

Rubro: Productos artesanales y/o delicatessen

- Libretas sanitarias de todo el personal
- Certificado de desinfección y carpeta técnica de control de plagas.
- Certificado de vida útil de los productos

Según el Art N° 596 del CMB Se entiende como productos artesanales aquellos que se elaboran manualmente o con equipamientos a pequeña escala que no cuenten con maquinas automatizadas y/o de procesos continuos.

La escala que se refiere (unidades, kilogramos, litros, etc.), podrán ser fijadas en reglamentaciones posteriores.

Se exigirá a los manipuladores los siguientes ítems:

Según Art N° 604 del CMB

- Vestimenta adecuada de trabajo, limpia y en orden

Según el Art N° 605 del CMB

- 1) Sala de elaboración, tamaño acorde al tipo de producto a elaborar y volumen del mismo con piso impermeable y paredes lavables. Cielorraso. No se puede utilizar la cocina familiar (dependiendo del emprendimiento)
 - 2) Deposito de materias primas y zona de lavado de las mismas, separado del local de elaboración.
 - 3) Depósito de envases y producto final
 - 4) Salón de ventas (no excluyente)
 - 5) Si el tipo de producto a elaborar y el volumen del mismo lo permite, las funciones de las salas 2 y 3 se pueden cumplir en la sala 1, previa autorización de la autoridad sanitaria.
 - 6) No se puede utilizar la cocina familiar como depósito de materias primas (dependiendo del emprendimiento)
 - 7) Deberá contar con baño instalado con agua; jabón; etc. Puede ser el familiar con autorización para acceder al mismo.
 - 8) Desagües
 - 9) Agua fría y Caliente potable
 - 10) Aislación del exterior con telas mosquiteras o similar.
- Equipamiento mínimo para cada tipo de actividades.

Según EL Art N° 606 del CMB

Los rubros de productos a elaborar en forma artesanal pueden ser por ejemplo:

- 1) Confituras y conservas de frutas y hortalizas
- 2) Productos de chocolate
- 3) Turrone, peladillas, etc.
- 4) Fraccionado de Mani, frutas secas, desecadas y semejantes
- 5) Productos de panificación
- 6) Productos de confitería y repostería
- 7) Productos farináceos fritos
- 8) Dulce de leche y semejantes
- 9) Encurtidos en vinagre
- 10) Aceitunas curadas
- 11) Harinas artesanales
- 12) Bebidas obtenidas por fermentación natural de frutas, miel, caña, etc.

- 13) Licores
- 14) Productos para celíacos
- 15) Quesos
- 16) Desayunos

Según el Art N° 607 del CMB

Para la inscripción de los establecimientos se exigirá la siguiente documentación:

- 1) Plano del lugar donde se efectuara la elaboración. Dimensiones, etc. de acuerdo a reglamentación vigente.
- 2) (hasta 50 mts² no se exige plano)
- 3) Numero estimado de personas que trabajan allí
- 4) Horario de elaboración
- 5) Volumen aproximado a elaborar
- 6) Se podrá elaborar, en el mismo lugar, productos pertenecientes a rubros distintos, siempre que estos se realicen en días diferentes y previa autorización de la autoridad sanitaria.
- 7) Estos productos deberán cumplir con la legislación vigente
- 8) No se elaboraran productos denominados dietéticas
- 9) Cada producto elaborado deberá expendirse envasado, en envases no retornable de primer uso, apto para uso alimentario
- 10) Los productos llevaran un facsímil de rotulo o texto legal, de acuerdo a la legislación vigente, en el que deberá figurar fecha de vencimiento e información nutricional.
- 11) Certificado de desinfección
- 12) Memoria descriptiva del producto
- 13) Libreta sanitaria
- 14) Y todo lo que bromatología e higiene alimentaria o el organismo que lo reemplace considere pertinente exigir