



El gobierno de la ciudad de Buenos Aires realiza controles de manera programada y en caso de recibir alguna denuncia, el lugar se inspecciona dentro de las 72 horas de ingresada la misma.

En el caso de los bares y restaurantes, los inspectores verifican que se cumplan las condiciones mínimas de funcionamiento, seguridad e higiene como ser: Matafuegos con oblea y carga vigente, campanas de cocina limpias y sin grasa, que tenga habilitación vigente y condiciones generales de higiene aceptables entre otras cosas.

Para los locales Clase C, se exige además: que los accesos estén libres, señalizados y operables, que cuenten con plan de evacuación con sus roles presentes, que el lugar cuente con servicio de seguridad con personal debidamente identificado, que no haya menores en horario nocturno, que la venta de alcohol finalice a las 05:30hs y que finalice la actividad habilitada a las 07 hs entre otras cosas.

Los principales motivos de clausura son:

- Desvirtuación de rubro
- Exceso de capacidad
- Matafuegos vencidos
- Obstrucción al procedimiento inspectivo
- Venta de alcohol fuera de horario

entre otros motivos.

En caso de observar un lugar que presente irregularidades, se puede ingresar la denuncia por la línea 147 o a través del portal gestioncolaborativa.buenosaires.gob.ar

{youtube}yqg7MbnNEkc{/youtube}