

**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**