

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.

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

Se entiende por Confitería y Repostería a los comercios donde se fabrican y/o expenden masas, pan artesanal, postres, bombones y caramelos.

Suelen formar parte de otros, como ser panaderías, pastelerías, o tener como anexos servicios de bar, lunch y restaurante.

Requisitos:

- Superficie del sector de elaboración: 30 m² - altura mínima de 2,6 m²
- **El depósito** de mercaderías deberá estar provisto de tarimas o estantes a no menos de 15 cm. del suelo, paredes y cielorraso de material. Contar con una ventilación adecuada
- Deberá contar con Sala de enfriado (dimensiones acorde a la producción).
- Las **puertas** deben ser de cierre hermético y automático con protección antiinsectos.
- **Paredes** impermeables hasta un mínimo de 1.8 metros de altura. Serán de color claro ya que los oscuros enmascaran la falta de higiene, suciedad, etc.
- **Pisos** de material impermeable, antideslizantes, con pendiente hacia las rejillas de desagües.
- Todas las **aberturas** que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados de cierre hermético para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- **Piletas** (cantidad necesaria) preferentemente de acero inoxidable con adecuada provisión de agua fría y caliente, la misma deberá ser potable, con desagües reglamentarios conectados a la red cloacal.
- Las **mesadas y/o mesas de trabajo** serán preferentemente de acero inoxidable, mármol, granito, u otro material permitido (liso, no poroso, no contaminante y de fácil limpieza).
- Los **hornos** de cocción deben estar a 50 cm., como mínimo de las paredes linderas.
- Deberán contar con **campana y extracción** de humos y vahos, en sector de fuegos.
- Deberá contar con suficiente **iluminación**. Será natural, siempre que sea posible. Si es artificial será lo más semejante a esta.
- Las **luminarias** deberán contar con protección.
- El **cableado eléctrico** deberá estar embutido.
- El **cielorraso** deberá ser de material liso, lavable y preferentemente de colores claros. Material Ignifugo en sector de fuegos.
- 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).
- Deberá contar con salida de emergencia, con apertura hacia el exterior.