

REQUISITOS ALTA DIRECCIONES TÉCNICAS

Cuando se designe un profesional como Director Técnico de un establecimiento, éste deberá presentar en el Área de Seguridad Alimentaria los siguientes documentos y registros:

- Sistema de autoprotección: es un informe que detalla en qué condiciones se observa el establecimiento en la primera visita. En caso de que se deban realizar acciones correctivas, detallar las mismas.
- Memoria descriptiva edilicia y operativa del establecimiento.

La entrega del libro de actas rubricado al Director Técnico solo se realizará con la presentación PREVIA de estos requisitos.

Además se solicita al Director Técnico que debe mantener en el establecimiento la siguiente documentación actualizada, según Art. 1 del Dto. 088/E/2017:

- Planillas de recepción de Materias Primas, consignando: proveedores, temperaturas de recepción, fechas de recepción, fechas de vencimiento y firma del responsable.
- Planilla de limpieza de tanques de agua.
- Planilla de control de temperaturas de todos los equipos de frío del local. Designar en cada caso un responsable a cargo de dicha tarea.
- Manuales de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a la vista.
- Planilla de asistencia a capacitación periódica realizada por el Director Técnico para los empleados, con firma de los asistentes.
- En todas las piletas de lavado deberá haber a la vista un instructivo de lavado de manos.



**MUNICIPALIDAD DE
VILLA CARLOS PAZ**