

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

Requisitos:

- Deberán contar con una superficie mínima de 28 m y altura mínima de 3 m
- Las **puertas** deben ser de cierre automático con protección antiinsectos.
- **Pisos** de material impermeable, con desagües adecuados para las tareas de sanitización.
- **Paredes** impermeables, revestidos 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 hasta un mínimo de 1.8 metros de altura.
- Todas las **aberturas** que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados de cierre automático para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- Las **mesadas** serán preferentemente de acero inoxidable, mármol, granito u otro material permitido (liso, no poroso, no contaminante y de fácil limpieza).
- Las tablas para el serruchado y corte de carnes deberán ser de madera dura, sin grietas.
- Las gancheras para colgar las reses deberán ser de metal inalterable y deberán colocarse a una distancia a no menor a 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 porque enmascara 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).