



BROMATOLOGIA

REQUISITOS GENERALES:

- Red de agua potable, pileta adecuada para actividad comercial
- Pisos lavables
- Locales ventilados. Aberturas con tela mosquitera
- El personal debe usar delantal o similar
- Posee tacho para residuos con tapa

En caso de elaboración:

- Poseer paredes lavables de color claro, altura mínima 1.8 m desde zócalo, incluyendo bajo mesada y pileta
- La luminaria NO podrá estar sobre la mesa de trabajo o deberá poseer protector anti estallido.

CARNICERIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ Poseer mesada y mostradores lavables▪ La ganchera debe estar a altura suficiente para que la media res no toque el piso▪ Zona de desposte con paredes lavables▪ Conexión de agua caliente▪ Balanza independiente, en caso de existir otro rubro▪ Burletes en perfecto estado y libres de hongos.
POLLERIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ Poseer mesada y mostradores lavables▪ Zona de trozado y elaboración de milanesas con paredes lavables▪ Conexión de agua caliente▪ Balanza independiente, en caso de existir otro rubro▪ Burletes en perfecto estado y libres de hongos.
PANIFICADOS PASTAS CASERAS	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ Depósitos provistos de estantes o tarimas▪ Paredes lavables▪ Para su expendio deberán los productos poseer rotulación con datos del responsable y fecha de vencimiento▪ Contar con agua potable fría y caliente▪ Balanza independiente, en caso de existir otro rubro
	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ Heladera con burletes sanos y libres de hongos. Sin oxido



DESPENSAS - FIAMBRERIAS	<ul style="list-style-type: none">▪ Mercadería rotulada▪ Balanza independiente, en caso de existir otro rubro
VERDULERIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ Buen estado de orden y limpieza▪ Balanza independiente, en caso de existir otro rubro
ROTISERIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ La zona de elaboración deberá poseer conexión de agua potable fría y caliente▪ Paredes y/o divisorios de madera lavables▪ Las heladeras deben estar en perfecto estado y funcionando▪ Protección en las aberturas por posible ingreso de insectos y /o roedores▪ La materia prima deberá estar debidamente rotulada
AGUAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ Presentar memoria descriptiva del método a utilizar incluyendo los dispositivos de lavado de envases▪ La maquinaria debe estar libre de óxidos▪ Presentar análisis bacteriológicos de la calidad de agua a envasar▪ El límite de los accesos para carga no debe llegar a la zona de llenado}▪ Presentar rotulo a utilizar▪ Paredes y/o divisorios de madera lavables
DEPOSITO DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS	<ul style="list-style-type: none">▪ Cumplir con requisitos generales▪ Deberá presentar plan de control de roedores▪ Contar con tarimas o similar para el almacenamiento
CARROS	<ul style="list-style-type: none">▪ Deberán ser tipo tráiler▪ El revestimiento interior, piso y techo será de material impermeable▪ Poseer pileta y provisión de agua contenida en un tanque de reserva con capacidad no menor a 20 lts▪ Las parrillas contarán con chimenea con salida al exterior▪ Las mesadas de trabajo, mostradores y todos los utensilios deben ser de material inoxidable▪ La materia prima deberá estar debidamente rotulada y refrigerada▪ El personal deberá usar delantal o similar.