



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

EXIGENCIAS MÍNIMAS QUE DEBEN TENER, CARNICERÍAS Y PLANTAS ELABORADORAS DE CHACINADOS.

DE LA INFRAESTRUCTURA

Sector de venta - Sector de elaboración, o desposte:

- 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 y con el correspondiente declive para su fácil lavado e higiene, debiendo ser de material (mosaico, cerámico, o similar)
- 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.
- Todas las puertas internas entre salas, deberán tener cortinas especiales anti insectos. (Cortinas sanitarias)
- El local deberá contar con un sector donde exista provisión de agua fría y caliente (cantidad y presión adecuada),
- Mesada de superficie impermeable que permita la desinfección rápida y segura, granito, acero, etc.
- Exhibidor de carne con cadena de frío
- Elementos que permitan tener la cadena de frío (heladeras o cámaras con elementos de acero, plástico o cualquier material impermeable habilitado por SENASA, de fácil limpieza y desinfección)
- No está permitida la presencia de mascotas (perros, gatos, canarios, etc).
- En los locales no podrá haber otros productos, artículos, implemento o material ajeno al proceso de producción.
- Contar con todos los elementos de trabajo exigidos según código alimentario argentino, como ser: cuchillos y chairas con mangos de teflón, tablas del mismo material, etc.
- Cubos de plástico para residuos con su correspondiente tapa.



- Desagüe de piso con salida a cámara séptica y pozo negro o cloacas, con rejillas de retención de sólidos.

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 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).

DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Comprobantes de la compra de Carnes de Establecimientos Habilitados
- Los productos usados como materia prima para la elaboración de los chacinados, milanesas, hamburguesas, etc, deberán contar con la rotulación correspondiente (*) y estar en sus envases originales y mantenerse con cadena de frío si correspondiere.
- Los productos congelados (rebosados, medallones, otros freezados) deberán permanecer con las condiciones originales según la rotulación, y no se someterán a procesos de descongelación / congelación.
- No se permite el freezado / congelado de productos con carne picada / molida elaborados en el lugar. Estos deben ser del día. (Chorizos, carne molida, hamburguesas, otros).

(*)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.)