

Elaboración del Lay-Out

Consiste en un dibujo (puede ser a mano alzada) de la vista superior de todo el establecimiento. En el mismo deberá figurar:

- En primer lugar los diferentes sectores destinados a cada uno de los rubros seleccionados (almacén, carnicería, verdulería, fiambrería, etc.)
- La/las zonas de ingreso/egreso del mismo.
- Equipos de frío (heladeras, cámaras, freezer, bateas, etc.)
- Todos los sectores que se utilicen para la elaboración de los alimentos e identificados dentro de cada rubro (zona de corte, cuadra de elaboración, producción, etc.)
- Todos los equipos que estén en contacto con los alimentos (mesadas, hornos, sobadoras, picadoras de carne, freidoras, cortadoras de fiambre, etc.)
- Lugar destinado al lavado y desinfección de los utensilios.
- Todos los sectores que se utilicen para el almacenamiento/depósitos de alimentos (cámaras, depósito de secos, devoluciones, etc.)
- Todas las superficies que se utilicen para el almacenamiento (mostradores, estanterías, cigarreras, carameleras, racks, entre otros)
- Sectores que afecten indirectamente al proceso que se lleve a cabo en el comercio, por ejemplo baño para los empleados, cuarto de limpieza o sector donde se almacenan los productos de limpieza.
- Cestos de basura y/o sector de residuos.
- En el caso de tener algún equipo alejado, se deberán identificar los caminos internos que lleven hasta el mismo.
- Flujo de movimiento de personal, materia prima, producto terminado y residuos.

En el momento de la auditoria se verifica que esta información coincida con la realidad.

Firma y Aclaración

Dirección del Comercio