



## **REGLAMENTO DE BROMATOLOGÍA**

**Semana de la Juventud 2019**

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

### **1) 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 la venta y el consumo debe encontrarse en el stand. No se permitirá la ubicación y/o elaboración de alimentos y bebidas fuera de él.
- No se podrá utilizar leña por ningún motivo.
- Mantener los alrededores del puesto limpios sin desperdicios, ya que además de ser más agradables para el consumidor, se evita la mayor contaminación del medio ambiente y de éste sobre los alimentos.
- No dejar estibado nada fuera del puesto.

- Esta prohibido la utilización o entrega de sorbetes plásticos o cualquier elemento de similar finalidad.

## 2) 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 la 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 que el aspecto del aceite sea límpido, a temperatura de 25 grados; también debe poseer olor y sabor normal. No debe producir humo 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.

- La mercadería proveniente de establecimientos habilitados deberán poseer rotulación de origen cumpliendo normas del Mercosur.

- No deberá apoyar sobre el suelo productos alimenticios. Deberá poseer para tal fin tarimas.

- No producir contaminaciones cruzadas (Ej: utilizar el mismo utensilio para cortar productos crudos y cocidos son 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).

### **3) DE LOS MANIPULADORES**

Todo personal que esté en los puestos debe tener:

- Cofia o pañuelo, guantes, guardapolvo o delantal 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.

### **4) 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, pudiendo ser térmicos si se lo requiere, para garantizar su aptitud para el consumo. Los mismos estarán en perfecto estado de higiene, 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).

### **5) 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, ya que los animales pueden contaminar los alimentos y transferir enfermedades.
- Tener el uniforme completo, y mantener el buen uso del guante.

### **6) 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.**

I- 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 2019

PUESTO.....N°.....

ELABORA Y/O VENDE EN EL PUESTO.....

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

RESPONSABLE- TEL:.....

DOMICILIO .....

Notificado

FECHA:.....

\*\* (se entregaron recomendaciones )

.....  
Firma y Aclaración responsable Puesto  
Departamento de Bromatología -MSCB 4/4

El presente reglamento se presume conocido por todos y no podrá alegarse desconocimiento del mismo en ninguna circunstancia. Las bases y condiciones se encuentran sujetas a modificación sin previo aviso por parte de los organizadores. Quienes participen de la elaboración, transporte y venta de alimentos en el stand dentro del marco de la Semana de la Juventud, por su sola participación aceptarán de pleno derecho todas y cada una de las disposiciones previstas en el presente reglamento.