

Prevención Síndrome Urémico Hemolítico

para la capacitación
de manipuladores
de alimentos

Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud

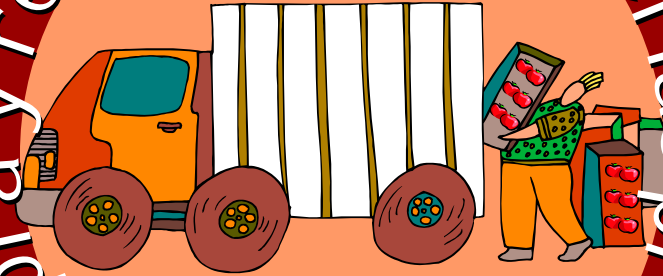
0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE
www.anmat.gov.ar

El presente Rotafolio Educativo tiene como propósito constituirse en una herramienta práctica para la capacitación de recursos humanos en prevención del Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) en el nivel local.

El mismo podrá utilizarse como un rotafolio de pósters didácticos, con conceptos accesibles para los manipuladores de alimentos, sobre las 5 claves para la inocuidad de los alimentos y recomendaciones específicas para la prevención del SUH.



Compra y recepción de materias primas



Programe sus entregas

Origen de las Materias Primas (MP):
controle que las MP que utiliza para la elaboración de sus alimentos provengan de proveedores autorizados.

Lave sus manos previo a la recepción de las mercaderías

Establezca criterios de aceptación de proveedores y especificaciones de calidad

Cuide la manipulación y realice los siguientes controles:

- Observe las condiciones del transporte
- Realice una evaluación de los productos
- Tome la temperatura
- Almacene los productos en cámaras o heladeras inmediatamente

Agua potable

2 gotas de lavandina x litro de agua
(dejar reposar 30')

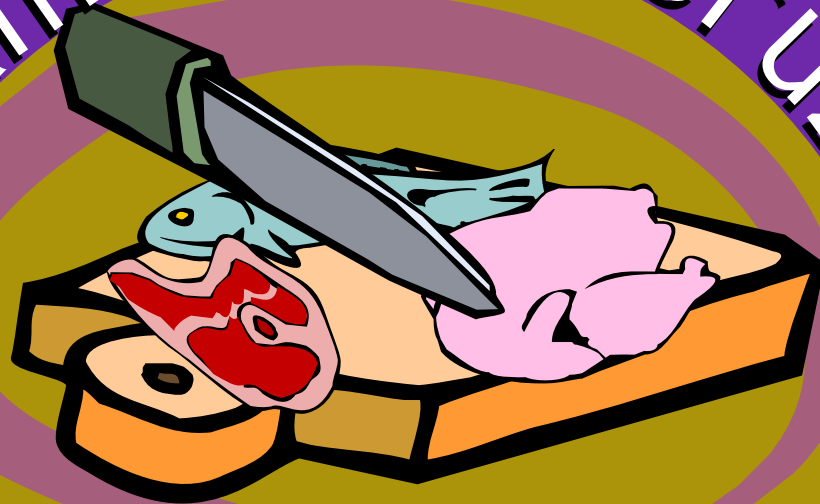


Tanto el agua que utilice para el procesamiento de alimentos e higiene de las instalaciones, equipos y utensilios como la que emplea para fabricar hielo debe ser potable y cumplir con las especificaciones del Código Alimentario Argentino.

0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE
www.anmat.gov.ar

Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud

Contaminación Cruzada



Separar físicamente o por intervalos de tiempo la manipulación de alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para consumir durante la elaboración.

Separar físicamente durante el almacenamiento o la exposición los alimentos crudos de aquellos cocidos o listos para consumir.

Lavar y desinfectar las superficies y utensilios entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.

Realice un correcto lavado de manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.

Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud

0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE
www.anmat.gov.ar

Controle que los alimentos estén fuera del rango de temperaturas peligrosas en que la bacteria podrá proliferar -entre 5° y 60°C- en todo momento, desde la recepción de las materias primas hasta el expendio y/o servicio de las comidas preparadas.

Enfriado Rápido:
luego de su cocción y previo a su almacenamiento en frío, se reducirá la temperatura interna de los alimentos en dos etapas sucesivas de dos (2) horas cada una. Durante la primera se reducirá la temperatura hasta los 21°C y en la segunda, desde los 21°C a 5°C.

Control de temperaturas de almacenamiento:

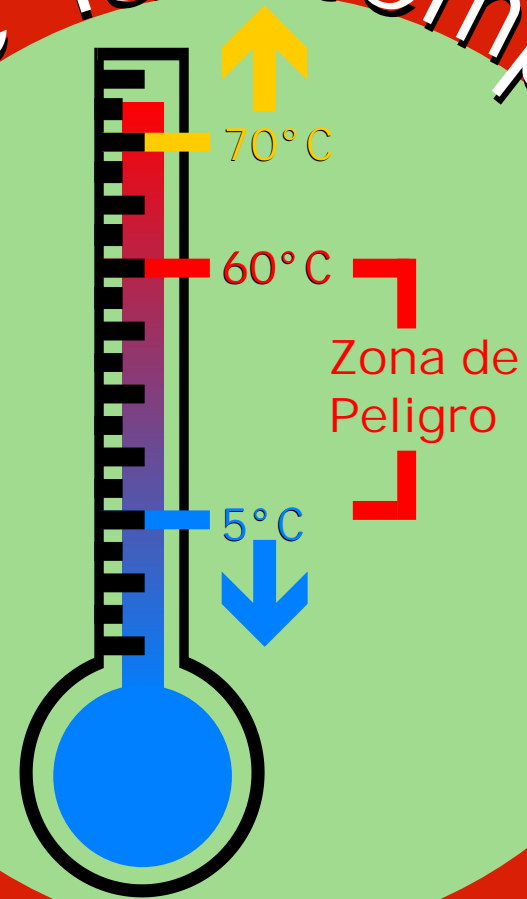
- de refrigeración (<5°C),
- las de congelación (-12°C a -18°C),
- supercongelación (<-18°C) y
- de mantenimiento en caliente (> 60°C)

Control de temperatura de cocción:

cocine completamente los alimentos que expende. Controle que el centro de los siguientes productos alcance como mínimo una temperatura interna de al menos de 71°C (160°F) o una combinación de temperatura y tiempo equivalente:

- Hamburguesas
- Comidas a base de carne picada: empanadas, albóndigas, pastel de carne, salchichas parrilleras, chorizos, etc.
- Arrollados de carne

Control de las temperaturas



Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud

0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE
www.anmat.gov.ar

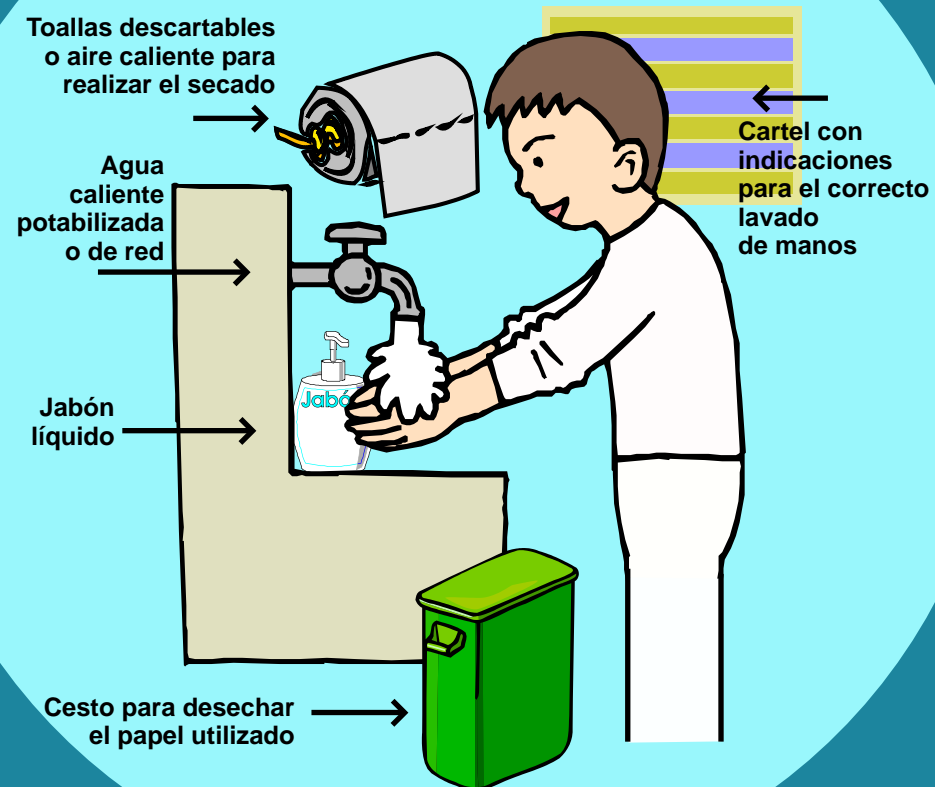
personal

Todas las personas que manipulen los alimentos dentro del local deben tener entrenamiento en Manipulación Higiénica de los Alimentos.

Las personas ajenas al servicio y los animales domésticos no podrán tener acceso al área donde se manipulan y almacenan alimentos.

Las ropas del personal deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

Se debe controlar la salud del personal



0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE
www.anmat.gov.ar

Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud

Limpieza y desinfección



Mantenga limpio y desinfectado:
utensilios,
equipamiento
y los utensilios
para limpieza.

Mantenga procedimientos estandarizados:
establezca responsables
y frecuencia de limpieza.

0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE
www.anmat.gov.ar

Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud

Recomendaciones que no debe olvidar

Consuma leche pasteurizada



Utilizar solamente leche y sus derivados pasteurizados

Cocine completamente las carnes y especialmente aquellos alimentos a base de carne picada (empanadas, arrollados, albóndigas, pasteles). No servir/vender carnes que luego de su cocción aún presentes color rojo-rosado o jugos rosados.

Carne picada segura



Se debe evitar el almacenamiento de la carne ya picada y disminuir al mínimo posible el tiempo que transcurre entre el picado, el fraccionado si éste existiere- y la elaboración/cocción del alimento en el local. En todos los casos, al terminar la jornada se deben desechar los lotes de carne molida cruda refrigerada que no se hubiera vendido durante el día y bajo ninguna circunstancia almacenarse para el día siguiente.

Alimentos seguros



Lavar minuciosamente bajo chorro de agua corriente las frutas y verduras antes de manipularlas y servir las. Las bacterias pueden penetrar en las hojas dañadas de lechuga, por esto deberán ser siempre descartadas.

Utilizar solamente agua potable

Agua potable

2 gotas de lavandina x litro de agua (dejar reposar 30')

Agua de red

Hervir 5'

0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE

www.anmat.gov.ar

Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud