




ANEXO IV

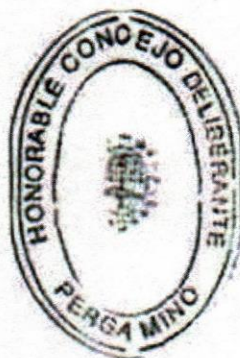
Documentación exigida.

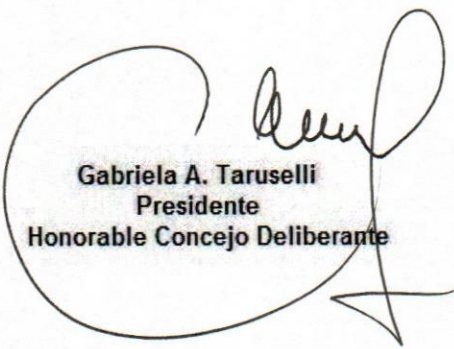
1. Plano o croquis del lugar donde se efectuará la elaboración. Dimensiones.-
2. Número estimado del grupo familiar participante del trabajo.-
3. Días y horarios de elaboración. Se exigirá limpieza y desinfección previa y la no presencia de ajenos y/o mascotas.-
4. Volumen estimado de elaboración.-
5. Se podrán elaborar en el mismo lugar productos pertenecientes a rubros distintos, siempre que éstos se realicen en días diferentes y previa autorización de autoridad sanitaria.-
6. Se otorgará un número PUPPER con vigencia de 1 año y renovación automática previa visita.-
7. El Elaborador indicará a la autoridad sanitaria el listado de productos a elaborar y un detalle completo de los ingredientes utilizados en la elaboración, con una breve descripción del proceso de manufactura.-
8. No se elaborarán productos denominados dietéticos ni especiales (para celíacos, diabéticos, etc).-
9. Cada producto elaborado, deberá expendirse envasado, en envase no retornable y de primer uso, apto para uso alimenticio.-
10. Los productos llevarán un facsímil de rótulo o texto legal, de acuerdo a la legislación vigente.-

PERGAMINO, 25 de marzo de 2021.-

ORDENANZA N° 9370/21


Lucio Q. Tezón
Secretario
Honorable Concejo Deliberante




Gabriela A. Taruselli
Presidente
Honorable Concejo Deliberante