



## REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA ACTIVIDAD: FRUTERÍA Y VERDULERÍA

Establecimiento en el que se expendan frutas y verduras. Esta permitida la venta de ensaladas listas y bandejas para sopas, sí cuentan con las instalaciones adecuadas exigidas por la autoridad sanitaria (mesadas y piletas).

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.
- **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **ILUMINACION:** deberá ser suficiente y disponer de protección anti roturas o sistema led en los sectores donde se elaboren ensaladas.
- **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, con desagües conectados a la red cloacal o cámara séptica. Ésta pileta será de uso exclusivo para la zona de elaboración.
- **GONDOLAS:** deberán ser de material resistente, no absorbente y lavable. Todas las góndolas deben mantener la mercadería como mínimo a 80 cm del piso.
- **HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CAMARAS DE FRIO:** apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionalidad.
- **BAÑO:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. 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 antebañio 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.