

## Rubro: Fabrica de Chacinados y embutidos frescos (incluye distribución)

- Factibilidad de zona.
- RNE y RNPA si el producto proviene o se comercializa fuera del Ejido Municipal
- Libretas Sanitarias, incluidas de transportistas.
- Certificado de Desinfección y carpeta de Control de Plagas.
- Responsable Técnico (inscripto en UIMBA)
- Memoria descriptiva de producto/ Declaración Jurada
- Libro de actas (contenido del producto terminado)
- Boletas con sello de cabina sanitaria en el caso de que la materia prima provenga de fuera del ejido municipal.
- Boletas de mataderos locales.
- Certificado de Obras sanitarias de aprobación de cámara decantadora de grasa y retención de sólidos.
- Boletas y tarjetas de los productos elaborados emitidas por cabina sanitaria.
- Fotocopia de insumos (tripas frescas o sintéticas)
- Habilitación de transporte

### Productos chacinados:

Consideramos como chacinados a los productos preparados a base de carne y/o sangre, viseras otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

### De las condiciones Edilicias:

- Sala de elaboración: tendrá como dimensiones mínimas 30 mts<sup>2</sup>, pisos de mosaicos granítico, cerámico o cualquier otro material autorizado y que asegure medidas de higiene y seguridad, paredes revestidas con azulejos hasta 1.80 mts, desagües apropiados, techo de mampostería, mesada de elaboración de acero inoxidable, extractor de aire, ventiladores horizontales a la entrada de la sala o cortinas de aire.  
Todas las ventanas y aberturas que contengan la sala deben estar provistas de con tela mosquitera.  
Las bandejas, maquinas de embutir, amasadoras y demás implementos a utilizar serán de acero inoxidable, no aceptándose ningún elemento que lo sustituya.  
La sala además deberá disponer de un equipo de frío que le permita mantener el ambiente de trabajo a una T° que no exceda los 15 °C durante la elaboración para mejor conservación de los productos.

### Sala de despostado:

- La dimensión mínima será de 20 mts<sup>2</sup>, las paredes deberán estar revestidas de azulejos, los pisos deberán ser impermeables, las aberturas estarán protegidas con tela mosquitera para evitar la entrada de insectos.
- Si se elaboran embutidos secos o cocidos deberán contar con una sala anexa que tendrá una dimensión mínima de 25 mts<sup>2</sup>, pileta anexa para el lavado de utensilios con provisión de agua fría y caliente.

### Cámaras frigoríficas:

- Sus pisos, paredes y techos deberán ser contruidos de materiales de fácil limpieza, impermeables y resistentes a la corrosión. Las puertas deberán estar provistas de material aislante térmico. La iluminación de la misma debe ser artificial con llave de encendido adentro y afuera de la cámara. Además deberá contar con rieles para evitar el contacto con la mercadería con el piso.

#### Deposito de aditivos:

- El mismo estará en una sala independiente con estanterías de acero inoxidable

#### Deposito de tripas:

- Separado de las demás salas con piletas apropiadas, pisos y paredes impermeabilizables hasta 1.80 mts aproximadamente y el resto perfectamente pintados.

#### Vestuarios y baños:

- Contruidos de mampostería, contando con sanitizantes, jabón líquido y toallas descartables y estar en perfectas condiciones higiénicas.

#### Del personal:

- Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar muñido de de la correspondiente libreta sanitaria.

#### Del Transporte:

- Los vehículos para el transporte de embutidos frescos y cocidos deberán estar herméticamente cerrados, contruidos de material inalterable y el producto será transportado en canastos o estanterías y/o bandejas evitando su contacto con el piso. Estos vehículos deberán estar forrados de material inoxidable otros materiales impermeables. Deberán cumplir con Ordenanza 843/93 de transporte.

#### Local de Ventas:

- El establecimiento que expendia en el mismo lugar sus productos, debe poseer un local de ventas de 16 mts<sup>2</sup> como mínimo, con paredes impermeabilizadas o pintadas de colores claros poseer freezer correspondientes y en todo momento estar en buenas condiciones.

Según Decreto N° 0668/08 Se establece como requisito la designación de Responsables Técnicos para la habilitación comercial y funcionamiento de las fabricas de chacinados. Dicha tarea deberá estar a cargo de profesionales orientados en Higiene y Seguridad Alimentaria.