



Área de Bromatología de la Municipalidad de Salsacate

PREVENCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIO PARA COMERCIOS

Recomendaciones:

1. Libreta sanitaria actualizada
2. Higiene en general en todo el establecimiento (depósitos, lugar de expendió baño y sector de elaboración) y del personal
3. Fechas de elaboración y vencimiento de los productos vigentes y legibles
4. Productos bien etiquetados (RNE, RNPA, lugar de procedencia)
5. Latas: No deben estar abolladas o hinchadas
6. Frío de Heladeras: Lácteos: Entre 5C° y 8C°
Carnes rojas: máximo 4C°
Pollos y pescados frescos: máximo 3C°
7. Frízer con alimentos congelados a -18C°
8. Cámaras frigoríficas: deben tener tarimas/estanterías y estar higienizadas
9. El personal que manipule alimentos debe tener ropa de trabajo adecuada y limpia (cofia o delantal). No es recomendable utilizar remera musculosa.
10. Prohibido salivar, fumar o comer en el lugar de elaboración de los productos
11. Deben existir baños limpios con elementos de higiene personal: papel, toalla y jabón
12. Artículos de limpieza: deberán estar bien identificados, en un sector específico separado de los alimentos o lugar de producción



- 13.** Deben existir cestos para residuos
- 14.** Se debe realizar control de plagas en el establecimiento de manera periódica para y erradicar cucarachas, roedores o moscas
- 15.** Sectorizar un lugar para devolución de productos
- 16.** No debe haber mascotas dentro del establecimiento