



ANEXO III

NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y KIOSCOS ESCOLARES

Según el Código Alimentario Argentino Ley N°18284, las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, que nos permiten controlar los peligros minimizando los riesgos de ocurrencia y garantizando que se adopten las medidas de control y prevención aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos.

A continuación, desde el equipo técnico del Programa Nutriendo Chubut, se detallan las normas y recomendaciones para las instituciones escolares en base al Código Alimentario Argentino.

1-MANTENGA LA LIMPIEZA



- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies de la cocina, despensa y comedor, como mesadas, bajo mesadas, estantes, pisos, azulejos, paredes, zócalos, techos, ventanas, campanas, cajones, mesas, sillas y, utensilios y equipamiento usados en la preparación de los alimentos, como tazas, vasos, cubiertos, platos, computeras, ollas, tablas, carros transportadores, heladeras, freezer, etc.
- Mantenga los cestos de basura con bolsa y su tapa correspondiente. Colóquelos lejos de los alimentos y no sobre la mesada.
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y otros animales, evitando la entrada de roedores, insectos, perros, gatos (colocando burletes, mosquiteros y/o cortinas) y evitar peceras y plantas en la cocina y despensa.
- Mantenga una correcta higiene personal, uñas cortas y limpias, sin el uso de alhajas y cabello recogido.
- Utilice indumentaria limpia y exclusiva para el sector de manipulación de alimentos (delantal y cofia).
- Mantener limpios y desinfectados trapos, rejillas y repasadores.
- No utilizar las mismas piletas para lavar trapos de piso y lavar vajilla o alimentos.
- Evitar que la cocina se utilice como un espacio de reunión y evitar el ingreso de personas ajenas al sector, especialmente al momento de manipular alimentos.
- Docentes y escolares deben lavarse las manos antes de cada comida. De no ser posible, utilizar alcohol en gel.



2- SEPARAR ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carnes y otros alimentos crudos.
- Refrigere los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.



3-COCINE COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes y huevos.
- Para alimentos a base de carne picada, cuide que no queden partes rojas en el interior. Se recomienda el uso de termómetros.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que alcancen los 70 °C.
- Recaliente completamente la comida cocinada.



4- MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS



- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos.
- Mantenga bien caliente la comida lista para servir.
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera (máximo 48 hs).
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.
- Verifique el funcionamiento de heladeras y freezer (temperatura, burletes, etc.).
- Mantenga los equipos de frío limpios y ordenados.
- Conserve los alimentos en bolsas aptas cerradas o recipientes con tapa con un rótulo que indique que alimento es y la fecha de ingreso al freezer.
- Evite disponer alimentos en cajas de cartón, latas y bolsas de residuos.
- Ante cortes en el suministro de energía eléctrica, tener en cuenta que los alimentos en el freezer se mantienen congelados por 48 hs, manteniendo el freezer cerrado.

5- USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

- Use agua potable o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
- Realizar la limpieza de los tanques de agua cada 6 meses (en los recesos).
- Si se utiliza dispenser de agua envasada los mismos deben desinfectarse periódicamente y asegurarse de desinfectar el bidón cada vez que se coloque en el dispenser.
- Verifique que el transporte de alimentos sea higiénico.
- Seleccione alimentos saludables, frescos y de estación en el caso de vegetales y frutas y prefiera alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Evite adquirir alimentos que en su etiqueta contengan sellos de advertencia nutricional.





- Lave las frutas y las hortalizas minuciosamente, especialmente si se consumen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento, en mal estado o de procedencia dudosa.
- Almacene los alimentos de manera tal que los alimentos próximos a vencer queden adelante para ser consumidos primero.
- No disponga alimentos, cajas, paquetes o bolsas sobre el piso.
- No almacene junto con los alimentos, sustancias tóxicas como productos de limpieza, desinfectantes, venenos, combustibles, medicamentos, equipos electrógenos, etc.
- En el caso de recibir alimentos donados, verificar fechas de vencimiento, calidad y estado del embalaje.
- Realizar los registros correspondientes de entrada y salida de los alimentos.
- En el caso de escolares con celiacía, utilizar alimentos sin TACC (con el logo oficial). Disponer un lugar exclusivo para su almacenamiento.

