

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BROMATOLÓGICAS GENERALES

REQUISITOS DEL PERSONAL

- Carnet de Manipulador de Alimentos (consultar en Área Bromatología)
- Vestimenta exclusiva, de color claro, con cabello cubierto.

SECTOR DE ATENCIÓN AL PÚBLICO:

- Pisos impermeables, paredes revocadas y pintadas de color claro.

SECTOR DE ELABORACIÓN:

- El local no podrá comunicar con dormitorios, cocinas, baños u otra actividad o dependencias ajenas al negocio que pueda dificultar su finalidad.
- Pisos impermeables, paredes revocadas y pintadas.
- Paredes revocadas y pintadas hasta 1,80 m aproximadamente (*pintura epoxi aprobada por SENASA blanca o revestidas en azulejos o cerámico también de color claro*)
- Mesada amplia de material impermeable (mármol, mármol sintético, acero inoxidable, mampostería revestida en cerámicos o azulejos)
- Pileta de tamaño acorde a la actividad, con provisión de agua corriente fría y caliente, con desagües reglamentarios.
- Mesas auxiliares de acero inoxidable o mármol sintético.
- Mantener un circuito de trabajo en avance (ejemplo *depósito, elaboración, empaque, entrega*) evitando el cruce de mercaderías y del personal de zonas sucias a limpias y viceversa.
- Las luminarias deben estar provistas de protección que evite el desprendimiento y/o contaminación ante el estallido de lámparas y/o tubos fluorescentes.
- Local ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocarán campanas, extractores de aire y ventiladores.
- Pallets de material autorizado (plásticos, o en caso de ser de madera deberán tener Certificado de tratamiento ignífugo). Los mismos deberán estar separados de la pared a 15 cm aproximadamente y con espacio suficiente entre uno y otro para la circulación del personal y a 40 cm del piso.
- Según la actividad, para los productos perecederos se deberá contar con cámara de frío con pisos y paredes impermeables conveniente para cada tipo de mercadería (carne vacuna o porcina, pollos, pescados, lácteos, fiambres, productos congelados, etc.) las que deberán contar con estibas

para la disposición de la mercadería. (Consultar especificaciones técnicas particulares para cada alimento en Área Bromatología).

- Las heladeras y/o cámaras donde se almacenan alimentos deberán estar provistas de termómetros y/o sistema que permita observar fácilmente la temperatura de funcionamiento.
- Tela mosquitera de alambre o cortinas de aire, en todas las aberturas del sector que den al exterior (ventanas, ventiluces y puertas).
- Deberá contar con cesto de residuos con tapa, tamaño acorde a las actividades realizadas.
- Baño en correcto funcionamiento, aislado del área de producción, deberá contar con inodoro y pileta en funcionamiento, buena ventilación y deberá estar pintado de color claro o con azulejos. Este sector deberá contar con elementos y productos de limpieza exclusivos. Se deberán identificar correctamente.

En determinados casos, como el de consumo de comidas y/o bebidas en el establecimiento, además de baño para el personal, se deberá contar con sanitarios en cantidad acorde y a disposición del público, con adaptaciones para personas con discapacidad.

REQUISITOS DE LA MERCADERÍA

- La mercadería deberá proceder de establecimientos habilitados y con remitos sellados por Bromatología Municipal. Respetando sus condiciones de almacenamiento.
- Todo producto que se comercialice deberá contar con envase y rotulación de origen.
- Los productos comestibles deberán estar separados del resto de los artículos y acondicionados, conservados o colocados sobre estantes destinados a este único fin.
- Los productos para devolución deben estar separados e identificados con un rótulo "DEVOLUCIÓN".

OTROS REQUERIMIENTOS

- Certificado de control de plagas expedido por profesional matriculado.