



PROYECTO DE LEY

MODIFICACIÓN DE LA ORDENANZA N 34421 CÓDIGO DE EDIFICACIÓN DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Artículo 1°.- Se sustituye el artículo 3.3.1.6.5 del Anexo A de la Ordenanza N 34421, Código de Edificación de la Ciudad de Buenos Aires, (Texto Ordenado por Ley N° 6588) por el siguiente:

“3.3.1.6.5 Locales para Cocinar.

Los locales destinados a cocina o espacio para cocinar, ubicados dentro de cualquier uso, ya sea principal, complementario o accesorio, deben cumplir con los siguientes requisitos, siempre que no se especifique lo contrario en el uso particular:

a) Características Generales:

Ancho mínimo de circulación: noventa centímetros (0,90 m).

Cuando en una cocina o espacio para cocinar trabajen personas, se debe cumplir con el coeficiente de ocupación establecido en el Capítulo 3.4 “Medios de Salida y Accesibilidad”, del presente Código.

Las cocinas y los espacios para cocinar deben contar con al menos una pileta de lavar y una superficie de apoyo de sesenta centímetros (0,60 m) de profundidad mínima.

b) Cocinas:

Superficie mínima: tres metros cuadrados (3,00 m²).

Lado mínimo: un metro con cincuenta centímetros (1,50 m).

Iluminación y ventilación:

Cuando trabajen personas, se considera local de Tercera Clase, pudiendo iluminar de manera artificial siempre que se asegure un correcto nivel de luminancia sobre el plano de trabajo.

Debe contar sobre el artefacto “cocina” con una campana o pantalla deflectora orientada hacia la entrada de un conducto conectado al exterior, para la evacuación de humo, vapor, gases y olores. **Este requisito podrá ser exceptuado por la Autoridad de Aplicación.**

El Organismo Competente puede autorizar el reemplazo de la campana por un sistema de ventilación equivalente según las soluciones que se indiquen en los Reglamentos Técnicos.

Si no trabajan personas, una cocina se considera de Segunda Clase, debiendo iluminar y ventilar como mínimo a patio vertical.

c) Espacio para cocinar: Lado mínimo: un metro con cincuenta centímetros (1,50 m).

Un espacio para cocinar debe cumplir lo establecido en 3.3.2.10 “Ventilación Natural por Conducto” aunque el local de primera o tercera clase al cual esté integrado tenga vano de ventilación al exterior.

Un espacio para cocinar se considera integrado a un local de primera o tercera clase siempre que al menos la mitad de su longitud se encuentre integrada a dicho local, caso contrario se lo considera como “cocina” debiendo cumplir los requisitos establecidos al efecto.

El lado mínimo del local de primera o tercera clase al cual esté integrado el espacio para cocinar debe verificarse sin contar la superficie de apoyo del espacio para cocinar.”

Artículo 2°.- Comuníquese, etc.



FUNDAMENTOS

Señora Presidente:

Debemos prever la excepción de la campana de ventilación de una cocina cuando los productos que se venden son solamente calentados y no cocidos en el lugar o en cocinas de poco uso de fuego.

En primer lugar, es importante comprender la diferencia entre calentar y cocinar en términos de generación de humo, grasa y vapores. Mientras que la cocción implica la manipulación de ingredientes crudos y la producción de una variedad de subproductos, como humos de aceite y vapor de agua, el proceso de calentamiento generalmente implica simplemente elevar la temperatura de los alimentos previamente preparados o pre cocidos. Esta distinción es fundamental porque los productos calentados tienden a generar menos contaminantes ambientales que aquellos que son cocinados desde cero.

En segundo lugar, la ventilación es necesaria principalmente para eliminar los contaminantes del aire que pueden ser perjudiciales para la salud de los trabajadores y los clientes, así como para prevenir la acumulación de calor y humedad en el área de trabajo. Cuando se trata de calentar alimentos en una cocina, la cantidad y la naturaleza de los contaminantes generados son considerablemente menores en comparación con una cocina tradicional. Esto se debe a que los alimentos ya han sido procesados o cocidos previamente en una instalación adecuadamente ventilada, reduciendo así la cantidad de humo y grasa que se produce durante el proceso de calentamiento. Idéntico criterio aplica a lugares con muy bajo uso de fuego.

En tercer lugar, la excepción de la necesidad de una campana de ventilación puede promover la eficiencia operativa y reducir los costos para los pequeños negocios y eventos temporales. La instalación y el mantenimiento de sistemas de ventilación adecuados pueden ser costosos y difíciles de implementar en entornos temporales como ferias, festivales al aire libre o eventos deportivos. Eximir a pequeñas cocinas de estos requisitos puede simplificar el proceso de establecimiento de negocios temporales y facilitar la participación de pequeños empresarios en eventos comunitarios, lo que a su vez contribuye al crecimiento económico local.

Si bien es importante garantizar la seguridad alimentaria en todos los entornos de preparación de alimentos, las autoridades sanitarias pueden considerar que los riesgos asociados con el calentamiento de alimentos en una cocina son significativamente menores que los riesgos asociados con la manipulación y cocción de alimentos crudos.

Es crucial tener en cuenta que, aunque se exceptúe a una cocina de la campana de ventilación, aún deben cumplirse otras normativas sanitarias y de seguridad alimentaria. Esto puede incluir el uso de equipos y utensilios adecuados, el mantenimiento de prácticas de higiene estrictas y la inspección regular por parte de las autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de las regulaciones.

En resumen, la excepción de campanas de ventilación para cocinas cuando los productos se calientan y no se cocinan en el lugar o en cocinas de poco uso, se justifica por la reducida generación de contaminantes ambientales, la promoción de la eficiencia operativa, la consideración de la naturaleza temporal de estas operaciones y el cumplimiento continuo de



Legislatura

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

"2024 - Año del 30° Aniversario de la Autonomía de la Ciudad de Buenos Aires"

otras regulaciones sanitarias y de seguridad alimentaria. Esta excepción equilibra la necesidad de proteger la salud pública con la realidad práctica de las operaciones comerciales temporales en diversos entornos.

Por todo lo expuesto, es que solicito a mis pares la sanción del presente proyecto.

Último cambio: 3/5/2024 15:34:00 - Cantidad de caracteres: 5286 - Cantidad de palabras: 965