Agencia Gubernamental de Control

Auditorias Integrales Programadas
en Hoteles 4 y 5 estrellas

Todas las herramientas
a tu disposición

Con las AIP ahora vos elegís estar en regla
y la Agencia te acompaña

Para conocer más sobre el programa de Auditorias Integrales Programadas, ingresá a la página de la Agencia: www.agcontrol.gob.ar

Índice Temario del Manual

	Página
Introducción	3
Checklist para Hoteles 4 y 5 estrellas	4
Normativa del Checklist de Hoteles 4 y 5 estrellas	15
Descripción de las fallas más usuales en Hoteles 4 y 5 estrellas	23

Introducción

Con las Auditorias Integrales Programadas estar en regla es más fácil, y la Agencia Gubernamental de Control te acompaña poniendo todas las herramientas a tu disposición.

De esta manera te acerca el presente Manual, el cual de aplicación específica al rubro Hoteles 4 y 5 estrellas en el marco de la política de Auditorias Integrales Programadas llevada adelante por la AGC.

En este sentido, el manual se estructura en torno a tres elementos centrales, a saber:

Checklist de Hoteles 4 y 5 estrellas

Contempla los ítems exigidos durante el desarrollo de las AIP en los Hoteles 4 y 5 estrellas, también las acciones a llevar a cabo por los inspectores en caso de verificar su incumplimiento.

Normativa del Checklist de Hoteles 4 y 5 estrellas

El cumplimiento de cada uno de los ítems del checklist es requerido por una variedad de normas y reglamentaciones.
En este sentido, el Manual presenta la normativa que exige el cumplimiento de cada ítem a ser verificado durante la Auditoria.

Definición de las fallas más usuales en Hoteles 4 y 5 estrellas

Refiere a una descripción de las fallas más comunes en los Hoteles 4 y 5 estrellas de la Ciudad de Buenos Aires. En este sentido se detallan las características de las mismas, los riesgos que como así también cuál es el estado del correcto del funcionamiento del local.

* El Manual de Auditorias Integrales Programadas en Hoteles 4 y 5 estrellas debe leerse de manera complementaria al Manual de Auditorias Integrales Programadas de la Agencia Gubernamental de Control.

Agencia Gubernamental de Control

Auditorias Integrales Programadas
Checklist de Hoteles 4 y 5 estrellas

Todas las herramientas
a tu disposición

Con las AIP ahora vos elegís estar en regla y
la Agencia te acompaña

Para conocer más sobre el programa de Auditorias Integrales Programadas, ingresá a la página de la Agencia: www.agcontrol.gob.ar

Checklist Hoteles 4 y 5 estrellas

Un “Checklist” es una herramienta de fácil aplicación que le permitirá conocer con detalle qué elementos se verificarán durante la Auditoría, la normativa que así lo requiere, como también la posible consecuencia en caso de incumplir con lo establecido.

		Acción por Incumplir
1	**CONTROL INICIAL**	
1.1	Debe poseer la habilitación otorgada	Ac CL
1.2	Debe tener el libro de registro de inspecciones con certificado de habilitación	In
1.3	Debe tener certificado de transferencia de habilitación (en caso de ser necesario)	In
1.4	Debe poseer plano de habilitación	In
1.5	Debe poseer plan de evacuación	In
1.6	Debe poseer plano de evacuación exhibido donde indica el plano	In
1.7	Debe poseer plano de ventilación mecánica en caso de ser necesario	In
1.8	Debe poseer el libro de registro de hospedados o listado emitido por computadora	In
1.9	La actividad habilitada no debe incorporar nuevos rubros o aumentar la superficie y debe concordar el plano de habilitación con lo existente	Ac
1.10	El personal que manipule alimentos debe tener la libreta sanitaria vigente	Ac
1.11	Debe tener su certificado de desinfección, fumigación y desratización vigente	Ac
1.12	El aceite (menor a 100 litros) no debe estar almacenado por más de treinta (30) días	Ac De
1.13	Todo el personal de cocina debe haber realizado el curso de manipulación de alimentos	Ac In
2	**FUNCIONAMIENTO**	
2.1	Debe tener chapa catastral	In
2.2	Debe contar con un botiquín de primeros auxilios (si no cuenta con el servicio de sanidad)	In
2.3	Debe tener chapa mural en el frente con especificación del rubro e indicando la naturaleza del comercio	In
2.4	Debe poseer numeración correlativa de habitaciones con indicador de capacidad	In
2.5	El factor de ocupación por habitación debe ser de 15 m2 por persona	In
2.6	El ancho de la puerta de acceso a las habitaciones debe tener un mínimo de 0,70 mts	In
2.7	El servicio de vestuarios debe contar con armarios individuales por sexo para el personal (excepto cuando el personal habita el establecimiento)	In
2.8	El acceso a baños, cocina, y habitaciones debe estar cubierto	In
3	**CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE**	
3.1	Las condiciones de higiene en habitaciones debe ser buena	Ac
3.2	Las habitaciones deben tener solado con superficies lisas, lavables e impermeables y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
3.3	Las habitaciones deben tener paramento con superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
3.4	Las habitaciones deben tener cielorraso con superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

3.5	Friso sanitario liso e impermeable, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
3.6	La ropería debe poseer revestimiento impermeable de hasta 2.00 mts.	In
3.7	Los sanitarios deben poseer revestimiento impermeable de hasta 2.10 mts.	In
3.8	Las instalaciones de los establecimientos y/o locales gastronómicos deben estar en perfecto estado de aseo y conservación de sus instalaciones	In
4	**SEGURIDAD**	
4.1	El local debe mantenerse en buenas condiciones de conservación y mantenimiento (sin vidrios rotos y/o faltantes, puertas deterioradas y/o faltantes)	Ac
4.2	Se debe utilizar gas natural en toda instalación fija industrial y/o comercial que requiera combustible	Ac
4.3	No debe haber sistemas de calefacción a gas envasado, a cuarzo o kerosene, radiadores eléctricos con fluidos que emitan gases tóxicos	Ac
4.4	Prohibición de poseer calefactor a gas sin salida al exterior	Ac
4.5	No se debe emplear la madera como elemento resistente y de cerramiento en escaleras (en caso de que sea el único medio de salida)	Ac
4.6	Servicio de agua contra incendios (E1) en todo establecimiento que sea superior a 1500 m2 o altura mayor a 10 m.	Ac
4.7	Los medios de salida no deben tener obstrucciones ni reducciones	Ac
4.8	Los medios de salida deben estar señalizados	Ac
4.9	Debe haber por piso un matafuegos cada 200 m2/ El matafuego debe estar cargado según el manómetro, tener fecha de vencimiento a la vista y estar vigente	Ac
4.10	Debe poseer las tarjetas de recarga de los matafuegos y marbete reglamentario	Ac
4.11	Las tarjetas deben tener la fecha de vencimiento a la vista y estar vigente	Ac
5	**ESCALERAS PRINCIPALES**	
5.1	Debe poseer pasamanos	In
5.2	Acceso al sótano por escalera independiente sin continuidad al resto del edificio	In
6	**SEGURIDAD PRIVADA**	
6.1	Los responsables de la seguridad privada deben estar inscriptos en el registro de la Dirección General de Seguridad Privada (DGSSP)	In
7	**LEY Nº 962 (DE CORRESPONDER)**	
7.1	Habitación - Especial debe contar con baño especial de uso exclusivo	In
7.2	Habitación - Las puertas deben tener un ancho de 0.80 cm.	In
7.3	Habitación - Debe poseer una manija doble balancín tipo sanatorio	In
7.4	Habitación - Debe poseer un herraje suplementario para accionamiento desde la silla de ruedas	In
7.5	Habitación - El piso debe ser antideslizante	In
7.6	Escaleras - Las escaleras deben poseer bandas de prevención de textura al comienzo y al fin de cada tramo	In
7.7	Escaleras - Con destaque en la unión entre alzada y pedada entre el primer y ultimo peldaño de cada tramo	In
7.8	El piso de las rampas debe ser antideslizante	In
7.9	Las rampas deben poseer pasamanos en ambos lados dobles y continuos	In
7.10	Las rampas deben poseer bandas de prevención de textura al comienzo y final de cada tramo	In

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

8	**GARAGE - PLAYA ESTACIONAMIENTO DESCUBIERTA**	
8.1	Debe poseer estacionamiento obligatorio 1, 5 veces más grande que la superficie destinada a la venta (en caso de superar dicha superficie o que su uso no sea exclusivo para clientes posee habilitación)	**In**
8.2	El garaje debe contar con alarma automática luminosa y sonora instalada en la puerta de egreso vehicular (más de 20 coches alarma sonora y lumínica / más de 3 y hasta 20 coches solo señalamiento luminoso)	**Ac**
8.3	Debe poseer cocheras numeradas y demarcadas	**In**
8.4	Debe ubicarse en sótanos con ventilación mecánica (en caso de corresponder)	**In**
8.5	Debe contar con circulaciones internas de vehículos de 5,00 mts. (cuando estacionen a 90º)	**In**
8.6	La señal luminosa debe estar instalada en la puerta de egreso vehicular u otro lugar visible	**In**
8.7	Debe haber una demarcación de los módulos de estacionamiento que concuerden con el plano	**In**
8.8	Los muros perimetrales deben ser lisos y con protección a la altura del paragolpes de los vehículos o cordón de 15 cm. de altura	**In**
9	**INSTALACIONES ELECTRICAS**	
9.1	Debe poseer plano registrado conforme a obra de instalaciones eléctricas y certificado final, ajustado a la obra	**In**
9.2	Debe poseer instalación con puesta a tierra	**Ac**
9.3	Los cables de 220/380 V. no deben estar expuestos	**Ac**
9.4	No deberá haber más de 20 bocas (toma de uso general o bocas iluminación) por circuito	**In**
9.5	El tablero eléctrico deberá estar en un lugar de fácil acceso	**In**
9.6	El tablero eléctrico metálico deberá tener protección de puesta a tierra	**Ac**
9.7	La instalación eléctrica deberá contar con disyuntor (interruptor diferencial)	**Ac**
9.8	Cada circuito de la línea eléctrica deberá tener llaves térmicas (interruptor termomecánico)	**Ac**
9.9	El tablero eléctrico deberá estar dotado de tapa y contratapa	**Ac**
9.10	De existir un grupo electrógeno y almacenamiento de combustible, estos deberán estar habilitados y con plano registrado conforme a obra (sectorizado y recorrible)	**In**
9.11	De existir un grupo electrógeno deberá contar con ventilación de gases a los cuatro vientos	**In**
9.12	Deberá haber luces de emergencia. Estas deben instalarse independientemente por cañerías separadas	**In**
9.13	Debe haber un doble circuito eléctrico en escaleras y pasillos, instalados de manera independiente por cañerías separadas	**In**
9.14	Debe poseer Instalaciones de distintas tensiones en cañería separada (caso timbres en habitaciones)	**Ac**
10	**INSTALACIONES ELECTROMECANICAS**	
10.1	Debe poseer un plano registrado conforme a la obra electromecánica y un certificado ajustado a dicha obra	**In**
10.2	Debe haber remate a cuatro (4) vientos en instalaciones para evacuación forzada de gases de cocción y combustión	**In**
10.3	Las instalaciones electromecánicas deben mantener la distancia reglamentaria respecto al muro medianero	**In**
10.4	Las partes móviles de las instalaciones electromecánicas (poleas, engranajes, etc.) deben estar protegidas con un cubrepoleas	**In**
11	**INSTALACIONES CONTRA INCENDIO**	
11.1	Debe poseer el plano de Condiciones Contra Incendio (PCCI) conforme a obra, expedido por la ex Dirección General de Fiscalización y Control de Obras y Catastro (DGFOC) o la Dirección General de Registro de Obras y Catastro (DGROC) (para aquellas habilitaciones posteriores a 1983) y/o la Superintendencia de Bomberos (para habilitaciones previas 1983)	**In**
11.2	Debe poseer el Certificado válido final de condiciones contra incendios, expedido por la ex Dirección General de Fiscalización y Control de Obras y Catastro (DGFOC) o la Dirección General de Registro de Obras y Catastro (DGROC) (para aquellas habilitaciones posteriores a 1983) y/o la Superintendencia de Bomberos (para habilitaciones previas 1983)	**In**
11.3	El plano de incendio debe concordar con lo existente	**In**

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

	INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	
11.4	Debe poseer un ancho mínimo 1,50mts. de la entrada o pasaje general o público	**In**
11.5	No debe poseer puertas giratorias y/o molinetes en medios exigidos de salida (a menos que sean de edificios preexistentes y se complementen con puertas adyacentes)	**In**
11.6	Debe poseer material incombustible en los medios de salidas	**In**
11.7	Debe contar con rampa obligatoria y reglamentaria en acceso	**In**
11.8	Debe contar con medio alternativo de elevación de discapacitados para salvar diferencias de niveles y pisos (para habilitaciones posteriores a la vigencia de la Ley número 962-03)	**In**
11.9	Debe poseer recintos sectorizados contra incendio para salas de máquinas o bombas (no aplica para instalación a cielo abierto)	**In**
11.10	En sótanos debe haber antecámara para ascensor	**In**
11.11	En sótanos debe haber 15 mts. de libre trayectoria hasta la escalera (para habilitaciones posteriores a la vigencia de la Ley número 962-03)	**In**
11.12	En pisos altos debe haber 30 mts. de libre trayectoria hasta escalera (para habilitaciones posteriores a la vigencia de la Ley número 962-03)	**In**
11.13	Debe poseer un mínimo de dos medios de egreso para uso solo en planta baja si algún punto dista a más de 40mts. de la salida y su ocupación es mayor a 300 personas. (factor de ocupación: 8m2 por persona)	**In**
11.14	Debe poseer luces de emergencia en toda la extensión de medios de salida exigidos	**Ac**
11.15	Debe contar con señales lumínicas de salida (con luces propias e independientes) en cambios de dirección de circulación y salidas	**Ac**
11.16	Debe haber una distancia máxima de 5mts. de libre trayectoria desde el ingreso de línea municipal hasta los cortes generales de electricidad y gas	**In**
	INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION	
11.17	Debe poseer red de hidrantes con fuente exclusiva de agua contra incendio en caso de tener 1500 m2 o más de superficie cubierta	**Ac**
11.18	Debe poseer red de hidrantes sin agua en caso de tener menos de 1500 m2 y con más de un nivel de uso	**Ac**
11.19	Debe poseer red de rociadores con fuente exclusiva de agua a partir del segundo subsuelo	**Ac**
11.20	En caso necesario, debe contar con un sistema de presurización en automático y operativo	**Ac** **CL**
11.21	En caso de subsuelos o sótanos, debe poseer bocas de ataque a razón de una por cada 65 m2	**In**
12	**VESTUARIOS Y SANITARIOS**	
12.1	Los planos de la instalación sanitaria deben ajustarse a la obra	**In**
12.2	No deberá haber cámaras de inspección en zonas de estar y dormitorios	**Ac**
12.3	No deberá haber un tanque de bombeo enterrado	**Ac**
12.4	Deberá haber 20 litros de capacidad de agua caliente por artefacto o recinto de artefactos	**In**
12.5	Deberá haber un equipo elevador de agua conectado directo a la red	**In**
12.6	Deberá tener ruptores de vacío a bajadas que surten artefactos peligrosos	**In**

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

12.7	La higienización del sector deberá ser diaria y permanente	Ac
12.8	El friso sanitario deberá ser liso e impermeable, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
12.9	El solado deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
12.10	El paramento deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
12.11	El cielorraso deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
12.12	Debe poseer desagües reglamentarios	In
12.13	Los inodoros, mingitorios y piletas deben estar en buen estado de conservación y funcionamiento	In
12.14	Deben poseer ventilación por conducto al exterior	In
12.15	Debe poseer toallas de papel, papel higiénico y jabón	In Ac
12.16	De poseer ducha (no es reglamentario) debe estar en buen estado de conservación y funcionamiento	In
12.17	Debe poseer guardarropas reglamentarios para más de cinco (5) empleados	Ac
12.18	Debe haber independencia del sector de trabajo y/o permanencia del público	In
13	**ASCENSORES, MONTACARGAS Y ARTIFICIOS ESPECIALES**	
13.1	No puede haber elementos o instalaciones ajenas al uso de sala de máquinas y en el pasadizo. La sala de máquinas no podrá ser utilizada como depósito o sala de paso a otros ambientes	Ac
13.2	La sala de máquinas del ascensor debe poseer matafuegos de CO2 (BC) de 5 Kg. con su respectiva fecha de vencimiento a la vista y vigente	Ac
13.3	Los ascensores, montacargas y/o artificios especiales deben tener su correspondiente habilitación registrada en el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	Ac
13.4	Debe poseer el permiso de conservación (Anexo II-III) actualizado, rubricado y vigente	Ac
13.5	Los ascensores, montacargas y/o artificios especiales deben poseer el libro de conservación (mantenimiento) actualizado	Ac
13.6	Los ascensores, montacargas y/o artificios deben estar en buen estado de conservación y contar los servicios de una empresa conservadora registrada ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	Ac
13.7	Los ascensores deben tener Seguro de Responsabilidad Civil contra Terceros vigente	Ac
13.8	Debe haber adecuación de las instalaciones generales con la normativa vigente	Ac CL
14	**INSTALACIONES TERMICAS (CALDERAS TERMOTANQUES CALEFACTORES)**	
14.1	La caldera, calefactor o termotanque deben estar habilitados de acuerdo a su capacidad	Ac
14.2	La instalación de inflamable (tanques de combustible para grupo electrógeno) debe estar habilitada	In
14.3	Debe haber una inspección y/o habilitación anual del generador de agua a alta presión	In
14.4	Debe posee ventilación al exterior del local caldera	Ac
14.5	Debe haber evacuación de gases de combustión de los artefactos térmicos al exterior	Ac
14.6	No debe haber comunicación de sala de calderas u otros dispositivo térmicos con locales para medidores de gas o contener estos	Ac

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

14.7	Debe contar con Seguro de Responsabilidad Civil contra Terceros vigente que cubra riesgos por siniestro de calderas o termotanques cuando la capacidad calórica así lo requiera	In
14.8	Debe poseer la planilla de mantenimiento de caldera (expuesta a la vista en sala de calderas) y visada por profesional certificante (vigente)	In
14.9	Debe poseer el Instructivo de Uso de la caldera en lugar visible	In
14.10	De poseer grupo electrógeno deberá contar con bandeja antiderrame reglamentaria en tanque de combustible	In
15	**SALON DE VENTAS**	
15.1	Las puertas que no conformen la fachada deben tener malla metálica reglamentaria	In
15.2	Las ventanas que no conformen la fachada deben tener malla metálica reglamentaria	In
15.3	No debe haber presencia o rastros de roedores, cucarachas u otras plagas	Ac CL
15.4	No debe encontrarse animales domésticos en ninguna parte del salón	Ac
15.5	Debe haber buen estado de conservación, presentación y aseo de todo el local	Ac
15.6	El solado deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
15.7	El paramento deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
15.8	El cielorraso deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
15.9	Friso sanitario deberá ser liso e impermeable, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
15.10	Todas las instalaciones de exhibición de alimentos y utensilios deben estar en buenas condiciones de higiene y mantenimiento	Ac
15.11	Los alimentos deben estar sobre estantes separados con una base a 14 cm. del suelo	Ac
15.12	Los alimentos deben estar autorizados por el rubro	Ac De
15.13	Se debe cumplir con la temperatura reglamentaria para cada alimento	Ac
15.14	Los alimentos no envasados deberán conservarse en vitrinas adecuadas que impidan la acción del medio ambiente	Ac De
15.15	No debe haber elementos ajenos al sector	Ac In
15.16	El salón de ventas deberá conservar un buen estado higiénico, sin suciedad acumulada, colillas de cigarrillos, polvo o desorden generalizado	Ac
16	**HELADERA EXHIBIDORA**	
16.1	Deberán encontrarse en buen estado de conservación (sin superficies rotas, oxidadas o faltantes)	Ac In
16.2	Deberán encontrarse en buen estado higiénico (limpios, desinfectados y desodorizados)	Ac
16.3	Deberán respetarse las temperaturas autorizadas por el rubro y para cada producto	Ac De
16.4	La rotulación deberá hacerse según producto (nombre, razón social y vencimiento)	Ac De
16.5	Los alimentos almacenados deberán contar con envases reglamentarios	Ac De

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

17	SECTOR DE ELABORACIÓN	
17.1	La elaboración a la vista debe estar separada por mampara de vidrio o similar	In
17.2	El friso sanitario deberá ser liso e impermeable, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
17.3	El solado deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
17.4	El paramento deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
17.5	El cielorraso deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
17.6	El desagüe debe debe ser impermeable, con rejilla y conectado a la red cloacal	In
17.7	No debe haber presencia o rastro de roedores, cucarachas u otras plagas	Ac CL
17.8	Debe haber luminaria protegida en caso de estallido	In
17.9	Las aberturas que comuniquen al exterior deben tener malla metálica fina de 2 mm.	In
17.10	Las piletas deben tener desagües reglamentarios, con agua fría y caliente	In Ac
17.11	Los utensilios deben estar limpios y en buen estado de conservación	Ac
17.12	Las mesadas deben ser de material reglamentario, con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación	Ac
17.13	La campana debe encontrarse en buenas condiciones higiénicas, sin grasitud en la misma ni en el tubo de venteo	Ac
17.14	Debe poseer una campana de humos y olores	In Ac
17.15	La maquinaria del sector debe estar limpia y en buen estado de conservación	Ac
17.16	Los alimentos elaborados y la materia prima deben estar adecuadamente estibados	Ac
17.17	No debe haber elementos ajenos al sector a los utilizables en las zonas de manipulación de alimentos (maquinaria en desuso, ropa ni efectos personales)	Ac In
17.18	La reparación y la desinfección del local y/o maquinaria existente no se debe realizar durante la elaboración y/o la manipulación de alimentos	In
17.19	Los pasillos deben estar libres para que se pueda limpiar correctamente	Ac
17.20	La materia debe estar envasada y protegida del ambiente	In
17.21	Los productos de devolución deben estar separados e identificados y no pueden permanecer más de 48 hs.	Ac De
17.22	Los cestos de residuo deben ser de material plástico o metal (en ambos casos con tapa)	Ac
17.23	La cuadra de elaboración deberá conservar un buen estado higiénico, sin suciedad acumulada, colillas de cigarrillos, polvo o desorden generalizado	Ac
18	**CAMARA FRIGORIFICA**	
18.1	El solado deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
18.2	El paramento deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
18.3	El cielorraso deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
18.4	La cámara frigorífica debe estar higienizada y desodorizada. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden	Ac Cl
18.5	Debe haber luminaria protegida en caso de estallido	Ac

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

18.6	Debe poseer termómetro	Ac
18.7	Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal	In
18.8	Debe tener caños o evaporador con colector de agua de deshielo que desagote a canaleta perimetral	In
18.9	Debe tener estantes o tarimas reglamentarias con una altura mínima de 14 cm. del piso	Ac
18.10	Los alimentos almacenados deben estar en envases reglamentarios	Ac De
18.11	Los alimentos almacenados deben contar con la rotulación reglamentaria	Ac De
18.12	Los alimentos almacenados en la cámara deben ubicarse por especies afines y evitar la contaminación cruzada	Ac De
18.13	Debe haber acceso a todos los lugares para la verificación de la mercadería (camino de ronda)	Ac
19	**HELADERAS**	
19.1	Las heladeras deben tener el solado, el paramento, el cielorraso y la puerta en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) y ser lisos, lavables e impermeables	In
19.2	Las heladeras deben estar higienizadas y desodorizadas. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden	Ac CL
19.3	Los alimentos almacenados deben estar en envases reglamentarios	Ac De
19.4	Los alimentos almacenados deben contar con la rotulación reglamentaria	Ac De
19.5	Los alimentos almacenados en la cámara deben ubicarse por especies afines y evitar la contaminación cruzada	Ac De
19.6	En caso de poseer carnes, no debe tener tubo de luz color rosa	Ac
20	**MATERIAS PRIMAS**	
20.1	Deben contar con la rotulación reglamentaria y el origen (para verificar procedencia y aptitud de la mercadería)	Ac De
20.2	Toda materia prima que se encuentre expuesta al medio ambiente debe estar envasada	Ac De
20.3	El contenido en las latas abiertas debe retirarse y colocarse en un adecuado recipiente con tapa	Ac De
20.4	Aquellos envases que no estén autorizados solo pueden ser de primer uso	Ac De
20.5	Debe realizarse un informe de la evaluación organoléptica	Ac De
20.6	No debe haber acumulación innecesaria de materias primas para evitar el entorpecimiento del tránsito del personal y la dificultad en la limpieza del sector	In Ac
20.7	La totalidad de las materias primas debe ubicarse sobre tarimas reglamentarias	Ac
20.8	El almacenamiento debe ser en lugares aptos	Ac
20.9	Debe haber un depósito para las materias primas	Ac
20.10	Debe haber un depósito para otros envases vacíos	Ac
21	**DEPOSITO EXCLUSIVO DE HARINA (solo si posee más de 5 bolsas)**	
21.1	El solado deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
21.2	El paramento deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
21.3	El cielorraso deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
21.4	El depósito no debe tener bolsas rotas o acumulación de suciedad	Ac De
21.5	No debe haber presencia o rastro de roedores, cucarachas u otras plagas	Ac CL
21.6	Las aberturas del depósito que comuniquen al exterior deben tener malla metálica fina o cierre completo	In
21.7	El depósito debe contar con tarimas reglamentarias con estiba adecuada	Ac
21.8	El depósito debe ser independiente del sector de la elaboración y otros sectores	In

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

21.9	Los alimentos almacenados deben estar en envases reglamentarios	Ac De
21.10	Los alimentos almacenados deben contar con la rotulación reglamentaria	Ac De
21.11	Debe poseer un pasillo para la verificación de la mercadería (camino de ronda)	Ac
21.12	No debe haber elementos ajenos a los utilizables en el sector	Ac In
21.13	Los pasillos y las escaleras deben estar libres de máquinas, mercadería, o cualquier objeto	In
21.14	El depósito exclusivo de harinas deberá conservar un buen estado higiénico, sin suciedad acumulada, colillas de cigarrillos, polvo o desorden generalizado	Ac
22	**DEPOSITO DE SECOS**	
22.1	El solado deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
22.2	El paramento deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
22.3	El cielorraso deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
22.4	El depósito no debe tener bolsas rotas o acumulación de suciedad	Ac De
22.5	No debe haber presencia o rastro de vectores en el sector	Ac CL
22.6	Las aberturas del depósito que comuniquen al exterior deben tener malla metálica fina reglamentaria o cierre completo	In
22.7	El depósito debe contar con tarima reglamentaria de 14 cm. de fácil acceso para su aseo	Ac
22.8	Los alimentos almacenados en el depósito deben estar con envases reglamentarios	Ac De
22.9	Los alimentos almacenados deben contar con la rotulación reglamentaria	Ac De
22.10	Los alimentos para devolución deben estar sectorizados e identificados	Ac De
22.11	El sector debe ser Independiente de la elaboración y otros sectores	In
22.12	No debe haber elementos ajenos a los utilizables en el sector	Ac
22.13	El depósito de secos deberá conservar un buen estado higiénico, sin suciedad acumulada, colillas de cigarrillos, polvo o desorden generalizado	In
23	**PERSONAL**	
23.1	El personal debe tener botiquín de primeros auxilios	Ac
23.2	Esta prohibido comer en lugares de elaboración, depósito y venta y fumar en sectores cubiertos del establecimiento	Ac
23.3	El personal de manipulación de alimentos debe tener la vestimenta reglamentaria de color blanco o claro	In
24	**DEPOSITO DE RESIDUOS**	
24.1	Debe poseer depósito	In
24.2	El solado deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros) e higiene	In
24.3	El paramento deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
24.4	El cielorraso deberá poseer superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y encontrarse en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	In
24.5	Los desagües deben ser impermeables, con rejilla y conectados a la red cloacal	In
24.6	Las aberturas del depósito que comuniquen al exterior deberán tener malla reglamentaria	In
24.7	El sector debe tener aberturas con ventilación mediante conducto o natural directa	In

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

25	REPARTO A DOMICILIO	
25.1	De poseer reparto a domicilio, el 10% de la superficie del local se destina para guarda con un mínimo de 12,5 m2	In
25.2	El personal afectado deberá tener libreta sanitaria vigente	In
25.3	Las conservadoras empleadas para el reparto a domicilio deberán poseer un buen estado de higiene y conservación	In

Tipos de Acciones por incumplimiento de los ítems de la auditoria

In	Acta de Intimación	Se	Secuestro
Ac	Acta de Comprobación	CL	Clausura
De	Decomiso		

Agencia Gubernamental de Control

Auditorias Integrales Programadas

Normativa del Checklist de Hoteles 4 y 5 estrellas

Todas las herramientas
a tu disposición

Con las AIP ahora vos elegís estar en regla y
la Agencia te acompaña

Para conocer más sobre el programa de Auditorias Integrales Programadas, ingresá a la página de la Agencia: www.agcontrol.gob.ar

Normativa del Checklist de Hoteles 4 y 5 estrellas

La normativa que requiere el cumplimiento de los ítems del checklist es la siguiente:

1	**CONTROL INICIAL**
1.1	AD 700.5 ART 2.1.8 CHyV
1.2	AD 701.3 ART . 1º Y 5º ORD.Nº 13.126 y ART. 10º DECRETO Nº 93/06
1.3	AD 700.6 ART. 2.2.1 / 2.2.2 / 2.2.3 CHyV. Y ART 16º DEC. Nº 93/06
1.4	AD 700.5 ART.2.1.3 CHyV y ART. 10º DEC.Nº 93/06
1.5	Ley 1346
1.6	Ley 1346
1.7	Ley 1346
1.8	AD 700.32 ART. 6.2.6 CHyV
1.9	AD 700.5 ART 2.1.10 CHyV
1.10	CAA Art. 21 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.20
1.11	Ord. 36352 y dec. 8151/80
1.12	Res 80/96 GMC Art. 6.1 y CAA Art. 21
1.13	Res 80/96 GMC Art. 6.1 y CAA Art. 21
2	**FUNCIONAMIENTO**
2.1	AD 492.5 ART. 7º ORD.Nº 32.940
2.2	AD 700.4 ART. 1.2.1 CHyV
2.3	AD 700.32 ART. 6.2.4 CHyV
2.4	AD 700.32 ART. 6.2.1 a) CHyV
2.5	AD 630.81 ART. 7.1.2 a) CE
2.6	AD 630.81 ART. 7.1.2 f) CE
2.7	AD 630.81 ART 7.1.2 h) CE
2.8	AD 630.31 ART. 4.7.1.8 CE
3	**CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE**
3.1	AD 700.32 ART. 6.2.1 b) CHyV
3.2	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
3.3	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
3.4	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
3.5	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7
3.6	AD 630.81 ART 7.1.2 e) CE
3.7	AD 630.58 ART. 5.9.2.5 CE
3.8	ART. 1.1.5 LEY Nº 451 con las modifi. Ley Nº 2195/2006
4	**SEGURIDAD**
4.1	AD 630.75 ART. 6.3.1.1 CE
4.2	AD 500.35 ART 2.3.2.1 ORDENANZA Nº 39025/83 con las modif. Ley Nº 1356/04, Ley Nº 1540/05 y Ordenanza Nº 46.956/CJD/93
4.3	ART 9.1.4 CHyV modif por LEY 2935/08
4.4	ART 9.1.4 CHyV modif por LEY 2935/08
4.5	AD 630.56 ART. 5.7.2.3 CE
4.6	AD 630.49 ART 4.12.2.3 b)
4.7	AD 630.31 ART. 4.7.1.2 CE
4.8	AD 630.31 ART. 4.7.1.4 CE
4.9	AD 630.49ART. 4.12.2.3 inc. a) 2 CE
4.10	AD 710.3 ART. 7º ORD. Nº 40.473 - DECRETO Nº 3793/85 ART. 5º LEY Nº 2231/06
4.11	

5	**ESCALERAS PRINCIPALES**
5.1	AD 630.26 ART. 4.6.3.4 CE
5.2	AD 630.49 ART 4.12.2.2 Inc. a) 7 CE
6	**SEGURIDAD PRIVADA**
6.1	LEY 1913/05 - DECRETO Nº 446/06
7	**LEY Nº 962 (SI NO ESTA HABILITADO)**
7.1	ART. 71 . LEY Nº 962 MOD. ART. 7.1.2 Inc. c) C.E.
7.2	ART. 71 . LEY Nº 962 MOD. ART. 7.1.2 Inc. c) C.E.
7.3	ART. 71 . LEY Nº 962 MOD. ART. 7.1.2 Inc. c) C.E.
7.4	ART. 71 . LEY Nº 962 MOD. ART. 7.1.2 Inc. c) C.E.
7.5	ART. 71 . LEY Nº 962 MOD. ART. 7.1.2 Inc. c) C.E.
7.6	ART. 22º LEY Nº 962- MODIF ART. 4.6.3.4 CE
7.7	ART. 22º LEY Nº 962- MODIF ART. 4.6.3.4 CE
7.8	ART. 25º LEY Nº 962 - MODIF ART 4.6.3.8 CE
7.9	ART. 25º LEY Nº 962 - MODIF ART 4.6.3.8 CE
7.10	ART. 25º LEY Nº 962 - MODIF ART 4.6.3.8.1 h) CE
8	**GARAGE - PLAYA ESTACIONAMIENTO DESCUBIERTA**
8.1	CPU 5.2.1 f)
8.2	AD 700.23 ART. 4.17.7 CHyV y Art. 4.7.10.3 CE
8.3	AD 700.23 ART.4.17.4 CHyV
8.4	AD 630.113 ART. 7.7.1.2 . Inc. c) CE
8.5	AD 630.113 ART. 7.7.1.2 . Inc. d) CE
8.6	AD 630.115 ART. 7.7.3.2 Inc.f) CE
8.7	AD 630.115 ART. 7.7.3.2 Inc. b) CE
8.8	AD 630.115 ART: 7.7.3.2 Inc. c) CE
9	**INSTALACIONES ELECTRICAS**
9.1	art 2,1,1,1 / 2,1,3,8 CE / art 2,2,1,4 CE
9.2	AD 630.136 ART 8.10.1.3 a) CE
9.3	AD 630.136 ART 8.10.1.3 a) CE
9.4	ART 8.10.10 CE
9.5	art. 8,10,1,5 / art 6,4,3
9.6	AD 630.136 ART 8.10.1.5 CE
9.7	AD 630.136 ART 8.10.1.21 CE
9.8	AD 630.136 ART 8.10.1.21 CE
9.9	AD 630.136 ART 8.10.1.5 CE
9.10	C.E art 5,11,7,1 art 5,11,7,5 / art 2,1,1,1 / art 8,12,2,1 / 8,12,2,2 / 8,12,2,3
9.11	C.E. 5.11.7.0
9.12	AD 630.29 ART 4.6.6.1 CE
9.13	art 4,6,6,1 CE
9.14	AD 700.44 ART 9.1.16 CHyV
10	**INSTALACIONES ELECTROMECANICAS**
10.1	AD 630.29 ART 4.6.6.2 CE
10.2	art 5,11,7,0 C.E
10.3	art. 4.10.33 C.E
10.4	art. 5,11,3 / art. 1,7,4,1,6 inc. "d" II ii C.E

11	INSTALACIONES CONTRA INCENDIO
11.1	AD 630.49 ART 4.12 CE
11.2	AD 630.49 ART 4.12 CE
11.3	AD 630.49 ART 4.12 CE
	INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA
11.4	LEY 962 art. 4.6.3.3
11.5	LEY 962 art. 4.7.9.1-2 AP.52
11.6	ORD 45425/91 - medios de salida
11.7	LEY 962 art. 4.6.3.7 AP 24
11.8	LEY 962 art. 4.6.3.7 AP 24 - ART. 5.11.4.1 CE
11.9	ART. 4.12.2.2 CE
11.10	ART 4.12.2.2 CE
11.11	4.7.3.2 CE
11.12	4.7.3.2 CE
11.13	4.7.3.1 CE
11.14	ART. 4.6.6.1 CE
11.15	ART 4.12.2.2 B CE
11.16	ART. 4.12.2.2 A CE
	INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION
11.17	ART. 4.12.2.3 CE
11.18	ART. 4.12.2.3 CE
11.19	ART 4.12.2.3 CE
11.20	ART 4.12.2.3 CE
11.21	ART. 4.12.2.2 CE
12	**SANITARIOS**
12.1	art 2,1,1,1 / 2,1,3,8 CE / art 2,2,1,4 CE
12.2	LEY160-99 DTO718 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.8 "TRAZADO, ACCESOS" renglón 10 …"prohibida colocación en: habitaciones,"…
12.3	LEY160-99 DTO718 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.21 "TANQUES" renglón 16 …"prohibición de colocación de tanques enterrados"…
12.4	LEY160-99 DTO718 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.28 "PROVISION E AGUA CALIENTE" renglón 12 …"deben estar provistos de de tanque de bombeo"…
12.5	LEY160-99 DTO718 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.27 "EQUIPOS DE BOMBEO" renglón 21 …"deben estar provistos de de tanque de bombeo"…
12.6	LEY160-99 DTO718 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.27 "RUPTORES DE VACIO" renglón 1 …"obligatorio en bajadas que surtan mas de una planta y que alimentan válvulas, bidet"…
12.7	AD 700,7 Art. 4.1.1.6
12.8	AD 700,4 Art. 1.2.3
12.9	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
12.10	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
12.11	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
12.12	AD 700,4 Art. 1.2.3
12.13	AD 700,4 Art. 1.2.3
12.14	AD 630.28 Art. 4.6.5.1
12.15	AD 700.4 Art. 1.2.2 y CAA Art. 20
12.16	AD 700,4 Art. 1.2.3

12.17	AD. 630.83 Art. 7.2.2.1
12.18	AD. 630.83 Art. 7.2.6.1
13	**ASCENSORES, MONTACARGAS Y ARTIFICIOS ESPECIALES**
13.1	AD 630.137 ART 8.10.2.5 CE
13.2	AD 630.137 y ART 8.10.2.5 inc. a 10) CE
13.3	AD 630.140 y ART. 8.10.2.28 CE y DTO. 578/01 Aet. 22 inc. 2a
13.4	ORD 49308 DTO 578/01
13.5	AD 630.140 y Ord. 49308 y Dto. 578/01 Art. 22 inc. 2c
13.6	ART 630.140 y Ord. 49308 y Dto. 578/01 Art. 22 inc. 2b ART 8.10.3.1 CE - DTO 578/01 ART 22 inc. 2 b)
13.7	AD 630.140 y Or. 49308 y Dto. 578/01 Art. 22 inc. 2i
13.8	Art. 8.10.2.1 al Art. 8.10.2.28 CE y Ord. 27228/72 Art. 8.10.2 CE y Ord. 49308 y Dto. 578/01 y Ley 962 (de corresponder)
14	**INSTALACIONES TERMICAS (CALDERAS TERMOTANQUES CALEFACTORES)**
14.1	AD 630.143 ART 8.11.3.21 / 8.11.3.25 CE
14.2	AD 630.143 ART 8.12 CE
14.3	AD 630.143 ART 8.11.3.15 CE
14.4	AD 630.42 ART 4.8.4.2 CE
14.5	AD 630.42 ART 5.11.7.4 CE
14.6	AD 630.42 ART 4.8.4.2 CE
14.7	AD 794.5 ORD 33677/MCBA/77 y ART 1 DTO 887/MCBA/79
14.8	AD 794.5 ART 2 DTO 887/MCBA/79
14.9	Dec. 887/79, Ord. 33677
14.10	C.E. Cap. VIII 12.3
15	**SALON DE VENTAS**
15.1	AD 630.83 Art. 7.2.2.1 y CAA Art. 1 inc.6
15.2	AD 630.83 Art. 7.2.2.1 y CAA Art.18 inc.6
15.3	Ad 700.7 Art. 4.1.1.27 CHyV y CAA Art. 18 inc. 14
15.4	AD 700.7 ART. 4.1.1.27 CHyV y Res 80/96 GMC ART. 5.6
15.5	CAA Art. 18 inc. 15
15.6	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
15.7	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
15.8	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
15.9	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7
15.10	CAA Art. 185
15.11	CAA Art. 18 inc. 7
15.12	CAA Art. 15
15.13	CAA Art. 618 y Art. 248
15.14	Ad 700.7 Art. 4.1.1.8, 4.3.3.3 CHyV
15.15	CAA Art. 18.8 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.24
15.16	CAA Art. 18 inc. 1
16	**HELADERA EXHIBIDORA**
16.1	CAA Art. 178 y 179
16.2	CAA Art. 178 y 179
16.3	CAA Art. 6 bis y Art. 235 y Res. GMC 36/93
16.4	CAA Art. 178 y 179 y CAA art 18 inc. 16 y Res. GMC 36/93
16.5	CAA Art. 194

17	SECTOR DE ELABORACIÓN
17.1	AD.700,7 Art. 4.1.1.15
17.2	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
17.3	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
17.4	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
17.5	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7 y Ad 630,85 Art. 7.2.6.1
17.6	AD 630.83 Art. 7.2.2.3 y Dec 179/00 Art 5,1 inc. 12
17.7	Ad 700.7 Art. 4.1.1.27 CHyV y CAA Art. 18 inc. 14
17.8	Res GMC 80/96 Art. 4.1.3.17
17.9	AD 630.83 Art. 7.2.2.1 y CAA Art. 18.6
17.10	Ad 630.85 Art. 7.2.8.2
17.11	CAA Art. 18 inc. 15 y CAA Art. 184
17.12	CAA Art. 18 inc. 15 y Ad 700.4.1.1.1
17.13	CAA Art. 18 inc. 1, inc. 15 y CAA Art. 16
17.14	Ad 630,85 Art. 7.2.6.1
17.15	CAA Art. 18 inc. 15
17.16	CAA Art. 18 inc.7
17.17	Res 80/96 GMC Art. 5.9 y CAA Art. 18.8 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.24
17.18	Dec. 179/2000 Art. 5.1 inc. 19
17.19	Ad 700.7 Art. 4.1.1.22
17.20	Ad 700.7 Art. 4.1.1.28
17.21	Ad. 700.7 Art. 4.1.1.25 y CAA Art. 18 inc. 9
177.22	AD 700.7 Art. 4.1.1.23
17.23	CAA Art. 18 inc. 1
18	**CAMARA FRIGORIFICA**
18.1	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
18.2	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
18.3	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
18.4	CAA Art. 178 y 179 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.3 CHyV
18.5	AD. 630.90 art. 7.3.2.1
18.6	Dec. 4238 Cap. V y CAA Art 178
18.7	Decreto ley 4238/68, Cap. 5
18.8	AD. 630.90 art. 7.3.2.1
18.9	CAA Art. 179 y CAA Art. 18 inc. 7 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.10
18.10	CAA Art. 194 y AD 700.7 Art 4.1.1.9
18.11	CAA Art 6bis
18.12	AD 700.7 Art. 4.1.1.3
18.13	CAA Art. 178 y 179
19	**HELADERAS**
19.1	CAA Art. 178 y 179
19.2	CAA Art. 178 y 179 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.3
19.3	CAA Art. 194
19.4	CAA Art 6bis
19.5	AD 700.7 Art. 4.1.1.3
19.6	ORD. Nº 40.756 Art. 1 y 2
20	**MATERIAS PRIMAS**
20.1	CAA Art 6bis
20.2	AD 700.7 Art. 4.1.1.28 y AD 700.7 Art. 4.1.1.8
20.3	AD 700.7 Art. 4.1.1.9
20.4	CAA Art. 194

20.5	Código Alimentario Argentino, Reglamento 4238/68
20.6	CAA Art. 18.8 y Ad. 700.7 Art. 4.1.1.24
20.7	CAA Art. 179 y CAA Art. 18 inc. 7 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.10
20.8	AD. 700.7 Art. 4.1.1.26 y CAA Art. 18.13
20.9	AD 630.85 Art. 7.2.8.1
20.10	AD 630.85 Art. 7.2.8.1
21	**DEPOSITO EXCLUSIVO DE HARINA (SOLO SI POSEE MÁS DE 5 BOLSAS)**
21.1	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
21.2	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
21.3	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
21.4	CAA Art. 18 inc. 1
21.5	Ad 700.7 Art. 4.1.1.27 CHyV y CAA Art. 18 inc. 14
21.6	CAA Art. 18 inc. 6
21.7	AD 700.9 Art. 4.3.3.2 CAA Art. 18 inc. 7 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.10
21.8	AD 630.85 Art. 7.2.8.1
21.9	CAA Art. 194
21.10	CAA Art 6bis
21.11	Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.10
21.12	CAA Art 18 inc. 8
21.13	AD 700.7 Art. 4.1.1.22
21.14	CAA Art. 18 inc. 1
22	**DEPOSITO DE SECOS**
22.1	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
22.2	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
22.3	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
22.4	CAA Art. 18 inc. 1
22.5	Ad 700.7 Art. 4.1.1.27 CHyV y CAA Art. 18 inc. 14
22.6	AD 630.83 Art. 7.2.2.1 y CAA Art. 18.6
22.7	CAA Art. 18 inc. 7
22.8	CAA Art. 194 y AD 700.7 Art 4.1.1.9
22.9	CAA Art 6bis y Art. 235
22.10	AD 700.7 art 4.1.1.25
22.11	AD 630.85 Art. 7.2.8.1
22.12	CAA Art 18 inc. 8
22.13	CAA Art. 18 inc. 1
23	**PERSONAL**
23.1	AD 700.4 Art. 1.2.1
23.2	AD 700.7 Art. 4.1.1.18 y CAA Art. 18 inc.2
23.3	CAA Art. 22 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.4
24	**DEPOSITO DE RESIDUOS**
24.1	AD 630.85 Art. 7.2.6.1 y Ad 700.10 Art 4.4.7
24.2	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
24.3	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
24.4	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1
24.5	AD 630.85 Art. 7.2.6.1 y Ad 700.10 Art 4.4.7
24.6	AD 630.89/86 inc. 7.3.1.12
24.7	AD 630.85 Art. 7.2.6.1

25	REPARTO A DOMICILIO
25.1	Referencia 38
25.2	CAA Art. 148
25.3	CAA Art. 150 y Ad 700.40 Art. 8.5.11

Agencia Gubernamental de Control

Auditorias Integrales Programadas

Definición de las fallas más usuales en Hoteles 4 y 5 estrellas

Todas las herramientas
a tu disposición

Con las AIP ahora vos elegís estar en regla y
la Agencia te acompaña

Para conocer más sobre el programa de Auditorias Integrales Programadas, ingresá a la página de la Agencia: www.agcontrol.gob.ar

Acopio de Material Combustible

Descripción y Estado Requerido: No debe almacenarse material combustible en ninguna parte del establecimiento.

Riesgos: La acumulación de material combustible puede agravar e incluso ser uno de los principales causantes de un incendio, además de dificultar el control del mismo por parte del cuerpo de bomberos, poniendo en riesgo la vida de los hospedados, trabajadores y personas que se encuentren en terrenos linderos.

Cable 220v Sin Protección y Expuesto al Alcance

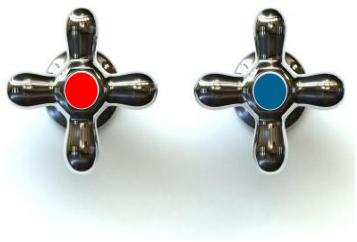
Descripción: Los cables están diseñados para durar muchos años de forma correcta, el problema radica cuando sobrepasan el consumo para el que están diseñados o quedan expuestos o a la intemperie con el cobre visible y al alcance del contacto.

Riesgos: Cables expuestos con electricidad pueden traer graves consecuencias, como tetanización muscular, paro respiratorio, asfixia, fibrilación ventricular, quemaduras y en muchos casos la muerte.

Estado requerido: El cable no debe estar al alcance de la mano, este debe pasar por algún conducto reglamentario, quedando también TERMINANTEMENTE PROHIBIDO la presencia de cobres expuestos.

Cómo gestionar: En caso de no cumplir con esta norma debe contactarse con un electricista matriculado para solucionar el problema y de este modo disminuir los riesgos.

Carece de Agua Caliente



Descripción: Todos los locales deben contar con servicio de agua caliente y fría y desagüe a la red cloacal.

Cómo gestionar: De no contar con estas características debe ponerse en contacto con un personal matriculado y solucionar el problema.

Carece de Disyuntor y Llave Térmica

Descripción: Tanto el disyuntor, como la llave térmica, son aparatos que sirven para interrumpir el paso de la energía eléctrica, la diferencia entre ambos radica en que el disyuntor solo se activa por una descarga a tierra, que es lo que sucede cuando se toca algún cable con cobre expuesto o si hay algún aparato que tiene algún desperfecto eléctrico que no sea cortocircuito. La llave térmica, en cambio, cubre solo en caso de cortocircuito o exceso de consumo de corriente.

Riesgos: La tenencia de estos aparatos es indispensable para prevenir daños, tanto en humanos, como en aparatos eléctricos.

Estado requerido: Debe contar con interruptor y llave térmica para prevenir inconvenientes.

Cómo gestionar: De no cumplir con esta reglamentación debe contactarse con un electricista matriculado con el fin de normalizar su situación.

Carecer de campana Extractora de Humo y Olores con Ventilación Forzada

Descripción: Sirve para llevar de la cocina al exterior del edificio humo, olores, gases y vapores generados en la cocina del local.

Riesgos: La inhalación de humo y vapores perjudica las vías respiratorias.

Estado requerido: Esta debe instalarse sobre los artefactos destinados a la cocción de alimentos, conectada al ambiente exterior, asegurando la evacuación de humos, vapores, gases y olores.

El mobiliario y el equipo deben ser diseñados y construidos de manera tal que permita su fácil limpieza, evitándose la acumulación de suciedad en uniones o encuentros.

Observaciones: La autoridad de aplicación puede, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad que se realiza, exigir ventilación complementaria.

Carecer de Certificado de Fumigación - Desinfección y Desratización

Descripción: El local no debe tener presencia de roedores, insectos u otros vectores, para lo cual debe proceder a fumigar, desinfectar y desratizar el establecimiento.

Riesgos: La ausencia de este proceso puede ser causante de suciedad en el local y por consiguiente generar enfermedades en los hospedados.

Cómo gestionar: Para solucionar este inconveniente sugerimos ponerse en contacto con una empresa exterminadora de plagas registrada ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y, de este modo, conseguir sus certificados de fumigación, desinfección y desratización, previa realización de la misma.

Observaciones: Cuando se trate de un edificio afectado al régimen de propiedad horizontal y la existencia de roedores se compruebe en las partes comunes, la multa se aplica al consorcio de propietarios. Por otra parte, aunque el local exhiba el Certificado requerido, se considerará una falla grave la presencia de vectores como también excrementos de los mismos.

Carecer de certificado de Limpieza de Tanques de Agua

Descripción: Los tanques deberán someterse a limpieza cada 6 meses por empresas que estén inscriptas en el Registro de Actividades de Empresas Privadas de Limpieza y Desinfección de Tanques de Agua Potable, eximiéndose de dicha tramitación aquellas unidades que tengan provisión directa, así como también las unidades funcionales de tipo PH. En este caso será el consorcio quien se haga cargo de la gestión.

Riesgos: La ausencia de agua potable no es apta para consumo humano y puede causar distintas enfermedades en las personas como: cólera, fiebre tifoidea, shigella, poliomielitis, meningitis, como también hepatitis A y E.

Estado requerido: Deberá contar con certificados de limpieza de tanques de agua con análisis bacteriológico de potabilidad de la misma.

Cómo gestionar: Deberá contactar a una empresa de limpieza y desinfección de tanques de agua potable inscriptas en el registro de actividades, la cual debe tener a un Director Técnico, quien también debe estar inscripto en el respectivo Registro.

Concordancia de Habitaciones Habilitadas y Existentes

Descripción y Estado Requerido: Sólo se podrá utilizar como tales las habitaciones que fueron habilitadas para el hospedaje de las personas.

Riesgos: El hospedar a personas en más habitaciones de las que fueron habilitadas trae como consecuencia la sobrepoblación del establecimiento. En caso de que suceda un accidente y deba producirse una evacuación, esta puede verse afectada por la cantidad de personas a razón del espacio para circular hacia la salida principal y las de emergencia, pudiendo causar graves consecuencias entre los hospedados y trabajadores del lugar.

Conexión de Gas Antirreglamentaria

Descripción: Para que una conexión de gas este dentro de los parámetros reglamentarios, esta debe tener servicios de gas natural, provisto por la empresa Metrogas, quedando de este modo prohibidas las garrafas.

Como Gestionar: Si la red no pasa por su domicilio debe solicitar un proyecto de extensión de red. Sólo un gasista matriculado puede hacer la conexión. Ante cualquier duda puede comunicarse con Metrogas vía correo electrónico a: *atencionclientes@metrogas.com.ar .*

Riesgos: Las garrafas pueden tener pérdidas o desperfectos que desemboquen en explosiones y acumulación de monóxido de carbono en los ambientes y por consiguiente en sangre, causando jaquecas, náuseas, vómitos, desmayos y hasta la muerte.

Deficiencia en los Revestimientos

Descripción: Cuando se revista el paramento de un muro o una superficie suspendida con ladrillos ornamentales, molduras prefabricadas, cerámicas, lajas o placas de piedra natural o de la Llamada piedra reconstituida, deberá asegurarse la fijeza a los muros
de las estructuras

Riesgos: Todos los revestimientos deben estar bien sujetos a la pared, ya que de soltarse pueden golpear a alguien, provocándole cortes y lesiones.

Estado requerido:

- En alturas mayores a 2,50 m sobre el piso, se exigirá, además de la mezcla adherente, que los revestimientos sean retenidos mediante anclajes u otros sistemas de fijación.
- En los baños los revestimientos deben ser impermeables y tener una altura de 2,10 m

Carecer de Contratapa en el Tablero Eléctrico

Descripción y Estado Requerido: El tablero eléctrico deberá estar cerrado tanto en su parte delantera, con una puerta, como en su parte trasera dotándolo de contratapa.

Riesgos: La tapa y contratapa del tablero eléctrico previene humedad y contacto directo de factores climáticos, así como también roces casuales de las personas.

Cómo gestionar: Para adecuarse al requerimiento sugerimos que contacte a un electricista matriculado y normalice su situación.

Falta de Alta en el Libro de Mantenimiento de los Ascensores y/o Montacargas

Descripción: El propietario o representante legal de un local que cuente con instalaciones de esta naturaleza deberá exhibir en lugar visible de la cabina del ascensor una tarjeta en la cual conste el nombre y domicilio de la empresa responsable de la conservación y mantenimiento del ascensor, el nombre y número de matrícula del representante técnico y la fecha de cada uno de los servicios prestados por el Conservador a la instalación durante el año calendario, certificada con la firma del conservador en cada servicio.

Riesgos: Un ascensor o montacargas que no cumple con esta revisión puede caer en una falta o desperfecto técnico, poniendo en riesgo la vida de las personas.

Estado requerido: La tarjeta que precede se deberá realizar en cartulina de 150 gr/m2 o gramaje superior. Deberá ser de color blanco o colores claros de modo que se destaque claramente lo impreso, que será negro, y todo lo que en ella se escriba.

Asimismo, el "Propietario" arbitrará los medios necesarios, mediante la colocación de los elementos pertinentes para que la tarjeta se encuentre protegida de deterioro intencional.

Por otra parte los elementos de protección serán lo suficientemente transparentes para permitir la visión clara de la tarjeta a través de ellos.

"CONSERVADOR.....
PERMISO DE CONSERVADOR N°.....
DOMICILIO:.....N°.....
REPRESENTANTE TECNICO:.....
MATRICULA N°:.....
REPRESENTANTE TECNICO SUPLENTE:.....
.....MATRICULA N°.....
AÑO.....
.....de enero.....
.....de febrero.....
.....de marzo.....
.....de abril.....
.....de mayo.....
.....de junio.....
.....de julio.....
.....de agosto.....
.....de setiembre.....
.....de octubre.....
.....de noviembre.....
.....de diciembre.....

Falta de Bidet en Baños

Descripción: Los baños deben tener bidet.

Estado Requerido: El bidet debe estar limpio, sin rajaduras y tener tanto agua fría como caliente.

Falta de Certificado de Transferencia de Habilitación

Descripción: Cuando un negocio, actividad, instalación, industria o local con certificado de habilitación acordado cambie de titular, el nuevo propietario deberá solicitar la transferencia a su favor, iniciando el trámite ante la Dirección General de Habilitaciones y Permisos, sujeta al régimen de habilitación vigente de acuerdo a las normas que reglamentan los distintos usos.

Estado requerido: La solicitud de transferencia deberá estar firmada por el vendedor y el comprador, salvo cuando la operación se tramite observando las disposiciones contenidas en la Ley Nº 11.867, o cuando haya mediado venta judicial, en cuyos casos bastará con la firma del comprador.
Si se comprobare el funcionamiento de una actividad en las condiciones antedichas sin haberse solicitado la transferencia respectiva, se intimará su presentación.

Observaciones: La transferencia se realiza por el mismo rubro y superficie habilitada, debiendo realizar los trámites de cambio/ampliación de rubro y/o superficie en caso de ser requerido. La transferencia se puede realizar sobre locales ya habilitados o sobre trámites de habilitación en curso, situación en la cual el nuevo titular hará suyo el trámite.

Falta de Chapa Catastral

Descripción: Es la ausencia de la chapa que indica la dirección física del local.

Estado requerido: Todo local debe tener en su entrada un cartel que indique la dirección del mismo.

Falta de Escalera Reglamentaria

Descripción y estado requerido: La escalera debe ser incombustible contenida entre muros de resistencia al fuego, de acuerdo al riesgo de mayor importancia que sirve; sus accesos serán cerrados por puertas de doble contacto, con una resistencia al fuego no menor de un rango que el exigido para el sector donde se encuentran, con cierre automático aprobado.
Además deberán contar con barandas o pasamanos a los lados para facilitar el ascenso y descenso de las mismas.

Riesgos: El no contar con estas normas pone en riesgo la seguridad de las personas, ya que de haber un incendio, estas quedarían atrapadas en medio. Por otra parte, el pasamanos es una medida de seguridad para evitar y/o prevenir caídas y lesiones de los usuarios.

Falta de Habilitación de Termotanque

Descripción y estado requerido: La caldera, el calefactor o termotanque deben estar habilitados, este debe tener seguro de responsabilidad civil contra terceros vigente que cubra riesgos por siniestros. No debe haber comunicación entre la sala de calderas u otros dispositivos térmicos con locales para medidores de gas. Un profesional certificado debe visar una planilla de mantenimiento de calderas que debe exponerse a la vista en la sala de calderas.
Se debe utilizar gas natural en toda la instalación industrial y/o comercial que requiera combustible, quedando TERMINANTEMENTE PROHIBIDO de esto modo el uso de garrafas, radiadores eléctricos con fluidos que emitan gases tóxicos y cualquier tipo de calefactor a gas sin salida al exterior o de llama expuesta.

Falta de Higiene

Descripción: Deben mantenerse limpios todos los sectores.

Estado requerido: No debe haber acumulación mayor al 30% de telas de araña, acumulación de suciedad en solado, y/o paramento ni heladeras con partes rotas, bolsas abiertas y malos olores.

Falta de Libreta Sanitaria

Descripción y estado requerido: Es un certificado requerido para todos los trabajadores del local.
El mismo certifica el estado de salud de los empleados para algunas enfermedades de transmisión alimentaria, infecciosa y/o sexual a efecto de evitar su propagación, realizando el diagnostico precoz y el tratamiento oportuno del trabajador.

Estado requerido: Todos los trabajadores de la panadería (sin excepción) deberán poseer libreta sanitaria vigente

Cómo gestionar: Se tramita en los servicios de Promoción y Protección de la Salud de los Hospitales de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires correspondiente al domicilio del empleo o al domicilio particular del trabajador en caso de trabajador autónomo.

Listado de Hospitales en los que puede tramitar la Libreta Sanitaria:

- Álvarez: Doctor Juan Felipe Aranguren 2701. Tél.: 4611-6666 y 4630-2900
- Argerich: Corbeta Pi y Margall 750. Tél.: 4121-0913 y 4362-2772
- Durand: Av. Díaz Vélez 5044. Tél.: 4982-5555 / 5655
- Fernández: Cerviño 3356. Tél.: 4808-2600
- Penna: Pedro Chutro 3380. Tél.: 4912-1085
- Piñero: Varela 1301. Tél.: 4631-8100 / 0526
- Pirovano: Monroe 3555. Tél.: 4542-5552 / 2772 / 9279
- Ramos Mejía: Urquiza 609. Tél.: 4127-0200 / 0300
- Rivadavia: Avenida Las Heras 2670. Tél.: 4809-2000
- Santojanni: Pilar 950. Tél.: 4630-5500
- Tornú: Combatientes de Malvinas 3002. Tél.: 4521-3600 / 1236 / 8700
- Vélez Sarsfield: Calderón de la Barca 1550. Tél.: 4639-8700 / 8705
- Zubizarreta: Nueva York 3952. Tél.: 4501-5775 / 0683 / 5985 y 4502-3263 / 3264 / 5941 / 8675

¿Quién puede efectuarlo?
El solicitante por derecho propio y el trabajador en relación de dependencia.

¿Qué se necesita para realizarlo?
- Certificado de aptitud física expedido por médico matriculado y habilitado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Nota del empleador en donde conste la razón social, domicilio, firmada por el responsable de la empresa donde desarrollará la actividad por la cual requiere la Libreta Sanitaria.

En adición a lo establecido, deberá presentarse la siguiente documentación dependiendo de la nacionalidad de la persona que requiera la tramitación de la Libreta Sanitaria:

Argentinos:
- D.N.I.

Extranjeros:
- Documento que avale su identidad y por lo menos certificado de residencia precaria habilitante para poder trabajar en el país.

¿Cuánto cuesta y que cada cuánto se renueva?
El trámite es gratuito y cada Libreta Sanitaria del personal deberá renovarse una vez al año.

Falta de Luces de Emergencia

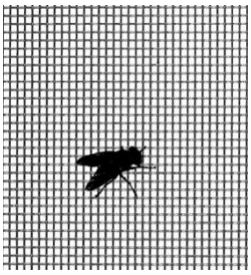
Descripción: Sucede cuando no hay presencia de luces de emergencia que se enciendan en caso de un eventual corte de luz. Éstas tienen que estar homologadas por IRAM.

Riesgos: Sepa que su ausencia puede dificultar la evacuación del local en caso de emergencia.

Estado requerido: Debe haber luces de emergencia en todos los tramos de las salida de emergencia, así como también en los lugares que desembocan en ella, a una distancia que permita la correcta visualización en caso de un corte de corriente eléctrica. También deben incluirse en medios de salida vertical.

Cómo gestionar: Póngase en contacto con un electricista matriculado para que instale y verifique el correcto funcionamiento de las luces.

Falta de Malla Metálica Protectora



Descripción y estado requerido: Todos los vanos que den al exterior deberán contar con malla metálica protectora (mosquitero). Dichas telas serán permanentes y deberán mantenerse siempre limpias.

Riesgos: Los mosquiteros impiden la entrada de insectos y animales pequeños, los cuales pueden generar suciedad, como también transmitir distintas enfermedades

Falta de Matafuegos y/o Tenencia con Carga Vencida

Descripción: Es indispensable contar con matafuegos cada determinada cantidad de metros que respeten la fecha de vencimiento y no hayan sido utilizados, ya sean los portátiles del tipo ABC (polvo bajo presión), así como los de gases halogenados, ubicados en correspondencia con su tipo de uso.

Riesgos: La tenencia de extintores es fundamental para combatir un principio de incendio, en caso de no tenerlo o estar vencido usted debe normalizar la situación de los mismos.

Estado requerido: Los extintores portátiles de tipo ABC deben encontrarse uno por piso en lugares accesibles y distribuidos a razón de uno (1) cada 200 metros cuadrados (o fracción de la superficie de cada piso) en pasillos comunes, bibliotecas, cocinas, gimnasios, etc.; mientras que los de gases halogenados deben encontrarse, por ejemplo, en las entradas de las salas de computación y laboratorios.

Observaciones: Por más que el matafuego no haya sido utilizado y tenga precinto, la carga debe realizarse cada un año cumpliendo con las normas de protocolo IRAM.

Falta de Pasamanos en la Escalera

Descripción: Todas las escaleras deben contar con pasamanos ininterrumpidos a ambos lados de la misma.

Riesgo: Los pasamanos sirven para prevenir resbalones y caídas, con sus consecuentes golpes, traumatismos y lesiones. En caso de no estar, los riesgos se acrecientan y la peligrosidad aumenta considerablemente.

Falta de Plan de Evacuación

Descripción: El plan de evacuación es un documento en forma de manual donde se dan recomendaciones respecto al uso o modificación de las instalaciones eléctricas, de gas y edilicias. El mismo describe la forma en que la gente debe reaccionar ante situaciones peligrosas como, por ejemplo, la presencia de humo, escapes de gas, etc. Explica además cómo debe desarrollarse el Plan, de acuerdo a la asignación de roles y qué función cumple cada uno de ellos. Este plan debe estar acompañado de un programa de capacitación y un cronograma de simulacros.

Riesgos: De no existir este punto puede verse afectado el desarrollo de una rápida evacuación del local en caso de una emergencia.

Estado requerido: Debe coordinar el Plan de Evacuación con su grupo de trabajo y comunicárselo a todos los empleados, definiendo los roles competentes. Asimismo, el Plan debe indicar la ubicación de los matafuegos, hidrantes (de poseerlos) carteles indicadores de medios de salida y luces de emergencia, de manera tal que sea coincidente con lo instalado en el local.

Observaciones: El Plan debe estar aprobado por Defensa Civil.

Falta de Plano de Evacuación

Descripción: El Plano de Evacuación es un plano de todas las plantas o niveles del edificio. Estos se colocan estratégicamente señalando una leyenda “usted está aquí” y en los mismos se muestra la ruta de escape más segura, la ubicación de extintores, el punto de encuentro y los teléfonos de emergencia.

Riesgos: Su ausencia puede generar confusiones ante una situación de emergencia, agravando aún mas la problemática y generando mayores consecuencias.

Estado requerido: Debe colocar Planos de Evacuación en lugares visibles a todos los usuarios del establecimiento, ajustando lo graficado en los Planos con lo existente en el local.

Falta de Seguro de Responsabilidad Civil en Cartel o Marquesina

Descripción y estado requerido: El asegurador cubre la Responsabilidad Civil del asegurado por los daños ocasionados a terceros por la instalación, uso, mantenimiento, reparación y desmantelamiento del o de los carteles y/o letreros y/u objetos afines y sus partes complementarias mientras se encuentra en la ubicación de riesgo mencionada en la póliza.
Asimismo, queda igualmente cubierta la Responsabilidad Civil causada por incendio y/o descarga eléctrica de/en las citadas instalaciones.

Riesgos: En caso de que un desafortunado accidente ocurra, de tener Seguro de Responsabilidad Civil será éste quien se encargue de indemnizar al damnificado.

Cómo gestionar: En caso de no cumplir con esta condición deberá contactar a una aseguradora para solucionar dicho inconveniente. La marquesina deberá estar aprobada por el Ministerio de Espacio Público.

Falta de Señalización de Medios de Salida

Descripción: Un medio de salida o lo que comúnmente llamamos salida de emergencia, es una vía continua de desplazamiento desde cualquier punto de un edificio hasta un lugar seguro, que se encuentre libre de peligro.

Riesgos: La falta de señalizaciones en los medios de salida pueden hacer mas lento un proceso de evacuación, así como generar confusiones en las personas que se encuentran en el local.

Estado requerido: Las salidas de emergencia deben estar señalizadas en su totalidad (la primera ubicación que se debe señalar es justamente la salida), cuando el camino para alcanzar dicha salida no son evidentes deberán ponerse carteles direccionales indicando la orientación a seguir.

Falta de Ventilación en Artefactos que Requieran Combustión

Descripción: Es el conducto para evacuar los productos de combustión. La ventilación puede ser individual o colectiva.

Riesgos: La falta de existencia de este tipo de ventilación puede producir acumulación de dióxido de carbono.

Estado requerido: Todos los artefactos que requieran combustión tienen que estar correctamente ventilados. Esta ventilación debe contar con un conducto de evacuación de productos de combustión que se encargue de la canalización desde el artefacto hacia el exterior.

Como gestionar: Póngase en contacto con un gasista matriculado para adecuar su situación

Carece de Ventilación Reglamentaria

Descripción: Todos los locales deberán contar con ventilación directa o por conducto. El tipo de ventilación deberá adecuarse a las características del local. El tipo de ventilación y su ubicación deberá figurar en el plano de habilitación.

Riesgos: Tanto los gases, así como también las grasas y malos olores que quedan en el ambiente pueden dañar la salud de las personas.

No Exhibir Seguro Contra Terceros

Descripción: La responsabilidad civil consiste en la obligación que recae sobre una persona de reparar el daño que ha causado a otro, sea en naturaleza o bien por un equivalente monetario.

Riesgos: Si bien el seguro es de carácter obligatorio, de ocurrir un accidente y no tenerlo tendrá que hacerse cargo del total del monto de indemnización a la persona afectada.

Estado requerido: Deberá tener la póliza al día.

Obstrucción Parcial del Acto Inspectivo

Descripción: Sucede cuando un administrado pone trabas al acto de inspección realizado por los inspectores correspondientes al Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Estado requerido: El administrado debe estar presente al momento de la inspección y facilitarle todos los datos que el inspector necesite para cumplir con su correcta función.

Obstrucción de Medios de Circulación

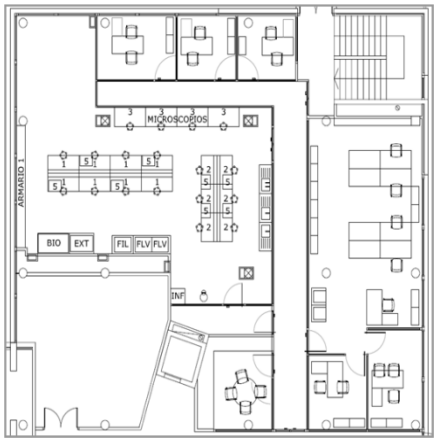
Descripción: Sucede cuando hay objetos bloqueando accesos, pasillos y/o vías de salida (comunes o de emergencia), impidiendo la libre circulación de las personas.

Estado requerido: En caso de que se deba realizar una evacuación, estos obstáculos pueden dificultar el paso, agravar el pánico y poner trabas a una rápida salida.

Planos de Habilitación que No Se Ajustan a la Realidad

Descripción y estado requerido: Es importante corroborar la coincidencia de lo graficado en el Plano de Habilitación con la realidad, prestándole especial atención en el cumplimiento de: Lado, superficie, y altura mínima de locales de primera y cocinas.
A su vez deberá tenerse en cuenta la iluminación y ventilación de locales, lado y superficie de Patios.
Deberá verificarse que los patios estén descubiertos en caso de cumplir funciones de ventilación.

En caso de observar en el plano ventilación mecánica, deberá corroborar la coincidencia del tendido general de la instalación y que la misma funcione y/esté en condiciones para su funcionamiento. A su vez deberá tener el plano de instalación contra incendio correspondiente, presentado oportunamente por el profesional habilitador. Por último, deberá tener solados y revestimientos reglamentarios acorde a los destinos del local.



Poseer Estructuras de Material Combustible

Descripción: Las estructuras de material combustible (Ej.: metal o madera), deberán tener protección contra fuego.

Riesgos: De no existir este punto en caso de efectuarse un incendio se puede producir un derrumbe.

Estado requerido: Todo elemento constructivo que constituye el límite físico de un sector de incendio, deberá poseer resistencia al fuego, mientras que todo elemento de separación que ofrezca una determinada resistencia al fuego, deberá ser soportado por elementos con resistencia al fuego igual o mayor que la ofrecida por el elemento de separación.
La determinación cuantitativa de la resistencia al fuego deberá estar medida según las normas, ensayos y pruebas indicados.
En la ejecución de estructuras y muros portantes se emplearán elementos constructivos con resistencia al fuego de acuerdo al riesgo establecido.

Poseer Humedad en las Paredes

Descripción y estado requerido: Las paredes deben encontrarse sin rastros de humedad y por consiguiente sin presencia alguna de hongos o moho.

Riesgos: La humedad, producto entre otras cosas de la falta de ventilación en los ambientes y la suciedad, puede generar la creación de moho, el cual puede producir alergias, irritaciones y en algunos casos contener determinadas sustancias tóxicas (micotoxinas). Inhalar o tocar moho o esporas de moho puede causar reacciones alérgicas en personas sensibles. Las reacciones alérgicas pueden incluir síntomas febriles, tales como los estornudos, goteo nasal, ojos rojos y la erupción cutánea (dermatitis). Los mohos también pueden causar ataques de asma. Además, la exposición al moho puede irritar los ojos, la piel, la nariz, la garganta y los pulmones de personas alérgicas y no alérgicas al moho.

Poseer Vidrios Rotos

Descripción y estado requerido: No debe haber presencia de cristales rotos o rajados, así como tampoco ausencia de los mismos.

Riesgos: La presencia de cristales rotos puede ocasionar daños a las personas que se encuentren en las inmediaciones del lugar, así como también no permitir que se conserven las óptimas condiciones climáticas en el establecimiento.

Tenencia de Grasas Acumulada

Descripción: No deberá existir grasa acumulada en ninguno de los sectores del restaurant, haciendo principal hincapié en los hornos y campanas extractoras.

Riesgos: La acumulación de grasa puede atraer diversos insectos, generando condiciones antihigiénicas en el establecimiento. Por otra parte en caso de producirse un incendio, ésta puede agravar la situación. Hay que tener en cuenta que el exceso de grasas es perjudicial para la salud, por lo cual hay que prevenir que quede en hornos y campanas extractoras.

Utilizar Como Depósito un Lugar No Permitido

Descripción y estado requerido: Todo sector podrá contener sólo los elementos propios y a utilizar en ese lugar específico, sin acumular otros tipos de materiales con función de depósito de almacenamiento.

Riesgos: La acumulación de elementos en lugares no permitidos puede dificultar la salida en caso de un eventual accidente que obligue a la pronta evacuación de las instalaciones.