



REQUERIMIENTOS DEL INSTITUTO DEL ALIMENTO

- **SECCIÓN SALON DE ATENCIÓN AL CLIENTE**

Paredes: Lisas, lavables e impermeables.

Piso: De materiales resistentes al tránsito, impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.

Los líquidos deben escurrir hacia las bocas de los desagües sifonados, impidiendo la acumulación en los pisos.

Techo: Construidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca el mínimo la condensación y la formación de mohos; deberán ser fáciles de limpiar.

Ventanas y otras aberturas: Deberán construirse de manera que evite la acumulación de suciedad, las que se abran deberán contar con dispositivo anti insectos que tendrán que ser de fácil limpieza y buena conservación.

Mostrador: material liso no absorbente y de fácil limpieza y desinfección.

- **SECCIÓN ELABORACIÓN**

-Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y siendo de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar, Los ángulos entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos cielorrasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso (recomendado 2 m) que será lavable, liso e impermeable.

-Los techos y cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

-Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti-plagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que se sepa a ciencia cierta que su empleo no construirá una fuente de contaminación.

-Mesada de acero inoxidable, granito o mármol u otro material autorizado por la autoridad Sanitaria competente, con dos bachas de lavado provistas de agua fría y caliente.

- **SECCIÓN DEPÓSITO**

-Las **materias primas** deberán almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

Las instalaciones deberán estar proyectadas y construidas de manera que:

-Permitan un mantenimiento y limpieza adecuada, estibándolo a una distancia mínima de 15 cm del suelo y separándolo de la pared y entre las estibas para permitir el paso de los operarios.

-Evite el acceso y anidamiento de plagas.

-Proteja con eficacia los alimentos de la contaminación durante el almacenamiento.

-Proporcione condiciones que reduzcan al mínimo deterioro de los alimentos, por ejemplo el control de la temperatura y humedad.

-Deberá disponer de una sección separada y segura para el almacenamiento de elementos de limpieza y sustancias peligrosas.