



REQUISITOS PARA HABILITACIÓN COMERCIAL

CARNICERIA: comercio donde se expenden carnes frescas y embutidos, debiendo pertenecer a especies comestibles.

1. Salón de venta y área de desposte

- Pisos: deberán ser de materiales resistentes al tránsito, lisos e impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, no deben presentar grietas.
- Paredes: de mampostería, en buenas condiciones de estado y conservación, pintadas de color claro. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo, deberán estar cubiertas con revestimiento cerámico y/o de material que sea de fácil limpieza y de color claro.
- Techos: deberán estar contruidos de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos. Deberán ser fáciles de limpiar.
- Ventanas y otras aberturas: las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de tela mosquitera y/o burletes en puertas.
- Pileta lavamanos: de acero inoxidable, PVC u otro material autorizado, alimentada con agua potable y provista de un dispensador de jabón líquido y de toallas de papel o secador de aire. Debe estar convenientemente situada, cercana al sector de manipulación, tanto en el salón de venta como en el área de desposte.
- Iluminación: Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas deben contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido.
- Mesadas: deben ser de un material liso, no absorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección (acero inoxidable, granito, mármol, etc.). Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.
- Heladeras, exhibidoras y cámaras de frío: apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento, higiene y conservación. Las luces deberán ser blancas para no enmascarar o disfrazar los colores naturales de los productos cárnicos y deberán contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido. Las heladeras y exhibidoras con tapas y/o puertas para mantener el frío.
- Rieles, gancheras y ganchos: serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Los rieles deben asegurar, con su disposición, que el extremo inferior de la res quede a no menos de 30 cm. sobre el nivel del piso y a 60 cm de la pared.
- Cestos de residuos: materiales de fácil limpieza y que posean tapa. Preferentemente que sean de accionamiento a pedal.
- Elementos y productos de limpieza: se deberán almacenar en un lugar sectorizado e identificado. Separado de los alimenticios.
- Se recomienda el uso de termómetro pincha carne o infrarrojo para el control de las temperaturas.

2. Baño para el personal



- Cumplirán con los requisitos de paredes, techos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. Contarán con papel higiénico, toallas de papel y jabón líquido.

3. Personal

- Uniforme: delantal o chaquetilla, gorra o cofia.
- Carnet de manipulador de alimentos.

IMPORTANTE: Estos requisitos mínimos son meramente bromatológicos, pudiendo ampliarse según las características del local comercial y la naturaleza de las actividades que se desarrollen. Además, deberá acercarse al área de Comercio de la Municipalidad para asesorarse respecto a las demás condiciones a cumplimentar.