



**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO SOCIAL  
DIVISION SALUD  
SERVICIO DE REGULACION ALIMENTARIA**

**Requerimientos para toda Empresa Alimentaria**

- Cumplir con las exigencias establecidas en la Ordenanza Bromatológica Municipal Decreto N° 27. 235 del 12/09/96, actualizado al 30/09/2000 Título II Capítulos 6 al 11.

**Al momento de la inspección deberá:**

- Exhibir habilitación vigente o inicio de trámite de habilitación del S.R.A.
- Exhibir carné de salud del personal y planilla de trabajo actualizada.
- Exhibir carné de manipulador de alimentos del personal.
- Exhibir habilitación vigente o inicio de trámite de habilitación de Locales Industriales y Comerciales.
- Tener las boletas de compras al día cuando se comercialicen alimentos elaborados por terceros.
- Exhibir certificados de registro de productos cuando la empresa elabore alimentos para su comercialización a terceros.
- Matricula y N° de habilitación de los vehículos autorizados para el transporte de alimentos.
- Permitir el acceso inmediato a la inspección.

**Locales Expendedores de Alimentos.**

(Autoservicios, Almacenes, Salones de venta de golosinas, Sucursales de Panadería, etc.)

**Alimentos comercializados:**

- Deberán proceder de una planta de elaboración habilitada.
- Deberán estar envasados, registrados y contar con rotulación completa, incluyendo vida útil del producto.
- Los alimentos que requieren frío, deberán ser conservados en refrigeración a temperatura inferior a 7°C.

**Alimentos que requieren frío:**

- Deben ser conservados en cámaras, heladeras o vitrinas refrigeradas, freezer.
- Control de la temperatura de heladeras, conservadoras, debiendo ser igual o inferior a 7°C para productos refrigerados y de -18°C para productos congelados.  
Evitar sobrecargas de equipos de refrigeración.
- Zonas separadas para lácteos, fiambres, comidas preparadas y bebidas.
- Presencia de termómetro calibrado.

**Depósitos:**

- Paredes pintadas en colores claros y sin humedades.
- Tarimas o pallets en cantidad suficiente.
- El almacenamiento de alimentos debe ser independiente, de aquellos productos no

alimentarios y de productos de devolución, en los cuales deberá figurar un cartel indicando para devolución.

- Los alimentos deben estar correctamente identificados, con envases sanos y con correcta rotación.
- Deben existir depósitos independientes para productos de limpieza e insecticidas, los cuales deben estar correctamente identificados y cerrados.
- Plan de control de plagas, con ausencia de insectos y roedores.
- Mantenimiento de las condiciones higiénicas.

### **Expendedores con Fraccionamiento a la vista del consumidor.**

(Fiambres, Quesos, Mermeladas, Dulces)

- Deben disponer de una zona específica para el fraccionamiento y que cuente con elementos que aseguren la limpieza de los útiles de trabajo y manos del operador.
- El área deberá contar con pileta con instalación de agua y superficies de fácil lavado.

### **Expendedores con Elaboración de Alimentos:**

(Ej. Autoservicios que desarrollen actividades como: Rotisería, Cocción de panificados, Panaderías, etc.)

- Deben disponer de una zona específica para la elaboración y que debe ajustarse a los criterios establecidos para las empresas elaboradoras.
- Deben disponer de un área de expedición separada físicamente de otros rubros desarrollados por la empresa.
- Para cocción de panificados, se deberá cumplir con lo establecido en el Dto. 332/999.
- Panadería. Se deberá cumplir con todos los sectores establecidos en la normativa vigente.

### **Locales de Elaboración de Alimentos (con o sin venta directa).-**

(Restaurantes, Rotiserías, Comidas al paso, Panaderías, Pizzerías, Confiterías, etc.)

#### Zonas de elaboración:

- Paredes, pisos y techos de fácil limpieza y desinfección. Paredes lisas, lavables y de colores claros, revestimiento con azulejos, chapas metálicas o pintura epoxi hasta 2 mts. de altura. Pisos lisos e impermeables con pendiente hacia sumideros.
- Aberturas al exterior con tejido mosquitero. Artefactos de luz con protectores inastillables. Recipientes de residuos de material de fácil lavado, con tapa y en cantidad suficiente.
- Piletas con agua fría y caliente para lavado de útiles, y pileta para lavado de vegetales.
- Sistema de extracción de humos y olores. Campana, extractor y ducto. El ducto debe comunicar con el exterior sobrepasando en 3 mts. el edificio lindero más alto.
- Mesas de trabajo de material de fácil lavado, no porosos.
- Zona para lavado y desinfección de huevos.
- Contar con lavamanos a la entrada de zona de elaboración o salida de gabinetes higiénicos, los cuales deben tener jabón líquido y toallas descartables o secador de manos.

#### Depósitos:

- Deben mantenerse en perfecto orden, mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.
- Mercadería separada de pisos y paredes.
- Se prohíbe el almacenamiento simultáneo en el mismo sector del depósito de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, materiales alimentarios y útiles alimentarios.
- Se prohíbe retener alimentos o ingredientes alternados.

### Almacenamiento en frío (cámaras, freezer, heladeras o vitrinas refrigeradas):

- Mantenimiento de la temperatura adecuada (máximo de 7°C para productos refrigerados y de -18°C para productos congelados). Evitar sobrecargas en los equipos de refrigeración.
- Separar los alimentos crudos, sucios o botellas de bebidas, de los alimentos limpios, procesados y/o cocidos. Separar alimentos de diferente naturaleza.
- Efectuar correcta rotación de los alimentos

### Gabinetes higiénicos:

- No tendrán comunicación directa con las zonas de elaboración y no podrán ventilar a expensas de éstas. Donde trabajen 5 o más personas, deberán poseer servicios sanitarios y vestuarios separados para hombres y mujeres.
- Disponibilidad de jabón líquido y toallas descartables o secador de manos.
- Aquellas empresas que brinden servicio de mesas deben disponer como mínimo de un servicio sanitario por sexo.

### Personal:

- Carné de Salud vigente.
- Capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico.
- Uso de vestimenta lavable, limpia y de color claro. Uso de gorros o cofias que cubran todo el cabello.
- Disponibilidad de personal exclusivamente para las tareas de limpieza.

### Manipulación de Alimentos durante la Elaboración.-

**1. Control del flujo de elaboración.** Los alimentos deben pasar por zonas sucias a zonas limpias. No deben existir retrocesos y se deben evitar los entrecruzamientos.

**2. Manipulación de alimentos crudos.**

- Control de lavado y desinfección de frutas, verduras y huevos. Lavado con abundante flujo de agua, inmersión en una solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 250 ppm durante 15 minutos, enjuagar y escurrir.
- Control de la descongelación de carnes y aves, las cuales deberán estar completamente descongeladas antes de su cocción. Se debe prevenir la contaminación de la zona (estantes del refrigerador, tabla de picar, utensilios, etc.) con el agua de descongelado.

**3.- Prevención de la contaminación cruzada** a partir de alimentos crudos o sucios. Determinar áreas para la preparación de alimentos crudos o sucios que sean diferentes de aquellas destinadas para la preparación de los alimentos listos para el consumo.

**4.- Prevención de la contaminación a partir de manos, utensilios, equipos y superficies.**

- Evitar el contacto de las manos de los empleados con los alimentos listos para consumir, ya sean crudos o cocidos.
- Evitar que personas con síntomas de diarrea o vómitos manipulen alimentos.
- Efectivo lavado de manos previo al inicio de las actividades, luego de cambiar de actividad y luego de concurrir a los servicios higiénicos.
- El personal debe utilizar ropa de trabajo limpia, cubrir los cabellos y evitar el uso de joyas.
- Las superficies de trabajo, utensilios, equipos y paños deben ser lavados, desinfectados con agua clorada y mantenidos en buenas condiciones.
- Evitar el uso de paños que hayan sido utilizados para limpiar zonas donde se procesan alimentos contaminados.
- Evitar el contacto de superficies sucias o no desinfectadas con los alimentos listos para el consumo.

consumo. Todo equipo que haya entrado en contacto con material contaminado debe ser cuidadosamente lavado y desinfectado antes de entrar en contacto con material no contaminado.

- No manipular alimentos prontos para consumo con utensilios, tablas, etc. que hayan sido utilizados con alimentos crudos.

#### **5.- Cocción de los alimentos y temperatura de recalentamiento.**

- La temperatura de cocción y de recalentamiento debe alcanzar un mínimo de 70°C en el centro del alimento.

#### **6.- Temperatura y tiempo de conservación de alimentos cocidos.**

- Conservación en refrigeración a menos de 7°C.
- Mantener en caliente por encima de 65°C.

#### **7.- Enfriamiento.**

- Control de la temperatura de los alimentos luego de enfriados y/o del aire del equipo de refrigeración.
- Utilización de recipientes poco profundos, tapas poco ajustadas y espacio suficiente alrededor de los recipientes.
- Utilización de algún método de enfriamiento rápido.

#### **8.- Almacenamiento refrigerado.**

- Tiempo de almacenamiento no debe ser muy prolongado.
- Correcta rotación de los alimentos, estando identificados con fecha de elaboración.
- Evitar el goteo de alimentos crudos sobre aquellos alimentos cocidos.
- No guardar en la heladera latas abiertas con su contenido (el contenido de las latas abiertas deben ser pasados a un recipiente).
- Compartimentar una heladera en sectores o en caso de disponer de más de una heladera, utilizar una para guardar alimentos crudos y en otra, los alimentos ya elaborados.

#### **9.- Distribución.**

- Utilización de vehículo habilitado y que sus condiciones se ajusten al tipo de alimento a transportar (reserva de frío, aislamiento térmico o vehículo cerrado).
- Envase utilizado (tipo de envase y su integridad), rotulación obligatoria y vida útil.
- Registro de los productos en las situaciones que corresponda.

#### **10.- Limpieza y desinfección.**

- De recipientes, utensilios, equipos y superficies de contacto con los alimentos, de paños y local en general.
- Métodos utilizados, frecuencia, existencia de personal exclusivo para ésta tarea.