

Rubro: Fabrica de sándwiches – Elaboración de sandwiches

- Libretas Sanitarias, incluidas de transportistas (en el caso de fábricas).
- Certificado de Desinfección y carpeta de Control de Plagas.
- Boletas con sello de cabina sanitaria en el caso de que la materia prima provenga de fuera del ejido municipal.
- Boletas de proveedores locales.
- Habilitación de transporte. En el caso de poseer servicio de distribución.
- Certificación de vida útil. En caso de no contar con la misma; bromatología establecerá cinco días como fecha límite de aptitud, el cual deberá consignarse en el rótulo.
- Certificación de proveedor de envases de uso alimenticio.
- Etiqueta o rotulado.

Sector de almacenamiento de materias primas

- El depósito de materias primas poseerá una dimensión mínima de 9 m². Contará con estanterías lisas, de fácil higiene para depositar los alimentos.
- Este sector deberá estar separado del sector de elaboración y las materias primas estarán depositadas en estanterías y tarimas en el caso que sea necesario.
- Las tarimas y estanterías deberán estar separadas de la pared, al menos en 50 cm de la misma para facilitar la limpieza.
- Los fiambres en heladeras o cámaras frigoríficas. Cuando se haya utilizado parte del fiambre, éste deberá protegerse con papel film y se rotulara consignado la fecha de elaboración, vencimiento, registro y denominación del producto

Sector de elaboración

- El sector de elaboración presentara una dimensión mínima de 12 m². Poseerá azulejos o pintura lavable de color claro hasta una altura de 1.80 m, el resto será pintado con pintura impermeable de color claro. Piso impermeable y de fácil limpieza y desinfección. Techo de mampostería, liso y pintado. Luminaria protegida. Ventilación protegida y aberturas protegidas con malla metálica anti-insecto. El acceso a este estará provisto de puesto sanitizante.
- Las mesas de trabajo serán de acero inoxidable como así también las maquinarias y todo utensilio usado en la elaboración
- 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.
- Los establecimientos deberán contar con cestos de basura provistos de tapa.
- Poseer agua fría y caliente para lavado de utensilios

Sector de venta

- Las paredes: revocadas y pintadas. También se permite el empapelado siempre que se encuentre perfectamente adherido al revoque y que tenga zócalo de madera o cualquier otro material hasta una altura de 1m.
- Pisos: serán de mosaicos, baldosas, parquet u otro material autorizado impermeable.
- Los cielos rasos deberán ser de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento u otro material autorizado.

Buenas prácticas de manipulación

- Resulta importante utilizar huevos con buen estado sanitario para la elaboración de comidas (sin resto de heces), para evitar cualquier contaminación con salmonella.
- Recuerde utilizar materias primas elaboradas industrialmente y de aplicar las buenas prácticas de manufactura con el fin de obtener productos inocuos que no puedan ser vehículo de transmisión de enfermedades (ETAs).
- El personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc, tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

Del personal:

- Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar muniendo de la correspondiente libreta sanitaria.

Baños y vestuarios:

- La sala de vestuarios debe tener una dimensión de 1 m² por persona y tiene que ser de fácil acceso.
- Los vestuarios serán construidos de mampostería. El piso impermeable con declive hacia las bocas de desagües. Las paredes deben ser revestidas con azulejos a 2.50m o con pintura impermeable autorizado. El techo será impermeable y antitérmico.
- Ventilación: mecánica o natural, protegida con malla anti-insectos.
- Aberturas: protegidas contra la entrada de insectos y roedores.
- Sanitarios: Deberán ser construidos de mampostería, contando con lavamanos y toallas descartables, para el aseo de los manipuladores de los alimentos.

Empaquetado y etiquetado:

- Los envases para empaquetar deben ser de material bromatológicamente aptos (bolsas de polietileno, bandejas de propileno-polietileno)
- Rotulo: en este se debe consignar:
 1. Nombre y dirección del establecimiento elaborador
 2. Numero de habilitación Municipal
 3. peso neto
 4. Corte ofrecido
 5. Fecha de elaboración y fecha de caducidad
 6. Precio de venta