



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

RESPECTO AL ELABORADOR:

- ✚ En caso de preparar viandas en cocinas domiciliarias, debe trabajarse a contraturno del horario en que se utiliza este espacio para la preparación de alimentos del hogar.
- ✚ Es muy importante limpiar y desinfectar las instalaciones, superficies y los utensilios antes y luego de cada ciclo de elaboración. Es conveniente asegurar la ventilación de los ambientes mínimo cada media hora.
- ✚ Se debe reducir al mínimo la cantidad de personas que trabajan al mismo tiempo, planificando tareas o turnos.
- ✚ Los manipuladores deben extremar las medidas higiénicas durante la preparación y manipulación de alimentos.
- ✚ Es fundamental el correcto lavado de manos utilizando agua segura, jabón líquido y toallas de papel para el secado.
- ✚ 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.
- ✚ Los alimentos deben acondicionarse inmediatamente después de su elaboración utilizando envases y tapas de materiales adecuados o envolturas tipo film. En caso de no enviarse inmediatamente al consumidor, deben conservarse a la temperatura y condiciones adecuadas según el tipo de producto (frio por debajo de los 5C° y caliente por arriba de los 65C°).
- ✚ Es conveniente antes de su envío el acondicionamiento en un envase secundario.
- ✚ En el caso de que un trabajador presente cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria debe evitar inmediatamente el contacto con los alimentos.

RESPECTO AL ENVÍO DE ALIMENTOS:

- ✚ Los equipos de conservación para el transporte de alimentos deben estar limpios y desinfectados, realizándose la sanitización de estos luego de cada recorrida de reparto de alimentos.
- ✚ Quienes brinden este servicio de entrega a domicilio en vehículos y moto vehículos deben verificar el buen estado y limpieza del baúl o contenedor usado para repartir las mercaderías, higienizarlos y desinfectarlos.
- ✚ Se desinfectará con agua y lavandina (diluida al 10%) o líquido desinfectante, cada uno de los envases que se utilicen. También se pueden rociar con una solución de alcohol (compuesta por 70% de alcohol y 30 de agua).



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

- ✚ El distribuidor deberá lavarse las manos con agua segura y jabón líquido antes de salir a cada reparto.
- ✚ El repartidor deberá llevar consigo alcohol o un sanitizante para manos que deberá utilizar antes de entregar el pedido, luego de manipular dinero, luego de entregar el pedido al consumidor.

RESPECTO AL CONSUMIDOR:

- ✚ Comprar alimentos de establecimiento/local conocido, habilitado, con personal capacitado.
- ✚ Al recibir los pedidos, constatar la integridad del envase contenedor. En caso de tener contacto con dinero, lavarse las manos antes de manipular los envases de alimentos recibidos.
- ✚ Descartar los envases contenedores y lavarse adecuadamente las manos antes de manipular directamente los alimentos. Las sobras de alimentos deben acondicionarse envasadas o protegidas en la heladera.
- ✚ Antes de consumirlas, es conveniente calentarlas nuevamente por encima de los 65C°.
- ✚ Si Ud. tiene síntomas o se encuentra en cuarentena preventiva, tome precauciones para evitar diseminar y comunique al proveedor tal condición para que el mismo pueda también extremar cuidados.