



REQUISITOS PARA HABILITACIÓN COMERCIAL

FAST FOOD – COMIDAS RÁPIDAS: comercio que elabora y expende comidas rápidas (panchos, hamburguesas, sándwiches) y bebidas para su consumo fuera del establecimiento.

1. Sector de elaboración

- 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, mesadas de trabajo, cocina o freidoras deberán estar cubiertas con revestimiento cerámico y/o de otro material 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.
- Se recomienda colocar dos o más piletas: una para el lavado de los alimentos y otra para los utensilios para evitar contaminaciones con productos de limpieza.
- 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 y cámaras de frío: apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento, higiene y conservación.
- 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.

* Según las dimensiones y características del local será necesario la instalación de extractor (con sistema de protección antiplagas) o campana de material apropiado para la salida de humos y vapores.

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. El baño deberá estar apartado de la zona de la elaboración.

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.

Los establecimientos gastronómicos generadores de Aceite Vegetal Usado (AVU) deberán inscribirse en el “Registro de Establecimientos Generadores de AVU” y disponer los AVUs en recipientes herméticos apropiados, los cuales serán acopiados en espacios acondicionados para tal efecto, con la identificación “AVU” y la fecha de su generación, a la espera de ser retirados por el transportista habilitado para su posterior tratamiento.