



REQUISITOS - HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES Y/O MANIPULADORES DE ALIMENTOS CÁRNEOS

PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO PARA LA OBTENCIÓN DE LA HABILITACIÓN COMERCIAL

ADMINISTRATIVO

1. Presentar Formulario "F|0001" (Formulario de Solicitud | Tasa por Habilitación e Inscripción de Comercios e Industrias), suscripto por el interesado.-
2. Copia del DNI; LC; LE, según corresponda.
3. Constancia de Inscripción en la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).
4. Constancia de Inscripción a Ingresos Brutos emitida por la Secretaría de Hacienda.
5. Certificado de Libre Deuda – Persona emitido por la Secretaría de Hacienda. En caso de haber suscripto un Convenio de Pago en concepto de cancelación de deuda, se admite Certificado de Deuda Líquida y Exigible.
6. Constancia Libre de Faltas emitida por el Juzgado Municipal de Faltas.
7. Presentación de planos visados y cálculo de superficies del establecimiento comercial a habilitar.
8. Certificado de Libre Deuda del inmueble en el cual se va a desarrollar la actividad comercial.
9. Contrato de Locación Inmobiliaria con certificación de firmas. La certificación de firmas del instrumento será optativa.
10. Los establecimientos comerciales que expendan bebidas alcohólicas, deberán solicitar **PATENTE PARA EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**. La Patente se tramita presentando: DNI, Certificado de Antecedentes Policiales, Constancia Libre de Faltas, Certificado de Libre Deuda – Persona y nómina de proveedores mayoristas (artículos 6°, 7° y





- 8° - Ordenanza N° 1.654/18). El establecimiento debe ser igual o mayor a 26 (veintiséis) metros cuadrados (Resolución Municipal N° 380/09 Bis).
11. Libreta Sanitaria en los términos de lo dispuesto en la Ordenanza Tarifaria Anual. Debe tramitar la LIBRETA SANITARIA el personal que desarrolle actividades referidas a la manipulación, expendio y elaboración de productos alimenticios, como también el personal que preste los siguientes servicios: Taxis, Transporte Escolar, Jardines Maternales, Geriátricos, Institutos de enseñanza, Alojamientos turísticos que brinden servicios de desayuno, Clínicas privadas.-
12. Informe relativo a la Reglamentación de Prevención de Incendios y Medios de Evacuación exigidos, extendido por la Asociación Bomberos Voluntarios (conforme Ordenanzas N° 521/05, N° 1.140/13 y N° 1.195/14).

RUCA (Registro Único de Operadores de la Cadena Agroindustrial)

- En caso de encontrarse dentro de los rubros MATARIFE CARNICERO y/o MATARIFE ABASTECEDOR, presentar inscripción en el Registro RUCA (Registro Único de Operadores de la Cadena Agroindustrial). Verificar procedimiento de inscripción en: <https://ruca.magyp.gob.ar/>.

REQUISITOS DEL ESTABLECIMIENTO (CAA)

REQUISITOS COMUNES A TODO ESTABLECIMIENTO ELABORADOR

PISOS

- Los pisos, deberán estar compuestos de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar (mosaicos o cerámico). Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de las rejillas impidiendo la acumulación en los pisos.

PAREDES

- Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso (zócalo) que será impermeable.





TECHOS

- Los 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 y deberán ser fáciles de limpiar (ejemplo: yeso).

VENTILACIÓN

- La circulación de aire deberá mantenerse en forma permanente, ya sea con aparatos especiales o mediante abertura con tejido metálico. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

PROVISIÓN DE AGUA

- Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable (fría y caliente), a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

VESTUARIOS

- Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. No tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos.

UTENSILIOS

- Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS EN ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

PUERTAS

- Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas tendrán una cortina de alambre. (*artículo 24°, CAA, Ley Nacional N° 18.284 – Adhesión por O.M. 66/98 Trevelin*)

ZONA DE MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS CÁRNICOS

MESADAS

- Los establecimientos poseerán gancheras de metal inalterable para colgar las reses, las que deberán quedar a no menos de setenta centímetros de las paredes; cajones metálicos con tapa para depositar los desperdicios y





balanzas con platillos de metal inalterable. (*artículo 24º, CAA, Ley Nacional N° 18.284 – Adhesión por O.M. 66/98 Trevelin*)

- Deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlosado u otro material autorizado, alimentada con agua potable y desagües en perfecto estado.
- Las mesadas deberán ser de material impermeable (acero inoxidable, cerámicos, mármol, azulejos, etc.). Los soportes de las mesadas estarán contruidos en hierros o mampostería. En este último caso, totalmente revestido con azulejos.

GANCHERAS

- Los rieles, gancheras y ganchos, deberán ser de hierro galvanizado, niquelado pintado de color blanco o inoxidable y separado a 70 centímetros de la pared y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 centímetros y al piso de 30 centímetros.

PAREDES PROXIMAS A LAS GANCHERAS

- La pared expuesta a la ganchara o lugar de manipulación de la carne, deberá estar azulejada o poseer una superficie lisa y pintada con esmalte sintético que permita la fácil higienización, hasta una altura de 2,10 metros a contar del piso.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- Los productos elaborados, como las primeras materias y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros. (*artículo 18º, inc. 7º CAA, Ley Nacional N° 18.284 – Adhesión por O.M. 66/98 Trevelin*)

CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y HELADERAS

- Deberán contar con heladeras de tipo comercial y cámaras frigoríficas. Las reses deben conservarse en las cámaras frigoríficas a una temperatura no mayor a 5°C.

ILUMINACIÓN

- Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfrace los colores naturales de los productos cárneos (luz violeta).

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Poseer Libreta Sanitaria y Carnet de Manipulador, éste último siempre y cuando el municipio afín brinde las capacitaciones pertinentes.
- Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en carnicerías, deberán utilizar obligatoriamente delantales o guardapolvos y gorros blancos.
- Deberá impedirse la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización.
- No deberán depositarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.





- El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los desechos. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.
- Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que hayan entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.
- Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminante que pueda transmitir enfermedades.
- Si para manipular los alimentos se emplean guantes éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

MATERIAS PRIMAS

- Los productos cárnicos deberán proceder de plantas faenadoras habilitadas y munidos de su correspondiente habilitación.
- Las reses deberán estar identificadas con los sellos de inspección correspondientes.
- Todo producto cárnico que no cuente con el sello y factura de establecimiento habilitado, será considerado de sacrificio clandestino, siendo susceptible de decomiso.
- La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena. . (*artículo 247° CAA, Ley Nacional N° 18.284 – Adhesión por O.M. 66/98 Trevelin*)
- Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores.





- Los trozos de carne se introducirán en perfectas condiciones de conservación y deben colocarse en colgaderos seriados, para que queden separados entre sí y no toquen el piso ni las paredes de la cámara. (*artículo 179° CAA, Ley Nacional N° 18.284 – Adhesión por O.M. 66/98 Trevelin*)

PROHIBICIONES

- Exender productos cárnicos sin sello y factura proveniente de establecimiento faenador habilitado por organismo provincial.
- Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores. Este producto cárnico se preparará a la vista y ante pedido del adquirente.
- Colocar productos en el piso, así como la disposición en el establecimiento de materiales ajenos a las labores propias del rubro comercial.
- El uso de aserrín de madera para absorber la humedad del suelo.

CARNICERÍAS COMPLEMENTADAS A ALMACENES, MERCADOS Y SUPERMERCADOS

- La instalación y funcionamiento de las carnicerías complementadas, se registrará de acuerdo a lo establecido para carnicerías y separado de los demás rubros comerciales.

