



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
AGENCIA GUBERNAMENTAL DE CONTROL
DIRECCION GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Requisitos de los puestos en Vía Publica .

Director Técnico/ Responsable Bromatológico que asesore a los puestos.

Datos de la persona que atiende su DNI.

CUIT: de poseerlo .

Tipo de puesto: tipo feria , gazebo , foodtrucks , otros.

Documentación requerida:

Libretas Sanitarias de todos los presentes en el puesto, incluidos cajeros.

Cursos de manipuladores de todos los presentes en el puesto, incluidos cajeros.

Condiciones de los Productos que comercializa o elabora:

Las materias primas deben tener su rotulo correspondiente o una factura que los ampare sanitariamente.

Los productos elaborados deben poseer rotulo (responsable de la fabricación, dirección, ingredientes, vencimiento, etc.).

En caso de elaboración en el lugar deben respetarse todas las normas de higiene pertinentes, en caso que esto no ocurra los productos serán decomisados, al igual que si se detecta Contaminación cruzada.

Los recipientes utilizados deben ser adecuados para alimentos (transparentes o blancos).

No se pueden usar bidones cortados, ni otro tipo de recipiente que sea de segundo uso para guardar alimentos.

No debe haber alimentos o cajas que los contengan sobre el piso (tarimas) .

Tanto las materias primas como los productos terminados deben cumplir con las temperaturas de conservación correspondientes:

Temperatura Congelados: -18 °C Refrig: 5 a 7 °C Calientes: sobre 72 °C

Debe estar dotados de heladera, freezer o **conservadora con hielo** según el tipo de producto.

No debe haber alimentos marcados (precocidos) .

La mercadería **NO debe estar expuesta al medio ambiente**, debe estar contenida en vitrinas o recipientes tapados o nylon, para prevenir contaminaciones.

Los condimentos permitidos son sobres de único uso, está prohibido el uso "pomos recargables", comerciales y salsas (chimichurri, criolla, etc.), por no respetan la cadena de frio.

Instalaciones:

Las mismas deben ser Sanitariamente aptas, en lo posible acero inoxidable.

Fuente calórica: Permitidas GAS - **HORNO ELECTRICO - MICROONDAS.**

Prohibidas: Carbón o leña, salvo autorización correspondiente en este caso se permite, con los recaudos correspondientes.

Higiene:

El puesto debe encontrarse en adecuadas condiciones de Higiene.

Debe tener un **dispenser con agua caliente** para el adecuado lavado de manos y utensilios.

La indumentaria del personal debe ser clara y en adecuadas condiciones de limpieza.

Se deben cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura en todo momento.

No debe haber alimentos, ni bebidas directamente apoyados en el piso (tarimas reglamentarias)

La persona que cobra no debe manipular los alimentos.

Si el producto requiere manipulación directa deben utilizarse guantes descartables.
No debe haber personal enfermo ni con heridas en las manos en el puesto.

Motivos de Clausura del puesto:

Presencia de excremento de roedores. Presencia de vectores (cucarachas) vivas o muertas.
Falta de higiene generalizada.

Motivos de DECOMISO de mercaderías:

Carecer de rotulación reglamentaria y/o procedencia y/o factura de compra.
Temperaturas NO reglamentarias. Contaminación cruzada. Productos en mal estado.
Envases deteriorados. Utilización de recipientes de segundo uso. Otras faltas a las B.P.M.

Datos de la persona que atiende su DNI.

CUIT de comercio.

Tipo de puesto: tipo feria, gazebo, food trucks, otros.

Documentación requerida:

Libretas Sanitarias de todos los presentes en el puesto, incluidos cajeros.

Cursos de manipuladores de todos los presentes en el puesto, incluidos cajeros.

Condiciones de los Productos que comercializa o elabora:

Las materias primas deben tener su rotulo correspondiente o una factura que los ampare sanitariamente.

Los productos elaborados deben poseer rotulo correspondiente de la información de origen, ingredientes, vencimiento, etc.

En caso de elaboración en el lugar deben registrarse todos los procesos de elaboración pertinentes, en caso que esto no ocurra los productos serán de un solo día, al igual que si se detecta contaminación cruzada.

Contaminación cruzada:

Los recipientes utilizados deben ser adecuados para alimentos preelaborados o elaborados.

No se pueden usar bidones criados, ni otro tipo de recipientes que sea de segundo uso para guardar alimentos.

No debe haber alimentos o cajas que los contengan sobre el piso (tarimas).

Tanto las materias primas como los productos terminados deben cumplir con las temperaturas de conservación correspondientes.

Temperatura: Congelados -18°C Refrigerados 5 a 7°C Calientes sobre 77°C .

Debe estar dotados de heladera, freezer o conservadores con hielo según el tipo de producto.

No debe haber alimentos marcados (precocidos).

La mercadería NO debe estar expuesta al medio ambiente, debe estar contenida en vitrinas o recipientes tapados o nylon, para prevenir contaminaciones.

Los condimentos permitidos son salsas de único uso, está prohibido el uso "comos recargables", comerciales y salsas (chimichurri, chimichurri, etc.), por no respetar la cadena de frío.

Instalaciones:

Las mismas deben ser Sanitariamente aptas, en lo posible acero inoxidable.

Fuente calórica: Permitidas GAS - HORNO ELECTRICO - MICROONDAS.

Prohibidas: Carbón o leña, salvo autorización correspondiente en este caso se permite, con los recaudos correspondientes.

Higiene:

El puesto debe encontrarse en adecuadas condiciones de Higiene.

Debe tener un dispensador con agua caliente para el adecuado lavado de manos y utensilios.

La indumentaria del personal, debe ser clara y en adecuadas condiciones de limpieza.

Se deben cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura en todo momento.

No debe haber alimentos, ni bebidas directamente apoyados en el piso (tarimas reglamentarias).

La persona que cobra no debe manipular los alimentos.