



REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE FIAMBRERÍAS

- **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.
- **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.
- **CORTADORAS MECÁNICAS:** de acero inoxidable. Correcta higiene en todo momento.
- **HELADERAS:** se encontrarán en perfectas condiciones de higiene y con las temperaturas adecuadas.



Municipalidad de Carlos Casares

Área de Bromatología

- **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 DEBE ESTAR ETIQUETADA Y PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS.**
- **QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO EXPENDER CHACINADOS, EMBUTIDOS CASEROS Y QUESOS YA QUE NO SE SABE EN QUE CONDICIONES FUERON ELABORADOS Y PODRÍAN TRANSMITIR ENFERMEDADES.**

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

IMPORTANTE: Éstos requisitos son meramente bromatológicoS.