



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

Establecimiento donde se venden helados. Podrán ser para servir, envasados y/o tortas heladas. Este establecimiento podrá ser CON CONSUMO O SIN CONSUMO EN EL LUGAR, esto deberá aclararse al momento de dar el rubro. En el primer caso se deberá contar con baños para el público (uno adaptado para discapacitado).

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, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas, deberán estar azulejadas de color blanco.
- **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.
- **ANGULOS:** es preferible que los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos sean redondeados para facilitar las tareas de limpieza.
- **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 suficiente para asegurar una iluminación correcta del sector. En los sectores donde se lleven a cabo fraccionamiento o expendio de alimentos 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, con desagües conectados a la red cloacal o cámara séptica. En las zonas de atención al público se deberá contar con pileta para el lavado de los utensilios de uso continuo.
- **FREEZERS 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.
- **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. En caso de que el baño se encuentre próximo a la zona de elaboración o con conexión directa con el salón comedor, éste deberá estar apartado de dicha zona de elaboración o salón comedor, ya sea por medio de un antebañ 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.