

ANEXO 2

MANIPULACION

PANADERIAS

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

REQUISITOS PANADERIAS



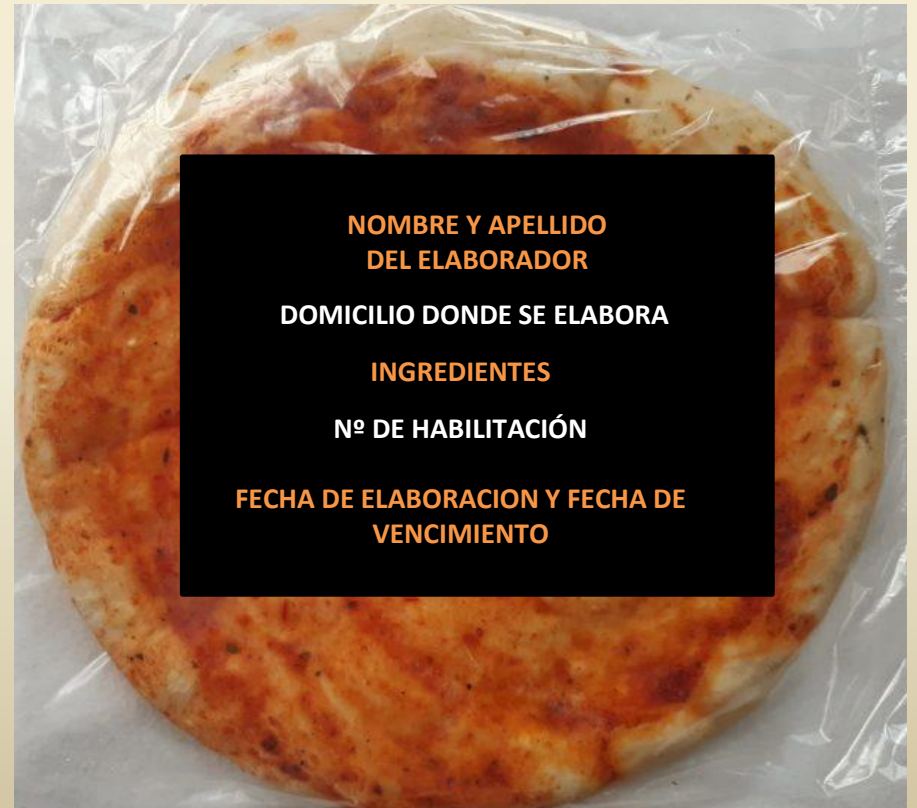
- EN CASO DE SER UN ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE PANIFICADOS **DEBERAN CONTAR CON DIRECTOR TECNICO, SEGÚN ORDENANZA MUNICIPAL N°5557.**



- EL ESTABLECIMIENTO QUE CUENTE CON REPARTO DEBERÁ HABILITAR LOS VEHÍCULOS EN EL ÁREA DE BROMATOLOGÍA.

TODOS LOS ALIMENTOS QUE ESTEN EXHIBIDOS A LA VENTA EN EL MOSTRADOR DEBERAN ESTAR PROTEGIDOS ADECUADAMENTE Y CONTENER LA FECHA DE ELABORACION Y VENCIMIENTO CORRESPONDIENTE.

LOS PRODUCTOS ENVASADOS DEBEN CONTENER EL **ROTULO** REGLAMENTARIO QUE INDIQUE:



MATERIA PRIMA

- SECTOR DEPOSITO DE SECOS, DEBE ESTAR LIMPIO Y LIBRE DE HUMEDADES, MANTENER SIEMPRE ORDENADO EL SECTOR.
- DEBERA ENCONTRARSE ESTIBADA, NUNCA EN CONTACTO DIRECTO CON EL SUELO Y SEPARADA A 10CM DE LA PARED PARA FACILITAR LA LIMPIEZA DEL SECTOR.
- EN CASO DE CONSERVARSE EN HELADERA DEBE ESTAR PROTEGIDA CORRECTAMENTE.
- TODA LA MATERIA PRIMA QUE SE UTILIZA DEBE PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS Y CONTAR CON LA ROTULACION REGLAMENTARIA CORRESPONDIENTE.
- CONTROLAR FECHAS DE VENCIMIENTO.
- ROTAR LA MERCADERIA ADECUADAMENTE (TENIENDO EN CUENTA VENCIMIENTOS).



GRASAS

MANTENER SIEMPRE ESTOS INGREDIENTES EN RECIPIENTES TAPADOS, IMPERMEABLES A LOS OLORES Y EXCLUSIVOS. ESTAS TOMAN LOS OLORES FÁCILMENTE.

ADITIVOS

LOS ADITIVOS UTILIZADOS TIENEN QUE SER DE USO PERMITIDO Y ES FUNDAMENTAL QUE CUENTEN CON UN ROTULADO QUE LO AVALE. SE DEBEN CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

EL C.A.A. PROHÍBE LA UTILIZACIÓN DE BROMATO DE POTASIO COMO MEJORADOR DE HARINA DESDE EL AÑO 1997 YA QUE EL MISMO ES CANCERÍGENO.

- EL PAN DESTINADO PARA RALLAR DEBERA ENCONTRARSE EN JAULAS Y DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO. (NO AL AIRE LIBRE NI EN BOLSAS DE VERDURAS U OTROS).

SOLO PODRÁ RALLARSE PAN SOBRANTE DE LA PROPIA ELABORACIÓN. NUNCA DE DEVOLUCIONES.

- SECAR EN LOS HORNOS PARA EVITAR MOHO.
- UNA VEZ RALLADO ENVASAR EN BOLSA DE POLIETILENO U OTRO MATERIAL ADECUADO, SIN REUTILIZAR BOLSAS DE OTROS ALIMENTOS Y **ROTULAR.**

ESTABLECIMIENTO

- DEBERA CONTAR CON AGUA CALIENTE DE FORMA PERMANENTE.
- MANTENER ORDEN E HIGIENE DE TODOS LOS SECTORES.
- TODAS LAS ABERTURAS DEBEN CONTAR CON PROTECCION ANTIPLAGAS (TELA MOSQUITERA, CORTINA SANITARIA) SEGÚN CORRESPONDA.
- SE RECOMIENDA CONTAR CON ZOCALOS SANITARIOS PARA FACILITAR LA LIMPIEZA.
- MANTENER PATIOS LIMPIOS Y ORDENADOS.
- LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMESTICOS NO ESTA PERMITIDA.
- CONTAR CON UN PLAN DE CONTROL DE PLAGAS CON EMPRESA AUTORIZADA EN EL MUNICIPIO (DESINFECCION Y DESRATIZACION). SE RECOMIENDA REALIZAR MENSUALMENTE.



- TODO ELEMENTO QUE NO PERTENEZCA AL ESTABLECIMIENTO O QUE SE ENCUENTRE EN DESUSO DEBERA SER ELIMINADO DE INMEDIATO.
- SECTORIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- CONTAR CON SECTOR DESTINADO A OBJETOS PERSONALES.

EQUIPAMIENTO

- LAS MAQUINAS Y UTENSILIOS TANTO DEL SECTOR ELABORACION COMO DEL SECTOR VENTA DEBERAN CONSERVARSE PERFECTAMENTE LIMPIOS.
- REALIZAR LIMPIEZA CADA VEZ QUE FINALICEN EL USO DE LOS MISMOS.
- LAS MESAS DE TRABAJO DEBEN SER DE MATERIAL REGLAMENTARIO, DE ACUERDO AL PRODUCTO A ELABORAR.
- LAS CAMARAS DE FERMENTADO DEBERAN PERMANECER LIMPIAS Y SIN HONGOS, EN CASO DE UTILIZARSE TELAS PARA CUBRIR LOS CARROS DEBERAN ENCONTRARSE EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.

LIMPIEZA DE SOBADORA

Se debe limpiar siempre después de usarla con un cepillo o pincel para quitar la harina, pasar trapo húmedo y secar. Se debe también cada quince días realizar una **limpieza** a fondo. (Limpieza y desinfección).

LIMPIEZA DE AMASADORA

- Desenchufar equipo
- Con espátula plástica retirar restos de masa de paredes internas, gancho y pala.
- Humedecer un trapo limpio con agua tibia y limpiar los residuos de masa
- Secar con papel.
- Limpiar las partes de externas de los equipos con trapo limpio con agua caliente.



**RECUERDEN QUE
EN SUS MANOS ESTA LA
SALUD DE LOS CONSUMIDORES.**

¡MUCHAS GRACIAS!

VCP|gob.



**MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ**