



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA

ACTIVIDAD: POLLERÍA

Establecimiento que expende carnes frescas de ave provenientes de establecimientos habilitados. No esta permitido vender carne sin remitos con sello de visado sanitario. Queda prohibida la venta de productos elaborados cocidos.

Requisitos:

- ✕ **EMPLAZAMIENTO:** En caso de que el local comercial se encuentre anexo a casa particular, siempre debe existir ingreso exclusivo y directo al comercio; distinto al ingreso al domicilio.
- ✕ **PISOS Y PAREDES:** 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.
- ✕ **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. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y en buena conservación.
- ✕ **PUERTAS:** Deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- ✕ **ILUMINACIÓN:** Deberá ser blanca para no enmascarar o disfrazar 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 sí es cámara séptica (pozo). El tamaño 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 enmascarar o disfrazar los colores naturales de los productos





cárnicos. 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. Estas heladeras serán de uso exclusivo para carnes de aves.

- ✕ BAÑO: Cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior (natural o forzada). El inodoro deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal.

El baño deberá estar aislado completamente del resto de las zonas.

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

