



**DIRECCION DE HIGIENE, VETERINARIA Y BROMATOLOGIA
MUNICIPALIDAD DE TRES ARROYOS**

**DIGESTO DE HABILITACION PARA
PANADERIAS, SANDWICHERIAS Y
CONFITERIAS**

Las masas, postres, tortas, sandwiches, etc., de las confiterías deberán poseer una **sala de elaboración** para estos productos y si estos provienen de otra confitería se expendirán bajo **envoltura de origen**.

Para la elaboración de sandwiches deben poseer un local de elaboración que cumpla las siguientes condiciones:

- **PAREDES:** de mampostería impermeabilizadas hasta 1,80 m de colores claros.
- **PISOS:** impermeables, antideslizantes, con pendiente hacia las rejillas de desagüe.
- **ABERTURAS:** con protección antiinsectos.
- **TECHOS, CIELORRASOS:** impermeables.
- **AIREACION:** se debe renovar el aire adecuadamente y de ser necesario se dispondrá de un extractor.
- **PILETAS PARA EL LAVADO:** de capacidad suficiente, allí sólo se lavarán elementos pertenecientes a la cocina, serán preferentemente de acero inoxidable, tendrán adecuada provisión de agua fría y caliente, y los desagües estarán conectados a la red cloacal.
- **MESAS Y MESADAS DE TRABAJO:** de material impermeable, de fácil limpieza, no deben ser de madera (sí de acero inoxidable, mármol, laminado sintético, etc). La pared de este sector azulejada hasta 1.80 m.
- **HELADERAS:** estarán en lugares frescos, bien ventilados, su cierre será hermético, deben conservar orden para evitar la contaminación cruzada, no sobrepasar su capacidad de almacenamiento; **deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene en todo momento.**

Los productos de panadería también pueden expendirse en locales de reventa autorizados o en otro tipo de negocios (despensas, supermercados). Aquí los productos se encontrarán **envasados y rotulados de origen**.

LOCAL DE ELABORACION

- **CUADRA DE ELABORACION:** Responderá a las normas de carácter general. Estarán protegidas las aberturas de la contaminación exterior. Estará en perfectas condiciones higiénicas. Se decomisará cualquier mercadería que se sospeche haya estado en contacto con insectos y/o roedores.
- **DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS:** Cumplirá con las normas de carácter general. Bolsas de harina se estibarán sobre tarimas, no tendrán contacto con las paredes y/o techo.
- **DEPOSITO DE MATERIAS TERMINADAS:** Cumplirá con las condiciones generales y estarán separadas de la cuadra de elaboración.
- **BAÑO Y VESTUARIOS PARA EL PERSONAL:** con antebañó.
- **DEPOSITO DE COMBUSTIBLE:** Separado y alejado de las demás dependencias por razones de seguridad y para evitar contacto entre combustibles y alimentos.
- Si se dedica a la elaboración de **pastelería**, dispondrán de una **cuadra distinta** para estas especialidades.
- **Está prohibido el uso de Bromato de Potasio** para la elaboración de panes, galletas y productos afines.

LOCAL DE VENTAS

- **PAREDES:** de mampostería, revocadas y pintadas.
- **TECHOS:** con cielorraso.
- **PISOS:** impermeables.
- **ABERTURAS:** con protección antiinsectos.
- **Los productos de panadería** que se expendan sueltos se acondicionarán en **vitrinas protegidas** y serán manipulados con pinzas, etc. Contarán con balanzas habilitadas en condiciones operativas.

REVENTA DE PRODUCTOS DE PANADERIA

Se puede hacer de dos maneras:

- **En locales que tengan dependencia exclusiva para reventa.**
- **En locales habilitados** (despensas, supermercados, etc.) **podrán vender los productos bajo envoltura de origen** (envasado y rotulado en la panadería). **Sólo podrán comercializar aquellos productos debidamente rotulados, donde figuren el establecimiento elaborador y el registro del mismo.**

DOCUMENTACION

Habilitación Municipal

- Libreta Sanitaria del personal y CERTIFICADO curso de manipulador de alimentos.
- Pago de los servicios de desinfección, desinsectación y desratización obligatoria, según corresponda.
- Facturas de procedencia de las materias primas (fiambres, quesos, etc.) y sellados de reinspección veterinaria de las que son de origen animal.
- En los establecimientos de venta al mostrador deberán presentar la Habilitación Municipal que autorice la elaboración de los productos

panificados y aprobados por la autoridad sanitaria competente.
(Dirección de Higiene, Veterinaria y Bromatología.)

- Toda esta documentación debe permanecer en el local donde se comercializa el rubro; **de no poseerse estará infringiendo normas de inspección.**