



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA

ACTIVIDAD: CARNICERÍA

Establecimiento que expende carnes frescas (sin cocción) y embutidos frescos, provenientes de establecimientos habilitados. No esta permitido expender carne sin remitos con sello de visado sanitario.

Requisitos:

- ✘ **EMPLAZAMIENTO:** Los establecimientos deberán estar situados preferentemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones. En caso que el local comercial se encuentre anexo a casa particular, siempre debe existir ingreso exclusivo y directo al comercio; distinto al ingreso a la casa particular.
- ✘ **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes serán de color claro hasta una altura mínima de 1.80 metros, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo deberán estar azulejadas de color blanco o color claro. Además, todo el sector de gancheras/rieleras para colgar las medias reses, debe estar azulejado de color blanco desde el piso hasta el techo o cielo raso.
- ✘ **ANGULOS:** es preferible que los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos sean redondeados para facilitar las tareas de limpieza.
- ✘ **TECHOS O CIELORASOS:** deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, deberán ser fáciles de limpiar.
- ✘ **VENTANAS Y ABERTURAS:** deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.
- ✘ **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- ✘ **RIELES, GANCHERAS Y GANCHOS:** deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable. Deben asegurar, con su disposición, una separación mínima entre reses de 15 cm., al piso de 30 cm. y a la pared 80 cm.
- ✘ **ILUMINACION:** deberá ser blanca para no enmascarar o disfrazar los colores naturales de los productos cárnicos y suficiente para asegurar una iluminación





- correcta del sector. El sistema de iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido.
- ✘ MESADAS: deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.).
 - ✘ PILETAS: de acero inoxidable, PVC u otro material autorizado, alimentada con agua potable (fría y caliente), con desagües a una cámara desgrasadora conectada la red cloacal o cámara séptica. Ésta pileta será de uso exclusivo para la zona de elaboración.
 - ✘ HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CAMARAS DE FRIO: apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento. La iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido. La misma no debe enmascarar o disfrazar los colores naturales de los productos cárnicos.
 - ✘ BAÑO: cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal.

El baño deberá estar apartado de la zona de la elaboración, ya sea por medio de un antebañó o división física tipo tabique.

Ante cualquier duda, inquietud o previo a firmar contrato de alquiler, comuníquese con la Oficina de Dirección General de Bromatología.

IMPORTANTE:

Estos requisitos son meramente bromatológicos, deberá acercarse a la Oficina de Actividades Económicas de la Municipalidad para asesorarse acerca de las demás condiciones.

