

CONSULTA PÚBLICA

Capítulo 6

Sección 2

Industrialización de alimentos

Requisitos operativos, locativos y transporte particulares para productos panificados

(El presente documento sustituye los artículos del 6.2.1 al 6.2.7 del capítulo 6 sección 2 y el decreto 332/999 establecido en el Decreto 315/94 del Reglamento Bromatológico Nacional.)

6.2.1.- Todos los locales destinados a la elaboración de productos panificados estarán debidamente aislados de cualquier otro fin ajeno a la elaboración de panificados que pudiese producir alteraciones en el producto final desde el punto de vista cualitativo o sanitario.

6.2.2. Las instalaciones de establecimientos elaboradores de productos panificados deben contar con las siguientes secciones separadas:

- a) Despacho o expendio
- b) Zona de elaboración o cuadra
- c) Depósito de materias primas
- d) Depósito de productos terminados.
- e) Equipamiento apropiado para la conservación de la materia prima y productos refrigerados y/o congelados según se requiera.
- f) Depósito de combustible
- g) Depósito de útiles no alimentarios
- h) baños y vestuarios

6.2.3. Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán separadas del piso y de la pared a una distancia que evite alteraciones o contaminaciones y que permita mantener la higiene del lugar.

6.2.4.- Hornos, mesas y máquinas. Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cm. de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cm. de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

6.2.5. Cámara de fermentación o estufa: contarán con paredes, pisos y techo lisos e impermeables, de fácil limpieza no debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuado. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basura.

6.2.6. Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería, se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta prevista de desagüe apropiado y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimiento similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, esta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.

6.2.7. Depósito de materia prima: las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes, tarimas o pallets de material adecuado que la separen del suelo a una distancia mínima que evite alteraciones o contaminaciones y que permita mantener la higiene del lugar.

6.2.8.- Los locales de cocción y/o punto caliente de productos panificados a partir de masa cruda o precocida congelada y/o refrigerada deberán contar con una zona de elaboración y una zona de exhibición contigua y deben estar separadas de otras áreas del local si se expenden en el mismo otros alimentos no panificados. La zona de elaboración debe estar separada convenientemente de la zona de circulación de público.

6.2.9.- La zona de elaboración a que se refiere el artículo anterior debe tener una superficie necesaria para contener en ella:

- a) Hornos: de fermentación, cocción y/o calentamiento;
- b) Cámaras de frío para productos refrigerados y/o cámaras para almacenamiento de congelados
- c) Sector de operaciones previas y posteriores a la cocción y lavado de utensilios, con mesada y pileta provista de agua fría y caliente;
- d) Sector de depósito de utensilios, materiales de envase y otras materias primas

6.2.10.- La zona de exhibición de todo tipo de panadería debe ser exclusiva para panificados y contar con vitrinas protectoras de altura mínima de 1.20 m, cuyo último estante estará separado del piso un mínimo de 0.50m.

6.2.11. El transporte de los productos panificados listos para el consumo (no requieren preparación previa para su consumo) deberá hacerse en vehículos habilitados y envasados de acuerdo a la normativa vigente-

6.2.12.- La masa cruda o precocida refrigerada de productos panificados, elaboradas en establecimientos habilitados, solo puede ser transportada refrigerados a otro y/o otros

establecimientos denominados “puntos calientes” habilitados, que pertenezcan al mismo elaborador de panificados, manteniendo la cadena de frío durante el transporte y se hará en vehículo refrigerado habilitado por la autoridad competente.

6.2.13 La masa cruda o precocida de productos panificados refrigerada debe transportarse en piezas colocadas en bandejas metálicas aptas para estar en contacto con alimentos. Las bandejas deben ser colocadas en un contenedor el que una vez cargado deberá cerrarse y rotularse a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto.

6.2.14 El contenedor debe ser transportado en vehículo refrigerado a los efectos de mantener la temperatura requerida para los alimentos refrigerados. Una vez descargado debe ser conservado en cámara de refrigeración a los efectos de mantener dicha temperatura.

6.2.15 La masa cruda o precocida congelada de productos panificados elaborada en establecimientos habilitados, solo puede ser transportada para su venta y posterior cocción a temperatura no superior a -18 °C (menos dieciocho grados Celsius), envasada con materiales aptos para uso alimentario y rotulada de acuerdo a las normas generales de rotulación. Debe mantenerse en cámara de frío que asegure el mantenimiento de la cadena de frío.

6.2.16 Puntos críticos del transporte: el transporte debe preservar la cadena de frío y debiendo la cámara del vehículo ser previamente enfriada antes de su carga, teniendo en cuenta el tiempo de carga y descarga de los productos panificados. El vehículo deberá contar con espacio suficiente para permitir la circulación de aire entre los contenedores, dejando espacio por encima y por las paredes laterales, y por debajo de ellos. El transportista debe velar en todo momento por el control de la temperatura antes de su salida. Debe mantener en todo momento en marcha el equipo de frío durante el traslado. Debe abrir la puerta el menor tiempo posible.