

CONDICIONES EDILICIAS E HIGIENICO-SANITARIAS

Para lograr la habilitación higiénico sanitaria como **Fábrica de Chacinados Frescos - Categoría “C”** con venta exclusiva al mostrador; dichos establecimientos deberán contar con las siguientes dependencias y cumplir con las condiciones edilicias e higiénico sanitarias descriptas.

Sala de Elaboración

Será un **local independiente** del local comercial, los **frisos** serán pintados con pintura epoxi, azulejados, de placas de cerámicas vitrificadas o de cualquier otro material autorizado de color claro, resistente a los ácidos grasos y a elementos de higienización.

El **cielorraso** será de material de fácil limpieza, no poroso, de superficie plana, con altura entre 2.5 y 3 metros.

Los **pisos** serán de material de fácil limpieza, no atacable por los ácidos grasos.

Los **encuentros** entre paredes, techo y pisos serán redondeados (Ej.: zócalo sanitario).

La **superficie** recomendada operativamente será de 20 (veinte) metros cuadrados, modificable según cantidad de operarios y producción.

La **superficie libre por operario** recomendada es de 2 (dos) metros cuadrados.

Sala de Aditivos

Se encontraran en una sala independiente o en un sector de la misma sala de elaboración; los productos se acondicionaran en recipientes de material inoxidable y sobre estanterías metálicas. Deberá contar con **balanza** que permita el pesaje de pequeñas cantidades.

Depósito de Tripas

Se depositarán en la **cámara frigorífica** o en la **heladera comercial** con que cuente el establecimiento y en los mismos recipientes en los cuales se comercializan.

Equipamiento

Dicho establecimiento deberá contar con el siguiente equipamiento:

- Mesa o Mesada.**
- Picadora.**
- Amasadora.**
- Embutidora.**
- Zorra.**
- Moldes para hamburguesas.**
- Cualquier **otro equipamiento** necesario para la actividad.

La mesada de trabajo será de acero inoxidable, u otro material aprobado de tres (3) metros de largo por setenta (70) centímetros de ancho como mínimo, con pileta inoxidable de ángulos redondeados adosada o no a la mesada.

Las partes del equipamiento mencionado que entren en contacto con la materia prima deberán ser de acero inoxidable, estañadas o de material plástico si se adaptara, resistente a la abrasión, al agua caliente, no quebradizo, no tóxico, sin elementos nocivos para la salud humana. Deben ser de fácil limpieza y desinfección, desarmables las piezas que entren en contacto con la materia prima.

Los utensilios deberán contar con un mango sanitario (acero inoxidable, plástico, etc.).

Condiciones Pre-existentes

Existen requisitos que se solicitan para la habilitación higiénico sanitaria que son pre-existentes ya que el organismo municipal lo requiere oportuna mente para la habilitación del local comercial. Para ello como primer requisito deberá ampliar al rubro de habilitación municipal el de **“Elaborador de Chacinados Frescos”**.

- **Aislamiento:** deben hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.
- **Disponibilidad y tratamiento del Agua:** se solicita aprobación por autoridad competente, se acepta el nivel Municipal, si esta autoriza los desagües para el local comercial.
- **Picos de Limpieza** y desinfección.
- **Servicios sanitarios:** baño y vestuario.
- **Depósito de huesos y desperdicios:** recipientes plásticos u otros envases descartables.
- **Cámara frigorífica o heladera** comercial.
- **Pileta lavamanos:** con provisión de agua caliente.
- **Indumentaria** para los operarios.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS

Recomendaciones para una correcta elaboración de alimentos:

1. **Compra y recepción de la mercadería:** los productos cárnicos deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados.

Temperaturas de recepción:

- Carne fresca menor o igual a 10° C reglamentariamente, ideal menor o igual a 5° C.
- Alimentos (temperatura de recepción): carne envasada al vacío -1° C a 3° C.
- Pollos menor o igual a 2° C.

2. **Conservación y almacenamiento:** mantenga las carnes en cámaras o heladeras en todo momento, a una temperatura menor o igual a 5° C, evite la contaminación cruzada. Asegúrese de que no existan variaciones de temperatura durante el almacenamiento, no se deben abrir las puertas de la heladera constantemente.
3. **Manipulación:** lave sus manos antes de tocar los alimentos. Pique la carne en el momento de la elaboración y evite el almacenamiento de carne ya picada.
4. **Personal:** todas las personas que manipulen los alimentos deben tener entrenamiento en Manipulación Higiénica de Alimentos, es una de las maneras más efectivas de asegurar la inocuidad de los mismos.
5. **Limpieza y desinfección:** realice tareas de limpieza y desinfección diariamente de instalaciones, equipos y utensilios que se utilizan.
6. **El Agua:** el agua que utilice para la higiene de instalaciones, equipos y utensilios debe ser potable y cumplir con las normas microbiológicas establecidas por el Código Alimentario Argentino (Cap. 12 - Artículo 982).