



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

REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE PANADERÍAS

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
- La cuadra de elaboración no tendrá comunicación directa con servicio sanitario ni dormitorios; de formar parte de la estructura de la casa, deberá estar separado de la misma mediante una puerta.
- No está permitida la presencia de mascotas (perros, gatos, canarios, etc).
- En los locales de elaboración no podrá haber otros productos, artículos, implemento o material ajeno al proceso de producción.
- Se deberá mantener la higiene y orden del local comercial, y equipos de trabajo (heladeras, piletas, mesadas, moldes, hornos, etc.).

La cuadra de elaboración deberá:

- 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 cuadras deberán tener 100 metros cúbicos como mínimo y adecuarse si el numero de operarios es superior a seis, a lo estipulado en el Código Alimentario Argentino.
- 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.
- Los depósitos de harina deben reunir las mismas condiciones que la cuadra, a excepción de la superficie impermeable, debiendo poseer tarimas de madera o similar, a una altura mínima de 15 cm. del nivel del piso.
- Los sanitarios se encontrarán en condiciones adecuadas, distanciados del sector de elaboración y para cada sexo.



- El local de elaboración deberá contar con mesada debiendo tener bachas e instalación de agua fría y caliente (cantidad y presión adecuada),
- 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..

El local destinado a la venta deberá:

- Estar independiente de la vivienda en local aparte caso contrario, separado de la misma por divisorio de madera u otro material y puerta.
- Tener pisos de mosaico o similar.
- Tener cielorraso de cemento o material no inflamable de fácil limpieza y pintura.
- No estar en comunicación directa con sanitarios o dormitorios.
- Poseer tela metálica de trama fina en las aberturas o similar, para evitar la penetración de insectos y roedores.
- No esta permitida la presencia de mascotas tanto en el local de venta como en la cuadra de elaboración (perros, gatos, canarios, etc).

DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Todos los productos deberán estar protegidos del ambiente por paneras con tapa o vitrinas cerradas para la exhibición y almacenamiento de los productos o en estanterías cubiertas con material plástico de género adecuado y en perfecto estado de limpieza, o estar a una distancia acorde del público que impida la contaminación directa con estornudos, tos, etc.
- El expendio de estos productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio (guantes) para evitar el contacto con las manos.
- Los productos de panificación podrán comercializarse en locales de la panadería para tal fin y en envases permitidos.
- Todo producto incluyendo la materia prima y los aditivos usados en la elaboración de los productos de panificación deberán contar con la rotulación correspondiente (*) y estar en sus envases originales.
- Si el producto es destinado a sucursales de la panadería, supermercados, despensas, etc. deberá hacerlo en envases con rotulación de origen (*) y estar envasados previamente en su lugar de fabricación de manera inviolable, no permitiéndose en ellos la venta a granel.
- Mantener con cadena de frío los productos que así lo requieran.



DEL TRANSPORTE (HABILITADO)

- El transporte de pan y afines se hará en vehículos únicamente destinados para ese fin, en perfectas condiciones de higiene y con caja herméticamente cerrada para evitar la contaminación.
- Poseerán enrejado de madera o similar en el piso de la caja.
- El producto se trasladará en cestos metálicos o de mimbre o en bandejas perfectamente acondicionadas evitando el contacto directo del alimento con el piso.
- Se deberá utilizar solamente la caja del vehículo para el transporte de los productos, quedando prohibido depositar panificados en el habitáculo del conductor.

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 incluir cofia o gorro, pantalón, chaqueta y delantal blancos para los que fabrican, y solamente chaqueta de color blanco o colores claros para el personal que expenda los productos elaborados.
- La indumentaria deberá estar en perfectas condiciones de higiene y uso.
- No podrá estar en contacto con los alimentos si posee alguna enfermedad infecto-contagiosa o lastimadura infectada (pus).
- Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón más la desinfección de las mismas cada vez que se haga uso del baño, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.

(*) ROTULACIÓN: La rotulación correspondiente deberá estar compuesta por: Nombre Fantasia, Nombre o razón social del / los Elaborador/ es, domicilio comercial, Número de Inscripción Municipal, Fecha de elaboración y vencimiento.