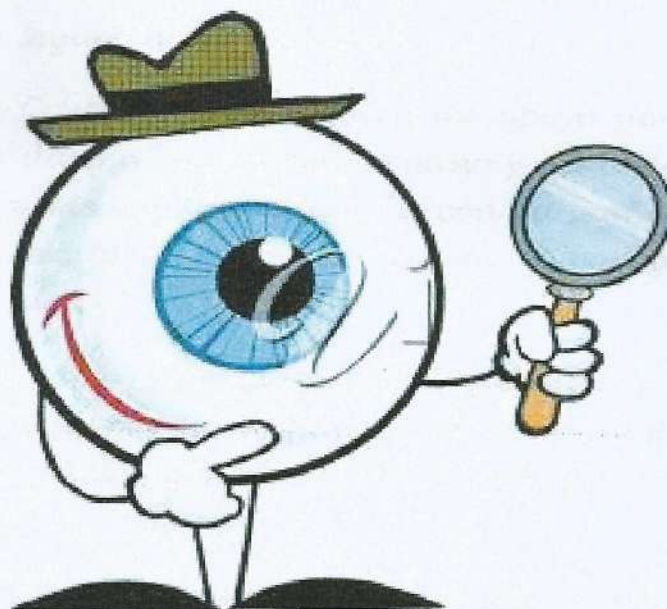


# MANUAL PRÁCTICO PARA EL INSPECTOR DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL



*Práctica Profesional supervisada*

*Alumna: Lastra, María Elena*

*Profesor tutor: Ing. Paz, Norma*

*Sede: Valle Medio Y Río Colorado*

*Carrera: Tecnicatura Superior en Control de Calidad y Sanidad  
Agroalimentaria.*

2016

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco principalmente a mis hijos, Gastón, Mavi, Facundo, quienes fueron, son y seguirán siendo mis pilares, mis motores, quienes pasaron fines de semana sin mí, quienes no objetaron las veces que los tuve que dejar para estudiar, quienes me acompañaron en todo este camino, quienes me dieron las fuerzas para seguir, a ellos infinitamente gracias.

A mi madre Cristina, por ser quien me apoyo siempre en cada decisión, por darme una inmensa mano y cuidar de mis hijos, y ser ella quien me impulsa a cumplir con mi sueño de tener una carrera universitaria, por ello mamá y por acompañarme siempre gracias...

Gracias a mi papa Jorge, quien hoy desde el cielo me acompaña día a día, quien me guía, quien nunca me cuestiono, gracias por la vida, gracias por hacer de mí una persona persistente, gracias viejito.

Agradezco a mi compañero, Fabián quien apoya todos mis proyectos, quien insistió continuamente para que culmine, gracias por ser incondicional.

Agradezco a quienes me acompañaron siempre en todo este camino, en especial a mi Profesora Paz, Norma quien confió en mí siempre, quien me acompañó en cada paso de mi carrera, por ello gracias.

Estaré con todos, eternamente agradecida.

## Índice

Introducción.....	1
Objetivos.....	4
El Inspector en bromatología y sus funciones.....	5
Obligaciones del inspector.....	9
Organigrama del área de bromatología Municipal.....	10
Categorización de los comercios alimentarios.....	11
Disposiciones edilicias de los comercios alimentarios.....	16
Inspecciones y procedimientos del inspector.....	20
La importancia de las acciones de la limpieza y desinfección.....	27
Uso de agua y materia prima seguras.....	30
Control de plagas.....	31
Las faltas más frecuentes en los establecimientos alimentarios.....	33
Glosario de seguridad e higiene.....	35
Bibliografía.....	36
Anexos	
1- Seguridad alimentaria.....	37
2- Posibles enfermedades alimentarias.....	39
3- Desperdicios.....	40
4- Clasificación de los alimentos por categoría de riesgo.....	41
5- Escala de riesgo según lugar de elaboración.....	42
6- Planillas de inspección.....	43

## Introducción

El objetivo principal del inspector a la hora de realizar su trabajo es la seguridad alimentaria de los consumidores, es por ello que la capacitación es una fuente de conocimientos para realizar esta tarea y conocer las técnicas correctas al momento de inspeccionar los diferentes comercios en el rubro alimentario, como así también las salas de elaboración de alimentos para controlar los diferentes procesos que sufren los productos. Estos procesos son durante la elaboración, manipulación, conservación, distribución, comercialización, donde el control se basa en la prevención de riesgos.

El inspector participa en la educación al comerciante de alimentos como también del consumidor por ende debe de conocer la legislación y regulación tanto, que pueda dar respuestas adecuadas respecto a los propósitos de las mismas.

Con la idea de contribuir a mejorar el trabajo del inspector es que este manual esta orientado a ellos con el propósito de lograr unificando criterios, controlar la producción de alimentos, en todo lo que respecta a su trazabilidad.

Río Colorado es una ciudad que cuenta con 13.828 habitantes aproximadamente según el último censo, su principal economía es la fruticultura y la ganadería, de las cuales se desprenden otras actividades. Si bien la gente aun esta arraigada a esta economía, también es cierto que con los pasos de los años se ha tenido que buscar otras alternativas para la supervivencia, ya que por razones meteorológicas, económicas estas actividades han disminuido. Es por ello que la gente al buscar otras alternativas laborales encontramos en ella, la de los rubros alimentarios.

En la localidad hay un total de 897 comercios habilitados por la municipalidad, de los cuales 337 son comercios alimentarios, el resto pertenece a diferentes rubros como lo son talleres, tiendas, peluquerías, academias, etc. Los comercios alimentarios se clasifican según los diferentes productos que expendan y también se tiene en cuenta sus medidas catastrales.

En ellos encontramos:

- Kioscos
- Maxikioscos
- Poli rubro
- Multirrubro

- Minimercados
- Supermercados
- Autoservicio
- Almacenamiento y depósito mayorista
- Carnicerías
- Frutería y verdulería
- Fiambrerías y lácteos
- Heladería
- Confitería
- Panaderías, facturería y afines
- Restaurante
- Servicio de comida de catering
- Venta de carne trozada
- Establecimientos elaboradores con o sin salón de venta
- Rotiserías
- Todo suelto o purinicos
- Pescadería
- Venta ambulante de pescado
- Establecimiento elaborador de empanadas, pre pizzas, pizzas, sándwiches
- Pastelería
- Fabrica de pastas



## Objetivo

En las sucesivas visitas de inspección bromatológica a los diferentes comercios alimentarios, es importante la recolección de datos mediante actas, ya que estas facilitan su registro para permitir el control permanente de los comercios alimentarios.

Esta información requiere:

- ✓ Información del Riesgo Alimentario por sectores.
- ✓ Identificación de deficiencias y corrección de las mismas.
- ✓ Valoración de reincidencia y riesgo.

Para lograr que estas visitas inspectivas sean con éxito se debe de trabajar bajo el mismo criterio.

A la hora de la observación a dichos comercios se debe de llevar una planilla de inspección la cual evite omitir la observación de aspectos locativos y de sectores críticos.

## El inspector en bromatología y sus funciones.

Bromatología es la ciencia que analiza e inspecciona los alimentos, se encarga de controlar el correcto manejo higiénico-sanitario tanto en su elaboración como en su comercialización.

El rol del inspector bromatológico es fundamental a la hora de detectar y controlar la elaboración de aquellos alimentos que puedan comprometer la salud de la población, ya que las principales enfermedades del ser humano y entre ellas algunas mortales, son transmitidas por los alimentos. Estas enfermedades se generan a partir de la ingesta de alimentos infectados con agentes contaminantes, tales como virus, bacterias, parásitos, hongos, o ciertos componentes químicos.

Aunque son muchas y sus síntomas pueden afectar gravemente la salud de las personas, las enfermedades transmitidas a través de los alimentos son fácilmente evitables si se siguen estrictamente ciertas reglas en cuanto a su producción. Como por ejemplo:

- ✚ **Quienes manipulan los alimentos deben conservar una correcta higiene.**





- ✚ Se debe mantener separados alimentos crudos y cocidos.



Para evitar la contaminación cruzada.



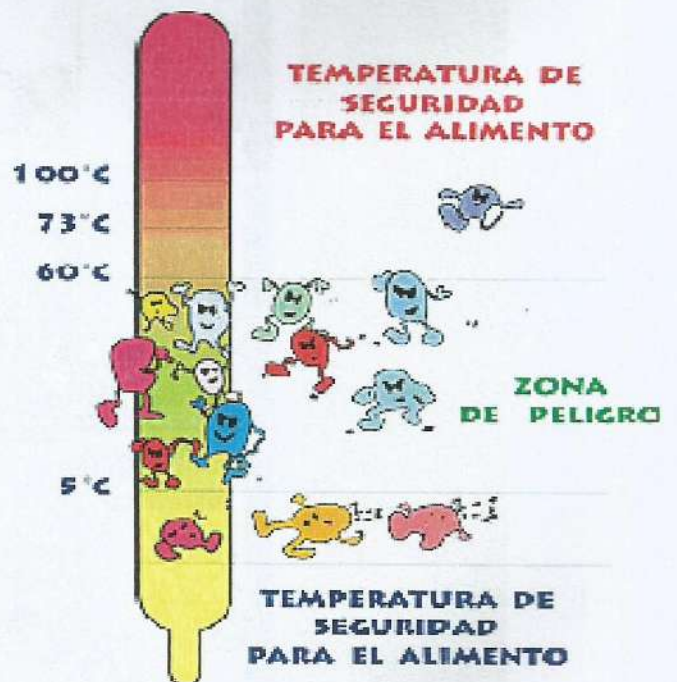
- ✚ Asegurar una completa y correcta cocción de los alimentos.



- ✚ Usar agua potable y materias primas seguras.

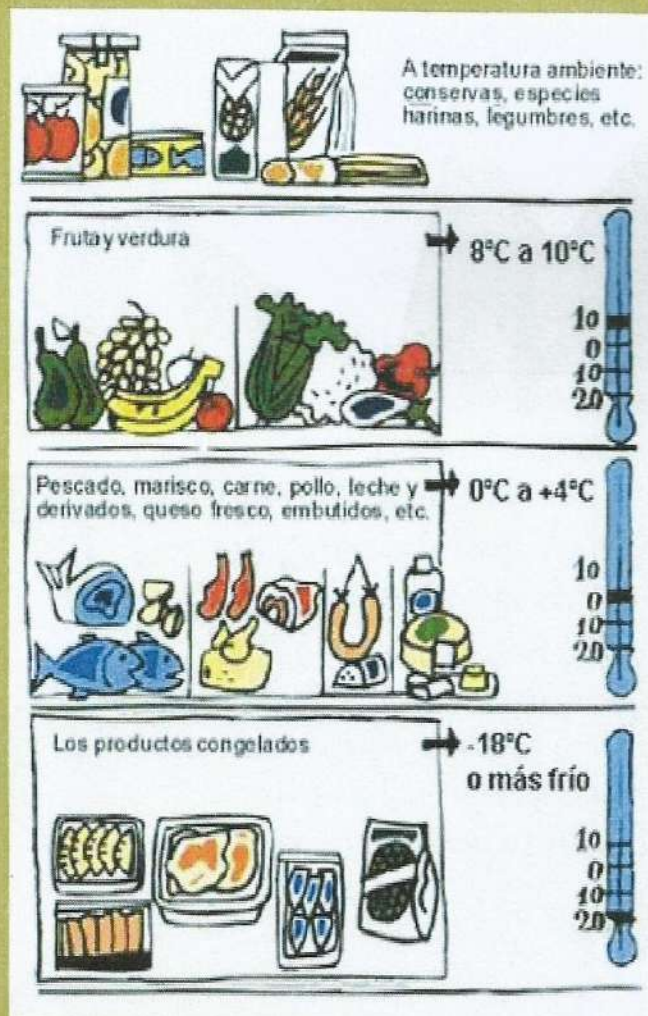


- ✚ Mantener los alimentos a las temperaturas seguras



Por lo tanto, entre las funciones del inspector de bromatología se encuentra la de realizar inspecciones a comercios y locales donde se manipulan alimentos. En dichos establecimientos se debe de verificar que se encuentren las temperaturas adecuada en heladeras, freezer y cámaras de frío, para la buena conservación de los productos que en ellos se encuentren.

## CUADRO DE TEMPERATURAS DE CONSERVACION



**Además, debe revisar:**

- ✚ la fecha de vencimiento de los productos, el estado de sus envases, la correcta higiene del lugar



- ✚ que todo personal, manipulador de los alimentos posean la vestimenta adecuada.



*Las funciones del inspector bromatológico implican un amplio grado de responsabilidad. Por eso es sumamente importante que cuenten con una capacitación acorde a sus funciones y que se les otorgue las herramientas necesarias para un correcto desempeño.*

## Obligaciones del inspector

### *Deberes del inspector*

- ✚ *Poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura.*
- ✚ *Corrección en su presencia física.*
- ✚ *Respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de inspección.*
- ✚ *Permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones.*
- ✚ *Conocimiento de la tarea específica a su cargo.*
- ✚ *Utilización de los procedimientos legales y técnicos.*

### *Derechos del inspector*

- ✚ *Ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección.*
- ✚ *Estar dotado de los elementos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.*
- ✚ *Contar con el apoyo de agentes de la fuerza pública si fuera necesario.*
- ✚ *Recibir del organismo bromatológico, el perfeccionamiento indispensable a través de publicaciones, cursos o conferencias relativas a su especialidad.*

Organigrama del área de Bromatología



## **Categorización de los comercios alimentarios.**

Los diferentes rubros de comercios en la alimentación están seleccionados según sus exigencias. Ellos se clasifican en, expendedores, fraccionadores, establecimientos elaboradores.

### **Expendedores**

Es todo comercio que se dedica al expendio de alimentos. Si bien se conoce que en estos tipos de comercios no existe una operación peligrosa ya que solo se venden productos en envase original y no se deben de realizar ningún tipo de manipulación, se debe de tener en cuenta y observar que los productos se encuentren en las condiciones higiénico-sanitarias que corresponda. Al igual que su envase no posea ningún tipo de adulteración y mantenga su forma original.

El inspector debe de observar la conservación del local, referido a las condiciones edilicias en cuanto a la infraestructura no solo para la seguridad del alimento sino también por la seguridad de los que se encuentran dentro del mismo.

Se debe de controlar la temperatura de las heladeras y freezer para evitar que se corte la cadena de frío.

Todo personal deberá poseer libreta de sanidad.

### **Fraccionadores**

Si bien en estos establecimientos no se elaboran alimentos, el punto crítico del peligro se encuentra en el fraccionamiento.

Los establecimientos fraccionadores son:

- ✚ Fiambrería
- ✚ Especies
- ✚ Frutos secos
- ✚ Productos secos

Aquellos que fraccionan previo a la venta directa al público son:

✚ Hipermercados

✚ Minimercados

✚ Supermercados

Los productos alimentarios deben de estar correctamente envasado, rotulado y registrado.

El establecimiento deberá de contar con:

- ❖ Balanza de precisión
- ❖ Mesa de trabajo de acero inoxidable.
- ❖ Utensilios exclusivos para cada producto.
- ❖ Envases de primer uso.
- ❖ Mesada de acero inoxidable, con bacha con agua fría y caliente para higienizar.
- ❖ Vestimenta adecuada a los manipuladores.
- ❖ Libreta de sanidad al personal.

## Establecimientos elaboradores.

Se denomina a aquellos comercios donde se realizan distintos procesos a las materias primas obteniendo un producto final.

Entre ellos encontramos:

✚ Rotiserías

✚ Panaderías

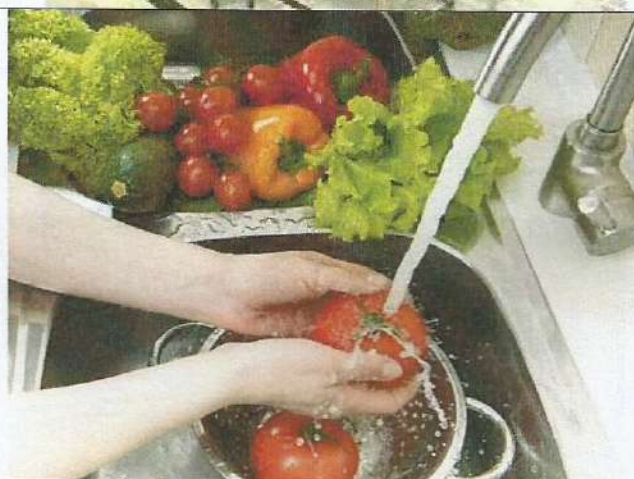
✚ Fabricas de pastas

Estos establecimientos deberán de contar con un sector cocina provista de:

Pisos impermeables o  
cerámicos con la adecuada  
pendiente para evacuación de  
agua y/o residuos.



Pileta para usos exclusivo del  
lavado de alimento.





Pileta para uso exclusivo del lavado de utensilios.



Deberán contar con agua corriente, fría y caliente.



Hornos, los cuales deberán de estar separados de paredes cuando estas sean linderas para evitar la transmisión del calor.



Campana, deberá de ser de material incombustible, cumpliendo la función de eliminar olores, humos, y vapores y que los mismos sean evacuados con mayor facilidad.



Extractor, se utiliza para la evacuación forzada de humo, olores, vapores, cuando la campana no es suficiente para emanar los vapores y el inspector lo crea necesario



Los alimentos no perecederos como los productos secos, farináceos en general, alfajores, bizcochos, etc, que no requieran refrigeración, deben de ser conservados con protección, ya sea en vitrinas o envases autorizados.



Los alimentos perecederos como las carnes, rellenos, salsas, productos con mayonesa, cremas y otros, deben de ser conservados en refrigeración a temperatura adecuada y en envases térmicos.



## **Disposiciones edilicias de los comercios alimentarios**

Las disposiciones edilicias de los establecimientos de producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje y/o venta de productos alimenticios en general son:

- ❖ **Separación adecuada entre zona sucia y zona limpia.**
- ❖ **Puertas y ventanas de material de fácil limpieza e inalterables.**
- ❖ **Aberturas al exterior protegidas contra entrada de insectos, roedores y pájaros.**
- ❖ **Tomas de agua fría y caliente según su necesidad.**
- ❖ **Ventilación adecuada y suficiente que aseguren las condiciones de trabajo saludables y reducir las temperatura del ambiente y la humedad.**
- ❖ **Iluminación suficiente para crear buenas condiciones de trabajo. Los tubos fluorescentes deben de estar cubiertos con protectores para que en caso de rotura no contaminen el alimento.**
- ❖ **Los techos serán lisos, resistentes al fuego, de colores claros con esquinas y bordes curvados y fáciles de limpiar.**
- ❖ **Paredes, lisas, impermeables, de colores claros y adecuados para poder limpiar en profundidad.**

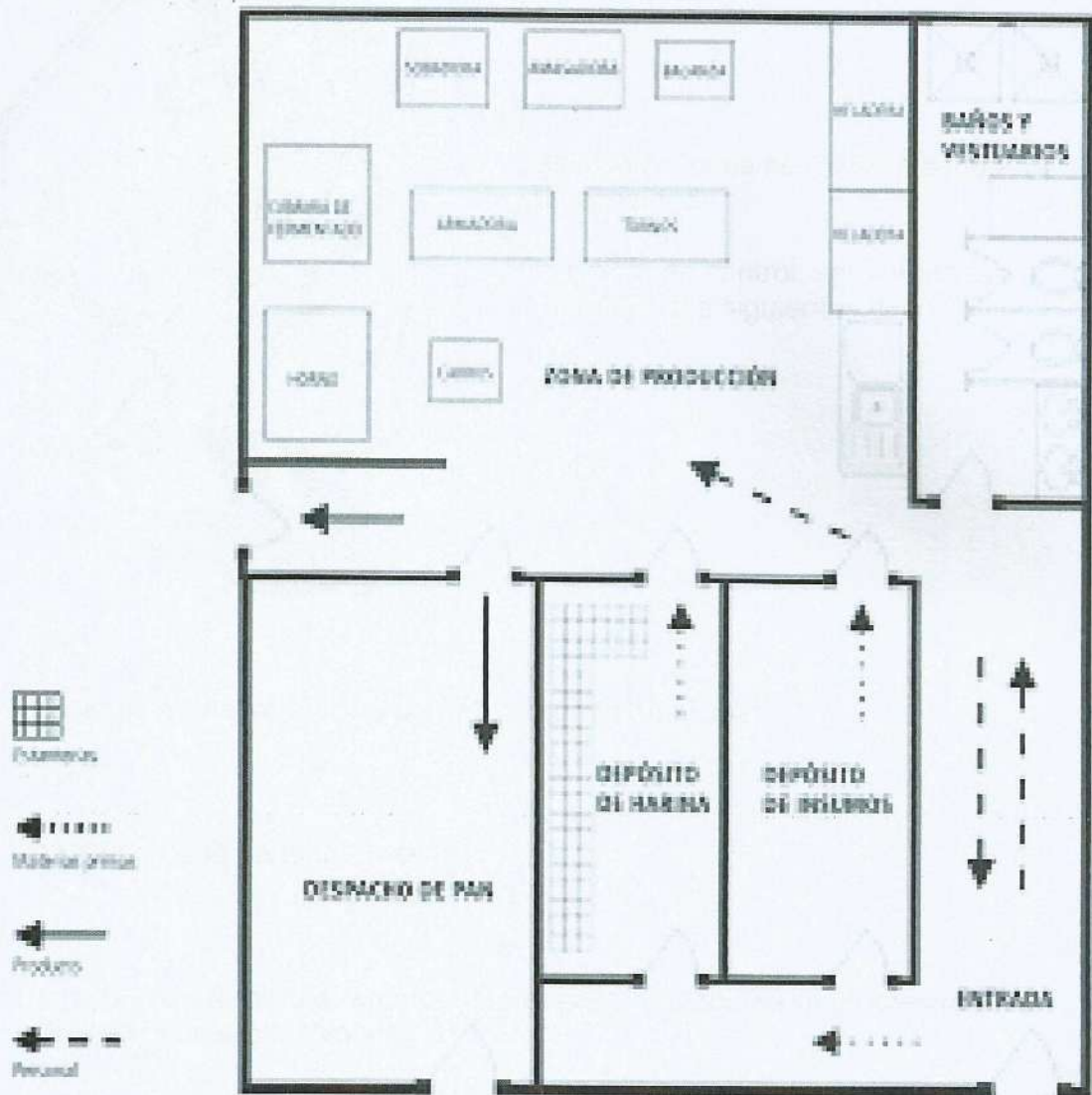
- ❖ Suelos, antideslizantes, fáciles de limpiar, y con inclinación suficiente para un buen drenaje. El ángulo entre paredes y suelos debe de ser redondeados.
- ❖ Los pasillos solo se usaran para el paso y no como lugar de almacenamiento.
- ❖ Los vestuarios no deben de comunicarse directamente con los lugares de trabajo, y debe de estar dotados de medios para el aseo del personal (toallas descartables, agua caliente, jabón liquido, cepillos, etc.).
- ❖ El local deberá de estar construido específicamente para el destino solicitado, no puede tener paso ni ingreso a otra dependencia que no pertenezca al rubro.
- ❖ Deberá de poseer agua potable.
- ❖ Los baños deberán de estar revocados, pintado con pintura impermeable o azulejada a 1,80 mts, el piso de material impermeable y de fácil higienización.
- ❖ Los lavados deberán de contar con agua fría y caliente, jabón liquido, toalla descartable o secador de aire.
- ❖ La condición de ingreso del personal y proveedores al establecimiento deberá de ser por una entrada independiente al local.
- ❖ Deberán de poseer cuando el rubro lo requiera vestuarios con sanitarios para uso exclusivo del personal. Dicho lugar deberán de estar bien iluminados y ventilados.

- ❖ **En cuanto a las dependencias no se comunicaran en forma directa a los vestuarios o baños.**
  
- ❖ **Queda estrictamente prohibida la tenencia de animales domésticos o no en cualquier establecimiento alimenticio.**

De acuerdo con las exigencias de cada comercio alimentario este, deberá de poseer los sectores bien identificados, diferenciados y separados según su función, los sectores son:

- Salón de venta
  
- Cuadra de elaboración
  
- Cuadra de fraccionamiento
  
- Deposito del producto envasado
  
- Deposito de la materia prima
  
- Sector para higienizar los utensilios y todo elemento de trabajo
  
- Baño, ante baño, vestuarios.

EJEMPLO DE UNA SALA DE ELABORACION DE PANIFICADOS.



## Inspecciones y Procedimientos del Inspector



Las inspecciones se realizan según su necesidad:

De rutina, de control, ser solicitadas o surgir en los siguientes casos:

- ✚ Solicitado por la administración de comercio municipal.
- ✚ ha pedido de la parte interesada.
- ✚ ha pedido de tercero o terceros interesados directos en el problema que plantea el comercio alimentario.
- ✚ Realizarse por control de rutina.

Las inspecciones pueden ser:

Parciales: cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad.

Totales: Tienden a obtener, mediante una serie de actos o comprobaciones, la imagen total de la actividad sujeta a inspección (edilicia, higiénico-sanitaria, etc.).

Los procedimientos que realiza el inspector, deben de constar siempre en acta.

Para que un acta tenga la validez de tal debe reunir los siguientes requisitos:

*Ser labrada por agente o funcionario competente.*

- Lugar, fecha y hora de procedimiento.
- Acta de: (inspección, infracción, decomiso, constatación, otros)
- Datos del contribuyente y domicilio del comercio inspeccionado.
- Describir procedimiento.
- Firma del/los inspectores actuantes
- Firma de testigos y/o agente policial en el caso que esté presentes.
- Firma del contribuyente o del personal a cargo
- Indicar si va al juzgado de faltas

*Dejar copia.*

Provincia de Rio Negro  
Municipalidad de Rio Colorado

Organismo de Aplicación  
Depto. de Bromatología  
Calle 1434, 8500 Rio Colorado, Rio Negro  
Teléfono: 02936  
Código Postal: 8500

ACTA DE: \_\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_\_ N° 00004314

En la ciudad de \_\_\_\_\_ a los días \_\_\_\_\_ de mes de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

en presencia de los inspectores del Area Bromatología se o compare a la firma \_\_\_\_\_

Don domicilio en \_\_\_\_\_

Representado en este acto por la Srta \_\_\_\_\_

DIRECCION N° \_\_\_\_\_ de nacionalidad \_\_\_\_\_

Cui domicilio \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

A los efectos de realizar la INSPECCION DE SEGURIDAD E HIGIENE INTERVENCION Y/O DECOMISO Y/O TOMA DE MUESTRA DE LOS ALIMENTOS PRODUCTOS

El presente se emite en el momento de haberse realizado el procedimiento y la parte que debe leerse y con conformidad en el presente Acta, tres ejemplares de un mismo texto, el cual previa lectura se verifica de su contenido y firma de conformidad. Se entrega el Duplicado, se le devuelve el original y se archiva el original en el expediente dentro de los diez (10) días hábiles.

Caso contrario se tomarán las presuntas actuaciones como fines.

Firma y Domicilio Inspeccionado: \_\_\_\_\_ Firma y Domicilio Testigo: \_\_\_\_\_ Firma y Sello Inspector: \_\_\_\_\_



## **Habilitaciones**

Son los actos formales que emanan de la administración y que en forma permanente o transitoria, autorizan el ejercicio de actividades individuales debidamente regladas, sujetas al cumplimiento de determinados requisitos y a controles esporádicos, sistemáticos o permanentes.

## **Controles**

Se le denomina a las inspecciones periódicas que se realizan una vez otorgada la habilitación comercial solicitada.

## **Intervención de mercadería**

Es la acción del inspector municipal actuante que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de las mercaderías o materias primas, envasadas o no, sospechosas de contravenir normas de introducción, peso, medidas o estado de conservación y que a primera vista, no las hacen aptas para el consumo, de no permitir su comercialización hasta tanto se verifiquen.

Cuando se trate de productos fácilmente perecederos, o putrescibles, generalmente sin envasar, la intervención deberá ser breve - a lo sumo 24 o 48 horas- para que si los exámenes químicos o bacteriológicos demostraren la aptitud del producto para su venta no se llegue a provocar el efecto indeseable por el transcurso del tiempo. En tal caso y si el juez de falta municipal así lo solicita, se levantará la intervención, liberándolas a la venta.

En el procedimiento de intervención de mercaderías se debe dejar asentadas las características, marcas, pesos, fechas, lote, registros así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u producto intervenidos.

## **Decomisos**

Consiste en desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías cuya procedencia no está avalada con las debidas certificaciones de introducción y/o que violen normas vigentes sobre cantidad, peso y volumen o que el estado de conservación o calidad de sus componentes las hagan inaptos o inconvenientes para el consumo humano.

En el procedimiento se deberá dejar debidamente asentado en acta las características, marcas, pesos, unidades, registros, lote, así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos decomisados y toda otra instrucción emanada de autoridad competente que aseguren la validez del procedimiento puesto que involucra la pérdida total y definitiva de las mercaderías para sus dueños, sin derecho a resarcimiento alguno.

## Clausuras

Es la medida de máxima seguridad impuesta por la autoridad legal a un comercio, industria o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro, consistente en impedir que se acceda a un local y/o que dentro del mismo se ejerza actividad alguna. Las medidas precedentemente enunciadas se regirán por las normas establecidas y por las disposiciones que prescriban las Ordenanzas de Procedimiento.

Las clausuras pueden ser impuestas por:

- ❖ Sin poseer habilitación municipal.
- ❖ Cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias.
- ❖ Peligrosidad o molestias insubsanables.
- ❖ Expendio o fabricación de productos altamente peligrosos para la salud seguridad de los consumidores.

Clausura preventiva: se impone a una industria, comercio o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro y hasta tanto se subsanen las causas o motivos que dieron lugar a la medida.

Clausura definitiva: se impone cuando la peligrosidad o molestias producidas son insubsanables, o bien cuando habiéndose comprometido aquel a adecuar sus instalaciones o actividad a normas vigentes reincide, o no cumple las condiciones impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgó. Esta decisión es emanada desde el juzgado de faltas municipal.

Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocará fajas selladas o precintos con la leyenda "CLAUSURADO", dicha faja llevara el numero de acta en el que consta dicha clausura, fecha, hora y firma de los inspectores actuantes.

Cuando deba procederse a efectuar una clausura se llenaren los siguientes requisitos:

- ❖ Labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible sin abreviaturas, con números expresados en letras, salvándose el error que se cometiere.

- ❖ Consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local, detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.
  
- ❖ Hacer figurar en el caso de haberlo requerido nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración.
  
- ❖ Dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas.
  
- ❖ Comunicar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirán en caso de que la medida de clausura fuera violada.
  
- ❖ Firman el acta el inspector actuante, los testigos y el funcionario policial que se hallare presente.

En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de comprobación con destino al juzgado de Faltas y se reimpondrá la medida de acuerdo a las nuevas disposiciones legales.

En los casos en que deban retirarse del local clausurado mercaderías o elementos de trabajo o realizarse mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las fajas de clausura directamente por nota al organismo bromatológico municipal, que quedara a disposición del juzgado de faltas su autorización o rechazo de la misma.

El inspector además debe de controlar que los manipuladores posean:

#### **Libreta sanitaria**

Es el documento que avala el estado de salud óptimo de las personas que manipulan alimentos y que padeciendo ciertas patologías, temporales o permanentes, pudieran significar un riesgo sanitario para los consumidores

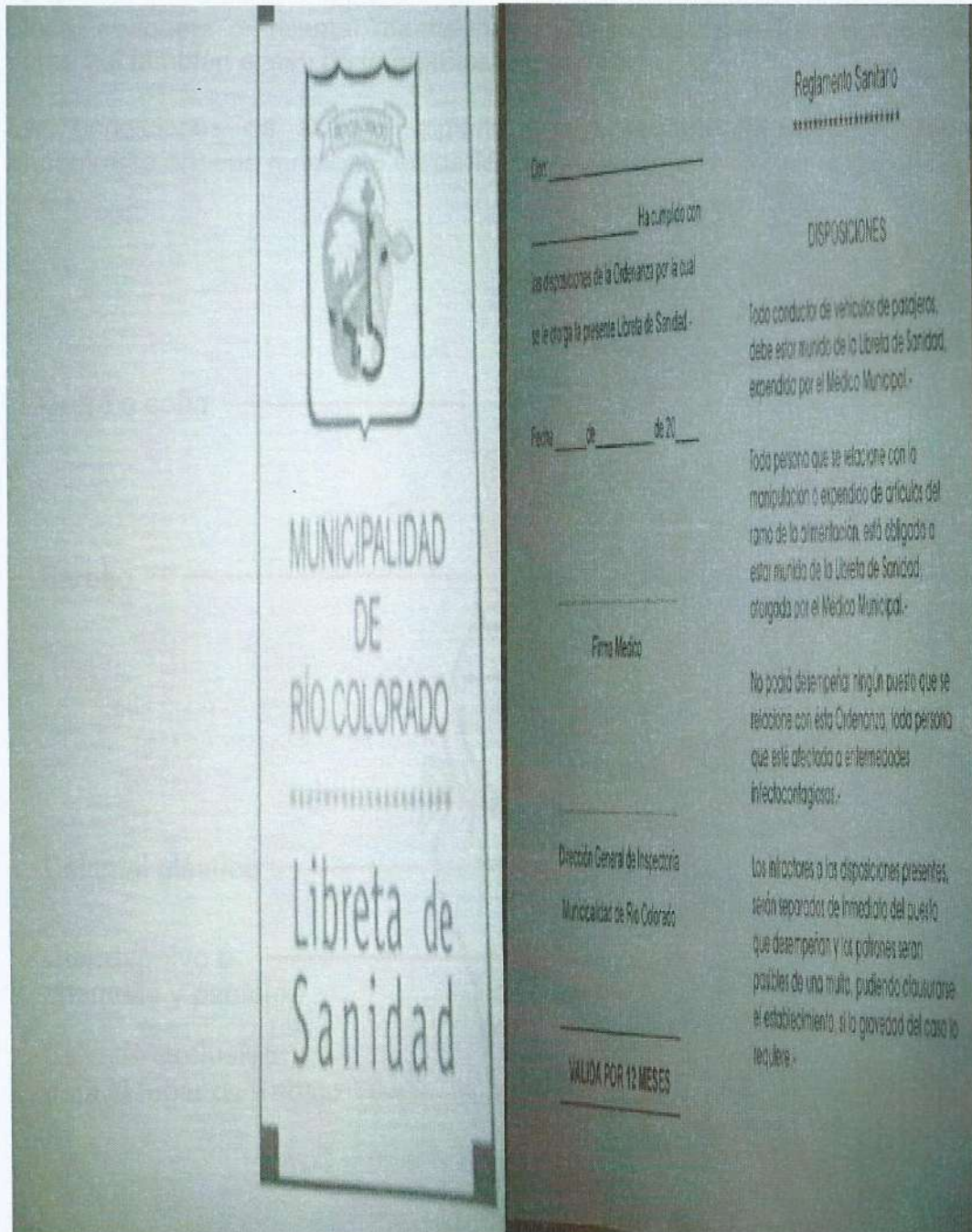
Toda persona que intervenga en la manipulación de alimentos, deberá poseer la correspondiente Libreta Sanitaria, para el desempeño de sus actividades.

El responsable del establecimiento, está obligado a mantener las Libretas Sanitarias en depósito en la administración, y presentarlas cada vez que les sean requeridas por la autoridad competente.

La Libreta Sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año. Deberá ser renovada antes de su vencimiento ya que el no poseerla en vigencia implica una infracción a la ordenanza.

Las libretas sanitarias deben de ser completadas por un medico, luego volver al municipio con las mismas para que estas sean firmadas, selladas y pasar por recaudaciones para su validez.

El formato de la libreta en la actualidad en esta localidad es:



## Vestimenta

Es la indumentaria que están obligados a utilizar todas las personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y en general todo aquel que, por la índole de su trabajo, esté o permanezca en contacto con sustancias o productos alimenticio.

La vestimenta estará integrada por: gorro, barbijo (cuando correspondiere), blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado blanco o de colores claros, como así también el uso de lo guantes descartables.

Las condiciones de aseo e higiene de la vestimenta sanitaria deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado.



## La importancia de las acciones de la limpieza y desinfección.



Es primordial la necesidad de educar en cuanto a la importancia de la higiene del establecimiento como así también del aseo personal.

Es tan importante la higiene del establecimiento elaborador como la del aseo personal ya que, los microorganismos, aunque no los podamos ver, pueden ser transportados hasta los alimentos por utensilios de trabajo, plagas y fundamentalmente por las manos del manipulador..

### ¿Cómo limpiar y desinfectar?

1. PRELIMPIEZA: se elimina toda la suciedad dispersa, raspando y frotando
2. LIMPIEZA: se realiza con agua preferentemente caliente y detergente
3. ENJUAGUE: se arrastra con agua toda la suciedad desprendida y restos de detergente.
4. DESINFECCIÓN: se realiza con agua lavandina diluida.
5. ENJUAGUE FINAL: con agua, para eliminar restos del desinfectante.
6. SECADO: con paño limpio o por aireación.

Para poder desinfectar, se debe diluir la lavandina en agua. Es importante preparar las diluciones en el momento de utilizarlas y descartar los sobrantes, porque a medida que pasa el tiempo el poder desinfectante del cloro se pierde.

**Nunca mezclar detergente con lavandina porque además de eliminar vapores tóxicos se inactiva el efecto desinfectante del cloro.**

Se debe planificar la limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones antes, durante y después del proceso de elaboración de los alimentos, teniendo en cuenta los cuidados necesarios especialmente durante la manipulación de los alimentos. Es conveniente redactar procedimientos de limpieza y desinfección haciendo constar en los mismos que se va a limpiar, como cuando con que se va a limpiar y quien es el responsable de realizar esta tarea.

Higiene Personal: La falta de higiene personal, especialmente no lavarse las manos, puede ser una de las causas más frecuentes de contaminación de alimentos.

### ¿Cómo lavarse las manos?



- Dejar correr el agua del antebrazo hacia las manos
- Enjabonarse intensamente
- Cepillarse las uñas manos
- Enjuagarse en el mismo sentido que cae el agua
- Secarse con toallas descartables
- Cerrar la canilla con la toalla descartable.

### ¿Cuándo deben lavarse las manos?

En el baño:

- Luego de usar los sanitarios.
- luego de ayudar a su hijo o algún niño en los sanitarios.

En la cocina:

- Antes de preparar la comida.
- Cada vez que cambia de un alimento crudo a uno listo para consumo.

- Luego de tocar alimentos como carne, pescados y mariscos crudos y/o huevos.
- Cada vez que necesite eliminar de sus manos tierra o suciedad.
- Después de tocar la basura o sobras de comida.
- Luego de estornudar o toser.
- Luego de fumar y/o comer.

**También es importante tener presente los siguientes puntos:**

Antes de comenzar a trabajar:

- Quitarse anillos, pulseras, relojes, aros, etc.
- Usar el uniforme de trabajo
- Mantener siempre el pelo atado
- No utilizar perfumes
- Lavarse adecuadamente las manos.

El estado de salud:

Aquellas personas que padezcan enfermedades como: diarreas, vómitos, respiratorias (angina, catarro, tos), oculares (conjuntivitis) y cutáneas (lesiones infectadas, pus), no deben manipular alimentos hasta su curación total. Heridas: El buen hábito es colocarse siempre apósitos impermeables y de color, para permitir su fácil identificación en caso de que se desprendan. No obstante hay que evitar, por razones higiénicas, que la cobertura llegue a tocar los alimentos. Por tal motivo se recomienda el uso de guantes descartables. En caso de que la ubicación de la lesión haga esto imposible, el manipulador afectado no deberá trabajar con alimentos.



## Uso de agua y materias primas seguras



Para elaborar alimentos inocuos es imprescindible contar con agua potable ya que la misma es utilizada tanto para elaborar alimentos como para limpiar y desinfectar.

Lo mismo ocurre con las materias primas (integridad de los envases, presencia de rótulos, conservación a temperaturas adecuadas y almacenamiento correcto).

### *Recomendaciones para el almacenamiento de alimentos no perecederos.*

- Elegir espacios protegidos de la luz solar, secos, frescos y bien ventilados.
- Colocarlos en estanterías, nunca en contacto con el suelo o paredes.
- Verificar signos de presencia de roedores o insectos
- Controlar la limpieza.

### *Recomendaciones para el almacenamiento de Alimentos Perecederos.*

- Controlar que no haya acumulación de hielo, ya que la capa de hielo impide la correcta transmisión del frío.
- Controlar limpieza de suelo, puertas y estantes
- Se debe controlar la temperatura de las heladeras y freezer
- Controlar que no haya alimentos en mal estado
- No sobrecargar freezer o heladeras, la sobrecarga de alimentos en un equipo de frío retrasa el enfriamiento del producto porque no permite circular libremente el aire frío.
- Colocar fecha de elaboración para evitar el almacenamiento prolongado
- La cadena de frío no debe de cortarse nunca, ni antes ni después de elaborado un alimento.

## Control de plagas



Las plagas son organismos cuya actividad o su sola presencia afecta directa o indirectamente a las personas, ocasionando, transmitiendo o propagando enfermedades por competencia por el alimento y resultando peligrosas por su comportamiento. Ellas son: Ratas, Moscas, Mosquitos, Pulgas, Piojos, Hormigas, Chinchas, Cucarachas.

### ¿Qué hacer para combatir las plagas?

- Mantener las instalaciones limpias y ordenadas.
- Proteger las aberturas (ventanas, puertas, rejillas) con tela anti insectos.
- Mantener desagües tapados, abriéndolos solo en el momento de la limpieza del establecimiento.
- Los recipientes para desperdicios deben estar tapados y alejados de los alimentos.
- Utilizar sustancias químicas (insecticidas, raticidas, etc.), aprobadas por la autoridad sanitaria competente. Su uso debe ser realizado sólo por personal capacitado.

**Recordar:**



### INSECTICIDAS

- ✚ No almacenar los insecticidas junto con los alimentos.
- ✚ No rociar alimentos, utensilios y superficies que puedan tomar contacto con el alimento.
- ✚ Mantener los envases rotulados y tapados.
- ✚ Una vez vacíos desechar sus envases.

### RESIDUOS

- ✚ Los recipientes colectores deben estar ubicados en lugares adecuados (Nunca sobre mesadas donde se elaboren alimentos).
- ✚ Deben poseer tapa en lo posible accionada a pedal, para evitar la atracción de insectos.
- ✚ Estarán provistos de bolsas colectoras en su interior.
- ✚ Puede ser de metal, plástico u otro material que permita fácil manejo, limpieza y desinfección.
- ✚ No deben utilizarse cajones, cajas, bolsas de harina u otro alimento, para contener residuos.
- ✚ Los recipientes se deben limpiar y desinfectar diariamente.

## Las faltas más frecuentes en los establecimientos alimentarios.



- ✚ Falta de Agua caliente corriente en lugares donde se elabora.
- ✚ Presencia de animales domésticos, en especial gatos que se utilizan para evitar la presencia de roedores.
- ✚ Faltas de higiene por suciedad y grasitud, algunos casos son graves y donde más se apunta es a los sistemas de extracción de vapores, humos y olores como en extractores y/o campanas, allí se acumula demasía la grasa.
- ✚ La no higiene en pisos, ventanas, etc.
- ✚ Corte de la cadena de frío en alimentos. Es muy común ver mercadería perecedera, que debería estar refrigerada, sobre mostradores o sin cadena de frío como empanadas, tartas, milanesas, entre otros tantos

alimentos; esto implica que además de la falta procederán al decomiso directo.

- ✚ Elementos ajenos al sector -por ejemplo: un depósito en el cual se almacenan alimentos conjuntamente con objetos que no se relacionan a la alimentación.
  
- ✚ Algunos utilizan los baños del local para depósito.
  
- ✚ Falta de tarimas. Se deben colocar los alimentos a más de 14 centímetros del piso, en tarimas o algo similar.
  
- ✚ Falta de elementos de higiene personal. En los baños debe haber toallas descartables y jabón líquido para manos.
  
- ✚ Fumar dentro de lugares cerrados, siendo el titular el responsable de permitir fumar
  
- ✚ Residuos mal estibados. Deben colocar la basura en recipientes con bolsas y tapas.
  
- ✚ Falta de rotulación reglamentaria.
  
- ✚ Falta de Libreta Sanitaria

## Glosario de seguridad e higiene.

**Alimento:** Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

**Trazabilidad:** Es la capacidad que permite seguir el proceso de evolución y desarrollo de un producto en todas sus etapas.

**Seguridad alimentaria:** Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos.

**Limpiar:** Significa eliminar la suciedad visible, como la tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables.

**Desinfectar:** Es el proceso por el cual se reduce el número de microorganismos de una superficie, de manera que no perjudiquen la salud.

**Alimento alterado:** El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo.

**Alimento contaminado:** El que contenga:

a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.

b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

**Alimento perecedero:** Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

**Contaminación:** Presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico, sean éstas nocivas o no para la salud humana.

**Contaminación cruzada:** Transferencia de patógenos (provocadores de ETAS) de un alimento, superficie o utensilio contaminado hacia un alimento no contaminado.

## Bibliografía

- ❖ Ordenanzas municipales de la municipalidad de Río Colorado.
- ✓ Código de habilitaciones comerciales.
- ✓ Código municipal de faltas, de la municipalidad de Río Colorado.
- ❖ [www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp).
- ❖ [www.rosario.gov.ar/sitio/verArchivo?id=7419&tipo=objetoMultimedia](http://www.rosario.gov.ar/sitio/verArchivo?id=7419&tipo=objetoMultimedia).
- ❖ [www.saludneuquen.gov.ar/.../Manual-práctico-de-inspección-municipal-de-alimentos](http://www.saludneuquen.gov.ar/.../Manual-práctico-de-inspección-municipal-de-alimentos).
- ❖ [www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/.../manuales/manual practico auditoria](http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/.../manuales/manual_practico_auditoria).
- ❖ <http://www.rosario.gov.ar/sitio/verArchivo?id=7419&tipo=objetoMultimedia>
- ❖ [es.slideshare.net/conway36/manual-del-inspector-bromatolgico](http://es.slideshare.net/conway36/manual-del-inspector-bromatolgico).
- ❖ [http://www.anmat.gov.ar/Cuida\\_Tus\\_Alimentos/manipuladoreslocaleslimpieza.htm](http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/manipuladoreslocaleslimpieza.htm)

## Anexo 1

### Seguridad Alimentaria

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

¿Qué son los alimentos?

Según el CAA (Código Alimentario Argentino) Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

¿Cuándo un alimento está alterado y cuándo contaminado?

Un alimento está ALTERADO cuando por causas naturales, físicas, químicas, biológicas o provenientes de tratamientos inadecuados, ha sufrido un deterioro en sus características organolépticas (color, sabor, aroma, textura, etc.) y valor nutritivo, que lo hacen inapto para el consumo humano.

Un alimento está CONTAMINADO cuando contiene organismos vivos o microorganismos, riesgosos para la salud, sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal.

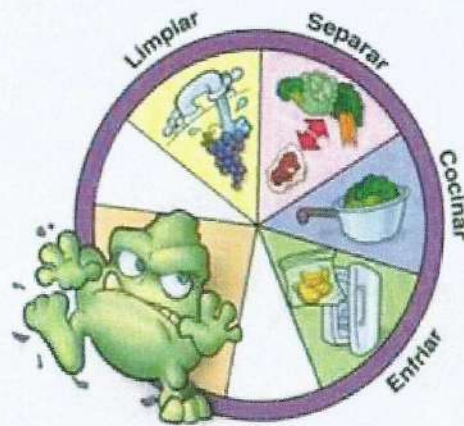
¿De que formas de contaminación debemos de proteger a los alimentos?

Contaminación física: son todo elemento extraño, por ejemplo trozos de vidrio, pelos, etc.

Contaminación química: son todo producto tóxico, restos de plaguicidas, detergentes, etc.

Contaminación biológica: por microorganismos, (bacterias, virus, hongos, parásitos), o la presencia de cualquier otro ser vivo.





### Es importante tener en cuenta:

La Contaminación Cruzada ocurre cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos.

Contaminación Cruzada Directa: Se produce cuando los microorganismos presentes en un alimento crudo pasan a otro que no está contaminado, por ejemplo: en la heladera, en la mesada de trabajo, etc.

Contaminación Cruzada Indirecta: Cuando se transfieren contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, ropa, etc.

¿Qué son los microorganismos?

Los microorganismos son seres o formas de vida muy pequeñas, que no se ven a simple vista, sino a través de un microscopio, de allí su nombre. Los principales microorganismos son: BACTERIAS, VIRUS, HONGOS y PARÁSITOS.

¿Dónde se encuentran los microorganismos?

En los cabellos, manos, uñas, saliva de seres humanos, en los animales, en la ropa, los utensilios y herramientas de trabajo, en los alimentos, en el agua, la basura, insectos, aire, suelo, etc.

## Anexo 2

### Posibles enfermedades alimentarias.



Enfermedad	Clasificación	Síntomas	Incubación	Duración	Origen
Staphylococcus aureus	Bacteriano	Nauseas, vómitos, dolor abdominal, postración, diarrea	2-24h	1-2días	Cárnicos y lácteos
Bacillus cereus	Bacteriano	Náuseas, vómito, diarrea	1-5h	1 día	Granos, pastas
Clostridium perfringens	Bacteriano	Diarrea, nauseas, vómitos	10-12h	1 día	Carnes
E.Coli O157:H7	Bacteriano	Diarrea hemorrágica	3-4 días	variable	Carnes, Agua, lácteos
Salmonella sp	Bacteriano	Cefalea, dolor abdominal, diarrea, nauseas, vómitos, fiebre	12-36h	Variable	Cárnicos, lácteos, vegetales
Clostridium botulinum	Bacteriano	Parálisis progresiva	12-36h	Meses	Enlatados
Listeria monocytogenes	Bacteriano	meningoencefalitis, septicemia	aprox. 3 semanas	Variable	Lácteos, vegetales
Taenia saginata	Parasitaria	anorexia, dolor abdominal, desnutrición	Periodo variable	Variable	Carnes
Norovirus	Viral	Nauseas, vómitos diarrea, fiebre	24-48h	24-48h	Agua, alimentos en general
Rotavirus	Viral	Vómitos, fiebre, diarrea	24-72h	Días	Agua
Hepatitis A	Viral	Fiebre, malestar, anorexia, molestia abdominal, ictericia	20-28Días	Meses	Agua, alimentos contaminados

### Anexo 3

#### *Atención a los desperdicios*



los desperdicios del proceso, merecen un cuidado muy particular. En efecto, como se trata de descarte, ya se lo considera no perteneciente al proceso de elaboración del alimento y así es que se comete el gran error de olvidar, con el agravante de no controlar insectos (especialmente moscas), de no aislar los contenedores con sus bolsas. Esto toma mayor relevancia cuando el que acomoda los residuos es el mismo operario del proceso de elaboración y no el personal de maestranza que no tiene acceso directo al sector higiénico. Este mal manejo de los residuos es un gran foco de contaminación cruzada, ya que además de lo citado también suele ser deficitaria la higiene y desinfección cotidiana de ese sector, con su control permanente de insectos.

## Anexo 4

### Clasificación de los alimentos por categoría de riesgo.

<b>Alimentos peligrosos</b>	<p>El pollo cuando este no esta lo suficientemente cocido, o no se encuentre debidamente refrigerado</p> <p>Los huevos, semicocidos o crudos y aquellos productos que lo contengan</p> <p>Carnes, pescados, mariscos crudos o mal cocidos o sin la debida refrigeración</p>
<b>Alimentos de alto riesgo</b>	<p>Productos intensamente manipulados luego de cocidos o no.</p> <p>Pollo y carne deshuesados luego de cocidos.</p> <p>Huevos rellenos.</p> <p>Ensaladas de todo tipo (verduras, frutas, hortalizas).</p> <p>Cortes fríos.</p>
<b>Alimentos de mediano riesgo</b>	<p>Salchichas y otros embutidos.</p> <p>Estofados, guisados.</p> <p>Arroz.</p> <p>Pastas.</p> <p>Salsas.</p> <p>Empanadas, pasteles y otros con carnes molidas.</p>
<b>Alimentos de bajo riesgo</b>	<p>Productos ácidos, con pH menor de 4.6, como encurtidos.</p> <p>Frutas frescas a pelar o enlatadas de consumo inmediato.</p> <p>Concentrados y bebidas de frutas. Frutas ácidas.</p> <p>Pan y productos secos de panadería.</p>

## Anexo 5

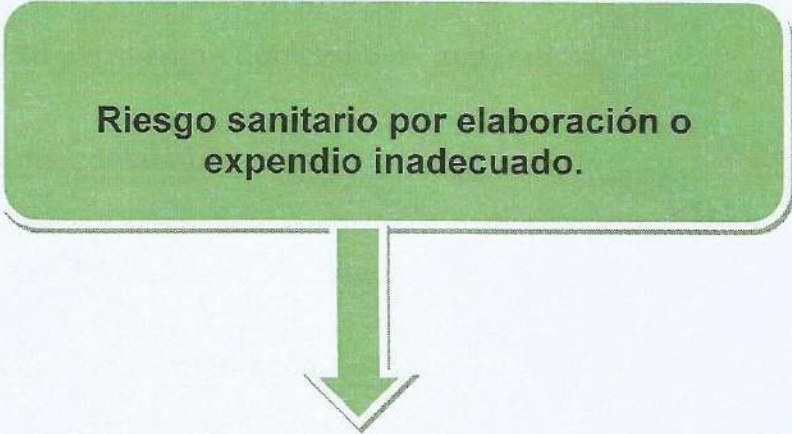
### Escala de riesgo según lugar de elaboración

**Servicios de comidas.**



1. Servicios de catering, restaurantes, rosticerías, hamburgueserías, etc.
2. Elaboradores de carnes y sus derivados.
3. Establecimientos avícolas y subproductos
4. Elaboradores de conservas, sean de origen animal o vegetal
5. Elaboradores de alimentos deshidratados de origen animal
6. Elaboradores de productos a base de huevos
7. Fabrica de pastas rellenas
8. Panaderías, pastelerías cuando emplean cremas lácteas y huevos

**Riesgo sanitario por elaboración o expendio inadecuado.**



1. Vía pública
2. Comedores comunitarios o institucionales
3. Rosticerías y casas de comidas
4. Supermercados
5. Hamburgueserías y bares
6. Restaurantes
7. Carnicerías y pescaderías
8. Kioscos.

## Anexo 6

<b>PLANILLA DE INSPECCION</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Los productos que requieren refrigeración están correctamente conservados.		
Los productos están, protegidos, envasados, rotulados.		
Los productos están aislados del suelo.		
Los productos están debidamente separados.		
Las fechas de vencimiento están en vigencia.		
Evitan la presencia de objetos extraños.		
Evitan la presencia de animales dentro del local.		
Los productos de limpieza están debidamente separados.		
Utilizan la vestimenta adecuada.		
Poseen libreta de sanidad.		
Los productos elaborados son frescos.		
El personal cuenta con la adecuada higiene.		
<b>OBSERVACION</b>		

EL LOCAL POSEE		CUENTA CON HIGIENE	
-------------------	--	-----------------------	--

	SI	NO	SI	NO
Utensilios y maquinaria que utiliza para los alimentos				
Superficie de trabajo cocina, mesas, mesadas, etc.				
Suelos, paredes, techos				
Sectores adecuados				
Equipos de refrigeración y congelación				
Baños personal				
Vestuarios del personal				
Baños para el publico				
Elementos de higiene				
Mesas adecuadas				
Azulejo				
Pintura				
Aberturas				
Tela anti insectos				
OBSERVACION				