



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA

ACTIVIDAD: SERVICIO DE CATERING

Aquellas empresas que realicen servicios de catering durante eventos, fiestas, etc., deberán contar con un local cual se realicen, preparen y/o inicie la preparación de los productos que luego se servirán durante dichos eventos., y sin excepción, con un vehículo de transporte con sistema de refrigeración y habilitación sanitaria.

Requisitos:

- ✕ 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, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas, mesadas, cocinas, freidoras, carlitas o cualquier otro equipo de cocción (salvo hornos), deberán contar con friso impermeable.
- ✕ 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. **Se deberá consultar a la Oficina de Seguridad e Higiene respecto de materiales ignífugos a utilizar.**
- ✕ 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.
- ✕ MESADAS: deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.).
- ✕ PILETAS: de acero inoxidable, PVC u otro material autorizado, alimentada con agua potable (fría y caliente), con desagües a una cámara desgrasadora conectada a la red cloacal o cámara séptica. Ésta pileta será de uso exclusivo para la zona de elaboración y de tamaño acorde a la actividad.
- ✕ COCINAS: de material apropiado y en perfecto estado de mantenimiento.
- ✕ HORNOS: de material apropiado y en perfecto estado de funcionamiento. Deberán instalarse a una distancia de 50 cm de la pared, si ésta es medianera.
- ✕ SALIDA DE VAPORES: en la sala de elaboración se deberá contar con extractor (con





Municipalidad de Nueve de Julio
Provincia de Buenos Aires
Argentina

protección antiplagas) con sistema de extracción forzada de humos y vapores e material apropiado para salida de vapores. El sector de freidora debe contar siempre con campana de extracción de vapores.

- ✕ VENTILACIÓN: el sector elaboración debe contar con ventana con protección antiplagas que permita la entrada de luz natural y la renovación del aire, o sistema de extracción.
- ✕ HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CÁMARAS DE FRÍO: apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento. La iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido.
- ✕ ILUMINACIÓN: deberá ser suficiente 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 la protección anti estallido.
- ✕ 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 y aislado completamente del resto de las zonas.

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

IMPORTANTE:

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

