

DIGESTO DE HABILITACION DE MERCADOS, SUPERMERCADOS E HIPERMERCADOS.

1. DENOMINACION:

El "Mercado" es un sitio donde se efectúa la compra y venta de mercancías. El "Autoservicio" o "Supermercado" es un establecimiento comercial de venta al por menor en el que se expenden todo género de productos alimenticios, bebidas, productos de limpieza, etc. Y en el que el cliente se sirve a sí mismo y paga a la salida del establecimiento. El "Hipermercado" es un supermercado de grandes dimensiones.

Puede considerarse en consecuencia al Autoservicio, Supermercado o al Hipermercado como sinónimos y en especial por su condición de autoservicio, con la sola variación de la palabra "hiper" estaría indicando la condición de "mercado grande".

2. COMERCIALIZACION:

INFRAESTRUCTURA Y TECNOLOGIA:

- **En el exterior:** las calles, patios y estacionamientos deben encontrarse adecuadamente mantenidos, los residuos en contenedores cerrados, los pastos cortados y los drenajes canalizados y limpios.
Los alimentos o insumos que se encuentren transitoriamente en el exterior deben encontrarse protegidos y estibados (silos, contenedores, tanques o cualquier método efectivo)
Si el terreno lindero al mercado no es propio tendrá un muro adecuado.
El acceso o egreso al Mercado no tendrá escaleras de madera y las escaleras mecánicas estarán mantenidas y limpias.
- **En el interior:** la zona de descarga y carga será independiente y separada del sector de elaboración, si éste estuviera autorizado.
El establecimiento dispondrá de espacio suficiente para la instalación de equipos, góndolas, almacenamiento y permitir la circulación en forma adecuada, que evite obstrucciones o contaminaciones cruzadas.
Las actividades industriales, de elaboración o fraccionamiento deberán ser específicamente autorizadas por la Autoridad de Aplicación y reunir las condiciones establecidas en las normas particulares, conforme la actividad que se trate.
- **El salón de exposición y venta:** deberá encontrarse permanentemente ordenado, sin elementos que obstruyan la circulación y mantenido en forma higiénica.
Los pisos, paredes, techos, cielorrasos, puertas, ventanas, vidrios, deben existir, encontrarse en buen estado, impermeables y limpios.
El salón de venta debe contar con la protección física adecuada (suficiente e impermeable) contra contaminantes (detergentes, desinfectantes, lubricantes, agentes químicos, polvos goteras, condensaciones, etc.) que puedan gotear, escurrir, derramar en el alimento o sobre las superficies de contacto.
Deberá disponer de iluminación adecuada y protegida. Los cables de electricidad estarán debidamente entubados, en bandeja y protegidos.
Deberá estar provisto de cortinas de plástico o aire, trampas para insectos, mallas u otro tipo de protección contra insectos en aberturas externas o internas entre sectores que deben encontrarse independientes o estancos, y los equipos encontrarse activos.
- **Los equipos industriales o gastronómicos:** mesadas, mesas, piletas, sistemas, envases, sillas, heladeras, exhibidores, utensilios, etc. estarán contruidos, mantenidos o almacenados adecuadamente y serán de fácil lavado, mantenimiento, no contaminantes y resistentes a los agentes (entren o no en contacto con los alimentos).
- **La calidad del agua:** su caudal, suministro y presión serán adecuadas en todo el mercado.
La dosificación de cloro libre residual será la adecuada (Límite Crítico Cloro: 0,75 y 2 ppm.- Método con Colorimetría con DDP).
El dosificador de cloro se encontrará permanentemente activo y dispondrá de alarma auditiva para baja y suba del límite crítico establecido.
El agua se proveerá a temperatura adecuada y dispondrá de agua caliente donde se la



requiera. El mercado se encontrará libre de pérdidas de agua en los equipos, sistemas o circuitos.

- **Las instalaciones sanitarias:** serán suficientes, estarán bien mantenidas civilmente y aptas para la higiene del personal. Inodoros (1 c/15 empleadas y 1 c/20 empleados), mingitorios (1 c/30 empleados), duchas (1 c/20 empleados/as), lavamanos (1 c/30 empleados/as) y se mantendrán limpios y de uso exclusivo para los empleados del mercado. Las instalaciones sanitarias se encontrarán relacionadas a las áreas de trabajo del personal. Sus puertas cerrarán automáticamente y no abrirán directamente al salón de ventas o hacia las áreas de elaboración, si éstas estuvieren autorizadas. Si el mercado se encontrara habilitado para elaborar, deberá contar con filtros sanitarios vinculados al área de elaboración (lava-botas, lavamanos y seca-manos) activos y accionados sin manos. Los lava-botas serán de material impermeable, provistos de agua a temperatura adecuada y soluciones para limpieza y desinfección. Ubicados donde se requiera y activos. Los lavamanos serán impermeables, dispondrán de agua, accionados sin manos a temperatura adecuada y soluciones de limpieza y desinfección de manos, y ubicados donde se requiera y activos, provistos de toallas de papel descartables o aparatos a aire adecuados para secar las manos. Si hubiese bebederos serán de acero inoxidable accionados sin manos. El mercado tendrá letreros claros que instruyan a los empleados sobre el lavado y desinfección y otros temas referidos a la educación sanitaria.
- **Comedor de los operarios:** será independiente y se mantendrá higiénico. La cocina estará dotada con la ventilación adecuada y/o equipo para reducir olores y vapores en su caso.
- **Los patios de comidas:** se ajustarán a los requisitos establecidos para Restaurantes, Confiterías y Bares. Se mantendrán higiénicos. Las cocinas estarán dotadas con la ventilación adecuada y/o equipo para reducir olores y vapores en su caso. Las vajillas y envases de los comedores estarán construidos, mantenidos o almacenados adecuadamente y serán de fácil lavado, mantenimiento, no contaminantes y resistentes a los agentes (entren o no en contacto con alimentos). El equipamiento de mesas, sillas, etc. será adecuado, se encontrará sano y limpio.
- **Las Cámaras del Mercado:** estarán aisladas térmicamente. Adecuadamente mantenidas, libres de contaminación ambiental, limpias e higiénicas. Con una capacidad mínima de almacenamiento referida a la venta promedio habitual de tres días. Las cámaras tendrán pisos impermeables, antideslizantes y no atacables por los ácidos grasos. Las paredes serán de material de fácil limpieza, lisas, impermeables y de colores claros; todos los ángulos serán sanitarios e impermeables. El cielorraso será de material impermeable, de fácil limpieza. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Estarán provistas de luz, con llave de encendido dentro y fuera de la cámara. Su capacidad lumínica será de 60Ulux. Tendrá instrumentos para medir/registrar las temperaturas exactas y la humedad, con regulador automático /alarmas para detectar cambios. También poseer alarmas de accionamiento interno por seguridad. Tendrán capacidad de proveer frío directamente relacionada con los m³ a almacenar a determinada temperatura un producto. Los productos se encontrarán adecuadamente acondicionados en las cámaras. Se estibarán sobre tarimas adecuadas (separadas unos 15cm del suelo) que permitan la circulación del aire frío y dejen espacios para facilitar el paso y el control. Si tuviera estanterías serán de materiales impermeables. No se depositarán simultáneamente en una misma cámara productos provenientes de distintas especies, sin autorización de la Inspección, salvo productos congelados en envases herméticos o carnes refrigeradas de distintas especies cuando constituyen la materia prima para la elaboración de productos que se mezclan, siempre que éstas cámaras se encuentren vinculadas directamente a los Patios de Comidas o en el área de elaboración de comidas para llevar. No se almacenarán materias primas con productos elaborados. Salvo, en envases herméticos e inviolables. Los alimentos refrigerados se conservarán – en general- entre 0,5°C y 5°C y los

congelados entre -30°C y -18°C .

Las góndolas, freezer, heladeras, exhibidoras se mantendrán adecuadamente, activas las 24 hs. y tendrán instrumentos para medir las temperaturas exactas, con alarmas, con capacidad de mantener los productos a temperaturas máximas de 5°C . La lectura de la temperatura estará accesible al público.

OPERATIVIDAD:

- **En la admisión al Mercado:** se controlará que los transportes se encuentren habilitados, con equipos de frío en funcionamiento y con frío adecuado a la carga que se transporta; que se encuentren higiénicos y con las mercaderías adecuadamente acondicionadas, embaladas y con los cajones que no contacten directamente con el piso cuando se trate de alimentos no envasados en forma hermética.
Las mercaderías estarán adecuadamente certificadas (calidad y cantidad certificada, etc.) por la autoridad sanitaria competente o garantizadas mediante certificado acreditado del proveedor cuando no se requiera la certificación sanitaria oficial. El peso o volumen coincidirá con el certificado sanitario o de amparo.
Las materias primas tendrán fecha de vencimiento, y una vida útil comercial para el mercado, conforme la rotación de las materias primas que ingresan no contengan defectos naturales o inevitables peligrosos o que afecten la calidad.
No se cortará la cadena de frío. Las materias primas y los productos refrigerados y congelados se almacenarán rápidamente en cámaras y desde éstas se ubicarán rápidamente en las góndolas. Se controlará las taras y calibración de balanzas.
En el salón de exposición y ventas, los procesos de compra y venta se encontrarán y realizarán en forma ordenada y bajo control (calidad, temperatura, rótulos, volumen, peso, humedad, tiempo, aw, pH, presión, velocidad del flujo) para evitar contaminación, descomposición o fraudes al consumidor.
Los alimentos se mantendrán y transportarán en envases, a temperatura y humedad adecuada (con hielo si fuera necesario), protegidas contra la contaminación o deterioro de las materias primas o envases.
No habrá fraudes, adulteraciones, sustituciones, etc. en los productos que se expenden.
Las superficies de contacto que se usen para materias primas crudas no contactarán con productos terminados o cocidos, salvo lavado o desinfección previa. Los alimentos crudos y cocidos o materias primas y productos finales estarán en distintos sectores.
No se mezclarán alimentos con defectos (o devoluciones) con lotes normales. Existirá un área exclusiva para las devoluciones.
Se exhibirá en góndolas, estanterías o almacenará los alimentos adecuadamente, permanentemente libres de contaminaciones y con un cielorraso no mayor de dos metros de altura cuando los alimentos no se encuentren en envases bromatológicamente aptos o herméticos.

3. ELABORACION Y FRACCIONAMIENTO EN MERCADOS:

El Código Alimentario Argentino diferencia claramente un Mercado de otro tipo de actividades. A éste tipo de comercios se les exige únicamente, reunir las condiciones de carácter general y disponer de instalaciones reglamentarias referidas a los "puestos de venta" y "depósitos"; es decir, que no les demanda el cumplimiento de requisitos relativos al desarrollo de actividades industriales o de elaboración sin el cumplimiento previo de exigencias específicas, relativas a procesos de esta naturaleza; de modo, que en cada caso, es necesario obtener una habilitación específica referida a cada una de las actividades o rubros que se desea realizar.

No es posible, entonces, que bajo la denominación de Mercado, Autoservicio, Supermercado, Hipermercado o similares puedan englobarse procesos de elaboración que requieren de instalaciones, equipamientos y operaciones específicas, regladas especialmente; tales como: **a)** elaboración de alimentos cárnicos (faena, despostada, etc. de carnes vacunas, porcinas, aves, etc.); **b)** trozado, fileteado y empanados de pescados; **c)** trozado, feteado y fraccionado de chacinados; **d)** elaboración de semiconservas, encurtidos, etc.; **e)** preparación y envasado de salsas; **f)** fraccionado y re-ensado de lácteos; **g)** fabricación y envasado de pastas; **h)** fabricación y envasado de productos de panificación, pastelería y galletitas; **i)** fabricación de productos de confitería; **j)** elaboración de bebidas, aguas y jugos; **k)** fabricación de helados; **l)** elaboración de empanadas,



churros, pizzas, sándwiches y afines; **m)** rotiserías, cocinas y comedores, comidas para llevar o viandas a domicilio; etc.

El “fraccionamiento permitido”, es decir, autorizado previamente, debe ser efectuado a la vista del cliente y si no fuera así, deberá ser igualmente autorizado por la Autoridad Sanitaria competente, como indica este inciso “para cada grupo de alimentos (cárnicos, chacinados, embutidos, productos de pesca, productos lácteos, productos farináceos, azucarados, café, etc.) se deberá cumplir con lo establecido respectivamente para cada caso en particular, en las Normas de Carácter Especial”.

Como hemos dicho: El rubro “Mercado” con sus variantes Auto, Super o Hiper no habilitan a fraccionar alimentos, debiendo gestionarse esta habilitación en forma específica.

En la última década esta exigencia adquiere una especial significación, porque la asistencia al cliente es virtualmente nula en estos grandes mercados y por lo tanto el fraccionamiento a la vista (aunque sea permitido previamente) es casi imposible.

4. Es sabido el riesgo que supone el fraccionamiento de pollos, pescados, comidas preparadas, lácteos, chacinados, etc.; por ello, ...”es indudable que los productos cárnicos, incluso los que están empaquetados y se conservan en una cámara frigorífica, deben despacharse en un tiempo relativamente corto si se pretende que su calidad no sufra alteraciones ya que las bajas temperaturas no impiden la proliferación bacteriana. Es evidente que la carne y sus derivados han de estar frescos cuando se llevan a las cámaras frigoríficas, para ello los comercios cuyos locales no corresponden a los requisitos que han de regir las operaciones de corte, preparación y embalaje de las carnes deben disponer de un local para éstos fines y ningún comercio que carezca de instalaciones reglamentarias debe ser autorizado a vender productos cárnicos preparados o empaquetados...”.

<u>Disposiciones edilicias:</u>		SI	NO	Articulo/ ordenan za
<u>Paredes</u> impermeabilizadas, de color claro				CAA Cap. II art 18
<u>Pisos:</u> impermeables				CAA Cap II art 18
<u>Techos - cielorrazos:</u> impermeables				CAA cap II art 18 – Ord 3935
<u>Aberturas:</u> que comuniquen a los exteriores provistos de protección anti plagas (evitar entrada de roedores, insectos y otros).				CAA cap II art 18
<u>Aireación:</u> extractores – ventilación adecuada				CAA Cap. II art 18 – art. 138 Ord. 3340
<u>Iluminación:</u> La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.				CAA Cap. II art 18
<u>Exterior:</u>				
<u>Estacionamiento:</u> en buenas condiciones de mantenimiento				Ord 6976 art. Nº5
<u>Residuos</u> en contenedores				CAA Cap II Art 147
<u>Acceso al establecimiento:</u> mantenido en buenas condiciones				CAA Cap II Art 147
<u>Interior:</u>				
<u>Zona de descarga:</u> separada de lugares de elaboración (en caso que tuviese un permiso) con pisos impermeables				CAA Cap II Art

				147
<u>Capacidad:</u> adecuada para la instalación de equipos, góndolas, almacenamiento y permitir la circulación en forma adecuada, que evite obstrucciones o contaminaciones cruzadas.				CAA Cap II Art 18 y 147 Ord. 3340
<u>Deposito:</u> Separado del salón de ventas. Alimentos para devolución o defectuosos separados de los alimentos en condiciones óptimas para la venta. Productos de higiene y limpieza separados de los comestibles				Resolución GMC n° 080/96 anexo I inc. 7
<u>Salón de exposición y venta</u>				
<u>Iluminación:</u> adecuada				CAA Cap. II art 18
Condiciones <u>higiénicas sanitarias</u> adecuadas				CAA Cap. II art 18
<u>Equipos industriales o gastronómicos:</u> mesadas, mesas, piletas, sistemas, envases, sillas, heladeras, exhibidores, utensilios, etc. estarán contruidos, mantenidos o almacenados adecuadamente y serán de fácil lavado, mantenimiento, no contaminantes y resistentes a los agentes				CAA Cap II Art 18 – 147 Ord. 3340
<u>Calidad del agua:</u> su caudal, suministro y presión serán adecuadas en todo el mercado. Se dispondrá de agua caliente en los lugares necesarios				CAA Cap II Art 18 - 147
<u>Instalaciones sanitarias:</u> serán suficientes, estarán bien mantenidas civilmente y aptas para la higiene del personal.				Ley 19587 Cap V art. 47 – 48 - 49
<u>Comedor de los operarios:</u> será independiente y se mantendrá higiénico. La cocina estará dotada con la ventilación adecuada y/o equipo para reducir olores y vapores en su caso.				Ley 19587 Cap V Art. 53
<u>Cámaras del Mercado:</u> estarán aisladas térmicamente. Adecuadamente mantenidas, libres de contaminación ambiental, limpias e higiénicas. Con una capacidad mínima de almacenamiento referida a la venta promedio habitual de tres días. <ul style="list-style-type: none"> • <u>Paredes:</u> material de fácil limpieza, lisas, impermeables y de colores claros; todos los ángulos serán sanitarios e impermeables. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. • <u>Pisos:</u> impermeables, antideslizantes y no atacables por los ácidos grasos • <u>Cielorraso:</u> de material impermeable, de fácil limpieza. • <u>Luz:</u> óptima • <u>Tarimas:</u> separadas del suelo para el almacenamiento de productos. • <u>Temperatura:</u> óptima (Los alimentos refrigerados se conservarán – en general- entre 0,5°C y 5°C y los congelados entre –30°C y –18°C) 				Resolución SENASA Capítulo V
<u>Alimentos a la venta:</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fecha de vencimiento:</u> adecuada • <u>Rótulos:</u> completos • <u>Evitar contaminación Cruzada:</u> Alimentos crudos separados de alimentos cocidos 				CAA Cap. V Art 245 - Resolución GMC n° 080/96 anexo I inc. 7
<u>DOCUMENTACIÓN:</u>				
<u>Habilitación municipal</u>				Cod



				contrav. Art Nº133
<u>Control de plagas:</u> <u>Número de comprobante:</u> <u>Fecha:</u>				Ord. Mun. Nº 2820 CAA art18 in. 14
<u>Facturas procedencia de la materia prima:</u>				CAA Cap II art.16 (3)
<u>Empleado/elaborador</u>	<u>Libreta Sanitaria</u> Cód. Cont. Art 53 A		<u>C. Man. Alim.</u> (Ministerio de Salud resolución nº 2.191)	

ASESORAMIENTO SIN CARGO POR PARTE DE BROMATOLIGA

La Dirección de Bromatología y Zoonosis, dependiente de la Secretaria de Gestión Ambiental de la Municipalidad de Tres Arroyos informa que ofrece un servicio gratuito de inspección, previo a la solicitud de habilitación. El propósito del mismo es que toda persona que planea, alquilar y /o remodelar un local, reciba asesoramiento de las exigencias básicas para iniciar su actividad, según el rubro alimenticio a explotar. Y a partir de ello conocer qué tipo de plazos podría tener para la ejecución de tareas que pueden ser planificadas. El ofrecimiento es válido para muchas personas que están interesadas en refaccionar el garage de su vivienda para darle un destino comercial. La vía de contacto es por Whatsapp al **2983-649994** para coordinar una visita.-