



INSTRUCTIVO
PARA CURSO DE MANIPULADORES
DE ALIMENTOS
Intendencia de Artigas
División de Seguridad y Salud ocupacional

INOCUIDAD DE ALIMENTOS

significa que el alimento no nos va a dañar en forma inmediata ni a lo largo de los años

Para eso no debe tener
MICROBIOS, TÓXICOS ni CUERPOS EXTRAÑOS
que afecten de inmediato,
ni sustancia **TOXICAS** que se acumulen
y dañen en el tiempo

ENFERMEDADES MAS COMUNES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

POR MATERIAL FECAL

Material Fecal Humana llega a alimentos y sus virus y bacterias producen varias enfermedades

- a) Diarreas de varios tipos: diarrea viral, Salmonelosis, Tifoidea, Colera, Disentería, Giardiasis.
- b) Diarrea mas intoxicación: GastroenterocolitisDiarrea/Vomitos/Descenso de la Presión
- c) Hepatitis y Poliomiелitis por virus de materia fecal humana

Fecal perro: produce Hidatidosis

Fecal gato: Toxoplasmosis

Fecal y orina de ratas: Leptospirosis,

POR CARNE CRUDA: Salmonelosis, Triquinosis, Cisticercosis, Tenias

INTOXICACIONES POR TÓXICOS DIVERSOS:

Las carnes clandestinas: pueden tener altas dosis de antibióticos y plaguicidas.

Carnes de pollos de criaderos: altas dosis de anabolizantes

Frutas y verduras: pueden tener agroquímicos y plaguicidas

Aguas no potables: pueden tener toxinas de algas, limayas de cañerías

Enjuagado inadecuado puede dejar, detergentes, hipoclorito

El mal uso hace que venenos para ratas y de cucarachas lleguen a alimentos

Mala higiene de heladera y tanques de agua Hongos toxicos

Enlatados vencidos y Conservas caseras: Botulismo, Tétanos

Algunos conservantes de Carnes enlatadas

Toxinas de Estafilococos de granos, mano lastimada, conjuntivitis, faringitis.

CONTAMINANTES

Biológicos

Virus
Bacterias
Hongos
Parasitos

Químicos

Insecticidas
Detergentes
Hipoclorito
Toxinas bacterianas
Ingredientes a dosis elevada
Toxinas
Cianuro de almendras
Antibióticos de carnes

Físicos

Piedras
Vidrios
Espinás
Huesos
Maderas
Caravanas
Clips
Pendientes
Curitas
Botones
Pedazo guante
Tubo luz
Tornillos
Trozo de techo
Trozo pintura

CONTAMINADORES

Personas

Pelos
Saliva
Manos
Heridas
Joyas
Ropa

Local

Mesada
Tabla
Techos
Paredes
Lamparas
Recipientes
Utensilios
Maquinas
Repasador
Mangos

Alimentos

Cajas/ Envoltorios
Frutas/Verduras
Carnes
Lacteos
Envasados
Refrigerados
Congelados

Animales

Perros
Gatos
Pajaros

Plagas

Moscas
Cucarachas
Ratas



INSTRUCTIVO
PARA CURSO DE MANIPULADORES
DE ALIMENTOS
Intendencia de Artigas
División de Seguridad y Salud ocupacional

Artigas

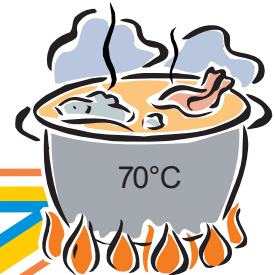
INTENDENCIA DEPARTAMENTAL

5 CLAVES DE LA MANIPULACIÓN

Lavado

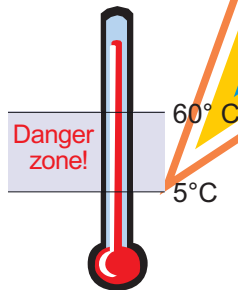


Contaminación
Cruzada

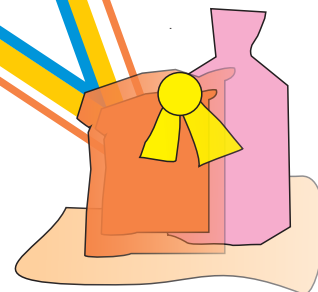


Cocinar

OMS



Temperatura



Calidad

TEMPERATURAS SEGURAS

	ZONA	MICROBIOS	APARATO
65°C	Coción y Recalentamiento	MUEREN	HORNO LLAMA
60°C	Mantenimiento	Algunos MUEREN	
5°C	PELIGRO	TODOS SE MULTIPLICAN	
0°C		Refrigeración	QUEDAN VIVOS NO MULTIPLICAN
-18°C	CONGELADO	NO MUEREN ESPERAN	HELADERA CONGELADOR Camara Frezzer

A Temperatura ambiente entre 5° y 65° se multiplican microbios.

a las 2 hrs el alimento se llenó de microbios.

Mas de 65° se mueren la mayoría de los microbios.

Refrigeración es entre 0 y 5° no se multiplican, no mueren.

Congelación 18° bajo cero no se multiplican, no mueren.

Mantener comida caliente a 60°

No descongelar a temperatura ambiente, acelerando proceso

Refrigerar los antes posible

Sobras de alimentos no deberían guardarse PORQUE ?

La heladera debe estar entre 5° a 0°. No llene heladera, deje aire circular, mantenga recipientes separados, recipientes pequeños de poca cantidad, no la abra seguido.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

SEPARE/ NO JUNTE / NO MEZCLE/NO TOQUE



Cada cosa puede tener microbios, no los pase de un lugar a otro
Donde se cortan alimentos: Mesada, Tabla, Bandeja, Plato.
Con lo que se manipula: Cuchillo. Tenedor, Cuchara,
MANOS, CANILLA, MANGO HELADERA, MANGO CAJONES
REPASADOR, ESPONJA, TRAPO, GUANTES, DELANTAL,
UNIFORME, CELULAR

Algo MUY SIMPLE. Mano toma esponja para limpiar cuchillo y cortar tomate.
La mano había tocado microbios del MANGO DE HELADERA y se lo pasa a la esponja.
La esponja antes había limpiado mesada sucia de agua con microbios de POLLO CRUDO
El cuchillo recibe microbios del MANGO de HELADERA y de agua de POLLO
La TABLA había sido usada para cortar CEBOLLAS que no fueron lavadas.
El TOMATE recibe cosas de la TABLA (insecticida de cebolla) y del CUCHILLO (microbios de mango y pollo)

PREPARE POR SEPARADO NO MEZCLE MICROBIOS

Primero lo limpio luego lo contaminado

Separe carnes crudas de alimentos cocinados

Separa carnes crudas de verduras

Lavarse manos cada vez que cambia de tarea

Usar utensilios y equipos diferentes o BIEN LAVADOS

ANTES DE USAR

Tablas y superficies diferentes

Conservar en recipientes para evitar contacto

Heladera lo crudo debajo de los cocinado



Artigas

INTENDENCIA DEPARTAMENTAL

INSTRUCTIVO PARA CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Intendencia de Artigas

División de Seguridad y Salud ocupacional



LIMPIE TODO ANTES DE USAR Que se debe HIGIENIZAR

Higiene personal: Lávese la manos, use uniforme
Mantenga hábitos de Higiene

Higiene del Local: mesada, piso y paredes

Higiene maquinaria: licuadora, batidora

Higiene utensilios: tablas, cuchara, cuchillo

Limpie y desinfecte TODO lo que toca alimentos

FREGAR con agua caliente y detergente con paño o cepillo

SECAR al aire o paño seco

NO DEJE CONTAMINAR

Cubra alimentos, refrigere rapido.

Suciedad o restos de comida, alojan millones de microbios

Cuando vemos suciedad **SABEMOS QUE HAY MICROBIOS**

y allí se generan las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos

Por eso se dice "COMERCIO de Alimentos, que esté sucio: "ENFERMA"

La palabra HIGIENE quiere decir 2 cosas: 1° LIMPIAR:es sacar la suciedad

2° DESINFECTAR es matar microbios

LIMPIAR es sacar restos de comida y colonias de microbios que estén pegadas

Para LIMPIAR usamos agua limpia y caliente, raspado y fregando con cepillo o paño, retirando TODA suciedad.

Luego viene la DESINFECCIÓN usando detergente para matar microbios que hayan escapado de la limpieza.

Si la limpieza es incompleta, quedan restos y microbios ocultos.

El detergente no logrará llegar a los microbios.

Limpie y desinfecte superficies y equipos: mesa, mesada, cocina, planchas, asaderas, tappers, utensilios, cocina electrodomesticos

Cubra alimentos para que moscas no descarguen microbios

SECAR al aire o paño seco

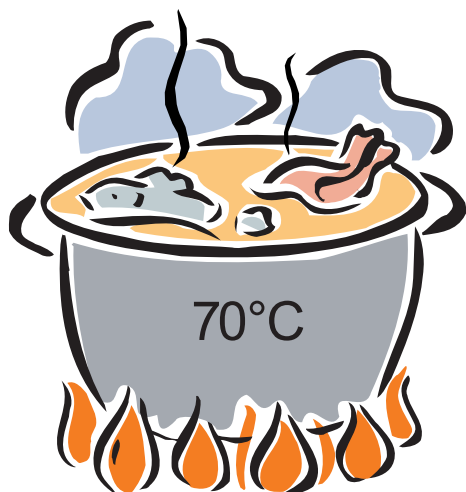
Toda la comida que ingresa a la cocina tiene en su superficie microbios:

Productos envasados: Bolsas, Papeles, Envases

Frutas, Verduras, Carnes

Todo lo que tocan quedan contaminados: Manos que lo traen, Mesada donde apoya.

Mano que toca superficies sucias: cara, pelo, mango de cajón, de placard de heladera, envase, bolsa, fruta, verdura se contamina.



COCINE COMPLETAMENTE TODO

Debe llegar a 70° en el centro de la masa
Recuerde que a 65° mueren microbios

RECALENTAR alimentos en forma efectiva
se debe llegar a 65° sobre todo carnes y huevos



COMPRA CALIDAD "USE LO MEJOR"

AGUA Y MATERIA PRIMA SEGURAS

Agua de OSE directa LO MEJOR,

Agua de OSE de tanque si está limpio

NO agua de lluvia de Tanque o agua de río

Compre frutas y verduras limpias

Alimentos procesados ejem Leche pasteurizada

Alimentos frescos en buen estado

NUNCA usar alimentos vencidos

alimentos sin rótulos

o procedencia desconocida