

CONDICIONES GENERALES

Las dimensiones estipuladas para cada rubro, deberán modificarse en función al nivel de producción del establecimiento. Se debe tener en cuenta que:

- ✓ La capacidad mínima por persona no será inferior a 15 m³ en los sectores de elaboración o manipulación de alimentos.
- ✓ Todo el personal deberá presentar Libreta Sanitaria y Curso de Manipulación de Alimentos, acorde al Art. 21 del Código Alimentario Argentino.
- ✓ Provisión de Agua Potable.
- ✓ Certificación de proveedores de materias primas y/o productos alimenticios envasados.
- ✓ Para los depósitos de materias primas y/o productos alimenticios envasados deberá destinarse un espacio mínimo de 20 % de la superficie total del local.

CARNICERIAS CON ELABORACION DE CHACINADOS (Categoría "C").

Además de los ítems antes mencionados deberá cumplimentar con:

SALA DE ELABORACION:

- Deberán contar con una superficie mínima de 20 m², independiente del local comercial. Cuya altura será entre 2.5 y 3 m²
- Los frisos serán pintados con pintura epoxi, revestido con azulejos o con placas cerámicas vitrificadas o cualquier material autorizado, de color claro, resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- Las **puertas** deben ser de cierre automático con protección antiinsectos.
- **Pisos** de material de fácil limpieza, no atacable por ácidos grasos, con desagües adecuados para las tareas de sanitización.
- Todas las **aberturas** que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados, de cierre automático para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.

ADITIVOS:

- Se encontrarán en una sala independiente o en un sector de la misma sala de elaboración en recipientes de material inoxidable y sobre estanterías metálicas. Deberán contar con balanza que permite el pesaje de pequeñas cantidades.

TRIPAS:

- Se depositarán en cámara frigorífica o heladera comercial en los recipientes en los cuales se comercializan.

EQUIPAMIENTO:

- Contarán con mesada o mesa, picadora, amasadora, embutidora, formadora de hamburguesas y cualquier otra máquina necesaria para la actividad. Las partes del equipamiento mencionado que entren en contacto con la materia prima deberá ser de acero inoxidable, estañadas o de material plástico si se adaptara, resistente a la abrasión, al agua caliente, no quebradizo, no tóxico, sin elementos nocivos para la salud humana. Deben ser de fácil limpieza y desinfección, desarmables las piezas que entren en contacto con la materia prima.
- Los laterales de las mesadas o mesas podrán ser de madera dura, sin hoyos ni grietas, que no desprendan olores ni destiñan, como máximo de 30 cm de ancho y desmontables para facilitar la limpieza.
- Los utensilios deberán contar con mango sanitario (acero inoxidable, plástico, etc).

CONDICIONES PRE-EXISTENTES PARA LA HABILITACION DE LA CARNICERIA

- Aislamiento: deben hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles); disponibilidad y tratamiento de agua.
- Certificación desagües por autoridad competente (Calp, Obras y Servicios Públicos).
- Depósito de huesos y desperdicios (recipientes plásticos), cámara frigorífica o heladera comercial, piletas lavamanos; agua caliente.
- Las **mesadas** serán preferentemente de acero inoxidable, mármol, granito, u otro material permitido (liso, no poroso, no contaminante y de fácil limpieza) y la parte inferior de las mismas estarán azulejadas.
- Las tablas para el serruchado y corte de carnes deberán ser de madera dura.
- Las gancheras para colgar las reses deberán ser de metal inalterable y deberán quedar a no menos de 70 cm de las paredes.
- Dispondrán de una **pileta** con provisión de agua fría y caliente, la misma deberá ser potable con desagües reglamentarios.
- La **iluminación** será natural, siempre que sea posible. Si es artificial no puede usarse el color violeta para enmascarar el color de la carne.
- Las luminarias deberán contar con protección.
- El cableado eléctrico deberá estar embutido.
- Los **ángulos** de encuentro entre pisos, paredes y techo, serán redondeados.
- El cielorraso deberá ser de material liso, lavable y preferentemente de colores claros.
- Existirán **vestuarios y sanitarios** para uso exclusivo del personal. Hasta 4 operarios, un ambiente con un inodoro, un lavabo y una ducha compartimentada. Altura mínima 2,40 m. Cielorraso material lavable, ventilación forzada o natural. (No deberán ser de acceso directo al sector de elaboración).