# Requisitos Bromatología para habilitación Comercios y establecimientos elaboradores.

**De los Manipuladores de Alimentos.**

- Vestimenta Adecuada: Chaquetilla, Delantal, Gorra o Cofia. Siempre de Colores Claros
- Lavado frecuente de Manos (uñas cortas, sin alhajas, evitar esmalte de uñas)
- No Fumar, No comer
- Mantener Orden, Limpieza, Higiene y Desinfección del área de trabajo
- Libreta Sanitaria/ Carnet Manipulador Alimentos al día

**De los Comercios y establecimientos elaboradores.**

- Paredes de material impermeable, lisa y lavable, de colores claros. Se exigirá revestimiento hasta 1,8mts en zonas donde la autoridad sanitaria lo exija
- Pisos lisos, resistentes al tránsito, impermeables y de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar).
- Cielorraso lavable.-
- Mesadas de material impermeable, lisa y lavable.-
- Pileta con agua fría; agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos.
- Matafuego en regla y Luz de Emergencia.-
- Mosquitero en todas las aberturas que den al exterior.
- Instalación eléctrica suficiente y en buen estado, con llave de corte.-
- Baño completo, con todos los insumos necesarios para la higiene personal.
- Desagües con rejilla de protección
- Depósito de Materias Primas, o zona exclusiva para su almacenamiento
- Depósito de envases y producto final, o zona exclusiva para su almacenamiento
- Control Integral de Plagas por personal técnico habilitado
- Sala de Elaboración: tamaño acorde al tipo de producto a elaborar.

**Lineamientos Generales de Habilitación**

- La mercadería debe ir almacenada a tarimas, nunca sobre el piso
- Lugar específico y separado para los productos de limpieza y desinfección
- Equipamiento y recipientes de uso y almacenamiento: de materiales que permitan la completa higiene y desinfección
- Se prohíbe la presencia de animales domésticos
- El almacenamiento de residuos debe hacerse en envases con tapa, Deberán ser vaciados tantas veces como sea necesario y mínimamente una vez al día. Finalizada la jornada laboral, higienizados y desinfectados.
- El equipamiento de trabajo deberá estar ubicado de manera tal que permita una fácil y completa limpieza y desinfección