

GUÍA DE INSPECCIÓN PARA CAFETERÍA

Productos Libres de T.A.C.C.

RESEÑA INFORMATIVA

La **Ley Nacional N.º 26.588**, junto a su **Decreto Reglamentario N.º 528/2011**, establece el marco legal para garantizar los derechos de las personas con enfermedad celíaca. Según esta normativa, se deben ofrecer alimentos **libres de T.A.C.C. (Trigo, Avena, Cebada y Centeno)** elaborados y manipulados en condiciones que eviten la contaminación con gluten.

En el rubro **cafetería**, la presencia de productos aptos para personas celíacas implica una responsabilidad directa del establecimiento. No basta con ofrecer productos industrializados certificados, sino que además deben cumplirse prácticas adecuadas de manipulación, almacenamiento, higiene y capacitación del personal.

Esta guía resume los aspectos que serán verificados durante la inspección sanitaria, con el objetivo de prevenir riesgos para la salud y garantizar el cumplimiento de la legislación vigente y promover buenas prácticas en la manipulación de alimentos sin T.A.C.C.

GUÍA DE INSPECCIÓN – CAFETERÍA

A continuación, se detallan los puntos que se evaluarán:

1. **Identificación y rotulación**
 - Existencia de cartelera visible que informe al cliente sobre la disponibilidad de productos libres de T.A.C.C.
 - Rotulación correcta de productos exhibidos como SIN T.A.C.C.
2. **Separación de productos**
 - Almacenamiento y exhibición separados de productos con y sin T.A.C.C.
 - Protección adecuada para evitar contaminación por contacto o por aire (ej: vitrinas cerradas).
3. **Utensilios y equipos**
 - Uso exclusivo de utensilios para productos sin T.A.C.C., o higienización rigurosa entre usos.
 - Electrodomésticos (tostadoras, hornos, cafeteras) diferenciados o limpiados adecuadamente.
4. **Superficies de trabajo**

- Espacios designados para la manipulación de productos sin T.A.C.C. o protocolo de limpieza previa estricta.
- 5. **Manipulación de alimentos**
 - Procedimientos para evitar contaminación cruzada durante el armado o servicio.
 - Separación de ingredientes y contacto físico durante el servicio al cliente.
- 6. **Capacitación del personal**
 - Conocimiento del personal sobre los cuidados necesarios en la atención a personas celíacas.
 - Información accesible sobre productos, ingredientes y prácticas seguras.
- 7. **Higiene general**
 - Limpieza adecuada de superficies, utensilios y áreas de trabajo.
 - Buenas prácticas generales de higiene y seguridad alimentaria.
- 8. **Control de proveedores**
 - Verificación de que los productos sin T.A.C.C. provienen de empresas habilitadas.
 - Conservación de envases originales o documentación que respalde su aptitud.

Importante: Esta guía tiene carácter informativo y preventiva. Su cumplimiento asegura condiciones adecuadas para ofrecer productos sin T.A.C.C. y proteger la salud de las personas celíacas, en cumplimiento de la normativa vigente.
