

## **DIGESTO DE HABILITACION PARA CARNICERIAS**

### **REQUISITOS:**

- **PUERTAS:** deben poseer protección antiinsectos.
- **PISOS:** preferentemente de material impermeable.
- **PAREDES:** impermeables hasta un mínimo de 1.80 m de altura. Serán de color claro ya que los colores oscuros enmascarar la falta de higiene, suciedad, manchas de sangre, etc.
- **TODAS LAS ABERTURAS:** estarán protegidas de la polución exterior, insectos y otros contaminantes.
- **LAS MESADAS:** serán preferentemente de mármol o acero inoxidable, y la parte inferior de las mismas estarán azulejadas. Las mesadas podrán disponer de tablas de madera lisa para el corte de la carne.
- Dispondrán de una **PILETA** con provisión de agua corriente potable con desagües reglamentarios.
- **LAS BALANZAS:** serán de platillo único de material inalterable, habilitado por Autoridad Sanitaria Competente y se mantendrán en todo momento en estado operativo.
- **LA ILUMINACION:** será natural mientras se pueda. Si es artificial no puede usarse color violeta porque enmascara el color de la carne.
- **LOS ANGULOS DE ENCUNTROS** entre pisos, paredes y techo serán redondos.
- **LOS GANCHOS Y RIELES** estarán limpios, sin grasa ni óxido, serán de material inalterable. Este sector estará azulejado hasta 1.80 m.
- **LAS HELADERAS** se encontrarán en perfectas condiciones higiénicas. El material de las mismas será impermeable, incombustible y de fácil limpieza.
- Existirán **VESTUARIOS Y SANITARIOS CON ANTEBAÑO** para el personal.

### **ESTA PROHIBIDO**

- **CORTAR LA CADENA DE FRIO.**
- Exhibir trozos de carne sobre el mostrador.
- Exender carne sin sello de inspección veterinaria.
- Depositar simultáneamente residuos, huesos y grasas bajo el mostrador.
- Vender carnes “abombadas”, contaminadas, procedentes de nonatos, sucias, tratadas con colorantes, etc.
- Exender carne picada previamente, sin autorización (la carne debe procesarse en presencia del interesado, salvo en los casos que por el volumen de las operaciones o por la naturaleza del establecimiento, los comercios estén autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente para expenderla de esta forma, por ejemplo supermercados).
- Elaborar embutidos frescos, hamburguesas, milanesas rebozadas, matambres si la habilitación no lo autoriza para tal fin. Además deberán tener en ese caso el número de inscripción de establecimiento y del producto.
- Todo embutido y/o chacinado deberá poseer el rótulo correspondiente.

### **DOCUMENTACION**

#### **Habilitación Municipal.**

- Toda persona que ente dentro de la cadena de manipulación de alimentos debe realizar el Curso de Manipulación de Alimentos. Se inscriben por la pagina del C.R.E.S.t.a, deben contar con el Carnet de Manipulador de ALIMENTOS EN TODO MOMENTO.-
- Facturas de procedencia de las materias primas y selladas de re inspección veterinaria de las que son de origen animal.
- Si elabora embutidos frescos o algún otro producto (por ejemplo hamburguesas, milanesas rebozadas, chacinados, etc.) tendrá que acreditar la Habilitación Municipal que autorice la elaboración de los mencionados productos y la inscripción del



Establecimiento ante la Dirección de Ganadería de la Provincia de Buenos Aires. Respecto a los productos elaborados tendrán que solicitar su inscripción y/o autorización ante la 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 valioso 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.-