



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA ACTIVIDAD: AUTOSERVICIO

Establecimiento que tiene como rubros principales: productos alimenticios perecederos y no perecederos, artículos de limpieza, higiene, bazar y menaje, indumentaria, juguetería, etc.,. En un local con superficie destinada a exposición y ventas que supere los 50 m² y no exceda los 500m².

Requisitos:

- **EMPLAZAMIENTO:** Los establecimientos deberán estar situados preferentemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones. En caso que el local comercial se encuentre anexo a casa particular, siempre debe existir ingreso exclusivo y directo al comercio; distinto al ingreso a la casa particular.
- **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes serán de color claro hasta una altura mínima de 1.80 metros, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo deberán estar azulejadas de color blanco o color claro.
- **TECHOS O CIELORASOS:** deberán estar contruidos y/o acabados 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 ABERTURAS:** deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.
- **ILUMINACIÓN:** deberá ser blanca para no enmascarar o disfrazar los colores naturales de los productos cárnicos y suficiente para asegurar una iluminación correcta del sector. El sistema de iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido.
- **MESADAS:** deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.).
- **PILETAS:** de acero inoxidable, PVC u otro material autorizado, alimentada con agua potable (fría y caliente), con desagües conectados a la red cloacal o cámara séptica. Ésta pileta será de uso exclusivo para la zona de elaboración.
- **GÓNDOLAS:** deberán ser de material resistente, no absorbente y lavable.
- **HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CAMARAS DE FRIO:** apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento. La iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido. Estas heladeras serán de uso exclusivo para carnes de aves.
- **CÁMARAS:** se deberá contar con cámara de frío exclusiva para sector carnicería, en perfecto estado de higiene y funcionalidad; con iluminación blanca led o con protección anti roturas.
- **SECTOR DESPOSTE (ANEXO DE CARNICERÍA):** deberá contar con rieles, gancheras y ganchos de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm. al piso de 30 cm. y a la pared 80 cm. Las paredes del sector deberán estar azulejadas color blanco desde el piso hasta el techo, el piso deberá ser impermeable y la iluminación blanca led o con protección antiroturas.
- **DEPÓSITO:** si cuenta con este sector deberá responder a lo exigido por la hoja de asesoramiento bromatológico correspondiente a depósitos.
- **BAÑO:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados an-

teriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal. El baño deberá estar apartado de la zona de la elaboración, ya sea por medio de un antebañó o división física tipo tabique.

Ante cualquier duda, inquietud o previo a firmar contrato de alquiler, comuníquese con la Oficina de Dirección General de Bromatología.

IMPORTANTE:

Estos requisitos son meramente bromatológicos, deberá acercarse a la Oficina de Actividades Económicas de la Municipalidad para asesorarse acerca de las demás condiciones.