



## **REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE CARNICERÍAS**

- **EMPLAZAMIENTO:** los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes, y no expuestas a inundaciones. En caso que el local comercial se encuentre anexo a casa particular, este debe contar con puerta de ingreso exclusiva y directa al comercio. Es importante consultar la zonificación.
- **PISOS:** de material impermeable.
- **PAREDES:** se revestirán con cerámicos de color claro hasta 1.80m de altura y deberán estar limpias, sin grietas.
- **TECHOS Y CIELORRASOS:** deberán estar contruidos de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos. Deberán ser fáciles de limpiar.
- **ABERTURAS:** deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas. A su vez, las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.
- **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **ILUMINACIÓN:** deberá ser suficiente para asegurar una iluminación correcta del sector y el sistema deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led, la protección no será necesaria.
- **MESADAS:** deberán ser de material impermeable e inalterable (mármol, acero inoxidable) con la parte inferior de las mismas azulejadas o pintadas con esmalte sintético o pintura fácilmente lavable.
- Las mesadas podrán disponer de tablas de madera dura para el corte, las cuales deben permanecer limpias y desinfectadas.
- **PILETAS:** de acero inoxidable, PVC, u otro material autorizado, alimentado con agua potable, fría y caliente, con desagües conectados a la red cloacal o cámara séptica. Ésta será de uso exclusivo para el depósito.
- **BALANZAS:** con platillo único de material inalterable.
- **GANCHERAS:** deben estar colocadas a una altura tal que las medias reses queden separadas de las paredes y del piso al menos por 15 cm.



## *Municipalidad de Carlos Casares*

### **Área de Bromatología**

- **CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y HELADERAS:** se encontrarán en perfectas condiciones de higiene y con las temperaturas adecuadas.
- **BAÑO:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistemas de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, con tapa. En perfecta higiene al igual que el lavatorio, el cual contará con toallas de papel descartables y jabón líquido para la realización de una buena higiene personal.
- Se solicitará Certificado de Control de Plagas vigente.
- **TODA LA MERCADERÍA QUE SE EXPENDA DEBERÁ POSEER SELLO SANITARIO Y PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS**
- **LAS AVES QUE SE COMERCIALIZAN EN CARNICERÍAS U OTROS COMERCIOS SE CONSERVARÁN EN HELADERAS Y FREEZERS, ETC. EXCLUSIVOS PARA ESE FIN; NO PUDIENDO SER UTILIZADAS PARA OTRO TIPO DE CARNES.**

Ante cualquier duda, inquietud o previo a firmar contrato de alquiler, comuníquese con la oficina de Bromatología.

**IMPORTANTE:** Éstos requisitos son meramente bromatológicos, deberá acercarse a Mesa de Entrada de la Municipalidad para asesorarse acerca de las demás condiciones.