



## **REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE PESCADERÍAS**

Establecimiento en el cual se expendan pescado fresco entero en filetes o en trozos, moluscos, crustáceos, rebozados congelados, etc. Podrán elaborar y expender hamburguesas y milanesas crudas de pescado siempre que se cuente con un sector destinado a la elaboración autorizado por la Dir. De Bromatología.

- **EMPLAZAMIENTO:** Los establecimientos deberán estar situados preferentemente 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, siempre debe existir ingreso exclusivo y directo al comercio; distinto al ingreso a la casa particular.
- **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes serán de color claro hasta una altura mínima de 1.80 metros, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo deberán estar azulejadas de color blanco o color claro.
- **TECHOS O CIELORASOS:** deberán estar contruidos y/o acabados 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.
- **VENTANAS Y 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 antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.
- **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **ILUMINACIÓN:** deberá ser blanca para no enmascarar o disfrazar los colores naturales de los productos cárnicos y, suficiente para asegurar una iluminación correcta del sector. El sistema de iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido
- **MESADAS:** deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.).
- **PILETAS:** de acero inoxidable, PVC u otro material autorizado, alimentada con agua potable (fría y caliente), con desagües conectados a la red cloacal o cámara séptica. Ésta pileta será de uso exclusivo para la zona de elaboración.
- **HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CAMARAS DE FRIO:** apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento. La iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso



## *Municipalidad de Carlos Casares*

### **Área de Bromatología**

de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido. Estas heladeras y/o cámaras de frío serán de uso exclusivo para carnes de pescados y mariscos, no pueden almacenarse con otros tipos de carnes y/o productos.

- BAÑO: cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal. El baño deberá estar apartado de la zona de la elaboración, ya sea por medio de un antebañ o división física tipo tabique.

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

**IMPORTANTE:** Estos requisitos son meramente bromatológicos.