



CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS MÍNIMAS PARA CANTINAS

- La actividad deberá realizarse bajo gazebo.
- Los **integrantes** del puesto presentarán en todo momento **buen aspecto general**, **usarán ropa de color blanco y/o colores claros** con delantal cuando sea necesario, para evidenciar rápidamente cuando se encuentra sucia y por lo tanto, se debe cambiar. Llevarán el **cabello recogido y cubierto por cofias/ pañuelos/ gorra**. Solo se utilizarán **guantes** en ocasiones especiales: lastimaduras en dedos y manos; o cuando se realiza una tarea específica (ejemplo cortar queso).
- Se utilizarán **tablones** para apoyar utensilios y alimentos y por ningún motivo estos últimos se colocarán en contacto directo con el suelo. Dichos tablones deberán ser de fácil limpieza, de un material lavable y preferentemente de color blanco. En el caso que sean de madera se deberán forrar con papel blanco y cubrir con **un nylon o plástico por encima**.
- Se debe contar con **abastecimiento** de **agua** (dispenser) y **recipiente** (simil bacha), **jabón líquido, detergente, agua lavandina y alcohol en gel** para el lavado periódico de manos y utensilios, a fin de asegurar la higiene. También se debe contar con depósito recolector de efluentes líquidos (aguas de lavado) y con un **pulverizador con líquido desinfectante** (agua más lavandina) para desinfectar superficies y utensilios.
Colocar las instrucciones para el lavado de manos.
- En caso de utilizar **pan** éste deberá ser **almacenado en canastos o cajas forradas** con papel blanco.
- Si se manejan productos de fácil alteración por calor (**carnes, chorizos, salchichas, empanadas, etc.**) deberán poseer un sistema de mantenimiento en frío (**heladera y/ o freezer**).
- Los **alimentos** que no necesitan refrigeración y **productos para la venta en exhibición deben** estar protegidos (papel film, nylon transparente, campana plástica, etc.) para evitar contaminarse con tierra, polvillo del medio ambiente y del público en general.



- Si se expenden **empanadas, milanesas, pasteles, etc** deberán estar **previamente armados y mantenidos en heladera y/o freezer** hasta su cocción.
- En aquellos casos en que se vendan productos como **asado, choripán, panchos** u otros productos similares deberán contar con 2 tablas de corte bien diferenciadas para evitar contaminación cruzada, plásticas o de madera dura, siempre en perfecto estado higiénico, al igual que los cuchillos y demás utensilios.
- En **freezer sectorizar alimentos crudos de alimentos cocidos y/o listos para consumir**. Se puede utilizar un panel acrílico o similar.
- El **agua** en el que se **cocinen las salchichas** para panchos se deberá **cambiar cada dos horas**.
- Para manipular alimentos y/o hielo se deberán utilizar utensilios en buen estado higiénico.
- Los productos elaborados deberán ser expandidos en recipientes descartables (platos, bandejas, cajas, vasos, etc).
- Deberán contar con **recipientes** para la disposición de **residuos**, uno de uso interno y otro para público.
- **Las luminarias** las que se encuentren sobre mesa de trabajo, lugar de despacho o sobre fuentes de calor (ejemplo carlitera) deben contar con foco plástico con luz led en su interior. De esta manera se evita que la mercadería o productos terminados se contaminen con vidrio y polvo contenido en las luces bajo consumo o tubo fluorescentes.
- Todos los proveedores deben contar con la habilitación correspondiente, las normas higiénico-sanitarias y bromatológicas.
- Se recuerda la existencia de la ordenanza municipal N° 6042/18 sobre **CELIAQUIA**, que en uno de sus artículos expresa que se deben **INCORPORAR UN SECTOR EXCLUSIVO, IDENTIFICADO, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN**.