



A los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año 20\_\_\_\_\_.

**Sugerencias generales para la habilitación de comercios que expendan, fraccionen, manipulen, elaboren, distribuyan y produzcan alimentos.**

**Introducción:** La higiene alimentaria es el conjunto de medidas destinadas a garantizar o reforzar la comestibilidad y la seguridad para el consumo humano de los alimentos en general.

Un alimento puede contaminarse en cualquier momento, desde la elaboración hasta el consumo, por causas de descuido o negligencia por parte del personal a cargo en la elaboración, durante el transporte, en el almacenamiento, en los comercios expendedores y durante el consumo.

Por ello es de suma importancia conocer con exactitud cuales son los requerimientos básicos a tener en cuenta cada rubro que se quiera explotar.

**Rubros:**

- Carnicerías
- Fiambrerías
- Comercialización de aves
- Pescaderías
- Establecimientos elaboradores de productos de panadería y afines
- Verdulería y frutería
- Heladerías
- Cocinas y comedores
- Restaurantes
- Cafés, bares, confiterías, cervecerías y chaperías
- Establecimientos elaboradores de empanadas, pizzas, sándwich y afines
- Rotiserías
- Almacenes y despensas
- Mercados y autoservicios
- Supermercados
- Kiosco



Cabe destacar que cada uno de estos ítems se corresponde con las exigencias especificadas en el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

- a. Libreta sanitaria en vigencia.
- b. Pisos: lisos e impermeables, de fácil limpieza.
- c. Paredes: lisas y revocadas de color claro, pintura impermeable. No es aconsejable la constitución de las mismas con azulejos ya que son de difícil limpieza y a su vez pueden quedar rastros de alimentos incrustados, lo que favorece el desarrollo microbiano y no son de diseño higiénico.
- d. Techos y cielorrasos: deberán estar constituidos de manera tal que impidan la acumulación de suciedad, condensación, formación de moho y sean de fácil limpieza y desinfección, se recomienda la utilización de pintura impermeable y lavable.
- e. Ventanas y claraboyas: deben contar con protección contra insectos (se recomienda colocación de mosquiteros)
- f. Pileta para lavado de utensilios: agua potable y contar con agua caliente (facilita la extracción de suciedad)
- g. Baño: deberá contar con inodoro, lavamanos, jabón, papel descartable y ventilación.
- h. Iluminación: artificial o natural que permita realizar las actividades sin entorpecer las tareas habituales.
- i. Colocación de extractores y ventilación de acuerdo a la actividad a realizar, los mismos deben estar provistos con protección contra insectos según corresponda.
- j. Las instalaciones deben encontrarse en estado higiénico constantemente.
- k. Ropa reglamentaria en función a la actividad que se realice.
- l. Condiciones higiénico sanitarias aceptables.
- m. Evidencia de control de plagas por entes tercerizados, desinsectación y desratización.
- n. Presentar informe antisiniestral correspondiente.
- o. En los locales donde se fabrique, elabore y/o fraccione alimentos, deberá poseer dos compartimientos uno donde se realice la manipulación y otro donde se efectuó la venta al público. Estos deberán estar diferenciados y separados (pared o estructura similar) entre sí; cumpliendo con las condiciones bromatológicas.
- p. En los casos en que el local se encuentre dentro de la misma propiedad de vivienda de uso diario o anexo a la misma, deberán contar ambas con cocinas totalmente independientes (una para la casa y otra para el local)