

ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD DE SUNCHALES

Av. Yrigoyen esq. Pasteur – Planta Alta - Te: 3493 425500 int. 107 – Cel: 3493 434480

Requisitos generales para habilitación de establecimientos de alimentos

- La **superficie** deberá tener la amplitud necesaria en relación con el volumen de producción del establecimiento.
- Los **techos o cielorrasos** deberán ser de fácil limpieza y estar contruidos de manera que se impida la acumulación de suciedad, se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos.
- Las **paredes** deberán ser contruidas o revestidas con materiales no absorbentes, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.
- Los **pisos** deberán ser contruidos o revestidos con materiales resistentes al transito, no absorbentes, de color claro, lisos, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Deberán tener una pendiente tal que permita que los líquidos escurran hacia las rejillas impidiendo su acumulación
- La **iluminación** podrá ser natural o artificial siempre y cuando permita la realización de las tareas y no altere los colores. Los artefactos deberán estar protegidos contra roturas. Las instalaciones eléctricas podrán ser empotradas o exteriores no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos
- La **ventilación** podrá ser natural o artificial, el aire no podrá fluir de zona sucia a zona limpia o de zona húmeda a zona seca.
- Para **desagües**, las canaletas y sumideros deberán tener una pendiente adecuada para el drenaje y deberán estar protegidos con rejillas que permita el flujo de agua pero no el ingreso de plagas. Los mismos deberán estar conectados a red cloacal, pozos sumideros o áreas de tratamiento de efluentes.
- El **agua** deberá ser segura, abundante y a temperatura adecuada según el proceso.
- Las **superficies en contacto con los alimentos** deberán ser lisas, no absorbentes, no corrosivas, exentas de fisuras y otras imperfecciones, fáciles de limpiar y desinfectar. Deberán ser de un material que no transmita sustancias contaminantes al alimento.
- El manipulador de alimentos deberá contar con
- **carnet de manipulación de alimentos** otorgado por la ASSAI.
- Se deberá realizar **control de plagas** periódicamente siguiendo las recomendaciones de la empresa contratada para dicha actividad. El certificado deberá estar en un lugar visible.
- Los **residuos** deberán ser colocados en cestos con tapas que estarán correctamente dispuestos en las distintas secciones del establecimiento y serán dispuestos en porta cestos para su recolección según el cronograma dispuesto por el municipio

