

INSPECCIONES COMERCIALES PARA HABILITACIÓN

HABILITACIÓN DE EMPRENDEDORES

Condiciones mínimas para la comercialización de productos producidos por micro emprendimientos Para poder habilitar dicho emprendimiento el titular del mismo deberá: a. Presentar el plano del local con las dimensiones del mismo.

1. Todo personal que manipule alimentos incluso el personal que efectúe el reparto deberá poseer Carnet de Manipulación de Alimentos y asistir a un curso sobre condiciones de manipulación que lo dictará personal del Departamento de Bromatología en forma gratuita.

2. Deberá presentar en el Departamento de Bromatología un cuaderno de 48 hojas como mínimo, que deberá ser foliado y habilitado para registrar las actuaciones de la inspectoría.

3. Deberán abonar un permiso cuyo costo será mínimo a determinar por la Dirección cuyo vencimiento será cada 3 (tres) años.

4. CONDICIONES EDILICIAS:

- Paredes: Con terminación fina que se encuentren en buenas condiciones de conservación y azulejadas como mínimo 1,80 metros de color claro en sector de elaboración.
- Cielorraso: Que se encuentre en perfectas condiciones de estado, como sugerencia del Departamento de bromatología recomienda que sea de yeso o mampostería para evitar que la condensación de vapores afecte la calidad química, física y/o microbiológica de los alimentos que allí se expenden.
- Otra opción a considerar cuando el cielorraso no es adecuado para elaboración (ejemplo: madera, chapa, etc.) es la instalación de un dispositivo de extracción de aire que permita el recambio de aire en el recinto.
- Piso: De fácil limpieza. e. Tela mosquitera: En aberturas que den al exterior. f. Sanitarios: Azulejados con dispenser de toallas descartables y jabón bactericida.
- Pileta con grifo de agua: el agua deberá ser potable que permita la higiene de materias primas, utensilios y del personal mismo, para lo cual dispondrá de toallas descartables y jabón bactericida.
- Uniformes: De color claro compuestos por una chaqueta o delantal y una cofia o gorro o pañuelo también color claro.

5. REQUERIMIENTOS BROMATOLÓGICOS:

- Rotulación: La inscripción del rotulo deberá contener los siguientes datos: Nombre del Emprendimiento
 - a. Titular del Emprendimiento
 - b. Dirección donde se realiza la elaboración
 - c. Fecha Envasado
 - d. Fecha de Vencimiento (A determinar por el Departamento).
- Distribución: Las preparaciones que necesiten frío deberán transportarse bajo dichas condiciones. Bajo ningún punto de vista se permitirá la distribución de otras sustancias que no sean alimenticias e impliquen un riesgo para la salud de los consumidores como así tampoco sustancias que siendo alimenticias sean incompatibles entre sí.
- Heladeras y freezers: Deberán encontrarse sectorizadas no pudiendo realizar mezcla entre productos perecederos y no perecederos, alimentos crudos de cocidos, carnes de distintas especies, etc.
- Conservación de las preparaciones perecederas: Deberán conservar los alimentos a menos de 5° C y a más de 70° C para evitar desarrollos bacterianos.
- Elaboraciones Cárnicas: Cuando el inspector así lo requiera deberán presentar la boleta de compra de la carne utilizada, asegurando así que no se utiliza para tal fin carne proveniente de actividades clandestinas.
- Chacinados: Deberán presentar la correspondiente tarjeta autorizada por el Departamento de bromatología especificadas en el anexo 1 "sistema de control de chacinados".