

Requisitos Generales

Las actividades deberán desarrollarse dentro del marco de buenas condiciones de higiene, seguridad y edilicias. En ese sentido el cumplimiento de los requisitos abajo indicados, es necesario para la habilitación del local. Sin perjuicio de ello, la inspección podrá ampliar la documentación y mejoras no indicadas.

Rubro: **Fiambrería y Quesería**

Documentación necesaria:

- 1- Análisis de agua
- 2- Desinfección del local
- 3- Libreta sanitarias

Condiciones edilicias

- 1- Los muros y cielorrasos de los comercios deberán estar revocados y pintados. No deben presentar manchas de humedad.
- 2- Los revestimientos deben ser de fácil limpieza y ser ignífugos o estar pintados con pintura retardante de fuego, para este supuesto deberá presentar factura de compra de la pintura ignífuga aplicada y compromiso de mantenimiento.
- 3- Los pisos deben garantizar la fácil limpieza y estar presentados como mínimo con cemento alisado.
- 4- En el frente del local deberá colocarse el N° de domicilio o identificación de los locales.
- 5- Pileta para lavar utensilios provista con agua caliente y fría y revestimiento del muro debe ser impermeable

Condiciones de Seguridad

- 1- Toda la instalación eléctrica deberá estar embutida o bajo caño y protegida como mínimo con disyuntor, que cubra luminarias, artefactos eléctricos, tomacorrientes, etc. De corresponder deberá tramitar el Plano de Electromecánica o Certificación del buen funcionamiento de las protecciones eléctrica y medición de puesta a tierra emitida por profesional competente.
- 2- Deberá tener como mínimo un matafuego tipo ABC de 5kg. En locales con superficie mayor a 100 m2 deberá tramitar el Certificado de Aptitud Antisiniestral.
- 3- Los Locales deberá contar con botiquín de primeros auxilio completo. En caso de tener una concurrencia masiva de clientes deberá contar con servicio de emergencias médicas.
- 4- Los escalones de escaleras deben ser antideslizantes y tener cintas refractivas o fluorescentes, deberán poseer pasamanos en ambos lados. El mismo tratamiento deben tener los desniveles.
- 5- Los accesos a las cámaras frigoríficas deberán tener alarma lumínica sonora y apertura desde el interior.

Accesorios de los Comercios

1. Todo elemento ubicado en la vía pública como por ejemplo: mercadería, mesas y sillas, marquesinas, carteles, toldos, deck, etc. deberá tramitarse el correspondiente permiso.
2. En todo el frente de los locales deberán estar construidas las veredas de material.
3. Los comercios deberán contar con instalaciones y accesorios para personas con capacidades diferentes o con movilidad reducida.
4. Los comercios con superficie mayor a 300m2, deberán contar con espacio para carga y descarga de mercadería dentro del predio y separado totalmente de alimentos. En los comercios donde no se exige éste espacio, deberá respetarse el horario para dicha actividad conforme los establece la Ordenanza N°3360/08.
5. En caso de vender bebidas alcohólicas deberá tramitar el REBA.

