

-Semana de la Juventud 2018-

-SE DEBERÁN APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ES LA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA ELABORAR UN ALIMENTO INOCUO-SANO Y SALUDABLE -

MEDIDAS DE SEGURIDAD - REQUISITOS DE LOS PUESTOS Y LOS ELEMENTOS DE TRABAJO

- Higienizar profundamente el lugar antes y después de terminada la jornada de trabajo.
- Tener a disposición un botiquín de primeros auxilios.
- Deberán proveer una ventilación adecuada para eliminar el aire contaminado, evitando el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo.
- En la zona de manipulación NO deberán almacenarse sustancias que puedan contaminar los alimentos, ni depositarse ropa u objetos personales.
- Disponer de heladeras / conservadoras para mantener las materias primas y productos perecederos, los que deberán permanecer en las mismas hasta el momento de su utilización.
- Disponer de recipientes de residuos con bolsas plásticas y tapa, preferentemente los provistos de pedal, para evitar el contacto de las manos de los manipuladores o consumidores con las tapas.
- Retirar los residuos de la zona de manipulación / elaboración cuantas veces sea necesario y al menos una vez por día.
- Deberán poseer luz de emergencia.
- Las heladeras, cocinas, los equipos y utensilios de trabajo deberán encontrarse en perfecto estado de higiene y conservación en todo momento.
- Todo lo utilizado para realizar la actividad debe encontrarse en el stand .No se permitirá ubicación de alimentos, bebidas y/o elaboración fuera de él.
- No se podrá utilizar leña por ningún motivo.
- Mantener los alrededores del puesto limpios sin desperdicios, porque además de ser más agradables al consumidor, se evita la mayor contaminación del medio ambiente y de éste sobre los alimentos.
- No dejar estibado nada fuera del puesto, ni elaborar fuera de él.

DE LOS ALIMENTOS

- Utilizar sachets individuales de aderezos (mayonesa, mostaza, ketchup, etc.); NO utilizar envases de segundo uso recargados.

- Los alimentos deberán presentarse en envases de primer uso, descartables.
- Utilizar materias primas de buena calidad, no vencidas y conservadas adecuadamente.
- No utilizar materias primas caseras para la elaboración (como mayonesas caseras), **son muy riesgosas**.
- El recalentamiento de los alimentos deberá efectuarse rápida y adecuadamente.
- Podrán aplicarse temperaturas de recalentamiento más bajas siempre que las combinaciones de tiempo / temperatura utilizadas sean equivalentes, a efectos de destrucción de microorganismos, al calentamiento mencionados.
- Al momento de expenderlos los productos deben estar bien cocidos (prevención de ETA).
- Los platos de comidas preparadas no podrán guardarse, una vez preparados por más de 24 hs., ni utilizarse las sobras.
- Sacar de la heladera las materias primas perecederas a medida que se van necesitando, evitando el descongelamiento y congelamiento posterior.
- Una vez abiertas las latas de conservas, transvasar el contenido a envases plásticos o enlozados.
- Observar el aspecto del aceite que sea límpido a temperatura de 25 grados; también debe poseer olor y sabor normal. No debe producir humos ni espuma. No guardarlo de un día para el otro y cambiarlo cuantas veces sea necesario.
- Utilizar toallas de papel descartables, NO utilizar trapos rejilla, paños, ni repasadores.
- Las materias primas deberán provenir de establecimientos habilitados y debidamente certificados con la rotulación correspondientes.
- No deberá apoyar sobre el suelo productos alimenticios. Deberá poseer para tal fin tarimas.
- La mercadería proveniente de establecimientos habilitados deberán poseer rotulación de origen cumpliendo normas del Mercosur.
- No producir contaminaciones cruzadas (Ej: utensillo utilizado para cortar producto crudo el mismo se utiliza para el cocido sin higienizar previamente).
- Prestar atención en almacenaje (heladeras) de no producir contaminaciones cruzadas.
- Para servir o manipular los alimentos deberán utilizar pinzas o utensilios necesarios.
- Los productos alimenticios para la venta deberán estar sobre mesas, tarimas o estanterías; no deberán estar ubicados en el suelo, vereda o calle expuestos al sol y a las moscas (el producto debe estar protegido en todo momento en recipiente cerrado y/o film).

DE LOS MANIPULADORES

- Todo personal que esté en los puestos debe tener:
 - Cofia o pañuelo ,Guantes, Guardapolvo o delantal y en buenas condiciones de higiene.

- El personal que elabora no debe manipular dinero de pagos, ni realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropa de trabajo.
- NO fumar, comer, mascar chicles ni salivar dentro del sector de elaboración.
- Cada vez que se utilicen los servicios sanitarios o se manipule material contaminado deberá lavarse y cepillarse las manos antes de iniciar nuevamente el trabajo y todas aquellas veces que sea necesario.
- Higiene de manos, cutículas y uñas en especial debajo de ellas.
- Se solicita que los Stands posean alcohol en gel para la higienización de manos.

DEL TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

- El traslado de los alimentos fuera de los establecimientos elaboradores se realizará en recipientes herméticos en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garanticen su aptitud para el consumo, térmicos si lo requiere. Los mismos estarán en perfecto estado de higiene y conservación y provistos de tapa.
- Los envases no deberán presentar abolladuras, ralladuras que acumulen suciedad.
- Los envases deben permitir su fácil higienización y no conservar olores contaminantes. No pueden ser de madera ya que la porosidad de la misma acumula suciedad.
- En cuanto a los envases y envoltorios para el expendio, no deben ser ubicados en el piso, siempre sobre estanterías o tarimas.
- Los envases utilizados deben ser de primer uso (nuevos) y descartables.

GARANTIZAR LA PROVISIÓN DE AGUA POTABLE A AQUELLOS SECTORES DONDE SE ELABORE PRODUCTOS (en bidones u otro medio que garantice la potabilidad del agua).

RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA

Los puestos de venta serán construidos de material sólido, resistente, en buenas condiciones de conservación y limpieza. Se ubicarán en lugares en que no interfieran con el tráfico vehicular ni dificulten el tránsito peatonal.

- No se debe permitir la presencia de animales en el puesto, cerca de él o en los alrededores, porque los animales pueden contaminar los alimentos y transferir enfermedades.
- Tener el uniforme completo, y mantener el buen uso del guante.

RESPONSABILIDAD:

El titular de la autorización se hace responsable por el cumplimiento de las pautas anteriores y será sancionado según la normativa vigente su no cumplimiento.

La Comisión Organizadora de la Semana de la Juventud deberá realizar un listado de los stands en donde figure: Nro de Stand, si lo tuviere, Integrantes, Nombre del Responsable, DNI, Teléfono, correo electrónico, Domicilio Legal, listado de productos permitidos que expenderá. El mismo será presentado a la Dirección de Inspección General Departamento de Fiscalización Ambiental

para su conocimiento, y en caso de algún procedimiento saber a quién se deben dirigir. **La misma debe ser entregada antes de la realización del evento.**

- Cada stand deberá estar identificado con el nombre del año y/o colegio al que pertenece, y el número de orden que le otorgará la Comisión Organizadora y responsable del mismo.

CONSTANCIA DEL PUESTO
SEMANA DE LA JUVENTUD 2018

PUESTO.....N°.....

ELABORA Y/O VENDE .EN EL PUESTO

.....
.....
.....

COLEGIO.....RESPONSABLE.....

.....

RESPONSABLE- TEL:.....

DOMICILIO

.....

Notificado

FECHA:.....

** (se entregaron recomendaciones)

.....

Firma y Aclaración responsable Puesto