



## **MUNICIPALIDAD DE RIVADAVIA**

### **OFICINA DE BROMATOLOGÍA**

#### REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE FOOD TRUCKS (VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS)

##### • **MÓDULO:**

1. **PISOS:** lisos, lavables, de material impermeable (llaneado, cerámica, baldosa, etc.) con protección antideslizante.
2. **PAREDES Y/O LATERALES:** lisos, impermeables de acero inoxidable o similar.
3. **TECHO:** de material impermeable, NO inflamable.
4. **ABERTURAS:** Puertas, ventanas, deben contar con burletes que impidan el acceso a posibles plagas.
5. **MOBILIARIO Y/O EQUIPAMIENTO:** Revestido en acero inoxidable y/o material lavable.
6. **ILUMINACIÓN:** Con protección antiestallido.
7. **SISTEMA DE VENTILACIÓN:** Que prevenga el exceso de vapor y/o calor en el módulo. Colocación de campana extractora.
8. **CIRCUITO ELÉCTRICO:** Compuesto de dispositivos aislantes y cables empotrados.

##### • **EQUIPAMIENTO DEL MÓDULO:**

1. **TANQUE DE ALMACENAMIENTO CON AGUA POTABLE:** Para la elaboración de alimentos e higiene de manos del personal, de al menos 50 L (litros).
2. **TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE LÍQUIDO DE DESAGUE DE LAS PILETAS:** De al menos 50 L (litros).
3. **EQUIPO DE REFRIGERACIÓN:** Para almacenamiento y conservación de los alimentos y/o bebidas, con interiores de materiales lavables y no porosos.
4. **EQUIPO DE COCCIÓN Y CALENTAMIENTO:** Eléctrico y/o a gas, en cuyo caso deberá contar con la aprobación del matriculado al momento de la habilitación.
5. **PILETA CON DESAGUE:** Para el lavado de utensilios y alimentos, y para la higiene del personal, con bacha separada para alimentos y limpieza general.
6. **VIDRIO O ACRÍLICO PROTECTOR:** Para la exhibición de los alimentos y/o bebidas al público.
7. **EXTINTORES DE INCENDIO**
8. **RECEPTÁCULOS:** Para almacenamiento y separación de residuos (Mínimo 2).

- **CONDICIONES DEL PERSONAL:**

1. CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2. VESTIMENTA ADECUADA A LA ACTIVIDAD (delantal o chaqueta, cofia o gorra, barbijo, y guantes de ser necesario).

- **CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS:**

1. BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
2. CERTIFICADO DE PROCEDENCIA (ROTULACIÓN DONDE CONSTE ELABORADOR, FECHA DE ELABORACIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO, ETC).

**Email: [bromatologiarivadaviamza@gmail.com](mailto:bromatologiarivadaviamza@gmail.com)**

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