



AREA DE BROMATOLOGIA
MUNICIPALIDAD DE VILLA HERNANDARIAS
SCHAFFTER N°311- VILLA HERNADARIAS- ENTRE RIOS

MEDIDAS DE PREVENCION RELACIONADAS CON LA COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LOS CONSUMIDORES.

PLANIFIQUE LA COMPRA:

- ✚ Planifique la compra, haga una lista de los alimentos que debe comprar y lugar donde debe hacerlo.
- ✚ La compra debe realizarla un solo miembro de la familia.
- ✚ Tener en cuenta ir a Establecimiento/Local conocido, habilitado, con personal capacitado.
- ✚ De hacerla en auto coloque todos los alimentos acondicionados en bolsas o cajas en el baúl.
- ✚ Recuerde que los alimentos que requieren cadena de frio deben ser los últimos en comprar.
- ✚ Mantenga una distancia de por lo menos dos metros con los otros consumidores en colas para entrar o pagar en los comercios.
- ✚ Utilice alcohol o algún sanitizante para manos luego de tocar dinero o pagar o cada vez que se suba a el vehículo.

ORGANIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL HOGAR:

- ✚ Los alimentos deben acondicionarse inmediatamente al llegar al hogar, para ello coloque en la mesada los alimentos adquiridos y lávese las manos con agua y jabón antes de comenzar con esta tarea.
- ✚ Limpie con una rejilla con agua y lavandina diluida los envases de los alimentos que así lo permitan antes de guardarlos, también puede rociarlos con una solución de alcohol compuesta por 7 partes de alcohol y tres de agua.
- ✚ Deseche rápidamente los envases que puedan ser descartados, como bolsas de frutas y verduras.
- ✚ Debe lavar las frutas y verduras con agua potable y si lo considera dejarlas unos minutos en agua con unas gotas de vinagre para desinfectar. Llevada a cabo la desinfección, secar los vegetales y guardarlos en la heladera debidamente acondicionados.
- ✚ Las carnes pueden ser guardadas en contenedores con tapa (tipo tupers) en la heladera.
- ✚ Una vez organizados los alimentos limpie la mesada donde los colocó con una solución sanitizante de lavandina o alcohol.
- ✚ Es recomendable que la compra y organización de los alimentos en el hogar estén a cargos de una misma persona.



AREA DE BROMATOLOGIA
MUNICIPALIDAD DE VILLA HERNANDARIAS
SCHAFFTER N°311- VILLA HERNADARIAS- ENTRE RIOS

PREPARACION DE ALIMENTOS:

- ✚ Los consumidores deben extremar las medidas higiénicas durante la preparación y manipulación de alimentos.
- ✚ Se debe evitar la contaminación cruzada a través de las propias manos o de utensilios, superficies o equipos contaminados. Evitar toser o estornudar sobre los alimentos.
- ✚ En el caso de que un integrante de la familia presente cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria debe evitar inmediatamente manipular alimentos y seguir el protocolo pertinente.

¿COMO ORDENO MI HELADERA?

