



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA

ACTIVIDAD: SUPERMERCADO

Establecimiento minorista o mayorista, cuya política de compra, venta y administración sea dirigida por una empresa o persona física que realice ventas minoristas y expendan sus artículos por el sistema de Autoservicio, teniendo como rubros principales: productos alimenticios perecederos y no perecederos, artículos de limpieza, higiene, bazar y menaje, indumentaria, juguetería, etc., en un local destinado a exposición y venta cuya superficie supere los 500 m² y no supere los 1.000 m².

Requisitos:

- ✕ PISOS Y PAREDES: se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo deberán contar con friso impermeable de colores claros.
- ✕ 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.
- ✕ 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 la protección anti estallido.
- ✕ MESADAS: deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, granito, 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. En las zonas de atención al público en las que se realicen actividades que necesiten el lavado continuo de utensilios se deberá contar con piletas con circulación de agua fría (verdulería, panadería) o fría y caliente (carnicería y fiambrería), de un tamaño acorde a la actividad.
- ✕ GÓNDOLAS: deberán ser de material resistente, no absorbente y lavable.
- ✕ HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CÁMARAS DE FRÍO: apropiadas 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.

- ✕ CÁMARAS: se deberá contar con cámara de frío exclusiva para sector carnicería, en perfecto estado de higiene y mantenimiento; con iluminación blanca led o con protección anti roturas.
- ✕ SECTOR DESPOSTE (ANEXO DE CARNICERÍA): deberá contar con rieles, gancheras y ganchos de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm., al piso de 30 cm. y a la pared 80 cm. Las paredes del sector deberán estar azulejadas color blanco desde el piso hasta el techo, el piso deberá ser impermeable y la iluminación blanca led o con protección antiroturas.
- ✕ DEPÓSITO: si cuenta con este sector deberá responder a lo exigido por la hoja de asesoramiento bromatológico correspondiente a depósitos.
- ✕ 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 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.

