

GUÍA DE INSPECCIÓN PARA PUNTO DE VENTA

Productos Libres de T.A.C.C.

RESEÑA INFORMATIVA

La **Ley Nacional N.º 26.588** y su **Decreto Reglamentario N.º 528/2011** regulan la oferta de alimentos aptos para personas con enfermedad celíaca. Los comercios que venden productos libres de T.A.C.C. deben garantizar condiciones de almacenamiento, exhibición y venta que eviten la contaminación con gluten.

En el sector comercial, es fundamental que los productos estén claramente identificados, que se mantengan separados de los alimentos con gluten, y que el personal conozca los requisitos básicos para manipular y asesorar correctamente a los consumidores celíacos.

Esta guía contiene los puntos que serán verificados en la inspección sanitaria para asegurar el cumplimiento de la normativa vigente y la protección de la salud pública.

GUÍA DE INSPECCIÓN – PUNTO DE VENTA

A continuación, se detallan los puntos que se evaluarán:

• **Identificación y rotulación**

- Cartelería visible que indique la oferta de productos libres de T.A.C.C.
- Rotulación clara en etiquetas y envases de productos sin gluten.

• **Almacenamiento y exhibición**

- Productos libres de T.A.C.C. separados físicamente de los que contienen gluten.
- Uso de vitrinas o espacios exclusivos para productos sin T.A.C.C., preferentemente cerrados.

• **Manipulación y asesoramiento**

- Personal capacitado para informar sobre la correcta manipulación y evitar contaminación cruzada.
- Buenas prácticas al manipular productos sin T.A.C.C. durante la venta.

• **Higiene y limpieza**

- Áreas de exhibición, estanterías y utensilios en condiciones higiénicas adecuadas.
- Protocolos de limpieza para evitar contaminación.

- **Control de proveedores**

- Comprobación documental que respalde la aptitud sin T.A.C.C. de los productos ofrecidos.
- Preferencia por proveedores habilitados y certificados.

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.
