



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA ACTIVIDAD: SNACK BAR

Establecimiento en el que se expendan bebidas alcohólicas y sin alcohol y además se prepara, expende y sirve comidas de rápida preparación (minutas), fría y/o caliente. También infusiones y productos de confitería como masas, bombones y demás confituras. Podrá contar con servicio de delivery.

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.

SECTOR 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, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas, mesadas, cocinas, freidoras, carlitas o cualquier otro equipo de cocción (salvo hornos), 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. 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.
- **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **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.
- **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:** en la sala de elaboración se deberá contar con extractor (con protección antiplagas) o campana de material apropiado para salida de vapores. El sector de freidora debe contar siempre con campana de extracción de vapores.
- **VENTILACION:** el sector elaboración siempre debe contar con ventana o ventiluz con protección antiplagas que permita la entrada de luz natural y la renovación del aire.
- **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.

SALÓN COMEDOR

- **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.
- **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 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 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 para asegurar una iluminación correcta del sector.
- **EQUIPOS DE AUTOSERVICIO CON MANTENIMIENTO EN CALIENTE:** en perfecto estado de funcionamiento (deberán mantener los alimentos a 65°C como mínimo) e higiene. Serán de materiales adecuados y de fácil limpieza. Contarán con protectores adecuados. Si posee iluminación, deberá ser blanca, con sistema led o con protección anti roturas.

• **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.

Se deberá consultar a la oficina de Seguridad e Higiene los requisitos de baño adaptado para discapacidad.

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.