

GRASERÍAS

- Libretas sanitarias de todo el personal, incluidos transportistas.
- Certificado de desinfección y carpeta de control de plagas.
- Rotulación correspondiente
- Procedencia de la materia prima

En Aquellos locales donde se elaboren grasas comestibles, además de cumplir con las normas de carácter general deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Deberá disponer como mínimo de las siguientes dependencias:
 1. Local de residuos, deposito y clasificación de materias primas
 2. Deposito y expedición de producto elaborado
 3. Cámara frigorífica
 4. Baños y vestuarios
- Todos los sectores estarán contruidos de material liso, impermeable , de fácil lavado, resistente a la corrosión y pintados de color claro
- La materia prima que debe de almacenarse para una posterior elaboración se depositara en cámara frigorífica y se mantendrá a una T° inferior a los 4°.
- Las paredes de la sala de elaboración deberán cubrirse con azulejos o cerámico de color claro hasta una altura de 2.50m y cuando el revestimiento no llegase hasta el techo, el resto se pintara con pintura impermeable de color claro
- En el sector de deposito y expedición la T° no superará los 25°C
- Se prohíbe el uso de utensilios de cobre y cinc
- Al finalizar la tarea de producción se realizara la limpieza de paredes, pisos y elementos usados durante la elaboración
- Los sebos originados en grasa en rama procedentes de postaderos, mataderos, etc. sometidos a inspección veterinaria y recogidos en perfectas condiciones de higiénicos-sanitarias presentaran una acidez de hasta el 3% al comenzar el proceso de recuperación
- La sala de elaboración estará provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapor y su condensación en techos y paredes
- El sector de recibo, deposito y clasificación de materia prima debe poseer pileta de material impermeable,liso,lavable e inatacable por los ácidos y productos usados para la higienización de la misma
- Todos los sectores enumerados al principio estarán aislados entre si por puertas protegidas contra insectos, cortinas sanitarias o cortinas de aire
- Los baños deberán contar con pileta con provisión de agua fría y caliente, jabón liquido y toallas descartables.
- Los vestuarios serán acordes al numero de empleados y estarán dispuestos de elementos necesarios para depositar la ropa de calle del trabajador
- La materia prima a elaborar deberá provenir de establecimientos habilitados en el orden nacional o provincial fiscalizado por la inspección veterinaria o de carnicerías habilitadas en el orden municipal. No se permite el uso de sebos declarados no recuperables por la inspección veterinaria
- Los envases para depositar grasas podrán ser barriles de segundo uso, los cuales deben estar en buen estado de conservación, lavados y desorizados. Las maderas que se usen para construir estos recipientes serán impermeables, inodoras y no deberán transmitir sustancias colorantes .Cuando estas maderas sean porosas se impermeabilizaran con silicato de sodio, cola fría o deberán protegerse del continente con papel impermeable o plásticos de uso permitido
- Los recipientes metálicos en contacto con la grasa no deben contener mas del 1% de plomo, antimonio, zinc otras impurezas, ni mas de un 0.01% de arsénico u otra sustancia nociva

- Los barriles que contengan la grasa deberán tener consignado en una de las tapas con pintura al aceite de color blanco o estampados a fuego, el establecimiento elaborador, la denominación del producto, peso bruto, la tara, el mes y año de elaboración
- El transporte de grasas de origen animal se hará mediante barriles de madera, bidones o tanques cisternas material de uso permitido y en vehículo habilitado