

Requisitos del Departamento de Bromatología para el manejo de Alimentos

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.

FABRICAS DE PASTAS

Las Fábricas de elaboración de pastas deberán responder a las exigencias de carácter general establecidas por el presente y a las siguientes de carácter particular:

FABRICA DE PASTAS FRESCAS

Requisitos:

Deberán contar con un local de elaboración separado de los destinados a otras funciones (venta, depósito, etc).

- La fábrica de elaboración de pastas frescas debe contar con una **superficie mínima** de 50 m².
- Sala de elaboración: superficie mínima de 15 m².
- Piletas con servicio de agua caliente y mesas de mármol o material autorizado.
- El número de piletas con servicio de agua caliente será el necesario, de acuerdo a las dimensiones del establecimiento.
- Deberá contar con un **sistema de extracción** de vapores y recirculación de aire adecuado.
- Si realiza la distribución en otras bocas de expendio, deberá contar con Dirección Técnica.
- Deberán contar con **depósito** de primeras materias y de producto terminado, independientes y **ventilación adecuada**.
- **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).
- Deberá contar con suficiente **iluminación**, será natural, siempre que sea posible. Si es artificial será lo más semejante a esta.
- Los **ángulos** de encuentro entre pisos, paredes y techo, serán redondeados.
- 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.

Requisitos del Departamento de Bromatología para el manejo de Alimentos

- 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).

FABRICA DE PASTAS SECAS

- Deberán contar con **depósito** de primeras materias y de producto terminado, independientes.
- **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.
- Todas las **aberturas** que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados de cierre hermético para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- Contar con locales para depósitos de materias primeras y de productos elaborados, cuadra de elaboración y local de envasamiento.
- Disponer únicamente de aparatos mecánicos para la elaboración.
- El enroscamiento puede realizarse también en forma manual.
- La desecación será efectuada en cámaras cerradas, con corriente de aire frío o caliente, seco o húmedo según los casos y la técnica empleada.
- Los fideos largos se podrán colocar en cañas o soportes de madera inodora o varillas de material inalterable.
- Todos los elementos que la industria emplee destinados a contener las pastas largas, cortadas o roscadas para su desecación, movilidad, transporte, estacionamiento, almacenamiento, etc, es decir: los bastidores, zarandas y chatas, estarán constituidos por un armazón cerrado interiormente con un tejido de material inalterable.
- Las cajas o chatas estarán construidas de tal manera que superpuestas, formen un conjunto cerrado sin solución de continuidad en las paredes laterales.
- Los productos elaborados se colocarán en mesas, tableros, estantes, cajones, barricas o bolsas aisladas del suelo, defendidos de la contaminación atmosférica, insectos, arácnidos y roedores.
- Queda prohibida la elaboración de pastas alimenticias en lugares inadecuados.
- La fábrica de elaboración de pastas debe contar con una superficie mínima de 90 m².
- El número de piletas con servicio de agua caliente será el necesario, de acuerdo a las dimensiones del establecimiento.
- Deberá contar con un sistema de extracción de vapores y recirculación de aire adecuado.
- Baño para personal.
- Deberá contar con Dirección Técnica.