".

**Artículo 14°:** Las certificaciones de aptitud para el consumo humano de los abastos de agua serán expedidos por el Departamento de Laboratorio Zonal dependiente de la Dirección de Medicina Preventiva y Ambiental.

**Artículo 15°:** Incorpórase como artículo 16° bis de la Ordenanza N° 7324 "Régimen de Penalidades", el siguiente:

"El incumplimiento de la obligación de reiterar análisis de agua con antelación suficiente será penado:

- a) En los establecimientos comerciales e industriales de rubros no alimentarios, con multa de 25 a 150 módulos.
- b) En establecimientos comerciales o industriales de rubros alimentarios, con multa de 50 a 300 módulos."

En todos los casos en que la falta de reiteración en término del análisis de agua o que su resultado "no apto para consumo humano" haga presumir peligro para la salud de las personas o posibilidad de contaminación alimentaria, la sentencia contendrá medidas precautorias que podrán alcanzar desde el precintado de bocas de abastecimiento de agua hasta la clausura total de los establecimientos en infracción y/o destrucción de mercaderías.

**Artículo 16°:** Derógase toda otra disposición que se oponga a la presente.

**Artículo 17°:** Comuníquese al Departamento Ejecutivo.

## **ANEXO I**

### **ESTABLECIMIENTOS QUE DEBEN CONTAR CON CERTIFICACIÓN CADA 3 MESES**

- 1 - Guardería privadas y Oficiales.
- 2 - Hoteles y Pensiones de todo tipo.
- 3 - Clínicas con y sin internación.
- 4 - Clínicas médicas y/u odontológicas con y sin internación.
- 5 - Centros médicos y/u odontológicos.
- 6 - Sanatorios.
- 7 - Salas de Primeros Auxilios.
- 8 - Dispensarios Médicos o similares.
- 9 - Hospitales Públicos y Privados.
- 10 - Unidades Sanitarias.
- 11 - Jardines de Infantes Privados y Oficiales.
- 12 - Escuelas Primarias Privadas y Oficiales.
- 13 - Escuelas de Enseñanza Secundaria Oficiales y Privadas.
- 14 - Todo tipo de establecimiento de enseñanza oficial o privada al que concurra población menor de 18 años.
- 15 - Mataderos.
- 16 - Fábrica de Salazones.
- 17 - Fábrica de Chacinados.
- 18 - Fábrica de Conservas.
- 19 - Fábrica de Hielo.
- 20 - Fábrica y/o envasadoras de gaseosas y agua minerales.
- 21 - Elaboración de Helados.
- 22 - Fábrica de Soda.
- 23 - Cámara Frigorífica.

## **ANEXO II**

### **ESTABLECIMIENTOS QUE DEBEN CONTAR CON CERTIFICACIÓN CADA 6 MESES**

- 1 - Gimnasio.
- 2 - Baño Sauna y otro.
- 3 - Masajes, Yoga.
- 4 - Cosmetología.
- 5 - Manicuría.
- 6 - Peluquería para Damas.
- 7 - Peluquería para Caballeros.
- 8 - Escuelas de Peluquería.
- 9 - Gimnasio modeladora y/o musical.
- 10 - Escuela de Danzas.
- 11 - Instituto de Belleza.
- 12 - Bowling.
- 13 - Billares.
- 14 - Confitería Bailable.
- 15 - Night-Club.
- 16 - Boites.
- 17 - Club Social y Deportivos.
- 18 - Club de Campo.
- 19 - Pileta de Natación.
- 20 - Universidades Oficiales y Privadas.
- 21 - Todo establecimiento de enseñanza oficial y/o privado al cual concurren alumnos mayores de 18 años.
- 22 - Dependencias Públicas del Estado de todo tipo.
- 23 - Bibliotecas Públicas Oficiales y Privadas.
- 24 - Velatorios.
- 25 - Lugares cerrados públicos oficiales y privados.
- 26 - Bar.
- 27 - Buffet.
- 28 - Café.
- 29 - Confitería elaboración.
- 30 - Depostaderos.
- 31 - Elaboración de productos para copetín.
- 32 - Elaboración de productos dietéticos.
- 33 - Elaboración de bombones.
- 34 - Fábrica de gelatinas.

- 35 - Fábrica de levaduras.
- 36 - Pescadería.
- 37 - Panadería.
- 38 - Pizzería.
- 39 - Quinchos.
- 40 - Restaurant.
- 41 - Parrilla.
- 42 - Rotisería.
- 43 - Panificadora.
- 44 - Pastelería.
- 45 - Minutas.
- 46 - Venta de helados.
- 47 - Elaboración de masas.
- 48 - Fábrica de churros.
- 49 - Fábrica de empanadas.
- 50 - Fábrica de galletitas.
- 51 - Fábrica de golosinas.
- 52 - Fábrica de pastas frescas.
- 53 - Fábrica de pastas secas.
- 54 - Fábrica de sandwiches.
- 55 - Fábrica de pizzas y pre-pizzas.
- 56 - Preparación y venta de infusiones de venta ambulante.
- 57 - Fraccionamiento de legumbres y especias.
- 58 - Fábrica de dulces.
- 59 - Spiedo.
- 60 - Mercado.
- 61 - Supermercado.
- 62 - Autoservicio alimentario.
- 63 - Venta de huevos.
- 64 - Carnicería.
- 65 - Elaboración de caramelos.
- 66 - Verdulería.
- 67 - Frutería.
- 68 - Infrarrojo.
- 69 - Veterinaria.
- 70 - Pajarerías.
- 71 - Semillería.
- 72 - Forrajería.
- 73 - Vivero.
- 74 - Florería.

### **ANEXO III**

#### **ESTABLECIMIENTOS QUE DEBEN CONTAR CON CERTIFICACIÓN CADA 12 MESES**

- 1 - Depósito de venta al por mayor de azúcar.
- 2 - Depósito de venta al por mayor de bebidas sin alcohol.
- 3 - Depósito de venta al por mayor de bebidas con alcohol.
- 4 - Depósito de venta al por mayor de fiambres.
- 5 - Depósito de venta al por mayor de harinas.
- 6 - Depósito de venta al por mayor de comestibles envasados.
- 7 - Depósito de venta al por mayor de productos lácteos.
- 8 - Depósito de venta al por mayor de quesos.
- 9 - Depósito de venta al por mayor de huevos.
- 10 - Depósito de pan y afines.
- 11 - Fiambrería.
- 12 - Venta de leche envasada.
- 13 - Venta de pollos muertos pelados y eviscerados.
- 14 - Venta de productos de confitería.
- 15 - Venta de productos lácteos.
- 16 - Venta de quesos.
- 17 - Venta de galletitas.
- 18 - Venta de hielos envasados.
- 19 - Venta de pastas secas.
- 20 - Venta de fraccionamiento de azúcar.
- 21 - Fraccionamiento de harina.
- 22 - Fraccionamiento de aceite.
- 23 - Tostadero de café.
- 24 - Venta de productos panificados.
- 25 - Fraccionamiento de aceitunas y/o encurtidos.
- 26 - Graserías.