



MUNICIPALIDAD DE MARCOS JUÁREZ

SECRETARÍA DE SERVICIOS GENERALES - DIRECCIÓN DE SEGURIDAD VIAL Y PROTECCIÓN CIUDADANA - ÁREA: HABILITACIONES GENERALES

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: JUNIO DE 2018.

.....de.....de 20.....

Por medio de la presente quedo debidamente informado que para obtener la habilitación de la actividad comercial que pretendo realizar, debo cumplimentar los requisitos básicos solicitados por la Municipalidad de Marcos Juárez en cuanto al acondicionamiento de las instalaciones, en lo que respecta a Ordenamiento Urbano, Seguridad e Higiene, Bromatología, Medio Ambiente, Zoonosis y Espectáculos Públicos; todos aquellos requisitos específicos según la actividad a habilitar.

REQUISITOS MÍNIMOS BROMATOLÓGICOS:

RUBRO: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN.

Características constructivas:

- Pisos lavables e impermeables (*cerámicos, mosaicos o estucado de cemento*).
- Paredes revocadas e impermeabilizadas en color blanco o muy claro, hasta 1,80 m. como mínimo (*pintura epoxi aprobada por SENASA blanca o revestidas en azulejos o cerámicos también de color claro, preferentemente blanco*). En caso de optar por pintura epoxi guardar comprobante de compra y envase de la pintura utilizada.
- Mesada amplia de material impermeable (*mármol, acero inoxidable o mármol sintético*)
- Pileta/s de tamaño acorde a la actividad con provisión de agua corriente fría y caliente corrientes conectada/s a desagües reglamentarios.
- En caso de contar con cámara de frío la misma debe tener: pisos y paredes lavables e impermeables (*pintura epoxi aprobada por SENASA color blanco o revestidas en azulejos cerámicos también de color claro*)
- Las heladeras y/o cámaras donde se almacenen alimentos deberán estar provistas de termómetros y/o sistema que permita observar fácilmente la temperatura de funcionamiento.
- Las luminarias deben estar provistas de protección que evite el desprendimiento y /o contaminación ante el estallido de lámparas y/o tubos fluorescentes o ser de tipo L.E.D e iluminación similar a la natural.
- Si existieran desagües en el piso, con conexión a cloacas o pozo sumidero, deberán estar provistos de filtros anti- plagas y rejilla debidamente fijada. Este requisito es válido tanto para áreas de manipulación como baños y/o vestuarios.
- Tramitar la Libreta Sanitaria del personal en la Dirección de Bromatología Municipal.
- Las aberturas del sector que den al exterior (ventanas, ventiluces y puertas) deben estar provistas de malla mosquitera anti-plagas y/o dispositivo que impida el ingreso de las mismas.
- Baño instalado para el personal provisto de elementos de higiene (*jabón, papel higiénico y toallas de papel*). El acceso al mismo no debe dar en forma directa al sector de elaboración. Debe poseer ventilación al exterior.



MUNICIPALIDAD DE MARCOS JUÁREZ

SECRETARÍA DE SERVICIOS GENERALES - DIRECCIÓN DE SEGURIDAD VIAL Y PROTECCIÓN CIUDADANA - ÁREA: HABILITACIONES GENERALES

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: JUNIO DE 2018.

- Vestuario para empleados (*este espacio se reserva para dejar depositada la ropa de calle y colocarse el uniforme de trabajo*)
- Canasto con tapa para la disposición de residuos de tamaño acorde a la actividad, ubicado en la vía pública.
- Mantener un circuito de trabajo en avance (ejemplo depósito, elaboración, empaque, entrega) evitando el cruce de mercaderías y del personal de zonas sucias a limpias y viceversa.

Referente a la Operatividad (Sujeto al Cap XVII del C.A.A: alimentos de régimen dietético).

- Contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario matriculado.
- Presentar nota cruzada de la designación del Director Técnico.
- Presentar análisis que avalen la condición de libre de gluten otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial (CEPROCOR, CEQUIMAP y FUNESIL). En caso de no cumplir con este requisito no podrá colocar el Logo identificatorio oficial en la rotulación.
- Presentar modelo de rótulo.
- Presentar programa de buenas prácticas de fabricación y sus registros, acompañado de listado de alimentos a elaborar con sus respectivos diagramas de flujo.
- Presentar croquis del establecimiento señalando ubicación en la manzana, ingresos, medidas, disposición de equipos, etc. acompañado de memoria descriptiva edilicia del establecimiento.
- Presentar monografía de los alimentos elaborados, especificando como se establecerá el sistema de loteo.

NOTA: El responsable del establecimiento elaborador y su director técnico deberán asegurar de forma constante la ausencia de prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas; por lo que los procesos y productos estarán sujetos a controles debiendo presentar ante la autoridad sanitaria los análisis que lo avalen cuando esta lo requiera.

.....
Firma, Aclaración y DNI.

(Consultas a la Área de Habilitaciones Generales – 15466550 / 456482 interno 35)