



## REQUISITOS PARA HABILITACIÓN COMERCIAL

**DESPENSA:** establecimiento minorista destinado exclusivamente a la venta de productos alimenticios perecederos y no perecederos bajo envoltura o envase de origen (se permite el fraccionamiento de fiambres y quesos únicamente), artículos de limpieza, higiene, bazar y panificados.

### 1. Salón de venta

- 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 la pileta 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 fraccionamiento de fiambres y quesos.
- 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. Las heladeras y exhibidoras con tapas y/o puertas para mantener el frío.
- Góndolas: deberán ser de material resistente, no absorbente y lavable.
- Tarimas y estantes: de madera dura o material apropiado y de fácil limpieza, deben mantener la mercadería como mínimo a 15 cm del piso.
- Cestos de residuos: materiales de fácil limpieza y que posean tapa. Preferentemente que sean de accionamiento a pedal.

### 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.

- 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.