

Buscan regular el funcionamiento de los food trucks

04/05/2022



La iniciativa, que lleva la firma de la concejal **Mariana Abraham**, señala que los food trucks serán habilitados siempre que cumplan con lo dispuesto en materia administrativa, higiene y seguridad alimentaria.

“Lo que antes eran los carritos pancheros, ahora se los denomina food trucks, nos estamos basando en una reglamentación antigua y ahora necesitamos otra regulación, porque hay más variedad de alimentos, para garantizar así las normas de calidad al consumidor; creemos que a fin de mes puede quedar aprobada la ordenanza”, señaló a FM Vos (94.5) y Diario San Rafael.

La edil también reconoció que han hecho “un trabajo en conjunto con Bromatología, Inspección, Géneros y otras áreas porque es un comercio rodante que tiene su complejidad”.

A su vez, Abraham afirmó que la idea es “aggiornarse a las normativas que se usan en otras provincias y países, hay que exigirle al prestador requisitos mínimos y básicos que también lo protegen a él, como las conexiones de gas o eléctricos”.

Mesadas de acero

La concejal explicó además que uno de los puntos solicitados es que usen mesadas de acero inoxidable. “Esto es para que se garantice que los alimentos seguirán estando con la misma calidad del inicio, porque si se hace en tabla u otro material, los alimentos pueden contaminarse”, añadió. Por otro lado, Abraham no precisó cuántos food trucks hay en San Rafael, pero admitió que “queremos que cumplan con las normas del Municipio y también las de tránsito, porque se ocasionan problemas con los automovilistas o peatones”.

Código de Faltas

La concejal sanrafaelina explicó que una parte de la regulación de estos carros está en el Código de Faltas, que depende de la Provincia.

“A veces nosotros reglamentamos cosas, pero necesitamos el compromiso de la Provincia, les brindamos herramientas para que intervengan porque si no tienen la pieza legal, no pueden justificar la falta, hay grises legales que deben solucionarse”, puntualizó.