

ANEXO I

Considerando que se denomina peligro a cualquier agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento capaz de provocar un efecto nocivo para la salud, y se denomina riesgo a la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, y que la probabilidad puede ser alta, media o baja, los rubros gastronómicos permitidos y las condiciones para desarrollarse dentro de gazebos quedan encuadrados en las siguientes categorías:

1. Categoría de riesgo alto: son aquellos alimentos que reúnen condiciones que favorecen el crecimiento de microorganismos. Poseen alta manipulación en su preparación a la venta, su acidez es superior a 5.5 ($\text{PH} \geq 5.5$, “acidez suave”), nutrientes ricos en hidratos de carbono y proteínas con alta humedad (alta AW: alta actividad de agua), ejemplos: carnes y aves (cocidas o crudas), hamburguesas, sándwiches, empanadas, tartas, pizzas, jugos no pasteurizados (jugos y licuados), pollo, pescado, papas fritas, helados, huevos (cocidos o crudos), productos lácteos (leche, quesos, yogurt, crema), mariscos, frutas y verduras preparadas, arroz cocido, pasta fresca o cocida, conservas en aceite, alimentos que contienen cualquiera de los anteriores.
2. Categoría de riesgo medio: son los alimentos que poseen baja manipulación in situ, su acidez va de neutra a levemente ácida (acidez comprendida entre pH de 5.5 y 4.5) y sus ingredientes poseen baja humedad (baja AW: baja actividad de agua), ejemplos: conservas en vinagre, panificados rellenos.
3. Categoría de riesgo bajo: son aquellos alimentos que reúnen condiciones que dificultan el crecimiento de microorganismos (acidez menor a Ph 4.5), muy baja actividad de agua (muy baja AW: muy baja actividad de agua). No lleva manipulación a la venta y conserva sus envases originales de fabricación, alimentos genuinos, ejemplos: aceitunas, hortalizas en vinagre, alfajores, bizcochos, dulces sólidos, bombones de fruta, pan, miel, dulce de leche, chocolates, mermeladas, licores, galletitas, fideos secos, golosinas, panificados sin rellenos, etc.
4. Cualquier otro rubro no contemplado en el listado precedente, podrá ser objeto de consideración por la autoridad de aplicación.

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN Y HABILITACIÓN DE GAZEBOS GASTRONÓMICOS NO PERMANENTES DE ALTO RIESGO BROMATOLÓGICO

1. La superficie de recubrimiento interior (paredes y techos), debe ser de fácil aseo y desinfección. La misma deberá ser de color claro y permanecer en correcto estado de higiene.
2. Las mesadas de apoyo y/o elaboración de alimentos deberán ser de acero inoxidable sin excepción.
3. Contar con bacha portátil para la higiene de utensilios y personal a cargo, con drenaje a un recipiente con suficiente capacidad y dispenser de jabón líquido y toallas de papel en ubicación aledaña a la pileta.
4. Deberá contar con contenedor de agua potable, con capacidad suficiente para la duración de la/s jornada/s.
5. Deberá contar elementos de aseo y desinfección sectorizados e identificados.
6. Para la conservación de los alimentos, se deberá contar con heladera y/o freezer. Está prohibido el uso de hielo para conservación de alimentos. Queda prohibido el uso de conservadoras portátiles. En todo momento deberá respetarse y mantenerse la cadena de frío de todos los alimentos que la requieran.
7. Para la exhibición de alimentos y bebidas se deberá contar con vidrio o acrílico protector.
8. La vajilla que se utilice en la preparación de los alimentos será de acero inoxidable con cabo del tipo sanitario.
9. Las tablas para picar/cortar, deben estar diferenciadas por color para alimentos crudos y cocidos.
10. Es obligatorio el uso de papel absorbente quedando prohibido el uso de repasadores o rejillas textiles.
11. Deberá contar con cesto de residuos con tapa sin contacto, en el interior y exterior del gazebo.
12. Todo el personal deberá contar con vestimenta reglamentaria (delantal de color claro, cofia y barbijo de un solo uso (descartables), en perfecto estado de higiene.
13. Todo el personal que manipule alimentos deberá contar con carnet de manipulador de alimentos vigente si excepción.

**REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN Y HABILITACIÓN DE GAZEBOS
GASTRONÓMICOS NO PERMANENTES DE MEDIO RIESGO BROMATOLÓGICO**

1. La superficie de recubrimiento interior (paredes y techos), debe ser de fácil aseo y desinfección. La misma deberá ser de color claro y permanecer en correcto estado de higiene.
2. Las mesadas de apoyo y/o elaboración de alimentos deberán ser de acero inoxidable y/o material sanitario lavable e impermeable.

3. Contar con bacha portátil para la higiene de utensilios y personal a cargo, con drenaje a un recipiente con suficiente capacidad y dispenser de jabón líquido y toallas de papel en ubicación aledaña a la pileta.
4. Deberá contar con contenedor de agua potable, con capacidad suficiente para la duración de la/s jornada/s.
5. Deberá contar elementos de aseo y desinfección sectorizados e identificados.
6. Para la conservación de los alimentos, se deberá contar con heladera y/o freezer. Está prohibido el uso de hielo para conservación de alimentos. Queda prohibido el uso de conservadoras portátiles. En todo momento deberá respetarse y mantenerse la cadena de frío de todos los alimentos que la requieran.
7. Para la exhibición de alimentos y bebidas se deberá contar con vidrio o acrílico protector.
8. La vajilla que se utilice en la preparación de los alimentos será de acero inoxidable con cabo del tipo sanitario.
9. Las tablas para picar/cortar, deben estar diferenciadas por color para alimentos crudos y cocidos.
10. Es obligatorio el uso de papel absorbente quedando prohibido el uso de repasadores o rejillas textiles.
11. Deberá contar con cesto de residuos con tapa sin contacto, en el interior y exterior del gazebo.
12. Todo el personal deberá contar con vestimenta reglamentaria (delantal de color claro, cofia y barbijo de un solo uso (descartables), en perfecto estado de higiene.
13. Todo el personal que manipule alimentos deberá contar con carnet de manipulador de alimentos vigente si excepción.

**REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN Y HABILITACIÓN DE GAZEBOS
GASTRONÓMICOS NO PERMANENTES DE ALTO RIESGO BROMATOLÓGICO**

1. La superficie de recubrimiento interior (paredes y techos), debe ser de fácil aseo y desinfección. La misma deberá ser de color claro y permanecer en correcto estado de higiene.
2. Las mesadas de apoyo y/o elaboración de alimentos deberá ser de material sanitario lavable e impermeable.
3. Contar con bacha portátil para la higiene de utensilios y personal a cargo, con drenaje a un recipiente con suficiente capacidad y dispenser de jabón líquido y toallas de papel en ubicación aledaña a la pileta.
4. Deberá contar con contenedor de agua potable, con capacidad suficiente para la duración de la/s jornada/s.
5. Deberá contar elementos de aseo y desinfección sectorizados e identificados.

6. Para la exhibición de alimentos y bebidas se deberá contar con vidrio o acrílico protector.
7. Es obligatorio el uso de papel absorbente quedando prohibido el uso de repasadores o rejillas textiles.
8. Deberá contar con cesto de residuos con tapa sin contacto, en el interior y exterior del gazebo.
9. Todo el personal deberá contar con vestimenta reglamentaria (delantal de color claro, cofia y barbijo de un solo uso (descartables), en perfecto estado de higiene.
10. Todo el personal que manipule alimentos deberá contar con carnet de manipulador de alimentos vigente. Aquellas instituciones sin fines de lucro, deberán asistir cuando sean convocadas por la Dirección de Bromatología a una charla de capacitación sobre manipulación de alimentos.