



REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE BARES, CAFETERÍAS, COMEDORES, RESTAURANTES

- **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.

- **SALÓN DE ELABORACIÓN:**
 - Local de elaboración:
 - Paredes impermeabilizadas hasta 1.80m
 - Pisos lisos e impermeables
 - Cielorraso impermeable, de fácil limpieza
 - Aberturas con protección anti plagas y en cantidad suficiente para permitir una adecuada renovación de aire
 - Mesadas: lisas de material impermeable (acero inoxidable), poseerán pileta con previsión de agua potable, caliente y fría
 -

- **PERSONAL:**

El personal que presta atención al público debe contar con chaquetas color claro, limpias. No pueden colocarse paños o repasadores debajo del brazo ni sobre el hombro.

La limpieza de las mesas no debe hacerse con un solo trapo, sino con elementos descartables.

Los cocineros y auxiliares de cocina: vestirán pantalón y chaqueta color claro y utilizarán gorra que cubran la totalidad del cabello.

- **BAÑOS PARA EL PÚBLICO:**

Estarán separados para cada sexo. Los sanitarios deben comunicarse con el salón comedor por intermedio de un antebañó. Los retretes estarán separados por tabiques impermeabilizados hasta 1.80 m; dispondrán de papel higiénico. Los inodoros deben



disponer de suficiente caída de agua. El lavamanos funcionará correctamente y poseerá jabón líquido. Para el secado de las manos se utilizarán toallas de papel descartables.

- **DEPENDENCIAS PARA EL PERSONAL:**

Existirán vestuarios y sanitarios para uso exclusivo del personal.

- **COCINAS:**

Aquí solo podrá permanecer el personal que preste servicio.

- Debe poseer una adecuada capacidad para que los empleados trabajen con comodidad.
- Debe estar bien ventilada e iluminada.
- Debe existir una entrada de servicio, por donde ingresará mercadería.
- Está prohibido instalar cocinas en subsuelos.

Condiciones edilicias de cocinas

- **Paredes:** de mampostería impermeabilizadas hasta 1.80 m, de colores claros
- **Pisos:** impermeables, antideslizantes, con pendiente hacia las rejillas de desagüe
- **Aberturas:** con protección anti insectos
- **Techos, cielorrasos:** impermeables
- **Aireación:** se debe renovar el aire adecuadamente y de ser necesario se dispondrá de un extractor
- **Piletas para el lavado:** de capacidad suficiente, allí solo 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, separadas de la pared, no deben ser de madera (sí acero inoxidable, mármol, laminado plástico, etc.)
- **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



Municipalidad de Carlos Casares

Área de Bromatología

- **DEPÓSITOS PARA MATERIAS PRIMAS SEGÚN SU NATURALEZA:**
Para frutas y verduras, para productos secos y cámaras frigoríficas.
- Se solicitará Certificado de Control de Plagas vigente.
- La mercadería debe provenir de establecimientos habilitados.

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

IMPORTANTE: Éstos requisitos son meramente bromatológicos.