



Guía para la inspección / Fiscalización y control Industrias

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

Cuestionario de inspección

Industrias



DGFYC es la dirección de la Agencia Gubernamental de Control 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 necesarias.

A continuación te ofrecemos una guía para que puedas saber cuáles son 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 que incurren los comercios; sin embargo no es vinculante y los inspectores podrán solicitar información e inspeccionar aspectos contemplados en la normativa que no figuran en esta guía.

Por cambios recientes en la normativa, estamos trabajando en la revisión y actualización del documento. Una nueva guía será publicada a la brevedad.

IMPORTANTE: A continuación vas a encontrar sólo los requisitos específicos que vamos a fiscalizar en INDUSTRIAS. Estos establecimientos deberán cumplir también con todas las condiciones y requerimientos generales para cualquier local de la ciudad en cuestiones edilicias, de seguridad, higiene, etc.

Para informarte sobre estos requisitos generales, te invitamos a consultar la [guía genérica de DGFyC](#).

Aspecto a relevar	¿Qué es? ¿Cuáles son los requisitos?	Más información
Infraestructura	En industrias-depósitos-fábricas, los locales destinados al trabajo deben tener piso consolidado y paramentos con frisos de 2 mts de altura.	
Higiene	Las aéreas destinadas al trabajo deben tener iluminación y ventilación correspondiente a local de tercera clase según Código de Edificación. Deberá tener piso y revestimiento impermeable en locales húmedos hasta los 2.10m de altura, en buen estado de conservación.	Más sobre el Certificado de Aptitud Ambiental, acá .

Cuestionario de inspección

Industrias



Aspecto a relevar	¿Qué es? ¿Cuáles son los requisitos?	Más información
Higiene (cont.)	<p>De haber cocina, en todas las aberturas que dan al exterior debe tener protección de malla fina para evitar el ingreso de plagas. Controlaremos que tengas Certificado de Aptitud Ambiental emitido por APRA en vigencia.</p> <p>De haber estacionamiento, debe tener solado pavimentado, desagües pluviales y canaleta cubierta con reja en línea oficial coincidente con los accesos.</p> <p>Si en el establecimiento se elaboran alimentos, el área de elaboración deberá tener bocas y canillas distribuidas 1 cada 50 m² y colocadas a 0,30 cm del piso con servicio de agua fría y caliente, piletas de material impermeable, liso y con desagüe a la red cloacal.</p> <p>El depósito de materias primas deberá ser independiente de la cuadra de elaboración y otras dependencias. Lo mismo es válido para el depósito de mercadería elaborada.</p> <p>El depósito para residuos deberá tener solado impermeable, desagüe a la red cloacal y puerta metálica.</p> <p>Está prohibida la presencia de animales vivos en aquellos locales donde se elaboren, manipulen, exhiban o expendan sustancias alimenticias.</p>	
Si hay cámaras frigoríficas	Las aperturas de las puertas deben poder ser accionadas desde el exterior e interior de la cámara, y cumplir con todas las condiciones de higiene (solados, paramentos y cielorrasos, rejillas, desagües, agua fría y caliente)	

Cuestionario de inspección

Industrias



Aspecto a relevar	¿Qué es? ¿Cuáles son los requisitos?	Más información
Si posee depósito inflamable	<p>Durante la inspección, controlaremos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Si posee pisos impermeables• Que las estanterías sean anti chisposas e incombustibles• Cubeta del inflamable depositado• Iluminación artificial estanca• La llave de iluminación debe estar ubicada en el exterior.• Ventilación natural mediante ventana con tejido arrestallama o conducto.• Deberá estar emplazado en planta baja sin construcción alguna sobre el. <p>Depósitos mas de 200 y hasta 500 lts matafuegos CO2 de 3.5 KG (cantidad 4 unidades)</p> <p>Depósitos mas de 500 y hasta 1000 lts separación de otros ambientes y de la vía publica no inferior a 3,00 mts y matafuego CO2 de accionamiento manual externo o matafuego a espuma mecánica, sobre ruedas, de 150 litros de capacidad.</p> <p>Depósitos mas de 1000 y hasta 10,000 lts deberán tener accesos opuestos entre si, con puertas de apertura hacia exterior y cerraduras que permitan abrirlas desde el interior. También piso con pendiente hacia lados opuestos, medios de salida con canaletas y rejillas que recojan líquidos derramados conduciéndolos a deposito subterráneo.</p> <p>Para estos depósitos la separación de otros ambientes y de la vía publica no puede ser inferior a 3,00 mts (adicionar 1m por cada 1000 lts o fracción).</p> <p>La instalación de extinción debe estar equipada con líneas de 63.5 cm de diámetro y boquilla de niebla a presión de 4 kg/cm².</p>	

Te invitamos a visitar la página de Agencia Gubernamental de Control, ingresando [acá](#).

Además, podés ingresar a [inspeccionesBA](#) para:



Inspecciones Programadas



Resultados de Inspección



Buscador de Inspectores

