

**CADA ALIMENTO SURGE DE UNA
COMBINACIÓN DE MATERIAS
PRIMAS Y PROCESOS QUE
PUEDEN VERSE AMENAZADOS**

CONTAMINANTES

Químicos

Detergentes, insecticidas, desinfectantes,
lubricantes, solventes, toxinas, etc.

Físicos

Clavos, vidrios, cabello, esmalte de uñas, insectos,
viruta, astillas, etc.

Biológicos

Bacterias, virus, hongos, levaduras, parásitos.

VÍAS DE INGRESO

Puede ser a través de:

- Ambiente
- Instalaciones
- Equipos
- Utensilios
- Materias primas
- Ingredientes
- Productos intermedios
- Productos terminados
- Agua
- Envases
- Manipuladores y visitantes



**Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos**
Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos

Dirección Nacional de Alimentos
Av. Paseo Colón 922 - of. 223
1063ACW - Ciudad de Buenos Aires
54-011-4349/2026/2186
fax 54-011-4349-2097

MANIPULADORES

DE ALIMENTOS EN:



Producción



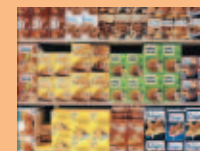
Preparación



Elaboración

Envasado

Almacenamiento



Transporte

Distribución



Servicio

Venta

calidad_dna@mecon.gov.ar
www.sagpya.gov.ar/alimentos



Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos



ACTITUD RESPONSABLE DE TODOS

- Cumpla y haga cumplir las tareas según fue instruido.
- Respete las señales y carteles recordatorios.

SOBRE SU SALUD Y LA DEL CONSUMIDOR TODOS SOMOS INDISPENSABLES



Ante síntomas como diarrea, vómitos, gripe, resfrío, tos, heridas expuestas o granos infectados...

EVITE EL CONTACTO DIRECTO CON
LOS ALIMENTOS

AVISE A SU SUPERVISOR!!



LOS "SÍ"

- Baño diario
- Buena presencia.
- Simplicidad en el arreglo.

ENTONCES...

- Uniforme limpio, sano y completo.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Cabello largo recogido y dentro de la cofia o gorro.

LOS "NO"

- Comer, beber, fumar, mascar chicle y salivar en la zona de trabajo.
- Toser y estornudar sobre los productos.
- Peinarse ni tocarse el bigote o la barba en las áreas de producción de alimentos.



REALICE UN CORRECTO LAVADO DE MANOS

¿CUÁNDO?

- Antes de comenzar una tarea y mientras la realiza.
- Luego de una interrupción.
- Al ensuciarse.

¿CÓMO?

- Bajo el chorro de agua caliente, lave con jabón y cepillo manos y uñas vigorosa y completamente hasta enjuagar.
- Luego enjabone sus manos y antebrazos. Frote hasta producir buena espuma, especialmente entre los dedos.
- Enjuague con abundante agua templada hasta eliminar cualquier resto de jabón.
- Seque sus manos con una toalla de papel descartable y tírela en el cesto.

Sr. MANIPULADOR RECUERDE:

usted tiene en sus *manos* el negocio y la *salud* del consumidor