

## Requisitos básicos para habilitación sanitaria de comercio

---

Estimado/a Contribuyente;

Requerimos que tengan los siguientes requisitos implementados para obtener un buen resultado de auditoría, ya que los mismos son imprescindibles:

1. El comercio debe de disponer de piletas/bachas para el lavado de utensilios, independientes de la del baño, en cantidades y tamaño suficiente para las tareas que se realizan en el local. Además, deben situarse cerca de la zona de trabajo.
2. Los equipos, utensilios y las superficies en contacto con alimentos deben ser de material inocuo, resistente a la corrosión y capaz de resistir reiteradas operaciones de limpieza y desinfección. Los mismos deben utilizarse exclusivamente para los fines que fueron diseñados.

**Refrigeración: Menor a 5°C. Congelación: -12 y -18°C. Cocción: mayor a 71°C en el centro del alimento.**

3. Los parámetros de proceso (temperaturas, tiempo, pH, etc.) deben ser correctos para los alimentos que se elaboran.
4. Para el mantenimiento de los productos que se alteren por calor deberán poseer un sistema de refrigeración o un equipo que permita mantenerlos a temperaturas superiores a 60°C.
5. Se debe contar con elementos de medición para asegurar los parámetros mencionados en los puntos 3 y 4: termómetros pinche, lectores de temperatura, cronómetros, entre otros.



6. La fuente de agua que utiliza el comercio debe ser segura. Si cuenta con uno o varios tanques de almacenamiento, se debe realizar la limpieza y desinfección siguiendo el "*procedimiento de limpieza y desinfección de tanques de agua*". En caso de tener agua de pozo, deberá adecuar la fuente y asegurar que la misma sea segura: asegurar que el desinfectante se encuentre aprobado para tal fin.
7. En caso de utilizar aditivos para la elaboración de alimentos los mismos deben estar rotulados y aprobados para su uso.
8. Las materias primas y/o alimentos que se encuentran a la venta deben estar debidamente rotulados, con su correspondiente RNE, RNPA, SENASA y/o RECBA.

Cualquier duda y/o consulta no dude en contactarnos.

Saludos

**Dirección de Fiscalización Sanitaria de Esteban Echeverría**