

- 5.2.19. Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediante mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

Sección 3

Servicios generales

Suministro de agua

- 5.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.
- 5.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.
- 5.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.
- 5.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.
- 5.3.5. En los casos de existencia de depósitos de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener la calidad microbiológica.
- 5.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

Suministro de hielo

- 5.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento

de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

- 5.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Sección 4

Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos

- 5.4.1. Queda prohibido:
- la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;
 - manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;
 - manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente;
 - realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;
 - la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.
- 5.4.2. La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

- 5.4.3. Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evaquen de manera que puedan constituir, a través de