



## **REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA**

### **ACTIVIDAD: RESTAURANTE**

**Establecimiento en el cual se elabore y expendan alimentos listos para el consumo calientes o fríos, para ser consumidos en el mismo lugar. Podrá expender bebidas alcohólicas y sin alcohol. Podrá contar con servicio de delivery o vender los productos para consumir fuera de él si el público así lo desea. Podrá expender infusiones.**

#### **Requisitos:**

- × **EMPLAZAMIENTO:** Los establecimientos deberán estar situados preferentemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones. En caso que el local comercial se encuentre anexo a casa particular, siempre debe existir ingreso exclusivo y directo al comercio; distinto al ingreso a la casa particular.

#### **SECTOR ELABORACION**

- × **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes serán de color claro hasta una altura mínima de 1.80 metros, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas, mesadas de trabajo, cocina, freidoras, carlitas o cualquier otro equipo de cocción (salvo hornos) deberán estar azulejadas de color blanco o color claro. La pared donde se ubique el horno debe estar recubierta con un chapón galvanizado para evitar que la combustión del mismo dañe la pared (saltar la pintura).
- × **TECHOS O CIELORASOS:** 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.
- × **ANGULOS:** es preferible que los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos sean redondeados para facilitar las tareas de limpieza.
- × **VENTANAS Y ABERTURAS:** deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y 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, 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. Ésta pileta será de uso exclusivo para la zona de elaboración.
- ✘ COCINAS: de material apropiado y en perfecto estado de funcionamiento.
- ✘ HORNOS: de material apropiado y en perfecto estado de funcionamiento. Deberán instalarse a una distancia de 50 cm de la pared, si ésta es medianera.
- ✘ SALIDA DE VAPORES: en la sala de elaboración se deberá contar con extractor (con sistema de protección antiplagas) o campana de material apropiado para la salida de humos y vapores. El sector de fritura debe ubicarse siempre debajo de la campana de extracción de humos y vapores.
- ✘ VENTILACION: el sector elaboración debe contar con ventana con protección antiplagas que permita la entrada de luz natural y la renovación del aire.
- ✘ HELADERAS DE TIPO COMERCIAL Y CAMARAS DE FRIO: apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento. La iluminación deberá contar con protección anti estallido. En caso de ser iluminación led no será necesaria la protección anti estallido.
- ✘ ILUMINACION: 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 la protección anti estallido.
- ✘ BAÑO: cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal.

El baño deberá estar apartado de la zona de la elaboración, nunca deberá tener conexión directa con el sector de elaboración.

#### SALON COMEDOR

- ✘ PISOS Y PAREDES: se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes serán de color claro hasta una altura mínima de 1.80 metros, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se permitirá acabado rústico solo si el mismo se encuentra impermeabilizado y en perfecto estado de higiene.





- ✘ **TECHOS O CIELORASOS:** 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 permitirá acabado rústico solo si el mismo se encuentra en buen estado de mantenimiento e higiene.
- ✘ **VENTANAS Y ABERTURAS:** deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad.
- ✘ **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- ✘ **ILUMINACION:** deberá ser suficiente para asegurar una iluminación correcta del sector.
- ✘ **EQUIPOS DE AUTOSERVICIO CON MANTENIMIENTO EN CALIENTE:** en perfecto estado de funcionamiento (deberán mantener los alimentos a 65°C como mínimo) e higiene. Serán de materiales adecuados y de fácil limpieza. Contarán con protectores adecuados. Si posee iluminación, deberá ser blanca, con sistema led o con protección anti roturas.
- ✘ **BAÑO:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal.

En caso de que el baño se encuentre próximo a la zona de elaboración o con conexión directa con el salón comedor, éste deberá estar apartado de dicha zona de elaboración o salón comedor, ya sea por medio de un antebañ o división física tipo tabique.

Se deberá consultar a la oficina de Seguridad e Higiene los requisitos de baño adaptado para discapacidad.

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.

