

GASTRONÓMICOS

Guía para la inspección / Fiscalización y Control / Seguridad Alimentaria

Información para que sepas qué vamos a observar cuando los inspectores de la ciudad visiten tu local.



Cerveza	500
Vinos	1200
Hamburguesa	5000
Papas Fritas	2000
Milanesa	1500
Tortilla	3000

¿Quiénes somos y Qué hacemos?



La **Agencia Gubernamental de Control** es un ente que concentra el ejercicio del **poder de policía** en lo referente a **condiciones de funcionamiento, seguridad e higiene** de los establecimientos públicos y privados, obras civiles y el control de salubridad de alimentos.



La Dirección General de Fiscalización y Control (DGFyC) es la que se encarga de fiscalizar y controlar el funcionamiento de los todos los locales comerciales habilitados en la Ciudad de Buenos Aires, exigiendo el cumplimiento de las medidas de seguridad, funcionamiento e higiene previstas por la normativa vigente.

Guía Orientativa sobre inspecciones | Gastronómicos

A continuación te ofrecemos una guía para que puedas saber cuáles son algunos de los documentos que vamos a solicitarte, las exigencias normativas y las condiciones generales en que debe encontrarse tu local para cuando recibas la visita de nuestros inspectores.

Este documento es orientativo para ayudarte a estar en regla y evitar algunas de las faltas más usuales en las que incurren los comercios; sin embargo no es vinculante y los inspectores podrán solicitar mayor información y documentación e inspeccionar aspectos contemplados en la normativa que pueden no figurar en esta guía.

Guía Orientativa sobre inspecciones |

Gastronómicos

Índice de contenidos



DOCUMENTACIÓN

Información general del
establecimiento

Autorizaciones de
Actividades
Económicas

Funcionamiento

Planos que hacen al
trámite de Autorización
de Actividades
Económica



SEGURIDAD

Sistema de
Autoprotección

Seguridad / Ventilación

Instalaciones Eléctricas /
Instalaciones Térmicas



INSTALACIONES

Accesibilidad

Higiene



1. Información General del Establecimiento

Nuestros inspectores podrán solicitarte algunos datos generales de tu local o emprendimiento:

- ✓ Razón social/Nombre del titular
- ✓ CUIT del explotador comercial
- ✓ Horario de actividad
- ✓ Otras direcciones
- ✓ Teléfono de
- ✓ contacto Mail
- ✓ RNE y RNPA de corresponder.



Recordá que podés solicitar al inspector que exhiba su **credencial identificatoria** y corroborar su identidad en el Registro de inspectores disponible en la web de AGC:

<https://www.buenosaires.gob.ar/areas/agc/control/busqueda.php>



2. Autorizaciones de Actividades Económicas

Para el ejercicio la actividad Gastronómicos, debes contar con:

- + Certificado original de autorización
- + Código QR
- + Que el local comercial esté librado al uso

Durante la inspección, vamos a controlar que la **autorización esté exhibida en un lugar visible, y que el rubro y la superficie que figuran en la misma correspondan con la realidad y con el explotador comercial.**

El local sólo debe ocupar el espacio físico autorizado (sumatoria de la superficie cubierta y descubierta donde se desarrolla la actividad), y deberá respetar también el límite de capacidad establecido.



3. Funcionamiento

Se podrá requerir además:

- Libro/Registro de inspección.
- Poseer Chapa catastral en el frente del local debidamente identificada y visible
- Exhibir Libro de quejas, reclamos y sugerencias a disposición del público
- Si tiene letreros, y/o toldos y/o marquesinas y/o sombrillas y/o carteles, debe poseer Seguro de Responsabilidad Civil contra terceros y disposición de permiso vigente para su instalación y emplazamiento, emanada de autoridad competente
- Carteles indicadores de la prohibición de consumo de tabaco en lugares visibles al público.
- Respetar la prohibición de fumar en lugares cerrados.



4. Planos que hacen al trámite de Autorización de Actividades Económicas

Durante la inspección controlaremos **que la información del plano corresponda con la realidad**, en particular las medidas de lados, superficies y alturas mínimas de locales, cocinas y patios.

También tendremos en cuenta la iluminación y ventilación de estos

espacios. Ventilación Mecánica:

Si en el plano figura ventilación mecánica, vamos a observar la coincidencia del tendido general de la instalación y que esté en buenas condiciones para su funcionamiento.

Instalaciones Contra Incendio:

Controlaremos además, que tengas el plano de instalaciones contra incendio presentado por un profesional habilitado y que los materiales, solados y revestimientos estén en regla según el destino del local. Plano conforme a obra final de condiciones contra incendio registrado ante la DGROC o superintendencia de bomberos y su certificado final



1. Sistema de Autoprotección

¿Qué es?

El Sistema de Autoprotección consiste en un **conjunto de acciones y medidas destinadas a prevenir y controlar los riesgos sobre las personas y los bienes**, para proporcionar una respuesta adecuada a las posibles situaciones de emergencia.

Durante la Inspección:

Vamos a verificar que cuenten con lo exigido por la **Ley N° 5920, el Decreto N° 51/18.** y las **Disposiciones 1358-GCABA-DGDCIV-2019 (Declaración Jurada o Disposición aprobatoria del sistema de autoprotección según corresponda) y 356-GCABA-DGDCIV-2023.-**

Además, el inspector verificará que los medios de salida no tengan obstrucciones ni reducciones en su ancho exigido, que no haya materiales combustibles en el paso y que las salidas estén correctamente señalizadas.

Requerimientos:

Plano de evacuación visible, visado y confeccionado conforme a la realidad.

Roles y Capacitación del personal designado en el correspondiente Plan.

Informe descriptivo del Sistema de Auto Protección.



Más información en: <https://www.buenosaires.gob.ar/noticias/ley-ndeg-5920-sistema-de-autoproteccion>.



2. Seguridad / Ventilaciones

Podrá requerirse:

- Extintores con carga vigente, en cantidad suficiente (1 cada 200m² y uno por planta y en instalaciones térmicas) y en condiciones de uso, manómetro y marbete (QR).
- Si tiene escaleras o desniveles, deben los peldaños contar con antideslizante, tener pasamanos y destaques reglamentarios en el primer y ultimo escalón.
- Medios de salida libres de obstáculos, reducciones en su ancho y material combustible.
- Señalización y luces de emergencia en todos en los medios de Salida.
- Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.
- En caso de tener cámaras frigoríficas, las mismas deberán poseer sistema de alarma desde el interior.-
- Poseer servicio de gas natural en todo el local.
- No tener garrafas de gas envasado.
- Ventilación acorde a la normativa según el tipo de local.
- Ventilación mecánica en correcto funcionamiento.
- El conducto de ventilación debe encontrarse libre de cualquier clase de instalaciones.



3. Instalaciones Eléctricas / Instalaciones Térmicas

I) Instalaciones Eléctricas

- Instalación eléctrica (220/380v) protegida con materiales aislantes y de cualquier contacto casual (no poseer cables expuestos de 220 v al alcance de la mano).
- La instalación eléctrica protegida con materiales aislantes y de cualquier contacto casual.
- Inexistencia de cables expuestos y/o al alcance de la mano.
- Tablero eléctrico con tapa, contratapa, con térmicas y disyuntor diferencial.
- Protocolo de Medición de Puesta a Tierra y Continuidad de las Masas suscrito por personal habilitado y con la correspondiente encomienda profesional

II) Instalaciones Térmicas

- De tener Caldera/termotanques que se encuentre apto para su uso.
- Que se encuentre registrada ante el GCBA con su correspondiente Código QR (para artefactos a partir de 300 l/50000 Kcal/h).
- Poseer Planilla de Mantenimiento mensual.



1. Accesibilidad

Podrá requerirse:

- Rampas: solado antideslizante; pasamanos en ambos lados dobles y continuos; bandas de prevención de textura en comienzo y fin de cada tramo.
- Escaleras: Bandas de prevención de textura comienzo y fin de cada tramo; Los peldaños deben estar recubiertos por material antideslizante.
- Sanitario: ajustado a ley de accesibilidad.



1. Higiene

- La cocina debe encontrarse en condiciones de uso e higiene, sin vectores vivos/muertos y sin rastros de los mismos.
- Inexistencia de animales domésticos en interior del local comercial.
- Certificado de desratización y desinfección del local.
- Exhibir Certificado de análisis bacteriológico de agua vigentes y de limpieza de tanques de agua.
- Acreditar, mediante el correspondiente carnet, la capacitación del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos, en cualquier forma y etapa de la cadena productiva, de elaboración, fraccionamiento, distribución y comercialización.
- El material de construcción de mesadas y elementos de apoyo debe ser sanitariamente apto.
- La campana extractora de humos y olores debe encontrarse limpia y libre de grasa.
- Poseer revestimiento impermeable y lavable en pisos y muros .
- Las aberturas de la cocina deben poseer dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros.-
- La piletta de lavado debe contar con provisión de agua fría y caliente y desagüe a la red cloacal.
- Poseer mobiliario de cocina y utensilios en buen estado de conservación.



2. Higiene

- Tener los servicios de salubridad, para el personal y público, provisto de jabón, toalla de papel, papel higiénico y un cesto de material plástico o metal inoxidable.
- Todos los alimentos deben contar con su rotulación reglamentaria y estar dentro de su fecha de aptitud (No vencidos)
- Alimentos conservados en envases reglamentarios (solo 1er uso) y en envases primarios íntegros.
- Alimentos almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (en el caso de cárnicos ubicados por especies afines).
- Condiciones adecuadas de higiene en instalaciones y activos en sectores de elaboración/manipulación de alimentos
- Respetar la prohibición de almacenamiento de productos de limpieza en el sector de elaboración.
- Respetar la prohibición de utilizar envases de segundo uso y latas abiertas con contenido sin trasvasar a recipiente adecuado en el sector de elaboración y cámaras.
- Las materias primas y los productos terminados tienen que estar debidamente protegidos del ambiente en los sectores de elaboración y expendio.
- Conservar temperaturas de almacenamiento y conservación adecuadas (congelados, refrigerados y calientes) en los sectores de elaboración , expendio y cámaras de deposito.
- Recipientes para residuos reglamentarios, limpios, con bolsa y tapa en el sector de elaboración .

AGC | Contacto



La Agencia posee un área de Mesa de Ayuda, donde se le brinda asesoramiento al vecino de manera **presencial o virtual**



4860- 5200 INT 2325



Teniente General Juan Domingo N° 2941



<https://atencionvirtual.agcontrol.gob.ar>

Para mayor información te invitamos a visitar la página de Agencia Gubernamental de Control:



www.buenosaires.gob.ar/justiciayseguridad/agencia-gubernamental-de-control



MUCHAS GRACIAS

