

Rubros: Mercadito, Mini- mercados, Supermercados, hipermercados

- Libretas sanitarias de todo el personal, incluidos transportistas.
- Certificado de desinfección y carpeta técnica de control de plagas.
- Boletas con sello de cabina sanitaria de los productos en el caso de que provengan de fuera del ejido municipal
- Boletas de mataderos locales.
- En el caso de empaquetado deberá presentar memoria descriptiva del proceso (descripción de etapas, micrones utilizados del film, deshumidificadores, gas inerte para crear vacío).
- En el caso de empaquetado deberá presentar certificación de Obras sanitarias de cámara decantadora de grasa. Certificado de SENASA de bandejas de contención y de productos de limpieza.
- En el caso de supermercados deberán dar cumplimiento al art. 209°, 210° y 211° los cuales establecen para su instalación y funcionamiento la prefactibilidad otorgada por la Subsecretaria de Planeamiento Urbano dependiente de la Secretaría de Obras Públicas.

Con la denominación de mercados, se entiende al establecimiento dividido en locales menores: carnicería, pescadería, panadería, fiambrería y aves debidamente dispuestas frente a pasillos de circulación y paredes divisorias de mampostería, en estos además se podrán expender artículos y enseres de limpieza, debiendo estos estar separados de los alimentos.

- 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, 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, sus paredes revestidas de azulejos hasta la altura de 1.80 mts en el caso que correspondiera, el resto pintado perfectamente.
- Los desperdicios de los distintos puestos serán recogidos varias veces al día y depositados en recipientes con tapas, los que se colocaran en un extremo del local.
- Deberá poseer provisión en cantidad suficiente de agua caliente con los sistemas de seguridad correspondientes
- Poseer puestos sanitizantes en todos los sectores
- La temperatura del local deberá encontrarse como máximo a 20°C a fin de beneficiar la conservación de los alimentos.
- Luminarias protegidas.
- Las aberturas serán de cierre automático y tela metálica o de material plástico, lo cual evitara el ingreso de insectos
- Se deberá en número y lugares adecuados matafuegos autorizados por el área competente (D.C.).

En estos establecimientos de podrá expender:

- Carnes rojas, pescados y aves.
- Derivados cárnicos.
- Fiambres frescos y secos.
- Lácteos y sus derivados.
- Frutas y verduras
- Productos de panificación y pastas.

- Artículos de almacén, limpieza, menaje y bazar.
- Bebidas con o sin alcohol envasadas.
- Artículos de perfumería.
- Otros que se adapten para el rubro supermercado determinado en el art. 202 del Código Bromatológico Municipal Ord. N° 044-IAL/0/2005.

En el caso de poseer carnicería se deberán respetar las siguientes condiciones:

Sector desposte:

- Las paredes estarán revestidas con azulejos de color claro o pintura lavable a 2.50 m de altura.
- El techo será de mampostería y pintado.
- Los pisos deben ser impermeables y con drenaje propio hacia la boca de drenaje, provista de rejilla removible.
- Los accesos al establecimiento deben ser pavimentados y cubiertos de tal modo que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante la operación de descarga, la cual será efectuada mediante rieles u otro medio mecánico.
- Aberturas: provistas de malla anti-insectos y contra la entrada de roedores.
- Ventilación: puede ser mecánica o natural, protegida contra la entrada de insectos.
- Las mesadas de trabajo deberán construirse de material impermeable (acero inoxidable o mármol).
- En este sector no se admite la acumulación de huesos o desperdicios en el suelo, para lo cual debe contar con recipientes de acero inoxidable o plástico de alta densidad.
- En esta dependencia se deberá contar con una pileta provista de agua fría y caliente para el lavado de utensilios exclusivamente.
- Los productos utilizados para efectuar la higiene deben almacenarse en un sector apartado de toda zona en contacto con los alimentos.

Sector empaquetado:

- Condiciones edilicias serán idénticas al sector desposte
- Las mesadas construidas de material impermeable (acero inoxidable o mármol)
- Las máquinas y utensilios de trabajos se mantendrán en perfecto estado de higiene y orden.
- Todos los elementos en contacto con los alimentos, ya sea utensilios, envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos, cañerías u otro accesorio que se halle en contacto con los alimentos debe mantenerse en perfectas condiciones de higiene y estarán contruidos de material resistente, que no ceda sustancias nocivas a los alimentos y que resista las sucesivas tareas de limpieza. A continuación se expone una lista con los materiales de uso permitido para estar en contacto con los alimentos:
 1. Acero inoxidable, acero, hierro fundido batido, revestido o no con estaño puro y hierro cromado.
 2. Cobre, latón o bronce, revestido internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros. Se exceptúan de este requisito de revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para la cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanzas y pesas.
 3. Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.
 4. Hojalata de primer uso.
 5. Material cerámico, vidrios, mármol y azulejos.

6. Material plástico que no ceda sustancias nocivas.

- Queda prohibido el uso de los siguientes materiales: hierro galvanizado o cincado, revestimientos internos de envases, tubos, utensilios u otros materiales con cadmio. Plásticos o metales que puedan ceder a los alimentos metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos.

Cámara frigorífica:

- Los pisos, techos y paredes serán de material de fácil limpieza, impermeable y resistente a la corrosión. El piso debe hallarse a la misma altura o superior que los pisos exteriores.
- Todos los ángulos de encuentro entre paredes, techo y paredes y piso y paredes deben ser redondeados.
- Puertas: provistas de material aislante térmico, de hoja llena. En la estructura de la puerta se admite la madera siempre que se encuentre revestida con material metálico, no corrosivo y no oxidable. Deben permitir su apertura desde el interior de la cámara.
- Iluminación: debe ser artificial con llave de encendido adentro y afuera de la cámara.
- Equipo: deben poseer dispositivos para el control y registro de la temperatura y humedad relativa.
- Ventilación: se debe renovar el aire de tal forma que se evite la alteración de la mercadería.
- Estanterías: estarán construidas de material metálico o material impermeable de fácil lavado.
- Rieles: dispuestos a 30cm del techo, 60 cm. de la pared y 30 cm. 30 cm. del suelo. La distancia entre rieles será de 80 cm.
- Las reses almacenadas en ningún caso deben rozar el piso.
- Se prohíbe el depósito de productos sobre el piso, se permitirá el almacenamiento sobre tarimas de madera o plástico que favorezcan la aeración del producto.
- Higiene: las cámaras se mantendrán en todo momento en perfectas condiciones de orden, limpieza y estado de conservación.
- El no cumplimiento de los requisitos solicitados para el funcionamiento de la cámara dará lugar a la intervención de mercadería.
- Temperaturas: de carne vacuna deberá alcanzar una temperatura entre -5° c y 5°c, para pollo entre -2°c y 2°c y para cerdo de 2°c a 4°c. Con 2° de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas
- Separación de distintas carnes.

De los puestos de venta de carnes

- Poseerán mesada de acero inoxidable u otro material de fácil higienización, las gancheras y ganchos sean de material inoxidable no pudiendo colocarse a menos de 0.50 mts de las paredes para impedir el contacto de las reses con ellas
- Las carnes que se introduzcan para la venta estarán perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas por la inspección veterinaria.
- En el supuesto de utilizarse rieles los mismos deberán llegar desde el lugar de desposte
- La conservación de la carne y menudencias se hará en heladeras o cámaras frigoríficas, aprobadas por la inspección sanitaria.
- Los chacinados deben poseer tarjetas de identificación en gancho.

- Poseerán heladeras, conservadoras o sistemas de frío adecuados para garantizar la buena conservación del producto.
- Separación de distintas carnes.
- En el caso de venta de carne molida la misma deberá picarse a la vista del comprador. Cuando se venden grandes cantidades se podrá almacenar no más de 24 hs.

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:
 - Nombre y dirección del establecimiento elaborador
 - Numero de habilitación Municipal
 - peso neto
 - Corte ofrecido
 - Fecha de elaboración y fecha de caducidad
 - Precio de venta

En el caso de poseer elaboración o venta de pan el local deberá reunir las siguientes condiciones:

Sector de elaboración

- Será construido de mampostería, sus paredes serán revocadas, con un revestimiento de azulejos, cerámicos, estuque u otro material autorizado de colores claros hasta una altura mínima de 1.80 m. estando el resto perfectamente pintados.
- Los ángulos de las paredes serán redondeadas, los techos de mamposterías o en su defecto cielorraso de material aprobado sanitariamente.
- Los pisos de material impermeable y de fácil higienización dotados de zócalos sanitarios.
- La ventilación deberá ser adecuada y suficiente con extractores que procuren la eliminación del aire del ambiente de trabajo.
- Las mesadas para la elaboración del pan será de mármol, acero inoxidable o madera impermeables no porosas.
- Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 m. de la pared divisorias.
- Mantener las aberturas provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de insectos
- Los establecimientos no podrán tener comunicación directa con criaderos de animales u otros lugares similares.
- Se deberá disponer de agua potable de las piletas necesarias para el lavado de utensilios, los cuales estarán dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.
- No deberán almacenarse en este sector productos de limpieza.
- Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos.

Depósito de harinas y materias primas:

- Deberá ser limpio y ventilado. Será construido de mampostería, con paredes pintadas y pisos impermeables.
- Las bolsas de harina y de cualquier otra materia prima en ningún caso se depositaran en el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura para dicho fin.

- Las tarimas y estanterías deberán estar separadas de la pared, al menos en 50 cm de la misma para facilitar la limpieza.
- Las materias primas y aditivos deberán estar correctamente identificados. No se permite el uso de bromato de potasio como aditivo.
- Las heladeras deberán estar ordenadas correctamente de manera de evitar contaminaciones.

Salón de venta

- Será construido de mampostería, perfectamente pintados, con pisos impermeables encontrándose en perfecto estado de higiene.
- Los productos deberán tenerse dispuestos en estantes o vitrinas con vidrio, telas metálicas finas, material plástico o aquel que bromatología municipal considere.
- El expendio de los productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio para evitar el contacto con las manos.
- La reventa de productos de panadería en locales, despensas y otros comercios habilitados para tal fin deberá venderse bajo envoltura de origen con su correspondiente rotulado.
- El transporte de productos de panadería solo podrá efectuarse en vehículos cerrados preservados de toda contaminación y con su habilitación municipal correspondiente para tal fin.

En el caso de poseer venta de legumbres, frutas y verduras se deberá respetar:

- Se deberá poseer un lugar destinado a dichos productos
- 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.
- Se deberá disponer de una pileta para el lavado de las frutas y hortalizas.
- Los puestos destinados a verduras 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.

En el caso de poseer venta de fiambre y lácteos:

- Los puestos destinados a este comercio dispondrán de un mostrador de material impermeable, cortadora mecánica y balanza con platillos inoxidable.
- Deberán poseer un sistema de frío que garantice la conservación de los productos.

En el caso de poseer depósito de mercadería:

- Podrá tener una superficie total máxima al 50 % destinada a la venta
- La mercadería deberá disponerse 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.
- Este sector debe estar destinado solamente a mercadería y/o materia prima envasada.

De la mercadería en general:

- Los productos alimenticios deberán ubicarse en estanterías alejadas de aquellas destinadas a productos de limpieza o no comestibles.
- En el caso de fraccionar algún tipo de alimento , se deberá disponer de un lugar adecuado para tal fin y se deberá rotular correctamente con
 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 del envase original.

Deberán utilizarse envases sanitarios aprobados para producto alimenticio.

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 muñado 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.
- Sanitarios: conectados directamente con los vestuarios. Para el personal masculino se contará con un mingitorio cada 30 obreros y un retrete cada 20 obreros. Para el personal femenino un retrete cada 20 operarias.
- Contarán con mesadas con bachas provistas de agua fría y caliente, jabón y toallas descartables.
- Deberá poseer sanitarios exclusivos para clientes en cantidad suficiente, separados para cada sexo y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de limpieza; los lavabos tendrán jabón y toallas descartables.

La denominación y clasificación de los rubros comprendidos en la presente será establecida por la superficie y contemplada en la Ord. N° 044-IAL/o/2005.

La zonificación estará determinada por la Subsecretaria de Planeamiento Urbano.