



MUNICIPALIDAD DE RIVADAVIA

OFICINA DE BROMATOLOGÍA

REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. **PISOS:** lisos, lavables, de material impermeable (llaneado, cerámica, baldosa, etc.) según el tipo de actividad a desarrollar.
2. **PAREDES:** lisas, impermeables hasta 1.80 m de altura (pintura lavable, cerámica, etc).
3. **TECHO:** liso preferentemente, material variable según la actividad (yeso, cielorraso, loseta, machimbre, chapa, entre otros).
4. **ABERTURAS:** Puertas, ventanas, banderolas, y otras, con protección anti insectos (tela mosquitera, cortinas, u otros dispositivos adecuados).
5. **INSTALACIONES:**
 - a) Agua potable
 - b) Desagote a cloaca o pozo séptico
 - c) Bacha
 - d) Mesada de material impermeable y desinfectable
6. **OTRAS INSTALACIONES:** Estantes y tarimas para almacenar productos e insumos.
7. **SANITARIOS:**
 - a) Provisión de agua potable corriente
 - b) Desagote a cloaca
 - c) Lavamanos e inodoros en cantidad necesaria (de acuerdo al número de empleados).
 - d) Jabón (líquido) y toallas (de papel) para la higienización.
8. **CONDICIONES DEL PERSONAL:**
 - a) Curso de Manipulación de Alimentos
 - b) Vestimenta adecuada a la actividad (delantal o chaqueta, cofia o gorra, barbijo, y guantes de ser necesario)
9. **CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS:**
 - a) Buen estado de conservación y almacenamiento
 - b) Certificado de procedencia (rotulación donde conste elaborador, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, etc).

Email: bromatologiarivadaviamza@gmail.com

TE: 0263 444 4543/45/46 interno 291 (Of. Bromatología)