



A continuación se exponen los requisitos mínimos exigidos por el Departamento de Bromatología, para el funcionamiento correcto del comercio.

REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE FIAMBRERÍA

DE LA INFRAESTRUCTURA

- El comercio debe contar con abastecimiento de agua fría y caliente.
- El comercio deberá estar independiente de la vivienda, en local aparte o separado de la misma por divisorio de madera u otro material y puerta.
- Deberá tener ingreso para atención al público por puerta, no pudiendo realizar la atención por medio de ventanas.
- Las paredes deberán estar cubiertas de revoque alisado o cualquier otro material autorizado.
- Los techos deberán poseer cielo raso o ser de mampostería con bovedillas revocadas
- Deberán contar con buen cerramiento para impedir la presencia de insectos, roedores y demás alimañas.

DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Controlar diariamente fechas de vencimiento, en especial lácteos y sándwich de miga los cuales tienen cortos periodos de aptitud.
- Los productos deberán contar con Rotulación correspondiente (*)
- Mantener con cadena de frío los productos que así lo requieran. Controlar que la temperatura sea adecuada (ver rotulo de cada producto).
- Queda prohibida la venta de productos cárnicos (cortes de carnes vacunos, cerdos y caprinos, pollo, conejo, etc.)
- El rubro despensa no está habilitado para la fabricación de sándwich de cualquier tipo.
- El rubro Despensa no está habilitado para la elaboración ni venta de comidas de tipo **rostería**.
- Se deberá mantener la higiene y orden del local comercial, y equipos de trabajo (heladeras, cortadora de fiambre, mesada, etc.)
- Colocar por separado los productos alimenticios de los productos de limpieza.
- Queda prohibida la tenencia y venta de alimentos con defectos de elaboración, envases rotos, productos sin rotulación o etiquetas ilegibles, falsificadas o deterioradas, como aquellos productos alterados, con abolladuras o golpes, contaminados o vencidos.
- Las heladeras deberán solo contener productos para venta, y no compartirse con los alimentos o productos de uso personal.



DEL MANIPULADOR

- Cada persona que esté relacionada a la manipulación directa o indirecta de alimentos deberá contar con LIBRETA SANITARIA expedida por el Municipio de Colonia Caroya.
- Es obligatorio para los manipuladores realizar el Curso de MANIPULADORES DE ALIMENTOS, dictado por el Departamento de Bromatología.
- La ropa de trabajo (chaquetilla, delantal, etc) deberá ser de colores claros y mantenerse en perfectas condiciones de uso e higiene. El cabello deberá estar recogido o con cofia.
- El manipulador deberá tener las uñas cortas y limpias.
- No podrá estar en contacto con los alimentos si posee alguna enfermedad infecto-contagiosa o lastimaduras infectadas.
- No está permitido fumar en el lugar
- Deberá lavarse las manos con frecuencia

OTRAS CONSIDERACIONES

- No está permitida la presencia de mascotas (perros, gatos, canarios, etc.)
- No está permitida la consumición en el lugar.
- No está permitido depositar garrafas (llenas o vacías) dentro del local
- Deberá contar con los elementos para limpieza y desinfección (balde, palo de piso, trapos para piso, detergente, jabón, hipoclorito, etc.), los que deberán permanecer separados de los alimentos.
- Los productos de cambio o devolución deberán estar separados e identificados.

()Rotulación correspondiente esta compuesta por: Nombre Fantasía (si tuviera) Nombre o Razón Social del / los Elaborador / es. Registro Nacional del Producto Alimenticio (RNPA) Registro Nacional del Establecimiento (RNE) o Inscripción Municipal en caso de Productos Regionales de Colonia Caroya y Jesús María. Periodo de Aptitud (fecha de Vto.)*