



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

**REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE COMEDORES, RESTAURANT,
ROTISERÍAS y AFINES.- (Elaboración de Comidas)**

DE LA INFRAESTRUCTURA

- El comercio deberá estar independiente de la vivienda, en local aparte o separado de la misma por divisorio de material de mampostería o divisorio impermeable y puerta
- No estar en comunicación directa con baños y vestuarios.
- Las paredes deberán estar impermeabilizadas hasta 2,00 metros de altura como mínimo por medio de pintura al epoxi, azulejado u otro material similar autorizado.
- Los cielorrasos serán de cemento armado alisado u otro material que permita fácil lavado y pintado, no permitiéndose material de fácil combustión (madera, telgopor, etc).
- Los pisos deberán estar impermeabilizados, debiendo ser de material (mosaico, cerámico, o similar autorizado).
- Deberá contar con 2 sanitarios (hombre – mujer) a disponibilidad de los clientes. (En caso de ofrecer mesas y sillas)
- Las aberturas deberán estar protegidas por tela metálica de trama fina, o similar; y tener buen cerramiento para evitar el ingreso de insectos, roedores, etc.
- No está permitida la presencia de mascotas (perros, gatos, canarios, etc).
- El local deberá contar con un sector independiente donde funcione la cocina, debiendo tener mesadas con bachas e instalación de agua fría y caliente (cantidad y presión adecuada), paredes impermeabilizadas hasta los 2 metros con cerámicos, azulejos, o pintura Epoxi (detrás de hornos y cocinas solo impermeabilizar con materiales resistente al calor); deberá tener campana de extracción sobre cocina, hornos, freidoras, lomiteras, etc. Deberá contar con heladeras, freezer, etc., que



le permita mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, con el orden suficiente para evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

- En los locales de elaboración no podrá haber otros productos, artículos, implemento o material ajeno al proceso de producción.

DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Los productos usados como materia prima para la elaboración de las comidas deberán contar con la rotulación correspondiente (*) y estar en sus envases originales.
- Deberá controlar diariamente fechas de vencimiento, de la materia prima en especial lácteos y Sándwich de miga, los cuales tienen periodos de aptitud cortos.
- Mantener con cadena de frío los productos que así lo requieran, en recipientes acordes y cerrados (aislados de medio)
- Las heladeras deberán solo contener productos para venta, y no compartirse con los alimentos o productos de uso personal.
- Las heladeras no deberán contener productos cárnicos crudos juntamente con productos listos para el consumo (fiambres, postres, verduras, otros).
- Se deberá mantener la higiene y orden del local comercial, y equipos de trabajo (heladeras, cocina, mesada, utensilios de cocina, etc.) debiendo conservarse bien limpios en todo momento y no pudiendo ser usados para otros fines.
- Deberán contar con dos juegos de tablas, cuchillos, espátulas, etc., uno para uso con productos crudos y otro para productos cocidos listos para consumo.
- 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. Además, dichos elementos de limpieza no serán los mismos a utilizarse en los baños.
- Los alimentos cocidos serán para la comercialización del día, y no deberán ser guardados ni reprocesados para días posteriores.



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, cofia, etc) deberá ser de colores claros y mantenerse en perfectas condiciones de uso e higiene. El cabello deberá estar recogido y con cofia.
- El cabello deberá estar recogido o con cofia.
- El manipulador no podrá tener alhajas en sus manos, y las uñas deberán estar cortas, sin pintura y limpias.
- No podrá estar en contacto directo con los alimentos si posee alguna enfermedad infecto-contagiosa o si posee lastimaduras infectadas (pus).

(*)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.)