



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA

ACTIVIDAD: ROTISERÍA

Aquel establecimiento en el cual se elabore y expendan alimentos listos para el consumo o armados y listos para cocinar, calientes o fríos para ser consumidos fuera del mismo. Podrá expendir bebidas alcohólicas o sin alcohol. Podrá o no contar con salón de venta directa al público o realizar la misma por teléfono con servicio de delivery. La zona de elaboración (cocina) debe contar como mínimo con 9 m².

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 y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas, mesadas de trabajo, cocina, freidoras, carlitas o cualquier otro equipo de cocción (salvo hornos) deberán estar azulejadas de color blanco o color claro. La pared donde se ubique el horno puede estar recubierta con un chapón galvanizado para evitar que la combustión del mismo dañe la pared (saltar la pintura).
- ✘ **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. Se deberá consultar a la Oficina de Seguridad e Higiene respecto de materiales ignífugos a utilizar.
- ✘ **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.
- ✘ **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.
- ✘ **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 a la red cloacal o cámara séptica. Ésta pileta será de uso exclusivo para la zona de elaboración.

- × **COCINAS:** de material apropiado y en perfecto estado de funcionamiento.
- × **HORNOS:** de material apropiado y en perfecto estado de funcionamiento. Deberán instalarse a una distancia de 50 cm de la pared, si ésta es medianera.
- × **SALIDA DE VAPORES:** en la sala de elaboración se deberá contar con extractor (con sistema de protección antiplagas) o campana de material apropiado para la salida de humos y vapores. El sector de fritura debe ubicarse siempre debajo de la campana de extracción de humos y vapores.
- × **VENTILACION:** el sector elaboración debe contar con ventana con protección antiplagas que permita la entrada de luz natural y la renovación del aire.
- × **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.
- × **ILUMINACION:** deberá ser suficiente para asegurar una iluminación correcta del sector y el sistema deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido.
- × **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 antebañ 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.

