



Municipalidad de Nueve de Julio
Provincia de Buenos Aires
Argentina

REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA

ACTIVIDAD: CARNICERÍA

Establecimiento que expende carnes frescas (sin cocción) y embutidos, provenientes de establecimientos habilitados.

No está permitido vender carne sin remitos con sello de visado sanitario y/o embutidos sin rótulo reglamentario (etiquetas). Toda la carne debe provenir de frigoríficos.

Requisitos:

- ✕ **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables. Las paredes serán de color claro, lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo deberán contar con friso impermeable color blanco o color claro. Además, todo el sector de gancheras/rieleras para colgar las medias reses, deben contar con friso impermeable hasta una altura mínima de 1,80 metros.
- ✕ **TECHOS O CIELORRASOS:** 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:** Las ventanas que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas.
- ✕ **PUERTAS:** Deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- ✕ **RIELES, GANCHERAS Y GANCHOS:** Deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable. Deben asegurar, con su disposición, una separación mínima entre reses de 15 cm., al piso de 30 cm. y a la pared 80 cm. **No serán necesarios si solo se reciben cortes.**





Municipalidad de Nueve de Julio
Provincia de Buenos Aires
Argentina

- ✕ **ILUMINACIÓN:** Deberá ser blanca para no alterar 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 dicha protección.
- ✕ **MESADAS:** Deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, granito, etc.).
- ✕ **MESAS DE TRABAJO:** Deberán ser de material impermeable y resistente al uso diario.
- ✕ **PILETAS:** De acero inoxidable, PVC u otro material autorizado, alimentada con agua potable (fría y caliente), con desagües a una cámara desgrasadora conectada la red cloacal o conectada directamente si es cámara séptica (pozo). El tamaño de la misma debe ser acorde a la actividad.
- ✕ **HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CÁMARAS DE FRÍO:** Apropriadas para tal fin y en perfecto estado de mantenimiento. La iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la dicha protección. La misma no debe alterar los colores naturales de los productos cárnicos.
- ✕ **BAÑO:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con inodoro con tapa, lavamanos y sistema de ventilación. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para un correcto lavado de manos. El baño deberá estar apartado de la zona de la elaboración.

SE INFORMA QUE PARA OBTENER LA HABILITACIÓN SE DEBE CONTAR CON LA CAPACITACIÓN OBLIGATORIA EN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS PARA CARNICERÍAS SEGÚN ORDENANZA MUNICIPAL 7465/2025.

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





Municipalidad de Nueve de Julio
Provincia de Buenos Aires
Argentina

IMPORTANTE:

Estos requisitos son meramente bromatológicos, deberá acercarse a la Oficina de Actividades Económicas de la Municipalidad para asesorarse acerca de las demás condiciones.

