



MUNICIPALIDAD DE TRES ARROYOS



DIRECCIÓN DE
BROMATOLOGÍA
Y ZOOONOSIS

DIGESTO GENERAL DE HABILITACIONES

La instalación y funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente.

Deberán poseer **habilitación municipal**.

INSTALACIONES:

- Los establecimientos alimenticios no deberán afectar al medio ambiente que los rodea.
- Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en buenas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima hasta la obtención del producto terminado.
- Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.

DISPOSICIONES EDILICIAS:

PISOS:

- Deberán ser impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes. Fáciles de limpiar y desinfectar.

PAREDES:

- Se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables y serán de color claro. Según las operaciones o actividades deberán presentar friso de material impermeable hasta una altura mínima de 1.80m. Fáciles de limpiar y desinfectar.

TECHOS Y CIELORRASOS:

- Estarán contruidos y/o acabados de manera que se impida a acumulación de suciedad, condensación y formación de mohos. Serán impermeables, no absorbentes y se mantendrán en perfecto estado de conservación e higiene. Las uniones de las paredes entre sí, de las paredes con el piso y con el techo, serán redondeadas, es decir, deberán ser de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad y elementos contaminantes (ángulos sanitarios).

ABERTURAS:

- Las ventanas y otras aberturas que comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas (evitar entrada de roedores, insectos y otros).

LAS PUERTAS:

- Deben ser de material **no** absorbente y de fácil limpieza. Las puertas interiores que separan una dependencia de otra es preferible que sean a vaivén. También se permite la colocación de cortinas sanitarias.

ILUMINACION E INSTALACION ELECTRICA:

- Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural - siempre que sea posible – y/o artificial. **Esta deberá ser lo más semejante a la natural (por ejemplo tubos fluorescentes tipo luz día).** La iluminación no deberá alterar los colores de los alimentos.
- Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de los alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo **inocuo** y estar **protegidas** contra roturas.

VENTILACION Y AIREACION:

- Durante las horas de trabajo el aire deberá renovarse al menos tres veces por hora. La dirección de corriente de aire no deberá ir **nunca de una zona sucia a zona limpia**.

SUMINISTRO DE AGUA:

- Deberá disponerse de abundante abastecimiento de **agua potable**, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.
- Los tanques y cisternas de reserva deberán estar en perfecto estado de conservación que garantice que el agua no se contamine. **Es imprescindible un control frecuente de**



la potabilidad del agua. El Laboratorio Bromatológico de este Departamento de la Municipalidad le brinda la posibilidad de efectuar dicho control con aranceles oficiales, según los fijados por la Provincia de Buenos Aires.

EFLUENTES Y RESIDUOS:

- Los establecimientos deberán disponer de un **sistema eficaz** de eliminación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento. Deberán disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que impida el ingreso de plagas a los desechos – desperdicios – y se evite la contaminación de las materias primas del alimento, del agua potable, de los equipos, utensilios y de las instalaciones.
- Los recipientes para residuos – desperdicios - estarán ubicados en lugares adecuados. Poseerán tapas y su capacidad será acorde a sus necesidades. Serán de material que permita su fácil conservación y limpieza. La limpieza desinfección deberá efectuarse cada vez que se vacíen los tachos. **No deberán utilizarse cajas o cajones para los residuos.** El almacenamiento de basura debe estar alejado de las zonas de preparación del alimento.

RECEPCION Y DEPOSITO DE MERCADERIA:

- La recepción de materia prima, la carga o descarga de mercaderías y productos elaborados deberá hacerse sobre un acceso pavimentado y bajo un alero protector –para evitar que caigan en el producto sustancias o partículas contaminantes-.
- Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones que impidan la contaminación y proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o daños al recipiente o envase.
- Los depósitos deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y conservación.
- No podrán depositarse productos aptos para la elaboración ó comercialización con partidas de productos **no aptos** por diversas causas – envejecimiento, fecha de duración mínima vencida -.
- Queda prohibido almacenar alimentos crudos con alimentos cocidos y la tenencia de sustancias tóxicas – insecticidas, rodenticidas – y de artículos de limpieza en los lugares donde se almacenan alimentos.
- Los depósitos deben ser aireados, iluminados y **exentos de humedad**. Estarán protegidos de la polución externa y de la entrada de insectos y roedores.
- Los productos elaborados, las materias primas y los envases deberán tenerse en soportes o estantes adecuados, en caso de estibas; ésta será hecha sobre tarimas de madera o caños metálicos separados del piso a una altura no menor de 15 cm. Las mismas serán removibles para facilitar la limpieza. **El estibaje no debe apoyarse nunca contra paredes ni directamente en el piso.**
- En los locales de elaboración solo se deberán tener las materias primas necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo o material.

SISTEMA DE LUCHA CONTRA PLAGAS:

- Los establecimientos elaboradores, fraccionadores, depósitos, almacenes y venta de productos alimenticios están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados. Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Se deberán adoptar medidas de erradicación.
- **El tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos solo deberán aplicarse bajo la supervisión directa de personal capacitado con conocimiento de los riesgos que el uso de esos agentes puede provocar para la salud. Se deberá contratar una empresa habilitada.**
IMPORTANTE: en el uso de cualquier insecticida, rodenticida, fumiguicida se debe tener especial cuidado, porque puede provocar contaminaciones a los alimentos.
- Se prohíbe la presencia de animales domésticos – perros, gatos, etc. – en los establecimientos alimenticios, en todos los lugares donde se encuentren materias primas, envases, alimentos terminados o en cualquiera de las etapas de elaboración

INSTALACIONES Y ELEMENTOS PARA LA HIGIENE PERSONAL:



- Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados, convenientemente situados.
- No tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen alimentos. Deberá haber lavabos con agua fría o fría y caliente provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos para secarse las manos. **No se permite el uso de toallas de tela de uso múltiple o colectivo. Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.**
- En la **zona de elaboración** deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Se deberá disponer de agua fría – caliente y de elementos adecuados para la limpieza y secado de las manos.

PARA LA HIGIENE DE LAS MANOS:

- Para el lavado de manos se dispondrá de jabón líquido, en polvo, en escamas, jabón de uso individual – sólido, en crema, en pasta – o productos sustitutos. Los más adecuados son los **jabones líquidos** porque la porción individual es para cada persona. Para el secado de las manos se emplearán toallas descartables de papel de color claro, toallas de color claro **de uso individual**, secadores de aire.

ANTEBAÑOS:

- Es conveniente la existencia de antebaños dado que actúan como amortiguadores de la contaminación procedente del baño. Los antebaños no pueden ser utilizados como depósito de ningún tipo de mercadería – comestible y no comestible – ni tampoco cumplir funciones de vestuario del personal.

ROPA REGLAMENTARIA:

- El personal que intervenga en la manipulación de alimentos deberá usar ropa reglamentaria – blusa, saco, guardapolvo, pantalones – de color claro, blanco o crema - lavable o renovable. Deberán estar siempre en perfectas condiciones de conservación y aseo. El cabello deberá estar siempre protegido por gorras o cofias. Se recomienda el uso de barbijo en aquellas operaciones que así lo requieran. El calzado se mantendrá limpio y se utilizará sólo en el trabajo. El uso de guantes, cuando las operaciones así lo requieran serán de látex o polietileno descartables. Los guantes deben conservar su superficie lisa y lavarse con frecuencia para evitar contaminaciones.

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS:

- Cada persona que trabaje en el comercio debe tener el Curso, para realizarlo tiene que ingresar a la pagina del CREStA, al entrar en la solapa EXTENSION encontrara para registrarse al curso, se puede hacer de manera virtual con un examen presencial o una semana de curso presencial con un examen final.-

EL PERSONAL OBLIGATORIAMENTE DEBERA ABSTENERSE DE:

- **Fumar** en los lugares donde se elaboran alimentos.
- Probar alimentos con los dedos o con una cuchara e introducirla nuevamente en el producto.
- Comer, mascar chicle.
- Toser, estornudar sobre los alimentos.
- Tocarse el cabello, la nariz, los oídos.

RECUERDE QUE ATENERSE A ESTAS INDICACIONES LE EVITARA MULTAS Y/O EROGACIONES INNECESARIAS. CUMPLIR CON ESTAS INDICACIONES BASADAS EN EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO LO PERFILARAN HACIA LA OPTIMACION DEL MANIPULEO DE LOS ALIMENTOS Y SU PROYECCION LE RESULTARA MUY BENEFICIOSA.



Consúltenos: Podremos ayudarle a cumplir las disposiciones señaladas con el asesoramiento sin cargo de un agente de nuestra Dirección.

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 garaje de su vivienda para darle un destino comercial. La vía de contacto es por Whatsapp al **2983-649994** para coordinar una visita.-