

Rubros: Fabrica.  
Elaboración y venta de Helados

- 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
- Memoria descriptiva en el caso de fábricas
- Certificación de Envases de primer uso

HELADOS Y POLVOS PARA PREPARARLOS

Según Artículo 1074 C.A.A

"Con la denominación genérica de Helados, se entienden los productos obtenidos por mezclado congelado de mezclas líquidas constituidas, fundamentalmente, por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes consignados en este artículo, con el agregado de los aditivos autorizados por el

Según Artículo 1075 C.A.A

El producto final presentará una textura y grado de plasticidad característicos que deberán mantener hasta el momento de ser consumido.

Los helados podrán presentarse con recubrimiento diversos tales como baños de repostería, coberturas u otros, previamente autorizados.

Serán considerados como ingredientes las siguientes las siguientes materias alimenticias:

- a) Agua potable.
- b) Leche fluida, evaporada, condensada, desecada (entera, parcialmente descremada o descremada).
- c) Crema de leche, manteca.
- d) Edulcorantes nutritivos con excepción de lactosa, aceptados por el presente Código, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- e) Huevos y/o yemas frescos, congelados o en polvo.

En caso de emplearse huevos congelados, la temperatura de descongelamiento no deberá ser mayor de 10°C en la masa.

No se deberá descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

- f) Dulce de leche, yogurt.
- g) Frutas frescas, confitadas, secas o desecadas, en conserva, pulpas, jugos, jarabes, jugos concentrados, dulces de frutas.
- h) Productos frutivos: cacao y/o chocolate, malta, café.
- i) Bebidas fermentadas y alcohólicas: vinos, licores, bebidas destiladas y otras autorizadas por el presente Código.  
La adición de alcohol calculada como alcohol absoluto no debe ser mayor de 3% p/p.
- j) Granos o semillas: enteros, en trozos, en pasta, tostados o no, autorizados por el presente Código.
- k) Otros productos que autorice la autoridad sanitaria competente".

Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de helados deberán responder a las siguientes normas de carácter general:

- Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no utilizándose para ningún otro fin
- No será permitido salivar, fumar, mascar chicle o comer

- Durante las horas de trabajo el aire debe ser renovado por lo cual deberá contar con extractores de aire provistos de su correspondiente tela mosquitera
- La iluminación se hará por luz solar, en el caso de que sea artificial la misma deberá estar protegida a fin de evitar posibles contaminaciones por grietas y rajaduras.
- Todas las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc. (tela mosquitera)
- Tanto los productos elaboradores como las materias primas y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en el caso de estibas, estas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros.
- Las materias primas antes de ser introducidas en el proceso deben someterse a inspección, clasificación o selección para eliminar las materias primas inadecuadas.
- El agua que se utilice para el lavado de las materias primas. Del local y de los utensilios deberá ser de calidad potable.
- Deberá contar con las piletas necesarias para el lavado dotadas de desagües conectados a la red cloacas o pozos sumideros.
- No se permite la presencia de ningún animal doméstico.
- El establecimiento deberá poseer certificado de desinfección mensual.

Todos los ratonidas, fumigantes, insectidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados o cerrados y manejarse solamente por el personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Además de los requisitos generales, debe cumplir con los siguientes requisitos específicos:

- Mantener una línea racional de trabajo, separado estructuralmente las siguientes áreas:

- a) Área de recepción y preparación de materias primas
- b) Sala de elaboración: deberá contar con una dimensión mínima exigida de 12 m<sup>2</sup>, la misma deberá estar azulejada hasta una altura mínima de 1.80 metros y el resto pintado de colores claros. Las mesadas serán de mármol, acero inoxidable, granito u otro material autorizado. El piso será de material impermeable como cerámico o mosaico y el techo de hormigón y/o cielorraso. La limpieza e higienización de la sala de elaboración será permanente entre periodos de funcionamiento
- c) Deposito de materias primas y productos terminados: deberá contar con una dimensión mínima de 9 m<sup>2</sup>, sus paredes serán de mampostería revocadas y pintadas con pintura lavable y sus pisos y techos iguales al ítem anterior.  
En ningún caso los establecimientos podrán comunicar directamente con baños, dormitorios u otras salas o dependencias ajenas a su fin y que puedan perjudicar la higiene del establecimiento
- d) Salón de ventas: Deberá contar con una dimensión de 12 m<sup>2</sup>, sus aberturas deberán estar protegidas.  
Los establecimientos deberán contar con cestos de basura provistos de tapa para mayor cuidado de la higiene.
- e) Baños y vestuarios: Deberán ser construidos de mampostería, contando con lavamanos, jabones y toallas descartables para el aseo de manipuladores de los alimentos.

### De las materias primas:

- Todas las materias primas que se empleen en la elaboración de helados, sorbetes y productos afines deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por la autoridad sanitaria correspondiente, y los responsables deberán tener documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marcas, así como también el fraccionamiento ha que hubiesen sido sometidos para su expendio, además de esto sus condiciones de aptitud bromatológicas deberán satisfacer las exigencias del C.A.A.
- El agua empleada en la elaboración debe satisfacer las exigencias de potabilidad y la empresa distribuidora de agua debe estar habilitada por el municipio respondiendo a lo estipulado por el C.A.A.
- La leche, crema y jugos o zumos de frutas deberán provenir de establecimientos que realicen la pasterización de sus productos. La leche y cremas se mantendrán a temperaturas de refrigeración hasta su uso (las de UHT no es necesario, salvo que los envases se hallan abierto) por lo que deberán contar con equipos de frío.
- Los aditivos deberán almacenarse en sus envases originales y en un lugar expresamente habilitado para proteger su integridad y posible contaminación.
- Queda permitido agregar a los helados los siguientes aditivos alimentarios autorizados por el Código, los que podrán no ser declarados en el rotulo, con la excepción de las sustancias aromatizantes y/o colorantes :
  - a) Esencias naturales y/o sintéticas.
  - b) Colorantes naturales consignados en el artículo 1324 del C.A.A.
  - c) Ácidos orgánicos y/o sus sales alcalinas.
  - d) Fosfatos de sodio, potasio o calcio y/o poli fosfatos autorizados por el C.A.A, en cantidades no superiores a 0.2% p/p, expresados en pentóxido de fósforo.
  - e) Sorbitol en cantidad no superior a 5.0 % p/p.
  - f) Espesantes/estabilizantes autorizados en cantidad no superior a 0.5 % p/p en el producto terminado.
  - g) Emulsionantes autorizados en cantidad no superior a 0.5 % p/p en el pronto terminado.
  - h) Se permitirá el agregado de aire y/o gas carbónico (dióxido de carbono). El volumen de gas incorporado por cada 100 ml de mezcla fundida no podrá ser mayor de 120 %.
- Los conos o envases de expendio de helados fraccionados deberán mantenerse en recipientes cerrados.
- Todos los envases deberán ser guardados con su respectiva rotulación hasta haberse usado todo su contenido.

### De los utensilios y aparatos:

- Los equipos, artefactos y utensilios deben ser de material inoxidable, atóxico y fáciles de higienizar.
- Los utensilios deberán guardarse en estantes, protegidos de contaminación ambiental, de insectos y de roedores.

### Del personal:

- los manipuladores no deben recibir dinero.
- Los mismos deben usar permanentemente delantal, cofia o gorro y barbijo de colores claros, los cuales deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de aseo y de higiene.

- El estado de salud y aseo personal de los operarios es importante en este rubro por lo que es necesario una preocupación permanente sobre estos puntos.
- Los mismos deben contar con su libreta sanitaria actualizada.

Un paso a implementar y cumplir:

- Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deben sincronizarse para permitir una manipulación continua y consecutiva durante la producción de forma que eviten la contaminación, alteración, putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o tóxicos.