



Municipalidad de General Alvear
Provincia de Buenos Aires

DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA

De las visitas periódicas que realizarán los inspectores se solicitará la siguiente documentación:

- Habilitación Municipal.
- Libreta Sanitaria: todo personal que manipule alimentos deberá poseerla y verificar la fecha de validez de la misma (renovar cada 1 (un) año).
- Certificación de proveedores de productos (remito o factura) con el sello de Bromatología.
- Los inspectores actuantes tienen la facultad para verificar los productos que estén en exhibición o cámara, freezer, heladera, góndolas, etc.
- Se observarán las condiciones de higiene del local, las condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios tanto en góndolas como en depósitos.
- Los productos alimenticios serán debidamente inspeccionados (vencimiento, presencia de rotulo, estado general del producto para el consumo).
- No se podrá vender alimentos cuya fecha de vencimiento o lapso de aptitud se encuentre alterado o adulterado (tachado, borrado, etc)
- Los alimentos que se conserven en latas deberán estar en perfecto estado de conservación, no se pondrán a la venta aquellas que se encuentren abolladas, oxidadas o hinchadas.
- Todos los productos que hayan cumplido la fecha de aptitud para consumo deberán ser retiradas de la vista del consumidor.

REQUISITOS GENERALES

CARNICERÍA:

- Las puertas deben ser de cierre automático con protección anti-insectos.
- Pisos de material impermeable, con desagües adecuados para las tareas de sanitización.
- Paredes impermeables, revestidos con azulejos o con placas cerámicas vitrificadas o cualquier material autorizado, de color claro, resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización hasta un mínimo de 1.8 metros de altura.
- Todas las aberturas que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados de cierre automático para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- Las mesadas serán preferentemente de acero inoxidable, mármol, granito u otro material permitido (liso, no poroso, no contaminante y de fácil limpieza).
- Las gancheras para colgar las reses deberán ser de metal inalterable y deberán colocarse a una distancia a no menor a 70 cm de las paredes.
- Dispondrán de una pileta con provisión de agua fría y caliente, la misma deberá ser potable con desagües reglamentarios.
- La iluminación será natural, siempre que sea posible. Si es artificial las luminarias deberán contar con protección.
- El cableado eléctrico deberá estar embutido.

- Los ángulos de encuentro entre pisos, paredes y techo, serán redondeados. El cielorraso deberá ser de material liso, lavable y preferentemente de colores claros.
- **Chacinados** (frescos o secos): deberá tener el rótulo identificatorio de la procedencia de los mismos, siendo de un proveedor habilitado a tal efecto.
- **Está prohibida la comercialización de chacinados caseros o de dudosa procedencia.**
- **Pescados y mariscos:** la comercialización de los mismos está prohibida si el local no está habilitado para tal fin.

FIAMBRERÍA

- Pisos de material impermeable.
- En la zona de corte y feteado de fiambres, las paredes estarán revestidas con azulejos o con placas cerámicas vitrificadas o cualquier material autorizado, de color claro, resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización hasta un mínimo de 1.8 metros de altura.
- Deberá contar con una pileta con provisión de agua fría y caliente, la misma deberá ser potable, con desagües reglamentarios.
- El cielorraso deberá ser de material liso, lavable y preferentemente de colores claros. Los ángulos de encuentro entre pisos, paredes y techo, serán redondeados.
- Todas las aberturas que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados de cierre automático para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- Las mesadas serán preferentemente de acero inoxidable, mármol, granito, u otro material permitido (liso, no poroso, no contaminante y de fácil limpieza).
- La iluminación será natural, siempre que sea posible. Si es artificial las luminarias deberán contar con protección.
- El cableado eléctrico deberá estar embutido.

DESPENSA

- Deberán contar con depósito de mercadería, tarimas o estantes ubicados a una distancia no menor de 15 cm de pisos y paredes, ventilación adecuada, paredes y cielorraso de material.
- Las puertas al exterior deberán ser de cierre automático con protección anti-insectos.
- Pisos de material lavable con rejilla de desagüe.
- Todas las aberturas que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados de cierre automático para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- Piletas con provisión de agua fría y caliente, la misma deberá ser potable con desagües reglamentarios.
- La iluminación será natural, siempre que sea posible. Si es artificial, las luminarias deberán contar con protección.
- El cableado eléctrico deberá estar embutido.
- El cielorraso deberá ser de material liso, lavable y preferentemente de colores claros.

EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS BROMATOLÓGICOS NO IMPLICA LA HABILITACIÓN DEL LOCAL.

En el caso de los supermercados (fiambrería-carnicería-despensa) cada sector deberá cumplimentar con los requisitos antes mencionados