



REQUISITOS EXCLUSIVOS PARA GASTRONÓMICOS

ESPACIOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

1. El local no podrá comunicar con dormitorios, cocinas, baños u otra actividad o dependencias ajenas al negocio que pueda dificultar su finalidad.
2. Pisos impermeables.
3. 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).
4. Mesada amplia de material impermeable (mármol, mármol sintético, acero inoxidable, mampostería revestida en cerámicos o azulejos)
5. Pileta de tamaño acorde a la actividad, con provisión de agua corriente fría y caliente, con desagües reglamentarios.
6. Mesas auxiliares de acero inoxidable o mármol sintético.
7. 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.
8. Las luminarias deben estar provistas de protección que evite el desprendimiento y/o contaminación ante el estallido de lámparas y/o tubos fluorescentes.
9. Local ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocarán campanas, extractores de aire y ventiladores.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Tela mosquitera de alambre o cortinas de aire, en todas las aberturas del sector que den al exterior (ventanas, ventiluces y puertas).
14. Deberá contar con cesto de residuos con tapa, tamaño acorde a las actividades realizadas.
15. 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

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

REQUISITOS PARA EL PERSONAL

1. CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2. Vestimenta exclusiva, de color claro, con cabello cubierto.

SECTOR DE ATENCIÓN AL PÚBLICO:

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

