

REGULACION PARA VENTA Y ELAB. DE ALIMENTOS

El Departamento de Bromatología y Ambiente, considera que es necesario establecer exigencias bromatológicas, para garantizar la inocuidad de los alimentos que en ellas se vende para el consumo de la población.

Estamos al tanto que la elaboración de alimentos para su posterior venta constituye una fuente de recursos económicos muy utilizados por las instituciones locales, debido al apoyo permanente de la población; por ello se torna necesario establecer frecuencias en su organización, para que todas las instituciones tengan las mismas posibilidades de venta.

Por todo lo mencionado, disponemos que para los eventos, las cooperadoras de escuelas primarias, secundarias, terciarios, jardines de infantes, escuelas especiales, instituciones de bien público y sociales, deportivas, políticas y religiosas, dependan o no de la Municipalidad de Corral de Bustos-Ifflinger, a vender alimentos para el consumo inmediato, lo puedan hacer solo bajo las siguientes condiciones, A SABER:

a) Venta de pollos, carnes asadas, etc:

- Cada institución está autorizada a realizar 4 (cuatro) ventas anuales.
- La venta podrá realizarse por una sola institución o conjuntamente con otra. Para el supuesto de que los clubes tengan más de una disciplina o las instituciones educativas tengan más de un nivel educativo independientemente que cuenten con más de una cooperadora, deberán unirse para efectuar dicha venta. Niveles educativos conjuntamente con las Promos.
- La materia prima deberá ser adquirida por comercios habilitados de nuestra ciudad. Si son animales donados por particulares, deberá poseer firma, aclaración y DNI de la persona que lo done y ser faenados en mataderos habilitados y depositados en carnicerías habilitadas por nuestro municipio (comprobante).
- La cocción deberá realizarse en parrilleros elevados del piso y bajo techo.

- El lugar deberá contar con disposición de agua potable y mesada con material apto para la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
 - Solo podrán realizarse **SABADOS, DOMINGOS Y FERIADOS**.
- b) Venta de empanadas, pizzas, locro, pastelitos, tortas, budines, alfajores, pastas u otros alimentos, a excepción de los mencionados en el punto anterior:
- Deberán ser adquiridos por comercios habilitados de nuestra ciudad. **SIN EXCEPCION**.
 - De ser elaborados por la institución deberá contar con una cocina que cumpla con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por el Departamento de Bromatología y Ambiente.
 - Los productos de terceros o elaborados por cada institución deberá contar con rotulo (nombre del comercio y/o institución, fecha de elaboración, tel de contacto, si necesita o no refrigeración)
 - .Solo podrán realizarse de **LUNES A VIERNES**.
- c) Para todos los eventos que involucren alimentos deberán solicitar autorización al Departamento de Bromatología y Ambiente, por escrito y con una antelación de 10 (diez) días hábiles a la realización del mismo, Indicando lugar, fecha y hora del evento, establecer el tipo de venta y/o consumo, cantidades, tipo de alimentos a vender, procedencia de los alimentos y remito de los productos.
- d) El Departamento de Bromatología y Ambiente, exige a 3 (tres) personas de cada institución, clubes con diferentes disciplinas, que estén involucradas en la elaboración y cocción de los alimentos a comercializar, a realizar el curso de manipulación de alimentos.
- e) Cualquier cancelación que se realice del evento, acontecimiento, venta y/o consumo de alimentos, deberá ser avisado al Departamento de Bromatología y Ambiente, con una antelación de 24 hr a la realización.