

PRESENTACIÓN**¿Qué es el Programa de Auditorías Voluntarias?**

El “Programa de Auditorías Voluntarias” es una iniciativa de la Agencia Gubernamental de Control que ofrece a los comercios de la Ciudad información sobre las condiciones de seguridad e higiene necesarias para funcionar de manera segura y la posibilidad de recibir una auditoría del gobierno que controle el cumplimiento de esas condiciones, otorgándole un período de adecuación y sin labrarle multas por estas infracciones.

El objetivo del programa es generar incentivos claros para aquellos comerciantes que quieren trabajar de manera segura y carecen de información precisa sobre cómo hacerlo, de modo de redireccionar el dinero de eventuales multas a mejoras concretas en los locales.

¿Cómo me beneficio si solicito una Auditoría Voluntaria?

Este Programa premia a quienes muestran una actitud responsable y de autocontrol.

Quienes se suscriban voluntariamente, luego de pasar por el programa de regularización, recibirán inspecciones menos frecuentes.

El resultado de la auditoría no implicará multas por las infracciones detectadas, sino la posibilidad de enmendarlas.

Si no se detectan irregularidades, o bien una vez regularizada su situación, su establecimiento tendrá publicidad en el sitio web de la Agencia como “local seguro”.

¿Quiénes pueden inscribirse?

La convocatoria se encuentra abierta a todos los restaurantes de la Ciudad, que presenten las siguientes condiciones de adhesión:

- Poseer habilitación en regla o inicio de trámite de habilitación en al menos alguno de los siguientes rubros:

602000 RESTAURANTE, CANTINA

602060 PARRILLA

602020 CAFÉ BAR

- No poseer ninguna de las siguientes causales de clausura: Vectores (cucarachas vivas o muertas), Excremento de Roedor, Falta de higiene generalizada (larga data).

¿Cómo solicito una Auditoría Voluntaria?

Podrá solicitar una auditoría vía Web, completando el [“Formulario de Inscripción”](#), o bien telefónicamente llamando al 147. Posteriormente, un agente autorizado se contactará con Usted para coordinar una visita para antes de mediados de año. De esa manera, sabrá con exactitud qué día será auditado y, durante ese período, no recibirá inspecciones por parte de la Agencia.

¿Qué aspectos debo tener en cuenta en mi establecimiento que serán observados durante la Auditoría?

A continuación se enumeran los distintos aspectos que, según la normativa vigente (Código Alimentario Argentino, Código de Edificación, Código de Habilitaciones, Ley 1799 de Control Antitabaco), deberá cumplimentar para el correcto funcionamiento de su establecimiento y que serán observados por el auditor al momento de su visita. [“Formulario Checklist”](#).

¿Tengo que tener todos los aspectos en regla para solicitar la auditoría?

No es necesario cumplir con todos los aspectos mencionados al momento de solicitar una auditoría. El resultado de la auditoría inicial no implicará el labrado de actas con las infracciones encontradas, sino la posibilidad de enmendarlas sin pagar la multa que correspondería al procedimiento inspectivo regular. De esta manera, la visita del auditor le permitirá puntualizar los aspectos a mejorar y los plazos de regularización que correspondan en casos de incumplimiento.

Convocatoria: **RESTAURANTES**

Etapa: **AUDITORÍA INICIAL**

Documento: **CHECK LIST**

1/6 Documentación

El local deberá exhibir al momento de la auditoría:

		cumple?		N° / Registro	Fecha	empresa	frecuencia
1.1	Habilitación comercial	Si	No			-	-
1.2	Habilitación conforme a actividad	Si	No	-	-	-	-
1.3	Plano de habilitación acorde al local	Si	No	-	-	-	-
1.4	Certificado de desratización (1)	Si	No				
1.5	Certificado de fumigación (1)	Si	No				
1.6	Certificado de limpieza de tanques (1)	Si	No				

2/6 Condiciones generales del local

Al momento de la auditoría, se verificará el cumplimiento de las siguientes condiciones generales:

		cumple?		
Condiciones de Seguridad	2.1	Señalización de medios de salida	Si	No
	2.2	Medios de salida sin obstrucción	Si	No
	2.3	Tablero eléctrico	Si	No
	2.3.1	Tapa de tablero	Si	No
	2.3.2	Disyuntor	Si	No
	2.3.3	Llaves térmicas	Si	No
	2.3.4	Contratapa protectora	Si	No
	2.4	Luces de Emergencia	Si	No
	2.5	Inexistencia de cables expuestos de 220 v / 380 v	Si	No
	2.6	Parrillas separadas del público por barandas o mostradores (2)	Si	No
	2.7	Parrillas con campana y conductos de tiraje al exterior (2)	Si	No
	2.8	Cocinas con campana y conductos de tiraje al exterior	Si	No
	2.9	Ventilación en baños	Si	No
2.10	Matafuegos (uno cada 200 m2 y uno por piso)	Si	No	
2.11	Matafuego con carga	Si	No	
2.12	Matafuego con tarjeta	Si	No	
2.13	Matafuego con tarjeta vigente	Si	No	

(1) Documentación recomendada, no obligatoria.

(2) Sólo es exigible para locales que posean parrillas.

Agencia Gubernamental de Control

		cumple?	
Gas	2.14	Inexistencia de garrafas	Si No
	2.15	Pantallas de calefacción	- -
	2.15.1	Altura reglamentaria (3)	Si No
	2.15.2	Ventilación reglamentaria del sector (3)	Si No
	2.16	Inexistencia de caños de cobre de más de 40 cm de largo	Si No
Higiene	2.17	Inexistencia de roedores	Si No
	2.18	Inexistencia de excremento de roedores	Si No
	2.19	Inexistencia de alimentos roídos	Si No
	2.20	Inexistencia de cucarachas	Si No
	2.21	Inexistencia de otras plagas	Si No

3/6 Personal

Al momento de la auditoría se verificará el cumplimiento de las siguientes condiciones de seguridad e higiene del personal en contacto con alimentos (personal de cocina, ayudantes, mozos, etc.):

		cumple?	
3.1	Certificado de capacitación vigente (expedido por GCBA)	Si	No
3.2	Correcto aseo general	Si	No
3.3	Vestimenta reglamentaria (color claro, limpio, uso exclusivo)	Si	No
3.4	No utilización de alhajas	Si	No
3.5	Uñas cortas, limpias, sin esmalte	Si	No
3.6	Exclusión del contacto con alimentos en caso de enfermedad o heridas	Si	No
3.7	Lavado frecuente y minucioso de manos	Si	No
3.8	No comen ni beben	Si	No
3.9	No fuman	Si	No
3.10	No mastican chicle	Si	No

4/6 Sectores del local

Al momento de la auditoría se verificará el cumplimiento de las siguientes condiciones antitabaco, edilicias e higiénico-sanitarias en los distintos sectores del establecimiento:

		cumple?	
4.1	Inexistencia de personas fumando en espacios cerrados de acceso público	Si	No
4.2	Existencia de libro de quejas a disposición del público y cartel informativo	Si	No
4.3	Inexistencia de sector fumador (4) o existencia del mismo que no supere el 30% de la superficie total (5).	Si	No

(3) Sólo es exigible para locales que posean pantallas de calefacción.

(4) Solo exigible para superficies destinadas a la atención al público menores a 100m2.

(5) Solo para superficies destinadas a la atención al público mayores o iguales a 100m2.

Agencia Gubernamental de Control

		Salón comedor		Elaboración		Depósitos (6)		Lavado		Sanitarios y vestuarios (7)	
		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
Cielorraso	4.5	Sin humedad		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.6	Sin grietas		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.7	Sin pintura descascarada		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.8	Liso e impermeable		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.9	Pintura clara		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
Paramentos	4.10	Sin humedad		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.11	Sin grietas		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.12	Sin pintura descascarada		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.13	Liso e impermeable		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.14	Pintura clara		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.15	Friso sanitario (pared de 2,10 m)		-	-	Si	No	-	-	-	-
Solados	4.16	Liso e impermeable		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.17	Rejillas en desagües		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.18	Zócalos sanitarios		-	-	Si	No	-	-	-	-
I. Eléctric	4.19	Inexistencia de cables expuestos		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.20	Tapas de luz		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.21	Protección anti estallido		-	-	Si	No	-	-	-	-
Aberturas	4.22	Malla metálica fina anti –insectos (8a)		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.23	Puertas y marcos en buen estado (8b)		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.24	Ventanas en buen estado (8b)		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
Condiciones higiénico - sanitarias	4.25	Inexistencia de suciedad acumulada		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.26	Inexistencia de colillas de cigarrillos		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.27	Inexistencia de polvo / tierra		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.28	Inexistencia de restos de comida		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.29	Inexistencia de objetos ajenos		Si	No	Si	No	Si	No	-	-
	4.30	Inexistencia de animales domésticos		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.31	Inexistencia de telas de araña		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.32	Inexistencia de fluidos estancados		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.33	Inexistencia de grasa acumulada		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.34	Inexistencia de desorden generalizado		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	4.35	Inexistencia de contaminación cruzada		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No

(6) Es obligatorio contar con depósito de residuos. En caso de poseer otro tipo de depósitos, deberán cumplir con los requisitos mencionados.

(7) Es obligatorio contar con vestuarios cuando trabajen más de 5 hombres y/o 3 mujeres. Estas condiciones son exigibles tanto en los sanitarios del personal como del público.

(8) a) Exigible cuando el sector posea aberturas que den al exterior. b) En caso de tener este tipo de aberturas.

Agencia Gubernamental de Control

		Salón de venta		Elaboración		Depósitos		Lavado		Sanitarios y vestuarios		
Mesada	4.36	Superficie lisa e impermeable	-	-	Si	No	-	-	-	-	-	-
	4.37	Inexistencia de óxido en estructuras	-	-	Si	No	-	-	-	-	-	-
	4.38	Inexistencia de mesadas de madera	-	-	Si	No	-	-	-	-	-	-
Utensilios	4.39	Buenas condiciones de conservación	-	-	Si	No	-	-	-	-	-	-
	4.40	Buenas condiciones de Higiene	-	-	Si	No	-	-	-	-	-	-
	4.41	Tablas de picado diferenciadas para alimentos crudos y cocidos	-	-	Si	No	-	-	-	-	-	-
Depósito	4.42	De residuos	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.43	Depósito de residuos con puerta	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.44	De productos terminados (9)	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.45	De bebidas (9)	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.46	De envases (9)	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.47	De materia prima (9)	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.48	De artículos de limpieza (9)	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.49	Harinera (9)	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
Estanterías	4.50	Estiba correcta	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.51	Material liso e impermeable	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
	4.52	Inexistencia de óxido	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
Pileta de lavado	4.53	Superficie lisa e impermeable	-	-	-	-	-	-	Si	No	Si	No
	4.54	Desagües sin pérdidas	-	-	-	-	-	-	Si	No	Si	No
	4.55	Agua fría	-	-	-	-	-	-	Si	No	Si	No
	4.56	Agua caliente	-	-	-	-	-	-	Si	No	Si	No
	4.57	Mesada con superficie lisa e impermeable	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-
	4.58	Mesada sin óxido en estructuras	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-
Elementos personal	4.59	Presenta papel higiénico (10)	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No
	4.60	Presenta jabón (10)	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No
	4.61	Presenta toallas (10)	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No
	4.62	Presenta casilleros / jaulas / percheros (10)	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No
	4.63	Casilleros / jaulas / percheros en buen estado de conservación (10)	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No

(9) Sólo es obligatorio contar con depósito de residuos. En caso de poseer otro tipo de depósitos deberán cumplir con estas exigencias.

(10) En caso de poseer vestuarios.

5/6 Equipamiento

Al momento de la auditoría, se verificará la existencia y correcto estado del siguiente equipamiento, en caso de poseerlo:

	Presenta estos equipos	Góndolas exhibidoras		Heladeras exhibidoras		Freezers exhibidores		Cámaras frigoríficas		Heladeras		Freezers	
		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
5.1	Buena estiba de los alimentos	Si	No	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.2	Material liso e impermeable	Si	No	-	-	-	-	Si	No	Si	No	Si	No
5.3	Inexistencia de óxido: interior/exterior	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
5.4	Temperatura adecuada	-	-	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
5.5	Buena higiene	-	-	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
5.6	Cierre correcto	-	-	Si	No	Si	No	-	-	Si	No	Si	No
5.7	Burletes en buen estado	-	-	Si	No	Si	No	-	-	Si	No	Si	No
5.8	Tubos de color adecuados	-	-	Si	No	Si	No	-	-	-	-	-	-
5.9	Inexistencia de contaminación cruzada	-	-	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
5.10	Protección anti estallido	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.11	Puerta con doble apertura	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.12	Termómetro externo	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.13	Cantidad suficiente de tarimas	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.14	Colector de líquido y desagüe	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.15	Camino de ronda	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.16	Alarma	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.17	Inexistencia de elementos ajenos	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
5.18	Agua o fluidos estancados	-	-	-	-	-	-	Si	No	-	-	-	-
		Campana extractora (11)		Hornos		Anafes		Parrilla		Grill		Montacarga	
	Presenta estos equipos	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
5.19	Buen estado de conservación	Si	No	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.20	Inexistencia de grasa acumulada	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	-	-
5.21	Inexistencia de óxido interior o exterior	-	-	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	-	-
5.22	Resto de alimentos	-	-	Si	No	Si	No	-	-	-	-	-	-
5.23	Inexistencia de suciedad acumulada	-	-	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	-	-
5.24	Cierre hermético	-	-	Si	No	-	-	-	-	-	-	-	-
5.25	Habilitación	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No
5.26	Libro de mantenimiento	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No
5.27	Seguro de responsabilidad civil	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Si	No

(11) Es obligatorio, en todos los casos, el uso de campana extractora.

6/6 Alimentos

Se verificará al momento de la auditoría el correcto estado de los alimentos envasados, materias primas y alimentos elaborados:

		Alimentos envasados y materias primas		Alimentos elaborados	
		Si	No	-	-
6.1	Cierre íntegro	Si	No	-	-
6.2	Rotulación reglamentaria	Si	No	-	-
6.3	Fecha de aptitud vigente	Si	No	-	-
6.4	Características organolépticas (olor, tacto, vista y gusto) correctas	Si	No	Si	No
6.5	Temperatura de conservación adecuada	Si	No	Si	No
6.6	Inexistencia de contaminación cruzada	Si	No	Si	No
6.7	Estiba correcta	Si	No	Si	No

Datos de la Auditoría

Datos del local	Domicilio	
	Titular	
	CUIT N°	
	Rubros	
Atendió	Apellido y Nombre	
	DNI / CI / Pasaporte N°	
	Cargo	
Auditor	Apellido y Nombre	
	Fecha	
	Firma	