



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA

ACTIVIDAD: ROTISERÍA

Aquel establecimiento en el cual se elabore y expendan alimentos listos para el consumo o armados y listos para cocinar, calientes o fríos para ser consumidos fuera del mismo. Podrá expendir bebidas alcohólicas o sin alcohol. Podrá o no contar con salón de venta directa al público o realizar la misma por teléfono con servicio de delivery. La zona de elaboración (cocina) debe contar como mínimo con 12 (doce) m².

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, cocina, freidoras, carlitas o cualquier otro equipo de cocción 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. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y en buena conservación.
- ✕ **PUERTAS:** Deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- ✕ **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.
- ✕ **COCINAS:** de material apropiado y en perfecto estado de mantenimiento.
- ✕ **HORNOS:** de material apropiado y en perfecto estado de mantenimiento. Deberán





instalarse a una distancia de 50 cm de la pared, si ésta es medianera (pared con el vecino).

- ✕ **SALIDA DE VAPORES:** En la sala de elaboración se deberá contar con ventilación natural o forzada, con sistema de protección antiplagas. El sector de fritura debe ubicarse siempre debajo de la campana con extracción forzada.
- ✕ **HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CÁMARAS DE FRÍO:** Apropriadadas 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 protección anti estallido.
- ✕ **ILUMINACIÓN:** Deberá ser suficiente para asegurar una iluminación correcta del sector y el sistema deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria dicha protección.
- ✕ **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.

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.

