



Municipalidad de Nueve de Julio  
Provincia de Buenos Aires  
Argentina

---

## **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS MÍNIMAS PARA CENAS**

- .El **personal** presentarán en todo momento **buen aspecto general**, usarán **ropa de color blanco con delantal cuando sea necesario**. Llevarán el **cabello recogido y/o cubierto por cofias**. En caso de presentar heridas en las manos se utilizarán guantes.
- .En caso de utilizar pan éste deberá ser almacenado en canastos o cajas forradas con papel blanco.
- .Si se manejan productos de fácil alteración por calor (**carnes, chorizos, salchichas, empanadas, pollos, etc**) deberán poseer un sistema de **mantenimiento en frío (heladera y/o freezer)**
- .Si se ofrece **empanadas** estas deberán estar **mantenidas en heladera y/o freezer**.
- .Utilizar tablas de corte plásticas o de madera dura, siempre en perfecto estado higiénico, al igual que los cuchillos y demás utensilios.
- .Las **tortas secas, alfajores, pastafloras**, etc. deberán **mantenerse cubiertos** en todo momento con nylon o film.
- .**No manipular alimentos y/o hielo directamente con la mano**. Se utilizarán utensilios en buen estado higiénico.
- .Deberán contar con **recipientes para la disposición de residuos**, uno de uso interno y otro para público.
- .Se recuerda la existencia de la ordenanza municipal N° 6042/18 sobre **CELIAQUIA**, que en uno de sus artículos expresa que se deben **INCORPORAR UN SECTOR EXCLUSIVO, IDENTIFICADO, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN**.