



## **DIGESTO DE HABILITACION PARA PANADERIAS, SANDWICHERIAS Y CONFITERIAS**

Las masas, postres, tortas, sándwiches, etc., de las confiterías deberán poseer una **sala de elaboración** para estos productos y si estos provienen de otra confitería se expendrán bajo **envoltura de origen**.

Para la elaboración de sándwiches deben poseer un local de elaboración que cumpla las siguientes condiciones:

- **PAREDES:** de mampostería impermeabilizadas hasta 1,80 m de colores claros.
- **PISOS:** impermeables, antideslizantes, con pendiente hacia las rejillas de desagüe.
- **ABERTURAS:** con protección anti insectos.
- **TECHOS, CIELORRASOS:** impermeables.
- **AIREACION:** se debe renovar el aire adecuadamente y de ser necesario se dispondrá de un extractor.
- **PILETAS PARA EL LAVADO:** de capacidad suficiente, allí sólo se lavarán elementos pertenecientes a la cocina, serán preferentemente de acero inoxidable, tendrán adecuada provisión de agua fría y caliente, y los desagües estarán conectados a la red cloacal.
- **MESAS Y MESADAS DE TRABAJO:** de material impermeable, de fácil limpieza, no deben ser de madera (sí de acero inoxidable, mármol, laminado sintético, etc). La pared de este sector azulejada hasta 1.80 m.
- **HELADERAS:** estarán en lugares frescos, bien ventilados, su cierre será hermético, deben conservar orden para evitar la contaminación cruzada, no sobrepasar su capacidad de almacenamiento; **deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene en todo momento.**

Los productos de panadería también pueden expendirse en locales de reventa autorizados o en otro tipo de negocios (despensas, supermercados). Aquí los productos se encontrarán **envasados y rotulados de origen**.

### **LOCAL DE ELABORACION**

- **CUADRA DE ELABORACION:** Responderá a las normas de carácter general. Estarán protegidas las aberturas de la contaminación exterior. Estará en perfectas condiciones higiénicas. Se decomisará cualquier mercadería que se sospeche haya estado en contacto con insectos y/o roedores.
- **DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS:** Cumplirá con las normas de carácter general. Bolsas de harina se estibarán sobre tarimas, no tendrán contacto con las paredes y/o techo.
- **DEPOSITO DE MATERIAS TERMINADAS:** Cumplirá con las condiciones generales y estarán separadas de la cuadra de elaboración.
- **BAÑO Y VESTUARIOS PARA EL PERSONAL:** con ante-baño.
- **DEPOSITO DE COMBUSTIBLE:** Separado y alejado de las demás dependencias por razones de seguridad y para evitar contacto entre combustibles y alimentos.
- Si se dedica a la elaboración de **pastelería**, dispondrán de una **cuadra distinta** para estas especialidades.
- **Está prohibido el uso de Bromato de Potasio** para la elaboración de panes, galletas y productos afines.

### **LOCAL DE VENTAS**

- **PAREDES:** de mampostería, revocadas y pintadas.
- **TECHOS:** con cielorraso.
- **PISOS:** impermeables.
- **ABERTURAS:** con protección anti insectos.
- **Los productos de panadería** que se expendan sueltos se acondicionarán en **vitrinas protegidas** y serán manipulados con pinzas, etc. Contarán con balanzas habilitadas en



condiciones operativas.

### **REVENTA DE PRODUCTOS DE PANADERIA**

Se puede hacer de dos maneras:

- **En locales que tengan dependencia exclusiva para reventa.**
- **En locales habilitados** (despensas, supermercados, etc.) **podrán vender los productos bajo envoltura de origen** (envasado y rotulado en la panadería). **Sólo podrán comercializar aquellos productos debidamente rotulados, donde figuren el establecimiento elaborador y el registro del mismo.**

### **DOCUMENTACION**

#### **Habilitación Municipal**

- Toda persona que se desempeñe en el establecimiento deberá realizar Curso para Manipulador de Alimentos en C.R.E.S.t.a. Exhibirá documentación que lo acredite (**Carnet de manipulador**).-
- Pago de los servicios de desinfección, desinsectación y desratización obligatoria, según corresponda.
- Facturas de procedencia de las materias primas (fiambres, quesos, etc.) y sellados de re inspección veterinaria de las que son de origen animal.
- En los establecimientos de venta al mostrador deberán presentar la Habilitación Municipal que autorice la elaboración de los productos panificados y aprobados por la autoridad sanitaria competente. (Dirección de Bromatología Y Zoonosis.)
- Toda esta documentación debe permanecer en el local donde se comercializa el rubro; **de no poseerse estará infringiendo normas de inspección.**

### **ASESORAMIENTO SIN CARGO POR PARTE DE BROMATOLIGA**

La Dirección de Bromatología y Zoonosis, dependiente de la Secretaría 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 garaje de su vivienda para darle un destino comercial. La vía de contacto es por Whatsapp al **2983-649994** para coordinar una visita.-