

MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS



VCP gob.



IMPORTANCIA DE SABER LEER UN RÓTULO DE PRODUCTO ALIMENTICIO

El etiquetado de alimentos es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores. Es de carácter obligatorio que todo producto elaborado y envasado deba llevar "Rótulo". Esto indica el Código Alimentario Argentino (CAA), por lo tanto hay que aprender a leer los rótulos de manera correcta.

El CAA establece que "todo alimento, condimento, bebida, materias primas y aditivos, deben ser expresamente autorizados.

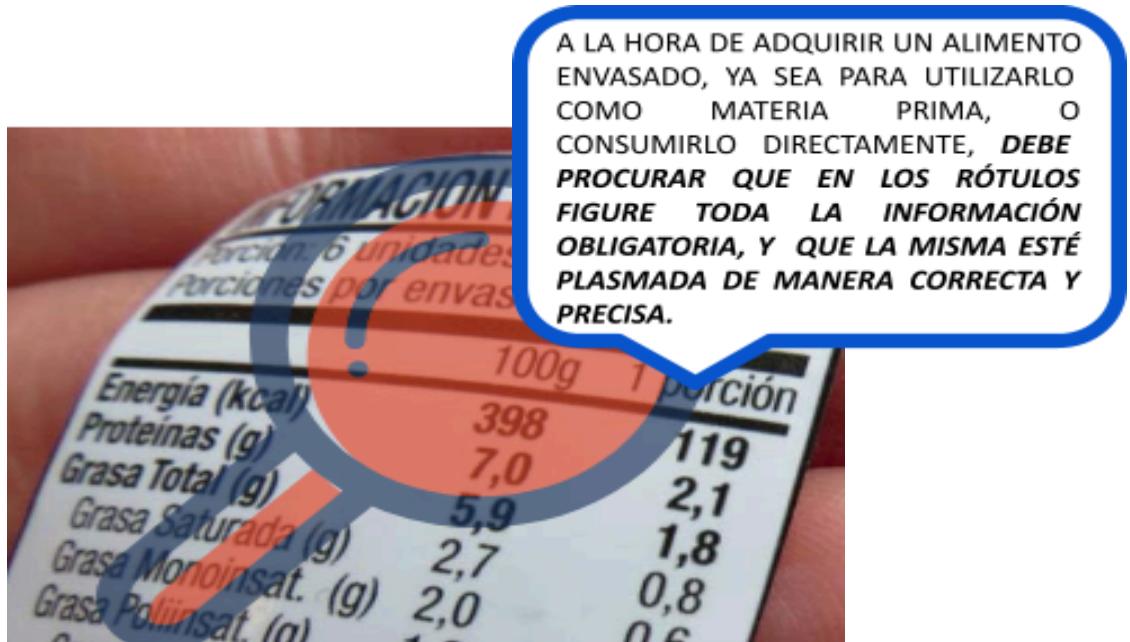
¿Qué información no debe faltar en un rótulo?

- Número de habilitación municipal o número de microemprendimiento (EPADEL) para productos que son elaborados en Carlos Paz.
- Número de habilitación provincial, RNE y RNPA, para productos que se elaboren en otro municipio o comuna. No es válido que estos números figuren "en trámite" en el rótulo del alimento.



Si algún producto no contara con esta información significa que el mismo no está habilitado y no puede ser comercializado.

- Nombre del elaborador o razón social
- Domicilio donde se elabora
- Ingredientes
- Número de habilitación
- Fecha de elaboración y vencimiento
- Denominación de venta del producto (que tipo de alimento es según el Código Alimentario Argentino)



EJEMPLO DE RÓTULO ALIMENTICIO



MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Es la utilización de todos los recursos necesarios para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas. Es un sistema que se adelanta a la incidencia de las plagas en los procesos productivos.

Consiste en realizar tareas en forma racional, continua, preventiva y organizada para brindar una mayor seguridad en la inocuidad de los alimentos, mejorar la calidad de los mismos, disminuir las pérdidas por productos alterados, y lograr un sistema de registro del programa implementado para mejorar de manera continua su gestión.

Plagas: organismos cuya actividad o su sola presencia afecta directa o indirectamente a las personas, ocasionando, trasmitiendo o propagando enfermedades por competencia por el alimento y resultando peligrosas por su comportamiento, ellas son : ratas, cucarachas, moscas, mosquitos, pulgas, piojos, hormigas, chinches, aves, entre otros.



¿COMO COMBATIRLAS?

Mantener instalaciones limpias y ordenadas (no acumular elementos o maquinarias en desuso o que no correspondan al establecimiento)



- ✓ Proteger aberturas (ventanas, puertas, rejillas) con protección anti plagas (tela mosquitera o cortina sanitaria según corresponda)
- ✓ Mantener desagües tapados, abriéndolos solo al momento de la limpieza del establecimiento
- ✓ Los recipientes para desperdicios deben estar tapados y alejados de los alimentos
- ✓ **La empresa o personal que realice el control de plagas debe estar habilitada por la municipalidad de Villa Carlos Paz.**



- **LAS DESINFECCIONES NUNCA DEBEN REALIZARSE DURANTE LAS ETAPAS DE PRODUCCIÓN.**

Antes de aplicar plaguicidas se deberá proteger todos los alimentos, equipos y utensilios a fin de evitar la contaminación.

Después de aplicar los plaguicidas autorizados deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

ESTÁ PROHIBIDO EL USO DE INSECTICIDAS Y LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO

RECEPCIÓN DE MERCADERÍA

Todos los productos deben proveer de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.

Planifique la llegada de la mercadería con anticipación y asegúrese que existe suficiente espacio en los depósitos, cámaras y heladeras.

Lave sus manos con agua caliente y jabón antes de la recepción de la mercadería.

Almacene los productos que requieren frío en las cámaras o heladeras correspondientes inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición de los mismos a temperatura ambiente.

REALICE LOS SIGUIENTES CONTROLES AL RECIBIR LA MERCADERÍA:

Examine las condiciones del transporte de la mercadería: estado del vehículo, habilitación, puertas cerradas, temperatura e higiene.

Realice una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades.

Tome la temperatura de las carnes, viendo que la misma sea la adecuada.



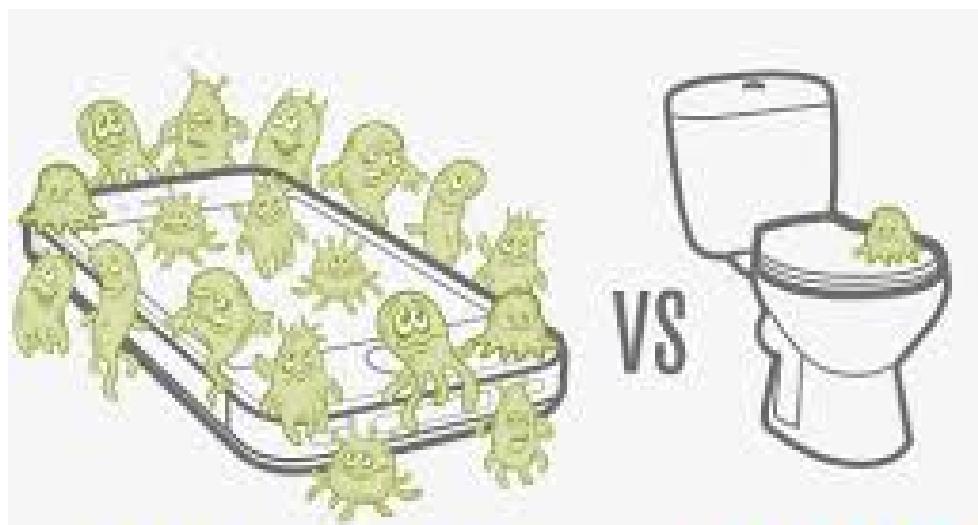
HIGIENE PERSONAL

- Usar el pelo corto, limpio y no usar barba ni bigotes en sector elaboración
- Bañarse diariamente
- Mantener las manos limpias, con las uñas cortas y sin esmalte.



HÁBITOS EN EL TRABAJO

- No usar durante el trabajo anillos, reloj, pulseras, aros y otros elementos de adorno.
- No toser, estornudar o escupir sobre los alimentos
- No tocarse el pelo, nariz, bigotes, oídos y otras partes del cuerpo mientras trabaja. Si lo hace lavarse las manos Inmediatamente.
- No fumar en el lugar de trabajo.
- NO INTRODUCIR LAS MANOS EN LAS PREPARACIONES
- NO USAR CELULAR EN EL SECTOR ELABORACIÓN



**UN CELULAR TIENE 18 VECES MÁS
BACTERIAS QUE UN BAÑO PÚBLICO
EVITAR EL USO DEL TELEFONO EN
SECTORES DE ELABORACION**

Con:

VESTIMENTA EN EL TRABAJO

La ropa usada en la manipulación de alimentos debe ser de uso exclusivo para esta tarea.

Lo primero que debe tenerse en cuenta es contar con los objetos adecuados:

- una gorra o cofia que cubra el pelo para evitar su caída;
- una mascarilla que tape nariz y boca para manipular alimentos listos para consumir
- guantes de ser necesarios. Tienen que estar limpios y sin roturas (el hecho de llevarlos no exime de que las manos tengan que estar siempre limpias). Desechar luego de cada actividad en caso de utilizar.
- calzado limpio y cerrado



Además, la indumentaria debe ser:

- Preferiblemente de **color blanco o claro** para que pueda visualizarse mejor si está limpia o no.
- Es recomendable que no tenga bolsillos.
- La misma debe estar limpia