



.....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: ROTISERÍAS – BRASERÍAS - CASAS DE VIANDAS - SECTOR DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

- **Sector de atención al público:**

- Pisos lavables e impermeables (cerámicos, mosaicos o estucado de cemento).
- Las luminarias instaladas en el local o dentro de las heladeras exhibidoras 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 con iluminación similar a la natural.

- **Sector de elaboración independiente al anterior con:**

- 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 cerámico también de color claro, preferentemente blanco*). En caso de optar por pintura Epoxi guardar comprobante de compra y envase de la pintura utilizada.
- Mesada de trabajo amplia de material impermeable sanitariamente apto (*acero inoxidable, mármol, mármol sintético o mampostería revestida en cerámicos o azulejos*).
- Mesas auxiliares de acero inoxidable, mármol o mármol sintético.
- Pileta/s de tamaño acorde a la actividad con provisión de agua corriente fría y caliente conectada/s a desagües reglamentarios.
- Los equipos de cocción deben hallarse bajo una campana de extracción de humo y vapores provista de salida al exterior, con sistema de extracción forzado.
- Mantener un circuito de trabajo en avance (*ejemplo recepción de materia prima, preparación, elaboración y entrega*) evitando el cruce de mercaderías y del personal de zonas sucias a limpias y viceversa.
- 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.
- Desagües en el piso con conexión a cloacas (*los que deberán estar provistos de rejillas debidamente fijadas y filtros anti- plagas*).



**ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: JUNIO DE 2018.**

- 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 o cerámicos también de color claro, preferentemente blanco*) contando con un sistema que permita ordenar los alimentos de forma correcta manteniendo la higiene y temperatura adecuada.
- 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 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.
- El parrillero debe estar construido en un sector preferentemente interior, de lo contrario debe estar protegido de agentes contaminantes y plagas.
- Tramitar la Libreta Sanitaria del personal en la Dirección de Bromatología Municipal.
- 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 contar con ventilación al exterior. En caso de que los propietarios sean quienes desempeñan la actividad comercial y utilicen al baño familiar deben conocer que **NO SERÁ FACTIBLE EL ALQUILER DEL LOCAL A OTRO TITULAR SIN CONTAR CON BAÑO DE USO EXCLUSIVO PARA EL COMERCIO.**
- Canasto con tapa para la disposición de residuos, de tamaño acorde a la actividad, ubicado en la vía pública.
- Artículo 4 del Código Alimentario Argentino: *“Cuando lo disponga la autoridad sanitaria nacional, en razón de la naturaleza o complejidad de los productos, las actividades comprendidas en los Artículos 1° y 2° de este Código deberán ser realizadas con la dirección técnica de un profesional autorizado”*

.....  
Firma, Aclaración y DNI.

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