

RUBRO DE PRODUCTOS	CODIFICACION
MIEL	100
DULCE DE LECHE	101
QUESOS DE PASTA DURA	102
CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL ESTERILIZADAS	103



Intendencia Municipal

Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330/43-2324
FAX.: (02265) 43-2660
7174 - CORONEL VIDAL

N° 1488

/2022

REGISTRO DE DECRETOS

ANEXO III

REQUISITOS MINIMOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La sala de elaboración podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor.

La sala de elaboración podrá ser el lugar de la cocina familiar, siempre que este lugar y el productor cumplan con los requisitos detallados a continuación:

- **De la sala de elaboración:**

La cocina deberá tener puerta que la separe del resto de los ambientes y no podrá estar directamente comunicada con las instalaciones sanitarias familiares.

Materiales de construcción:

Las paredes: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 m de altura.

Los techos: deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser liso e ignífugo y que no permita la condensación de humedad sobre los alimentos.

Los pisos: deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera.

Aberturas: Las aberturas del lugar deberán ser lavables, que no permitan la entrada de insectos o roedores. Aquellas que den con el exterior de la casa deberán tener tela mosquitera para evitar la entrada de insectos.

Iluminación: La iluminación podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos, y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones del mismo. Los artefactos deberán tener protección antiestallido. La instalación eléctrica deberá cumplir con el reglamento electrotécnico argentino.

Ventilación: La ventilación del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire, deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser tal que no contamine los alimentos.

Muebles de cocina y/o elaboración: Los muebles de cocina deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes.

Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito reconstituído, todos en buen estado de mantenimiento en general. Solo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.

Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola piletta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimientos la forma de no generar contaminación.

Los aparatos de cocción deben llevar campanas y/o extractores.

Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado, los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados.

Utensilios: Todos los utensilios tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos, que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. No se pueden utilizar utensilios de madera.

Equipos: En el caso de utilizar equipos durante el proceso que son también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente.

SECTORES DE ELABORACION: Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuales son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: Podrán almacenarse cerrado bajo llave (basta con un armario) en un sector de la sala sucia o semi limpia dependiendo de



Nº 1489

/2022

Intendencia Municipal
Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330/43-2324
FAX.: (02265) 43-2660
7174 - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO: Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin, estarán bajo llave (basta con un armario). Las condiciones deberán ser tal que no alteren el alimento procesado.

El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con mantenimiento adecuado.

Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrán ser depositados directamente en el piso.

Instalaciones sanitarias: Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado.

DISPOSICION DE LOS RESIDUOS: Se deberá disponer en el sector de elaboración de un recipiente de tamaño adecuado, con tapa, para contener los residuos generados durante la elaboración, y deberá ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo.

VISITAS: Si se elabora en la cocina familiar durante el tiempo de producción no podrán entrar personas ajenas a la misma.

Si se elabora en una sala de uso exclusivo, solo podrán entrar personas ajenas a la elaboración si cumplen con todos los requisitos exigidos en el procedimiento de "visitas a la sala de elaboración" que deberá redactar el productor.

Servicios:

Servicio de agua: Para la elaboración de los alimentos la unidad productiva deberá contar con agua potable, que podrá ser abastecida por la red pública o ser de pozo con los controles correspondientes de potabilidad. Si posee tanque de almacenamiento de agua, éste deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.

- **De las normas para la manipulación higiénica**

Se aplicarán las establecidas en las Buenas Prácticas de Manufacturas.

Requisitos para los manipuladores: Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica de alimentos.

Deberán contar con libreta sanitaria actualizada.

Deberán presentar los procedimientos y registros dónde se implementarán las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento.

Indumentaria:

Cuando se manipulen alimentos se deberá utilizar el uniforme en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por: chaqueta o guardapolvo, pantalón, delantal y cofia. En caso de requerimiento del área de Bromatología deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos.

/2022

Intendencia Municipal

Man Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.:(02265) 43-2330/43-2324
FAX.:(02265) 43-2660
7174 - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

ANEXO V

PLANILLA DE RELEVAMIENTO EN LA SALA DE ELABORACIÓN

[illegible]

PRIMERA EVALUACIÓN		SI		NO		OBSERVACIONES	
1. CONDICIONES EDIFICIAS							
EDIFICIO EN GENERAL							
El edificio es apto para llevar adelante la elaboración de productos.							
La elaboración es correctamente sectorizada en zona sucia, semi limpia y limpia para prevenir la ocurrencia de posibles contaminaciones cruzadas.							
Se encuentra en buenas condiciones de conservación.							
Las paredes y techos son de colores claros.							
Las paredes son de material adecuado (lisa, dura e impermeable).							
El piso es de material adecuado (lisos, duros e impermeable).							
No existen desagües es eficiente para evacuar los efluentes generados.							
No existen plagas en cantidad suficiente y de material adecuado.							
Las aberturas poseen tejido mosquitero.							
La iluminación es suficiente y es tal que no distorsiona los colores.							
Las ventilaciones cuentan con protección antiestallido.							
Se tiene un sistema de extracción eficaz para la eliminación de humo y vapores generados durante la elaboración.							
ABASTECIMIENTO DE AGUA							
El agua es potable.							
Se realizan los controles microbiológicos y físico – químicos correspondientes.							
Se realiza la limpieza de dichos controles.							
Se tiene agua fría y caliente en el sector de elaboración.							
Se realiza la limpieza periódica del tanque de almacenamiento.							
ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN							
Se tienen equipos de refrigeración suficientes para el almacenamiento de materias primas.							

Marcar con tilde (´) la opción que corresponda.

Intendencia Municipal

Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.:(02265) 43-2330/43-2324
FAX.:(02265) 43-2660
7174 - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

temperaturas de conservación de heladeras se encuentran por debajo de los				
temperatura de almacenamiento de alimentos en freezer es como mínimo de				
termómetro para efectuar el control de las temperaturas.				
en controles de dichas temperaturas de almacenamiento.				
alimentos no perecederos se disponen en un espacio exclusivo en				
es adecuadas de temperatura y humedad.				
productos e insumos no alimentarios se disponen en un sector separado de				
y materias primas de uso exclusivo para tal fin.				
BAÑO				
está provisto de agua fría y agua caliente.				
se insumos necesarios para el lavado de manos (jabón bactericida y				
desinfectante).				
se higiene es correcto.				
en elementos de limpieza y ropa exclusiva para la higiene de este sector.				
EQUIPOS Y UTENSILIOS				
los utilizados en la elaboración son de materiales adecuados para el				
con alimentos y no dificultan las operaciones de limpieza.				
males de los equipos y utensilios no transmiten ninguna sustancia tóxica				
alimentos.				
algún utensilio de madera como tablas o cucharas.				
2. HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ambiente de limpieza y desinfección aplicado es el correcto.				
objetos utilizados para esta operación son empleados correctamente,				
según las indicaciones del rótulo.				
objetos de limpieza se encuentran correctamente identificados.				

con tilde (✓) la opción que corresponde.

lucos de limpieza se almacenan en un espacio exclusivo para tal fin,
os de materias primas y alimentos.

uctos de limpieza no se almacenan dentro de envases de alimentos.

igiénico las instalaciones y equipos.

DISPOSICIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los se disponen dentro de recipientes destinados para tal fin.

ad de cestos es suficiente para el volumen de residuos generados.

se poseen bolsas descartables, impermeables y resistentes.

Los se evacuan con la frecuencia necesaria.

finalizada la jornada de trabajo los cestos se vacían, limpian y an.

positados elementos ajenos a la elaboración y/o que dificultan las labores de limpieza tales como objetos personales, prendas, bolsos, elementos decorativos (cuadros, adornos, etc.).

CONTROL DE PLAGAS

dimiento aplica medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas.

ningún tipo de sustancia química no autorizada para la erradicación de
de plaga.

Los químicos empleados para el tratamiento de plagas se almacenan por separado de los alimentos y se encuentran bien identificados.

En las indicaciones de aplicación del producto utilizado.

3. HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL

al manipulador posee ropa exclusiva para llevar a cabo las
nes.

ma de color claro.

...mantiene recogido y cubierto.

tán cortas, prolijas y sin esmalte,



/2022

From $\omega(\eta) \rightarrow 0$ the option que corresponda

DESCONGELACIÓN									
ción de descongelación se realiza aplicando alguno de los tres métodos para la correcta conservación de los alimentos.									
a descongelación los alimentos se mantienen protegidos.									
PROCESO DE COCCIÓN									
inidos los parámetros que limitan el desarrollo de microorganismos									
5.									
n controles periódicos de dichos parámetros.									
an dichos controles.									
DIVISION EN PORCIONES									
i en porciones se realiza en el menor tiempo posible.									
as utilizados son de único uso y aptos para el contacto con alimentos.									
porcionado el producto inmediatamente se enfría o almacena									
nente.									
nes son rotuladas con los datos de elaboración, fecha de vencimiento y									
s relevantes.									
ENFRIAMIENTO Y ALMACENAMIENTO									
tos se enfrían inmediatamente después de elaborados.									
itos se almacenan inmediatamente después que finaliza el proceso de									
TRANSPORTE									
productos alimenticios como las materias primas se transportan (a la									
laboración, a la feria, al punto de venta, al cliente, etc.) siendo éstos									
ante protegidos.									
UTA (unidad de transporte alimenticio).									
emplea exclusivamente para el transporte de alimentos.									
le material tal que permite la fácil limpieza y desinfección.									
SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD									
tos posee el rótulo establecido en la ordenanza. En el que se consigna									

Intendencia Municipal

Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.:(02265) 43-2330/43-2324
FAX.:(02265) 43-2660
7174 - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

[illegible]

con tilde (✓) la opción que corresponde

Anexo VI

Transporte

Como indica el Código Alimentario Argentino en el Capítulo II, Artículos 148 y 140, el pequeño productor que haga el reparto de sus productos encuadrados dentro del registro municipal de pequeños productores de alimentos, podrá transportarlos hacia los comercios y ferias en canastos o cajones plásticos en buen estado de conservación e higiene. Deberán presentarse ante la Secretaría de Desarrollo Local la cual emitirá una oblea de certificación para tal fin, una vez verificado los medios de transporte. En el caso que un tercerizado realice los repartos deberá tramitar ante el Departamento de Tránsito y Transporte la habilitación del vehículo.

Anexo VII

Los comercios adheridos al registro para la venta de alimentos elaborados por productores locales del programa PUPAS, deberán destinar un espacio mínimo y exclusivo para la comercialización de dichos productos, a saber:

- La superficie destinada deberá contar con una góndola para estos productos, claramente identificada con cartelera que mencione "*Productos regionales del partido de Mar Chiquita, pertenecientes al programa municipal PUPAS, de la Secretaría de Desarrollo Local.*" Se complementará con un espacio para folletería con la descripción de las características de dicho programa, con el objetivo de informar al consumidor en forma cierta, clara y detallada los beneficios de comprar productos de Mar Chiquita. El mobiliario y cartelera será otorgado por el Municipio, y se participará de su armado a los artesanos locales.
- Todo comercio que promocióne la venta de productos locales podrá cobrar una comisión por cada producto, la cual se acordará entre productor y comerciante.
- Dicho comercio contará con el apoyo municipal para promoción en todos los canales