

Rubro: Alimentos libres de Gluten para celíacos: Panificados (pan de miga, pastas, pan tipo flauta, biscochos)

- Libretas Sanitarias, incluidas de transportistas.
- Certificado de Desinfección y carpeta de Control de Plagas.
- Boletas con sello de cabina sanitaria en el caso de que la materia prima provenga de fuera del ejido municipal.
- Boletas de proveedores locales.
- Habilitación de transporte. En el caso de poseer servicio de distribución.
- Certificación libre de gluten
- RNE Y RNPA
- Memoria descriptiva de los productos a elaborar

La celiaquía es una enfermedad digestiva crónica, que se caracteriza por la inflamación del intestino delgado causado por la exposición al gluten, proteína que se encuentra presente en el trigo, la avena, la cebada y el centeno (TACC).

Alimentos aptos para pacientes celíacos o Alimentos Libres de Gluten: se entiende por alimentos libres de gluten al que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de Buenas Prácticas de Elaboración impidan la contaminación cruzada.

De las condiciones edilicias

Sector de elaboración

- Dispondrán de una cocina cuya amplitud será acorde a la importancia y dimensiones del establecimiento
- Deberán estar construidas con pisos de material impermeable y paredes revestidas con azulejos, cerámicos de color claro o superficie de fácil limpieza hasta 1.80 m.
- Las aberturas serán de cierre automático y tela metálica o de material plástico, lo cual evitara el ingreso de insectos
- Estos locales deberán tener la cantidad de piletas necesarias para el lavado de utensilios de acero inoxidable.
- Puesto satirizante (jabón líquido y toallas descartables)
- Deberá poseer provisión en cantidad suficiente de agua caliente con los sistemas de seguridad correspondientes.
- Las mesadas serán de acero inoxidable o mármol.
- Campana extractora de acero inoxidable o de material de fácil limpieza.
- Ventilación natural o forzada.
- Luminarias protegidas.
- En las cocinas solo se depositaran los enseres de trabajo necesarios para la elaboración de comidas y estarán guardados de tal manera que se conserve su higiene.
- Los utensilios deberán encontrarse en buenas condiciones de uso.
- Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rijan sobre la materia.
- Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados, con tapas.
- En ningún caso los establecimientos podrán comunicar directamente con baños, dormitorios u otras salas o dependencias ajenas a su fin y que puedan perjudicar la higiene del establecimiento.
- Solo se podrán elaborar productos aptos para celíacos

Sector atención al público:

- Las paredes: revocadas y pintadas. También se permite el empapelado siempre que se encuentre perfectamente adherido al revoque y que tenga zócalo de madera o cualquier otro material hasta una altura de 1m.
- Pisos: serán de mosaicos, baldosas, parque u otro material autorizado impermeable.
- Los cielos rasos deberán ser de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento u otro material autorizado.
- Los productos deberán tenerse dispuestos en estantes o vitrinas con vidrio, telas metálicas finas, material plástico o aquel que bromatología municipal considere.
- El expendio de los productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio para evitar el contacto con las manos.
- La reventa de productos de panadería en locales, despensas y otros comercios habilitados para tal fin deberá venderse bajo envoltura de origen con su correspondiente rotulado.

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 la correspondiente libreta sanitaria.