

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.

RESTAURANTE

(No se permiten cocinas en subsuelos)

Requisitos:

- Sector de **Elaboración**: superficie mínima de 20 m² y altura mínima de 2,6 m.
- Deberán contar con **depósito** de mercaderías, con una superficie mínima de 12 m², tarimas o estantes a no menos de 15 cm, ventilación adecuada, paredes y cielorraso de materia.
- Las **puertas** deben ser de cierre hermético y automático con protección antiinsectos.
- Las **paredes** impermeables hasta un mínimo de 1.8 metros de altura, de colores claros.
- **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.
- Debe existir una zona de recepción de proveedores (recepción de mercadería).
- **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.
- Deberán contar con **campana** y extracción de humos y vahos, en sector de fuegos. Los conductos de extracción de humos deberán superar un m el techo lindero.
- 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; de material ignífugo en sector de fuegos.
- Deberá contar con salida de emergencia, con apertura hacia el exterior.

Sector de comedor:

Requisitos del Departamento de Bromatología para el manejo de Alimentos

- Superficie mínima 50 m².
- Puertas acordes al factor de ocupación.

Sanitarios del Personal: (no deberán ser de acceso directo al sector de elaboración)

- 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.

Sanitarios Públicos: (no deberán ser de acceso directo al sector de elaboración)

- Damas: Hasta 15 personas, un inodoro y un lavabo compartimentados.
- Caballeros: Hasta 25 personas, dos inodoros, un urinal y dos lavabos compartimentados.
- Altura mínima 2,40 m.
- Cielorraso material lavable.
- Ventilación forzada o natural.