



Goya Ciudad

DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA E HIGIENE

SECRETARÍA DE DESARROLLO HUMANO Y PROMOCION SOCIAL
SUB SECRETARÍA DE SALUD

San Martín N° 557 - Tel: 03777 - 434433 / 434700 Goya Ctes

Requisitos para Habilitación de Comercios

Generales:

- Libreta Sanitaria.
- Certificado de Control de Plagas Urbanas.
- Higiene del Personal y del Comercio.

Elaboración y/o expendio de alimentos:

- Carnet de Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.).
- Agua potable corriente y sistema de eliminación de efluentes.
- La sala de elaboración de alimentos debe estar aislada del resto del local comercial.
- Método de control antiinsectos en el acceso (cortina de viento, de tiras plásticas, etc.) y en el interior.
- Revestimiento hasta los 2,5 metros con azulejos o pintura epoxi (debe ser lavable), de colores claros y con ángulos redondeados. La parte no revestida hasta el techo debe estar cubierta con revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros.
- Revestimiento de pisos con cerámicos o pintura epoxi (debe ser lavable), de colores claros y con ángulos redondeados.
- Mesadas, tablas y utensilios de cocina de acero inoxidable, o con revestimiento antiadhesivo (teflón, fluón, etc.).
- Mesas, maquinarias, exhibidoras y demás, ubicadas a por lo menos 20 cm de las paredes.
- Las partes de las maquinarias que estén en contacto con los alimentos deben ser de acero inoxidable y lavables.
- Sistema de cadena de frío.
- Rejilla protectora de luminarias.
- Malla de acero bajo las rejillas de desagüe.
- Bachas en el sector de elaboración y en atención al público, de material impermeable y de colores claros.