

GUIA GENERICA DE HABILITACION

1. Definiciones y Terminología

Establecimiento: Es aquel lugar en el cual se elabora, fracciona, deposita, acondiciona y/o comercializa alimentos. Se denominan:

- Fábrica de alimentos.
- Fraccionador de alimentos.
- Depósito de alimentos.
- Acondicionador de alimentos.
- Comercio de alimentos.

Sección: Separación que se hace de un establecimiento de manera física o virtual según el criterio peligro/riesgo. El establecimiento se podrá sectorizar en la siguiente manera **si la producción así lo requiere:**

- Sección Administración.
- Sección Atención al Cliente.
- Sección Elaboración / Fraccionamiento / Acondicionamiento
- Sección Depósito.
- Sección Baño y Cambiador

Cada una de estas secciones podrá demarcarse de manera física o virtual, según el criterio peligro/riesgo, siempre que fuesen necesarias para aplicación de los procedimientos e instructivos establecidos en las buenas prácticas.

Cuando por criterio de buenas prácticas de manufactura se requiera prescindir o anexar alguna sección, será analizado y evaluado de manera conjunta entre el propietario del establecimiento y el responsable de la habilitación, bajo el criterio peligro/riesgo.

Manipulador de Alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Contaminante: Es la presencia en el alimento de una sustancia indeseable, **sea peligrosa o no**, para la salud del consumidor. Están presentes donde no deberían estar.

Peligro: Es la **posibilidad** de que un agente físico, químico o biológico sea capaz de producir un **daño significativo a la salud**. Es el sujeto en acción.

Riesgo: Es la **probabilidad** de la manifestación de un peligro y su **magnitud**. Es el verbo en acción.

Seguridad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no **causarán** daño al consumidor.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los procedimientos e instructivos desarrollados e implementados por la empresa para la elaboración, fraccionamiento, depósito, acondicionamiento, comercialización y transporte de alimentos para garantizar la seguridad (inocuidad) de los mismos.

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura: Es una carpeta donde se ordenan y sistematizan todos los procedimientos e instructivos de una empresa.

Sistema HACCP: Es un sistema de prevención para la reducción de los peligros a niveles tales que no provoquen una enfermedad al consumidor.

2. Responsabilidades

El propietario de todo establecimiento deberá garantizar la seguridad de los alimentos en cada una de las etapas, según el criterio peligro/riesgo, mediante el diseño e implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura, adecuando su forma de producción al objetivo buscado.

3. Guía para Habilitación

SECCIONES	Sección ADMINISTRACION	Sección ATENCION AL CLIENTE	Sección ELABORACION / FRACCIONAMIENTO / ACONDICIONAMIENTO	Sección DEPOSITO	Sección BAÑO Y CAMBIADOR
REQUISITOS					
SUPERFICIE	<ul style="list-style-type: none"> Deberá tener la amplitud necesaria en relación directa con el volumen de producción del establecimiento, de manera tal que posibilite la implementación de un Manual de buenas prácticas. 				
TECHOS	<ul style="list-style-type: none"> Deberán ser, al igual que las instalaciones elevadas (tuberías, cables, alumbrado, etc.), de materiales que impidan la acumulación de suciedad, que reduzcan al mínimo la condensación y la formación de mohos y que permitan la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza. 				
PAREDES	<ul style="list-style-type: none"> Sin requisitos especiales con respecto al tipo de superficie. Deberán permitir la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza. 		<ul style="list-style-type: none"> Deberán ser construidas o revestidas con materiales no absorbentes y lavables, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Deberán permitir la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza y desinfección. 		
PISOS	<ul style="list-style-type: none"> Sin requisitos especiales con respecto al tipo de superficie. Deberán permitir la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza y desinfección. 		<ul style="list-style-type: none"> Deberán ser construidos o revestidos con materiales resistentes al tránsito, no absorbentes, lavables, antideslizables, de color claro, lisos, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Los mismos deberán tener una pendiente tal que permita que los líquidos escurran hacia las rejillas impidiendo su acumulación. Deberán permitir la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza y desinfección. 		
ABERTURAS	<ul style="list-style-type: none"> Deberán ser de materiales y construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas. Deberán permitir la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza y desinfección. 				
ILUMINACION	<ul style="list-style-type: none"> Ídem Sección Baño y Cambiador 	<ul style="list-style-type: none"> Podrá ser natural y/o artificial siempre que posibilite la realización de las tareas y no altere los colores. Los artefactos de iluminación que estén ubicados sobre el área de manipulación de alimentos deberán estar protegidos contra roturas. 		<ul style="list-style-type: none"> Podrá ser natural y/o artificial siempre que posibilite la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza y desinfección. 	
VENTILACION	<ul style="list-style-type: none"> Ídem Sección Baño y Cambiador 	<ul style="list-style-type: none"> Podrá ser natural o mecánica, el aire no debe fluir de zonas sucias a zonas limpias o de zonas húmedas a zonas secas. Se deberá instalar un equipo de extracción en aquellas áreas donde se genere calor o polvo en exceso. 		<ul style="list-style-type: none"> Deberán tener la ventilación adecuada ya sea natural o artificial 	
SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> No aplica 	<ul style="list-style-type: none"> Deberán ser de material liso, no absorbente. Deberán permitir la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza y desinfección. 		<ul style="list-style-type: none"> No aplica 	
DESAGUES	<ul style="list-style-type: none"> No aplica 	<ul style="list-style-type: none"> Las canaletas y los sumideros deberán tener la pendiente adecuada para el drenaje y deberán estar protegidos con rejillas que permitan el flujo del agua, pero no el ingreso de plagas. Los mismos deberán estar conectados a la red cloacal, pozos sumideros o a áreas de tratamiento de efluentes. 			
AGUA	<ul style="list-style-type: none"> No aplica 	<ul style="list-style-type: none"> Optativo (ídem elaboración / fraccionamiento / acondicionamiento) 	<ul style="list-style-type: none"> Deberá ser segura. La captación, el almacenamiento (tanque) y la distribución (cañerías) deben permitir la implementación de un procedimiento/instructivo de limpieza y desinfección. 	<ul style="list-style-type: none"> No aplica 	<ul style="list-style-type: none"> ídem elaboración/fraccionamiento/acondicionamiento

