



## REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA ACTIVIDAD: PASTERÍA-CONFITERÍA (sin consumo en el lugar)

**Establecimiento donde se elabore y expendan SÓLO tortas, tartas y otro postres, masas finas y secas, bombones, confituras. NO HAY ELABORACIÓN NI VENTA DE PAN**

### 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.

### CUADRA (SECTOR DE ELABORACIÓN)

- **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. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros impidiendo la acumulación en los pisos.
- **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. Se deberá consultar a la Oficina de Seguridad e Higiene respecto de materiales ignífugos a utilizar.
- **ÁNGULOS:** 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.
- **TARIMAS Y ESTANTES:** de madera dura o material apropiado y de fácil limpieza para el almacenamiento de harinas, materias primas y aditivos.
- **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **MESADAS:** deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.). Se permite utilizar mesas de trabajo de madera dura, en buen estado de mantenimiento y limpieza.
- **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.
- **COCINAS:** de material apropiado y en perfecto estado de funcionalidad.
- **HORNOS:** de material apropiado y en perfecto estado de funcionamiento. Deberán instalarse a una distancia de 50 cm de la pared, si ésta es medianera.
- **SALIDA DE VAPORES:** si posee cocina, en la sala de elaboración se deberá contar con extractor (con protección antiplagas) o campana de material apropiado para salida de vapores.
- **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.
- **ILUMINACIÓN:** deberá ser suficiente 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.

- **BAÑO DE PERSONAL:** No debe tener conexión directa con la cuadra. Si es así, debe poseer al menos un biombo separador. 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 antebañ o división física tipo tabique.

### **SALÓN DE VENTAS**

- **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables; las paredes sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se permitirá acabado rústico solo si el mismo se encuentra impermeabilizado y en perfecto estado de
- **TECHOS Y CIELO RASOS:** 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 y deberán ser fáciles de limpiar. Se permitirá acabado rústico solo si el mismo se encuentra en buen estado de mantenimiento e higiene.
- **VENTANAS Y ABERTURAS:** deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad.
- **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **ILUMINACIÓN:** deberá ser suficiente 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) en exhibidoras y vitrinas.
- **MOSTRADORES, PANERAS Y VITRINAS EXHIBIDORAS:** deberán ser cerradas, de material apropiado y de fácil limpieza.

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.