

## Rubros: Frutas y verduras

- Libretas sanitarias de todo el personal, incluidos transportistas en el caso de poseer distribución.
- Certificado de desinfección y carpeta de control de plagas.
- Habilitación de transporte para la distribución
- Boletas con sello de cabina sanitaria en el caso de que provengan de fuera del ejido municipal.
- Certificado de procedencia fruto-hortícola.

### Local de venta

- Las paredes: revocadas y pintadas.
- Pisos: serán de mosaicos, baldosas, parque u otro material autorizado impermeable.
- Los cielos rasos deberán ser de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento u otro material autorizado.
- Los sectores serán bien ventilados.
- Los desperdicios serán recogidos varias veces al día y depositados en recipientes con tapas, los que se colocaran en un extremo del local.
- La temperatura del local deberá encontrarse como máximo a 20°C a fin de beneficiar la conservación de los alimentos.
- Las aberturas serán de cierre automático y tela metálica o de material plástico, lo cual evitara el ingreso de insectos
- Ventilación natural o forzada.
- Luminarias protegidas.
- La mercadería estará depositada en estantes apropiados y que permitan un fácil lavado de los mismos. La fruta o verdura que viniera acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en venta en su envase original siempre que éste no haya sufrido deterioro.
- No podrán depositar mayor cantidad de mercadería que la necesaria para la venta de un día de verano y dos de invierno, debiendo traerse las verduras despojadas de sus adherencias inútiles, para evitar el aumento de basuras.
- Dar cumplimiento a la Ord. N° 0954-0/1995, la que establece la normativa para la ocupación de veredas por parte de comerciantes en la ciudad de Villa Mercedes.

### Baños

- Ventilación: mecánica o natural, protegida con malla anti-insectos.
- Sanitarios: Contaran con mesadas con bachas provistas de agua fría y caliente, jabón y toallas descartables.