



9 de Julio, 5 de Agosto de 2026

EQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA PUESTOS GASTRONÓMICOS

El organizador del evento será el responsable de comunicar, exigir y verificar el cumplimiento de los presentes requisitos a todos los elaboradores, comerciantes y emprendedores gastronómicos participantes.

Cada elaborador, comerciante o emprendedor gastronómico será el exclusivo responsable de la inocuidad, calidad, elaboración, conservación, transporte, almacenamiento y expendio de los alimentos y bebidas que comercialice, así como de los daños o perjuicios que pudieran derivarse del incumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Los puestos deberán consistir en carros gastronómicos, tráileres, food trucks o gazebos especialmente acondicionados para permitir la elaboración y/o expendio de alimentos y bebidas autorizadas, contando con los materiales, instalaciones y equipamiento necesarios para su correcto funcionamiento, debiendo exhibir en forma visible la identificación del emprendimiento.

Cada puesto deberá contar, durante toda la jornada de funcionamiento, con al menos una persona que posea el Curso de Manipulación Segura de Alimentos aprobado y vigente, conforme a la normativa aplicable.

Los puestos deberán mantener en todo momento adecuadas condiciones de higiene, orden y presentación. Las superficies destinadas al apoyo de alimentos y utensilios deberán ser lisas, impermeables, lavables y de fácil limpieza, quedando prohibido el contacto directo de alimentos, utensilios o envases con el suelo.



Queda prohibida la instalación, fuera de la superficie asignada, de cajones, mercaderías, bolsas, envases, equipos o cualquier otro elemento que obstaculice la circulación o genere riesgos sanitarios.

La comercialización de alimentos y bebidas deberá realizarse exclusivamente dentro del espacio autorizado para cada puesto.

Todos los alimentos y materias primas deberán cumplir las exigencias establecidas por el Código Alimentario Argentino, provenir de establecimientos habilitados y encontrarse correctamente rotulados cuando corresponda. El responsable del puesto deberá acreditar su procedencia mediante factura, remito u otra documentación respaldatoria cuando sea requerida por la autoridad competente.

Queda prohibida la utilización, elaboración o comercialización de alimentos provenientes de domicilios particulares o establecimientos no habilitados por la autoridad competente.

Los puestos deberán disponer de abastecimiento permanente de agua potable mediante un sistema de distribución que garantice su protección contra la contaminación, destinado al lavado de manos y de utensilios. Cada puesto deberá disponer de un recipiente o dispositivo similar a bacha, jabón líquido, detergente, lavandina y alcohol al 70 % para la higiene de manos, utensilios y superficies.

Asimismo, deberán contar con toallas descartables y un recipiente para la recolección de los líquidos residuales, con una capacidad mínima de veinte (20) litros, de fácil vaciado y recarga.

Deberá realizarse el lavado frecuente de manos con agua y jabón, antes, durante y después de las tareas de manipulación de alimentos. En el puesto



deberán colocarse, en un lugar visible, instrucciones para el correcto lavado de manos.

Los puestos deberán contar con un pulverizador destinado a la aplicación de soluciones desinfectantes aptas para superficies y utensilios, las cuales deberán utilizarse conforme a las indicaciones del fabricante.

Las superficies de trabajo, mostradores y aquellas de contacto frecuente deberán limpiarse y desinfectarse periódicamente durante la jornada.

Los alimentos deberán mantenerse en todo momento a las temperaturas establecidas por el Código Alimentario Argentino, garantizando la conservación de la cadena de frío o de calor durante el transporte, almacenamiento, elaboración y expendio.

Los productos de fácil alteración por acción del calor, tales como carnes, chorizos, salchichas, empanadas, milanesas y otras preparaciones similares, deberán mantenerse bajo condiciones adecuadas de refrigeración mediante heladera y/o freezer hasta el momento de su cocción o utilización.

Las preparaciones previamente armadas, tales como empanadas, milanesas, pasteles y similares, deberán mantenerse refrigeradas hasta el momento de su cocción.

En los equipos de refrigeración y/o congelación deberá mantenerse una adecuada sectorización y separación entre alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para consumir, a fin de evitar la contaminación cruzada.

En aquellos puestos que elaboren productos tales como asado, choripán, panchos u otros similares, deberán disponerse de tablas de corte diferenciadas para alimentos crudos y cocidos o listos para consumir. Las tablas podrán ser de material plástico o madera dura y deberán encontrarse en perfecto estado



de conservación e higiene. Los cuchillos y demás utensilios deberán mantenerse igualmente en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

Cuando se utilice agua para la cocción de salchichas destinadas a panchos, esta deberá renovarse como mínimo cada dos (2) horas o antes si las condiciones de uso así lo requieren.

Los alimentos que no requieran refrigeración y los productos destinados a la exhibición deberán permanecer protegidos mediante film, nylon transparente, campanas plásticas u otros sistemas adecuados, evitando su contaminación por tierra, polvo, contacto con el público u otros agentes externos.

El pan deberá conservarse protegido de la contaminación ambiental, preferentemente en canastos o recipientes limpios, de fácil limpieza y protegidos con material adecuado.

Las tortas secas, alfajores, pastafrolas y otros productos similares deberán mantenerse permanentemente protegidos y cubiertos.

Para la manipulación de alimentos y hielo deberán utilizarse utensilios limpios, íntegros y en adecuadas condiciones higiénicas.

Los alimentos deberán servirse únicamente en envases o utensilios descartables.

Cada puesto deberá contar con recipientes para la correcta separación y disposición de residuos, ubicados fuera del área de elaboración, contruidos con materiales de fácil limpieza, provistos de tapa y bolsas plásticas interiores, evitando pérdidas y emanaciones de olores. Deberá disponerse, cuando corresponda, de recipientes diferenciados para el uso interno del puesto y para disposición de residuos por parte del público.

Los aderezos deberán ofrecerse únicamente en envases de un solo uso (sobres o sachets), quedando prohibida la utilización de envases recargables.



Las preparaciones tales como chimichurri, salsa criolla, queso cheddar u otras salsas elaboradas deberán mantenerse permanentemente refrigeradas y consumirse exclusivamente durante la jornada de elaboración, quedando prohibida su reutilización en días posteriores. Estos productos no podrán ser manipulados directamente por los consumidores.

Los puestos deberán contar con heladera y/o freezer con capacidad suficiente para garantizar la correcta conservación de alimentos y bebidas.

Toda instalación eléctrica deberá disponer de iluminación LED o artefactos con protección contra roturas o estallidos. Las luminarias ubicadas sobre mesas de trabajo, lugares de despacho o fuentes de calor deberán contar con protección adecuada que evite la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Cuando se utilicen garrafas o cilindros de gas, estos deberán permanecer ubicados en el exterior del puesto, en un lugar ventilado y seguro, conforme a las normas de seguridad vigentes.

Todo el personal deberá utilizar durante toda la jornada indumentaria adecuada y en correctas condiciones de higiene, consistente como mínimo en chaqueta y/o delantal de color claro y gorra, cofia o pañuelo que mantenga completamente cubierto el cabello, además de calzado cerrado.

La persona destinada al cobro no podrá manipular alimentos simultáneamente.

El uso de guantes descartables no reemplaza el lavado de manos y solo deberá utilizarse cuando la tarea lo requiera o para cubrir lesiones debidamente protegidas.

ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

La organización deberá solicitar la presentación de propuestas aptas para personas con celiaquía, de acuerdo con la normativa y ordenanza municipal vigente.



Los alimentos libres de gluten deberán encontrarse claramente identificados y mantenerse separados de aquellos que contengan gluten.

Deberá evitarse en todo momento la contaminación cruzada. Para ello, deberán utilizarse utensilios y, cuando corresponda, equipos y superficies exclusivos para la manipulación y preparación de alimentos libres de gluten, manteniéndolos separados de los utilizados para alimentos que contienen gluten.

Antes de la manipulación de alimentos libres de gluten, las superficies de trabajo deberán limpiarse y desinfectarse adecuadamente. Asimismo, las personas encargadas de su manipulación deberán higienizar correctamente sus manos antes de comenzar las tareas.

Cada puesto que ofrezca alimentos libres de gluten deberá contar con un sector exclusivo, claramente identificado, destinado a su preparación y/o expendio, conforme a la normativa municipal vigente.

Los alimentos libres de gluten deberán ofrecerse claramente identificados al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión con productos que contengan gluten.

La persona responsable de la manipulación de alimentos libres de gluten deberá garantizar el cumplimiento de las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada durante la elaboración, conservación y expendio.

Todo aquello no previsto en el presente reglamento se regirá por las disposiciones del Código Alimentario Argentino, la legislación sanitaria nacional y provincial vigente y las ordenanzas municipales que resulten de aplicación.