



## **REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE POLLERÍAS**

- **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.
- **HELADERAS:** se encontrarán en perfectas condiciones de higiene y con las temperaturas adecuadas (entre 0 y 4°C)
- **BAÑO:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistemas de ventilación al exterior. El retrete deberá



## *Municipalidad de Carlos Casares*

### **Área de Bromatología**

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.
- LAS AVES QUE SE COMERCIALIZAN SE CONSERVARÁN EN HELADERAS Y FREEZERS, ETC. EXCLUSIVOS PARA ESE FIN; NO PUDIENDO SER UTILIZADAS PARA OTRO TIPO DE CARNES.
- NO PODRÁ ELABORAR SUPREMAS DE POLLO REBOZADAS, MATAMBRE DE POLLO, ETC., SI LA HABILITACIÓN MUNICIPAL NO LO AUTORIZA PARA TAL FIN.

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.