

Directrices edilicias y sanitarias para establecimientos gastronómicos.

1) Condiciones de carácter general para cocinas: Salas de elaboración de alimentos, restaurant, pizzería, bar, cafetería, rotisería, casas de comidas, comidas rápidas, salón de fiestas, hotel con servicio de restaurante o desayuno, panaderías.

- Sus características edilicias y ambientes deberán satisfacer condiciones de seguridad e higiene, espacios saneados y libres de plagas. Amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento. Orientativo: cocina 30% del total de m², 60% el comedor. El 10% restante para almacenamiento, oficina, baños, etc. No instalar cocinas en subsuelos (Art 140 CAA).
- Los ambientes con aberturas de ventilación que aseguren una aireación natural suficiente. Deberán contar con elementos interceptores que eviten el ingreso de insectos y roedores.
- Las instalaciones eléctricas deberán ser embutidas.
- Todas las personas que se desempeñen en estos locales deberán poseer Carnet de Manipulación de Alimentos actualizado.
- Pisos deben ser lisos, de fácil limpieza, incombustibles e impermeables.
- Los cielorrasos serán de cemento, yeso, material metálico, machimbre plástico, durlock u otro material autorizado.
- Paredes de superficie lisa y de fácil limpieza. En cocina y baño con revestimiento o terminación impermeable, hasta 1.80 m. (friso sanitario)
- Los baños, con capacidad adecuada al número de mesas. La comunicación con estas dependencias sanitarias debe ser indirecta; contar con ante baño. Vestuarios de acuerdo a la cantidad de personas que se desempeñan en el local.
- Deberán contar con servicio de agua potable; fría y caliente, piletas de calidad y tamaño acorde con la necesidad, conectados a desagües reglamentarios, con cámara receptora de grasas. Mantenimiento y limpieza periódica.
- Todos los equipos de cocción deberán poseer medios de evacuación de calor y humos, mediante conducto de salida a los 4 vientos. Con extractores. Mantenimiento y limpieza periódica.
- Los productos alimenticios y demás artículos contenidos en estos locales deberán guardar un principio de orden. Conservados por rubro, estado cocción y temperatura correspondiente
- Residuos deben depositarse en recipientes adecuados con tapas. Cumplir Ord. N° 9642/18; condiciones para la regulación, control y gestión de aceites vegetales usados.
- El equipamiento, vajilla y demás artículos deberán guardar un principio de orden, limpieza y desinfección. Vestimenta adecuada.

2) Carnicerías, venta de productos de granja, sala de elaboración de chacinados frescos al mostrador

- Sus características edilicias y ambientes deberán satisfacer condiciones de seguridad e higiene, espacios saneados y libres de plagas.
- Contar con aberturas de ventilación con elementos interceptores que eviten el ingreso de insectos y roedores.
- Las instalaciones eléctricas deberán ser embutidas.
- Todas las personas que se desempeñen en estos locales deberán poseer Carnet de Manipulación de Alimentos actualizado.
- Los pisos deben ser lisos, de fácil limpieza. Los cielorrasos serán de cemento, yeso, material metálico, machimbre plástico, durlock u otro material autorizado.
- Paredes de superficie lisa y de fácil limpieza. Con revestimiento o terminación impermeable, hasta 1.80m. en sector de trabajo, salas de preparación, sector de desposte. (friso sanitario)
- Baño para el personal. La comunicación con estas dependencias sanitarias debe ser indirecta, contar con ante baño. Vestuarios de corresponder.
- Deberán contar con servicio de agua potable; fría y caliente, pileta de calidad y tamaño acorde con la necesidad, conectados a desagües reglamentarios, con cámara receptora de grasas. Mantenimiento y limpieza periódica.
- Los productos con frío correspondiente, provenientes de frigoríficos habilitados. El equipamiento, demás artículos contenidos en estos locales deberán guardar un principio de orden, limpieza y desinfección. Vestimenta adecuada.
- Residuos deben depositarse en recipientes adecuados con tapas.

3) Mercadito, despensa, fiambrerías, fruterías y verdulerías, dietéticas, otros

- Sus características edilicias y ambientes deberán satisfacer condiciones de seguridad e higiene, espacios saneados y libres de plagas.
- Contar con aberturas de ventilación que aseguren una aireación natural con elementos interceptores que eviten el ingreso de insectos y roedores.
- Las instalaciones eléctricas deberán ser embutidas.
- Todas las personas que se desempeñen en estos locales deberán poseer Carnet de Manipulación de Alimentos actualizado.
- Los pisos deben ser lisos, de fácil limpieza. Los cielorrasos serán de cemento, yeso, material metálico, machimbre plástico, durlock u otro material autorizado.
- Paredes de superficie lisa y de fácil limpieza. Con revestimiento o terminación impermeable en sector de pileta; (friso sanitario)
- Baño para el personal. La comunicación con estas dependencias sanitarias debe ser indirecta, contar con ante baño.
- Contar con servicio de agua potable, pileta de calidad y tamaño acorde con la necesidad, conectados a desagües reglamentarios.
- Los productos con frío correspondiente, provenientes de lugares habilitados, rotulados y envasados en origen. El equipamiento, demás artículos contenidos en estos locales deberán guardar un principio de orden, limpieza y desinfección. No se admite exceso de mercadería; por razones de higiene y facilitar la limpieza.
- Residuos deben depositarse en recipientes adecuados con tapas.