



REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE VERDULERIAS

- **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, 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 y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo deberán estar azulejadas de colores claros.
- **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 y 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.
- **ILUMINACION:** deberá ser suficiente y disponer de protección anti roturas o sistema led en los sectores donde se lleven a cabo fraccionamiento de alimentos.
- **PILETAS:** de acero inoxidable, enlosado, PVC u otro material autorizado, alimentada con agua potable, con desagües conectados a la red cloacal o cámara séptica. En las zonas de atención al público se deberá contar con pileta para el lavado de los utensilios de uso continuo.
- **GONDOLAS:** deberán ser de material resistente, no absorbente y lavable.
- **HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CAMARAS DE FRIO:** apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionalidad. Con iluminación blanca led, o fluorescentes/bajo consumo con protección anti roturas.
- **BAÑO DE PERSONAL:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionalidad, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal.

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

IMPORTANTE: Estos requisitos son meramente bromatológicos.