** Requisitos mínimos e indispensables:**

* Por sobre todas las cosas se verificarán las condiciones higiénicas, tanto en vestimenta, pisos, paredes, azulejos y utensilios en general.-
* La pinturas de las paredes y cielo-raso del sector deben estar limpias y en buenas condiciones.-
* La cocina debe estar siempre bajo campana o extractor de aire.-
* La pileta del sector debe poseer agua corriente caliente y fría.-
* La pared posterior de la pileta debe ser de un material de fácil limpieza, con una altura de 50/60 centímetros .-(Azulejo, pintura epoxi, etc.-)
* Debe estar provista de dispenser para jabón líquido.-
* Rollo de papel descartable de único uso.-
* Recipiente para residuos con tapa.-
* En el sector afectado no pueden deambular animales domésticos.-
* Únicamente pueden estar en el sector al momento de la elaboración las personas declaradas que posean documentación sanitaria y curso de manipulador de alimentos aprobados.-
* Las personas que intervienen en la elaboración deben poseer:
* Vestimenta limpia tipo chaqueta, delantal, etc , preferente color clara
* Cofia en personas con cabello largo
* Barbijos
* Sin bijouterie
* Deben lavarse las manos con frecuencia, cada vez que cambia de actividad.-
* No se puede fumar en el sector.-
* Jamás fumigar en el sector con insecticidas que posean veneno.-
* Las ventanas del sector que se abran deben poseer tela mosquitera.-
* Existen otro tipo de recomendaciones que tienen que ver con los productos a elaborar particularmente y el sector individual que posea cada artesano que el inspector le indicará en su momento.-

Una vez que el laboratorio obtenga los resultados de los análisis, el Dpto. Bromatología citará al titular de la documentación adjuntada hasta ese momento para que el contribuyente continúe el trámite en el Dpto Comercio, en donde se le indicará los pasos a seguir.-