

Regulaciones que deben cumplir comercios de alimentos

A modo de prevención se reitera el detalle de los requisitos con los que se deberá dar cumplimiento respecto a la recepción, conservación, depósito y control de todo producto alimentario que expendan, con el objetivo de **minimizar potenciales riesgos a la salud pública y evitar la imposición de multas:**

– Todo producto o sustancia alimenticia dispuesta a la venta al público, deberá estar en término apto para el consumo, contar con los rótulos conforme el Código Alimentario Argentino o la normativa provincial aplicable.

– Deberá presentar sus empaques íntegros sin daños ni signos de alteración y/o adulteración, así como en su envase original.

– Está prohibido poner en exhibición para la venta cualquier producto que presente signos visibles de desnaturalización o alteración, aún cuando las fechas de aptitud para el consumo estuviesen vigentes y cuya ingestión pudiera afectar a la salud.

– Todas las sustancias alimenticias, materias primas, ingredientes y productos terminados, elaborados crudos o cocidos y bebidas no alcohólicas que se transporten, guarden en depósito o conserven o tengan por destino la venta, deberán ser preservados de cualquier posible contaminación, alteración y/o adulteración.

– La carne que se encuentre a la venta deberá provenir de establecimiento faenador habilitado. Asimismo, se podrán vender chacinados con rótulo, elaborados en establecimiento habilitado.

– Deberá mantenerse orden e higiene en los lugares en que se manipulen, expendan o transporten productos alimenticios.

– Los propietarios y/o responsables de los comercios de almacenes y despachos de **productos** alimenticios deberán realizar las tareas de desinfección, contando con **certificado** de saneamiento, estando obligados a combatir la presencia de roedores o insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de dichos comercios la

presencia de gatos, perros u otros animales. Deberán disponer de las piletas necesarias para el lavado, con provisión de agua fría y agua caliente circulante, excluyendo a tales fines los artefactos de los sanitarios.

– Los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor deberán poseer un sistema de refrigeración adecuada para conservarlo.

– El comerciante deberá arbitrar los medios necesarios para evitar la contaminación cruzada durante el proceso de elaboración, como así también de almacenado, fraccionamiento, conservación o expendio de todo producto alimenticio.

– Es obligación del titular y/o encargado o responsable del comercio exponer en lugar visible la resolución de habilitación municipal respectiva.

– El propietario debe garantizar que sus empleados posean la Libreta Sanitaria y la indumentaria adecuada.

Temperaturas de conservación adecuadas para cada producto

Pollos y Pescados: -2 a 2 °C

Productos cárnicos: Hasta 7°C

Productos lácteos: Hasta 8°C

Productos congelados: -18°C

Fiambres: Hasta 8°C

(Estos valores pueden variar, dependiendo del rótulo presentado por el elaborador).

Municipalidad de Cs. Cs.
Cabina Sanitaria