

# INSPECCIONES COMERCIALES PARA HABILITACIÓN

## CARNICERIAS Y POLLERIAS

Considérense los comercios destinados a expendio de productos alimenticios cárnicos bovinos, p-vinos, porcinos, caprinos, aves y sus derivados.

1. Para poder habilitar dicho establecimiento el titular de la misma deberá demarcar en el plano del local, las dimensiones del mismo.
2. Todo establecimiento deberá poseer un cuaderno de 48 hojas como mínimo, que deberá ser foliado y habilitado para registro por el Departamento de Bromatología, en el que se asentarán las actuaciones de los inspectores al momento del control.
3. Se exigirá libreta sanitaria a todo el personal que manipule alimentos.
4. Dicho establecimiento deberá contar con:
  - ✓ Paredes bromatológicamente aptas de color claro, ej. yeso, mampostería, etc. El departamento bromatológico, solicitará azulejado como mínimo de un metro ochenta centímetros (1,80 m) de alto, en sectores de elaboración y/o manipulación que así lo requieran.
  - ✓ Cielorraso que no altere las características físicas, químicas y microbiológicas de los alimentos que allí se expendan.
  - ✓ Pisos alisados, de fácil limpieza.
  - ✓ Se exigirá tela mosquitera en las aberturas que den al exterior, en los casos en que el departamento lo considere necesario para evitar posible contaminación.
  - ✓ Poseerán depósitos para los desperdicios y un servicio de agua corriente y desagües en los puestos, todo mantenido permanentemente en buen estado de conservación, pintura y aseo.
  - ✓ Sanitarios que deberán contar con azulejado completo, dispenser de toallas descartables, jabón o detergentes bactericidas.
  - ✓ El personal que manipule alimentos deberá utilizar uniformes, chaquetas, guardapolvos o delantales, de color claro y gorras color blanco, lavables.

- ✓ Deberán poseer piletas con grifos para agua caliente y fría, adicionales a las de los baños.
- ✓ Las gancheras deberán estar a una altura en que la media res no toque el piso y deberán ser de material en la que los ácidos grasos de la carne no los alteren; ej. Acero inoxidable.
- ✓ Para el caso de venta de carne picada, la misma deberá ser troceada en el momento en el que el consumidor la solicita.
- ✓ En las heladeras exhibidoras deberán encontrarse sectorizadas por especie cárnica, no pudiendo bajo ningún concepto realizar mezcla de las mismas.
- ✓ No se podrá utilizar freezer, con el fin de congelar solamente se autorizará si es para refrigerar en los casos en los que el dispositivo así lo permita.
- ✓ En caso de que se detecten carnes sin los sellos, con restos de pelos, de tierra y/o toda otra sustancia contaminante que no debería de encontrarse si procediere de frigorífico, establecimiento habilitado y controlado por la Autoridad Sanitaria (SENASA), se procederá a su decomiso.
- ✓ Se prohíbe la utilización de luces con longitudes de onda que engañen al consumidor en cuanto a las características de la carne.
- ✓ Los utensilios utilizados serán exclusivos de acuerdo a la especie con la cual se trabaja.
- ✓ Para los comercios que elaboren y/o exhiban para venta chacinados, deberán ser sellados por la autoridad competente, bajo las condiciones bromatológicas especificadas en el Anexo 1 "Sistema de control de chacinados".
- ✓ Para los comercios que elaboren milanesas, hamburguesas y/o similar, el inspector solicitará la factura de compra de la carne, asegurando a la comunidad que no se utiliza para tal fin carnes productos de actividades clandestinas.
- ✓ Los huevos deberán proceder de un establecimiento autorizado por la autoridad sanitaria competente (SENASA).
- ✓ Los utensilios utilizados serán exclusivos de acuerdo a la especie con la cual se trabaja