

Requisitos a cumplimentarse para instalar planta elaboradora de agua Bebida Envasada

Cabina Sanitaria:

- Habilitación de la Empresa
- Análisis y Frecuencia
- Rotulación de envases
- Certificación de tapas y bidones
- RNE y RNPA
- Condiciones de Transporte y Habilitación

Bromatología:

- Habilitación Municipal o RNE o RNPA si el producto se comercializa fuera del Ejido Municipal
- Libretas Sanitarias
- Certificado de Desinfección y Control de Plagas
- Memoria descriptiva de producto/ Declaración Jurada
- Libro de actas (contenido del producto terminado)
- Caudalímetro (certificación otorgada por Obras Sanitarias Mercedes)
- Certificado de Captación (red o pozo)
- Análisis iniciales físicos químicos y microbiológicos realizados por el Ministerio de Salud
- Análisis microbiológicos (semanalmente),avalados por el Responsable Técnico
- Físicos-químicos (semestralmente), avalados por el Responsable Técnico
- Habilitación de transporte
- Controles aleatorio Microbiológicos desde la Municipalidad en proceso y transporte

La planta elaboradora deberá contar con los siguientes sectores:

- Sector de prelavado
- Sector para el lavado automático o manual de envases (utilizando buen procedimiento en caso que sea manual), agua caliente, evaluación del método de limpieza
- Sala de llenado y tapado
- Sector de rotulación y encajonada (fechamiento)
- Sector para reservas de productos listos para la distribución
- Sector de materias primas
- Sector para los agentes de limpieza, desinfección, lubricación, etc.
- Vestuarios

Construcción:

- Las dependencias deberán ser tal que permitan separar las diferentes operaciones y sustancias susceptibles de causar contaminación cruzada
- En los establecimientos las entradas y salidas para vehículos así como las zonas de tránsito en el interior no podrán ser de tierra, debiendo estar pavimentadas o adoquinadas con cubierta asfáltica u otro acondicionamiento similar.
- La sala de elaboración (maquinarias) y envasamiento deberán tener como mínimo una superficie de 40 mts².

- La sala de llenado y taponado deberá quedar aislada de las demás dependencias mediante separación de mampostería revestidas con azulejo material impermeable, carpintería metálica o de vidrio provistas de puertas que deberán mantenerse cerradas.
- La sala de llenado no podrá utilizarse como depósito permanente o temporario de envases vacíos aunque estén limpios
- Los pisos serán impermeables, ignífugos, resistentes y lavables, dotados de declives o sistemas de desagües que facilite el escurrimiento de agua
- El techo se construirá de modo que puedan conservarse las condiciones de higiene y pintura e impidan las condensaciones de vapores.
- La sala deberá estar dotada de un sistema que asegure una sobrepresión en su interior producida por aire esterilizado mediante filtros adecuados
- Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos limpios y las de la cinta transportadora que retiran los envases llenos no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases
- Los artefactos de iluminación deben ser protegidos para prevenir roturas y la posibilidad de caída de vidrios
- Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable con fluido sanitario. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable. Así mismo frecuencia de limpieza de los mismos y productos utilizables.
- Todas las máquinas deben estar ubicadas de modo que quede un espacio con la pared para facilitar la limpieza
- Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas. Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento

Requisitos de higiene:

- los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamientos y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía.
- Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados, preferentemente se utilizan soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60° C, deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazabilidad de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como fenolftaleína.
- El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminación
- Los envases llenos deben ser inspeccionados por lo cual se exige estaciones de control virus que cuenten con pantalla, iluminación e instalaciones adecuadas para cumplir esta función a la salida del proceso de llenado y taponado
- Todas las basuras y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado y los recipientes deben tener tapa.
- Las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.
- Colocar puestos sanitizantes antes de ingresar a la planta como así también en sanitarios contando con jabón líquido y toallas descartables

- Vestuarios acondicionados para el personal
- Indumentaria adecuada (botas , mamelucos o chaqueta y pantalón y cofia todo en perfectas condiciones de uso y de colores claros preferentemente blanco)

Operatividad:

Los tratamientos permitidos a fin de conservar o mejorar sus características físicas químicas y microbiológicas son:

- Decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, arcilla, etc.
- Cloracion en el porcentaje correcto
- Filtro de arena y grava, canto rodado de granulometría adecuada
- Carbón activado
- Ozonización
- Radiación ultravioleta
- Osmosis inversa

Rotulación:

Se consignan los siguientes datos

- Denominación del producto
- Marca registrada
- Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida
- Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión "consumir preferentemente antes de" este valor deberá ser establecido por el propietario
- Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración

Transporte:

El transporte para la distribución de los envases debe evitar la exposición al sol y a temperaturas elevadas. Para ello, los envases deben ser protegidos con una cubierta protectora para evitar la exposición directa al sol.