



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

### **REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN DE HELADOS - HELADERÍAS**

#### **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 que se encuentren detrás del mostrador, deberán estar impermeabilizadas hasta 2,00 metros de altura como mínimo por medio de pintura Epoxi, azulejado u otro material similar autorizado.
- Los pisos deberán estar impermeabilizados, debiendo ser de material (mosaico, cerámico, o similar autorizado).
- El local deberá tener mesadas con bachas e instalación de agua fría y caliente (cantidad y presión adecuada).
- Deberá contar con 2 sanitarios (hombre – mujer) a disponibilidad de los clientes.
- 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)
- En los locales de elaboración / venta, no podrá haber otros productos, artículos, implemento o material ajeno al proceso de producción.

#### **DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Controlar diariamente fechas de vencimiento de todo producto (obleas, salsas dulces, confetis, chocolates, otros)
- Los productos deberán contar con Rotulación correspondiente (\*)
- Mantener con Cadena de frío los productos que así lo requieran y en las temperaturas adecuadas. No se someterán a procesos de descongelación / congelación.
- Los utensilios destinados a servir helado mantenerlos continuamente limpios.
- El agua de enjuague de cucharas deberá mantenerse limpia y circularla frecuentemente.
- Los productos destinados a la consumición (cucuruchos, paletas, cucharitas, vasos, etc) deberán estar aislados del ambiente mediante bolsas, mostrador campana, etc.



### 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 no podrá tener alhajas en sus manos, las uñas deberán estar cortas y limpias.
- No podrá estar en contacto con los alimentos si posee alguna enfermedad infecto-contagiosa.
- No podrá estar en contacto directo con los alimentos si posee lastimaduras o (ver)

(\*)**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.)