



### **REQUISITOS PARA HABILITACION DE KIOSCO**

#### **DE LA INFRAESTRUCTURA**

- *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.*
- *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.*
- *Podrá realizar atención al público por medio de ventana, o tener ingreso por puerta*

#### **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).*
- *El rubro **kiosco no** está habilitado para la fabricación de sándwich de cualquier tipo.*
- *El rubro **kiosco no** está habilitado para la elaboración ni venta de comidas de tipo **rosticería**.*
- *El rubro **kiosco no** está habilitado para vender **bebidas con contenido alcohólico**.*
- *Se deberá mantener la higiene y orden del local comercial*
- *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 deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.*

### **OTRAS CONSIDERACIONES**

- *No está permitida la presencia de mascotas (perros, gatos, canarios, etc.)*
- *No está permitida la consumición en el lugar. No esta permitido colocar mesas, ni los clientes consumir dentro ni fuera del local.*
- *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 Elaborador (RNE) o Inscripción Municipal en caso de Productos Regionales de Colonia Caroya y Jesús María. Lapso de Aptitud.