

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.

PESCADERIA

Las pescaderías y puestos para la venta de pescados y mariscos funcionaran en locales aislados, anexados o no a otros negocios.

Requisitos:

- Superficie mínima de 30 m² y altura mínima de 2,6 m² (sin cámara)
- Poseerán mesas de mármol, acero inoxidable o material impermeable, no contaminante, de fácil limpieza.
- Piletas revestidas de azulejos u otros materiales apropiados para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos y también cámaras frigoríficas, heladeras o sistemas de refrigeración apropiados.
- El lugar de recepción y limpieza de la materia prima (pescado, crustáceo, marisco) debe estar provisto de mesas con desagüe, piletas y adecuadas tomas de agua bajo presión, que permitan emplearla con la abundancia necesaria; los cajones o recipientes adecuados en los cuales llegue la materia prima a la fábrica no deberán emplearse para otros fines que los indicados, se mantendrán en perfectas condiciones de uso y deberán higienizarse inmediatamente de vaciados.
- Tanto el local como cámaras, sala de elaboración y envasado (en caso de que existan) deben tener pisos impermeables con declive unido a las cañerías de desagüe. Estas cañerías deben tener sifón y comunicarse con cámara séptica seguida de sumidero.
- Las paredes deben tener revestimiento impermeable hasta una altura de 1,80 m del nivel del piso.
- El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.
- Todas las **aberturas** que dan al exterior, deberán contar con dispositivos adecuados de cierre hermético para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- 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.
- **Pisos** de material impermeable, antideslizantes, con pendiente hacia las rejillas de desagües.
- Cámara frigorífica.
- 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).