

Rubros: Cámaras frigoríficas con distribución

- Libretas sanitarias de todo el personal, incluidos transportistas.
- Certificado de desinfección
- Habilitación de transporte para la distribución
- Boletas con sello de cabina sanitaria en el caso de que los productos provengan de fuera del ejido municipal.
- Boletas de mataderos locales.

Sector desposte:

- Los pisos serán impermeables, de fácil limpieza y resistente a la corrosión. El piso debe hallarse a la misma altura o superior que los pisos exteriores.
- Las paredes se recubrirán con material de fácil limpieza, liso, impermeable, resistente a la corrosión y de color claro. Los ángulos de encuentro deben ser redondeados.
- El techo estará construido de material similar al de las paredes.
- Cuando se utilice cualquier material aislante atérmico, se colocara de manera tal que las paredes y el techo cumplan con lo especificado para ellas en cuanto a construcción, el cual no deberá tener contacto con el ambiente externo o interno de la cámara.
- Puertas: provistas de material aislante atérmico, de hoja llena. En la estructura de la puerta se admite la madera siempre que se encuentre revestida con material metálico, no corrosivo y no oxidable. Deben permitir su apertura desde el interior de la cámara
- Iluminación: debe ser artificial con llave de encendido adentro y afuera de la cámara. Deberán estar debidamente protegidas.
- Equipo: las cámaras poseerán dispositivos para el control y registro de la temperatura y humedad relativa. Además contarán con termómetro de máxima y mínima.
- Rieles: dispuestos a 30cm del techo, 60 cm. de la pared y 30 cm. del suelo. La distancia entre rieles será de 80 cm.
- Ventilación: el aire debe renovarse de manera tal que se evite la alteración de la mercadería.
- Estanterías: estarán construidas de material metálico o material impermeable de fácil lavado.
- Rieles: estarán dispuestos a 30 cm del techo y a 60 cm de la pared. La distancia entre rieles será de 80 cm.
- Las reses almacenadas en ningún caso deben rozar el piso.
- Si el sistema de refrigeración o congelación es a base de l
- Se prohíbe el depósito de productos sobre el piso, se permitirá el almacenamiento sobre tarimas de plástico que favorezcan la aeración del producto.
- Higiene: las cámaras se mantendrán en todo momento en perfectas condiciones de orden, limpieza, estado de conservación.

Personal:

- Indumentaria obligatoria: pantalón y chaqueta manga larga de color claro, cofia, barbijo y calzado adecuado (se prohíbe el uso de calzado con suela de yute u otro material similar. Las botas o zapatos serán de goma, cuero u otro material aprobado. Se admite el calzado con suela de madera)
- Higiene: antes de comenzar a realizar las tareas lavarse las manos con canilla de acción a pedal provista de jabonera a presión, secarse las manos con toallas descartables.