

## Rubro: Requisitos a cumplimentar fábricas de cerveza

- Libretas sanitarias de todo el personal, incluidos transportistas.
  - Certificado de desinfección y carpeta de control de plagas.
  - Habilitación de transporte para la distribución
  - Análisis físico químico y microbiológico del agua
- 
- Las fábricas de cerveza también llamadas cervecerías, además de responder a las normas de carácter general del presente código bromatológico y alimentario, deberán responder a lo siguiente:
  - Con la denominación genérica de cerveza se entiende a la bebida que se obtiene por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinado sola o en mezcla con otros cereales (malteados o no) sustancias amiláceas o transformados, lúpulo, levadura y agua potable.
  - La conservación de las materias primas, las operaciones de malteados y otras deben realizarse en locales apropiados y libres de toda contaminación exterior.
  - Las bodegas cámaras o sótanos donde se realice la fermentación, maduraron o conservación de la cerveza deberán estar aislados del medio exterior y poseer dispositivos adecuados para la continua renovación del aire y temperatura.
  - Las paredes y pisos deberán ser de material impermeables y fácil limpieza..
  - En la sala de elaboración poseer azulejos a 1.80 de altura
  - Las cubas, tanques, canalizaciones filtros y demás implementos destinados a la preparación del mosto, braceado, clasificación, filtración, fermentación y demás operaciones deberán estar contruidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.
  - El agua usada en la elaboración y limpieza deberá ser potable y apta para el consumo.
  - Las fabricas o depósitos de cervezas no podrán expender cerveza sin pasteuriza, en toneles a los negocios que carezcan de instalaciones que aseguren su conservación
  - En los lugares donde se expendan cerveza al público, los barriles estarán en sitio asequible a los inspectores sanitarios.
  - Queda prohibido emplear para producir espuma aparatos de aire comprimido, permitiéndose solamente los de gas carbónico comprimido
  - Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad; los tubos sólo podrán ser de acero, estaño, aluminio, vidrio, goma o material plástico, de acuerdo con las exigencias
  - Y todo lo que Bromatología crea necesario y conveniente, sujeto a verificaciones y/o modificaciones del Código Alimentario Argentino y reglamento Bromatológico Municipal

ESTOS ESTABLECIMIENTOS DEBERAN CUMPLIR CON LAS NORMAS  
DE CARÁCTER GENERAL DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y  
AL REGLAMENTO BROMATOLOGICO MUNICIPAL