



H. Concejo Deliberante  
De Esquel

---

**ORDENANZA N° 106/17 ( CON ANEXO I Y II INCOPORADOS EN ESTE TEXTO)**

**TEMA: REGLAMENTO Y MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN LOCAL DE ALIMENTOS**

**VISTO:** La Ordenanza N° 169/16 (Expte. 97/12) Y

**CONSIDERANDO:**

Que por dicho plazo que se le encomendó al Departamento Ejecutivo Municipal la confección de un Reglamento y Manual de Buenas Prácticas para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, expendio y exposición de alimentos, dentro de la jurisdicción municipal;

Que dicho Reglamento y Manual de Buenas Practicas fueron elaborados con la intervención de las Secretarías de Producción y Empleo, de Promoción Social y la Dirección de Bromatología e Hidatidosis de la Municipalidad de Esquel.

Que el mismo fue presentado al Consejo de Economía Social del cual se recibieron aportes y sugerencias para la elaboración del mismo; los cuales manifestaron su beneplácito por la elaboración de este Manual.

**POR ELLO:** EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE ESQUEL, en uso de las atribuciones que le confiere la Ley XVI N° 46, sanciona la presente

**ORDENANZA**

**ART. 1º: APRUEBASE** el Manual para la Manipulación Higiénica de los Alimentos que como ANEXO I forma parte de la presente Ordenanza. El mismo será de uso obligatorio para aquellas personas que realizan sus actividades productivas de alimentos en las Salas de Gestión Comunitaria o en Instalaciones propias de Pequeña Escala.

**ART. 2º: APRUEBASE** el Reglamento Municipal para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, expendio y exposición de alimentos en pequeña escala, que como ANEXO II forma parte de la presente ordenanza.

**ART. 3º: CREASE** el Registro de Salas y Productores de Alimentos en Pequeña Escala, para cuya inclusión los interesados deberán cumplimentar con la capacitación que disponga el Departamento Ejecutivo.

**ART. 4º: ENCOMIENDASE** al DEM el dictado de Cursos para obtención del Carnet Municipal de Manipulador de Alimentos.

**ART. 5º:** Los productores inscriptos en el Registro mencionado en el Art. 3º, y que comercialicen sus productos en carritos fijos/ móviles abonarán semanalmente en concepto de contribución sobre comercio en la vía pública, el importe fijado en el Art. 25 inciso II) de la Ordenanza tarifaria vigente

**ART. 6º:** Regístrese, comuníquese al Departamento Ejecutivo y cumplido archívese.

Esquel, 10 de Agosto de 2017.-

*Mariela Sánchez Uribe  
Secretaria Legislativa  
H. Concejo Deliberante  
Ciudad de Esquel*

*Jorge Junyent  
Presidente  
H. Concejo Deliberante  
Ciudad de Esquel*

Dada en la Sala de Sesiones del H.C.D. en la 9º Sesión Ordinaria del 2017, bajo Acta 12/17, registrada como Ordenanza N° 105/17.

**POR TANTO:** Téngase como Ordenanza Municipal, regístrese, dese al Boletín Municipal y cumplido, archívese.

SECRETARIA DE GOBIERNO: de de 2017.

# **MANUAL PARA LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS**

## ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO ESTE MANUAL?

Este Manual responde a los lineamientos de la Ordenanza Municipal 169/16 y exhibe una doble utilidad. Por un lado, le aporta conocimientos a todas las personas que manipulan alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, y cumple con el objetivo de incorporar nociones básicas sobre las reglas de higiene y seguridad que se deben cumplir en el momento de elaborar un producto.

Por otro, establece los contenidos mínimos de las capacitaciones en Buenas Prácticas para la elaboración de Alimentos que se requerirán para la obtención de la Libreta Sanitaria para elaboradores de alimentos, ya sea que quieran realizar sus actividades productivas en la Sala de Elaboración de Alimentos Regionales del CAPEC, en salas de gestión comunitarias o en instalaciones propias de menor escala.

# IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

## 1) INTRODUCCIÓN

“Según la Organización Mundial de la Salud, **la Higiene Alimentaria** comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional”.

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de los consumidores.

Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos el manipulador es quien interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

Debemos tener en cuenta y comprender que la contaminación de los alimentos no solo provoca graves problemas de salud, llevando en algunos casos a la muerte de las personas, sino que tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a la preparación y venta de los mismos, si se presenta un brote de enfermedad transmitida por alimento (ETAs), como consecuencia una pérdida de confiabilidad del cliente.

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa. Para conseguir este objetivo el manipulador debe:

- **Incentivar el uso de programas de calidad, asegurando la inocuidad de los alimentos.**
- **Comprender los criterios más importantes de Seguridad e Higiene Alimentaria para prevenir enfermedades en los clientes y el equipo de trabajo.**
- **Adquirir conocimientos en la materia, objeto de su trabajo: el manejo de los alimentos.**

- **Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.**
- **Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.**

Así conseguirá mejorar la calidad del servicio, colaborando en la protección de la salud de los consumidores.

**Alimento es INOCUO cuando:** No causa daño al consumidor y se prepare y/o consuma de acuerdo a lo que este destinado. **Decreto 60 / 2002.Códex Alimentarius**

## **2) CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIEMPO DE CONSERVACIÓN**

Hay diferentes maneras de clasificar a los alimentos, pero la que más nos interesa es la siguiente:

**Por su tiempo de conservación:**

**Alimentos No Perecederos:** son aquellos que permanecen exentos de deterioro por mucho tiempo. (Azúcar, granos, harinas, las pastas secas).

**Alimentos Semi Perecederos:** no se dañan fácilmente. (Papas, nueces, quesos duros).

**Alimentos Perecederos:** son aquellos que se descomponen fácilmente (leche, carnes y quesos untables).

**2.1 CLASIFICACIÓN SEGÚN CALIDAD: definiciones establecidas en el C.A.A**

**Alimento genuino o normal:** es el que responde a las especificaciones reglamentarias, no contiene sustancias no autorizadas ni agregado que configuren una adulteración y se expenda bajo denominación y rótulos legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto de su origen, naturaleza o calidad.

**Alimento Adulterado:**

- a) Al que se le extrae parcial o totalmente algunos de sus componentes y el consumidor No lo sabe, ejemplo: leche parcialmente o totalmente descremada por leche entera.
- b) Al que se le incorpora algún aditivo NO autorizado y que el consumidor no lo sabe.
- c) Al que se le sustituye cualquiera de sus componentes por otro, ejemplo: se sustituye parte de pimentón por polvo de ladrillo.
- d) Al que se lo encuadre para ocultar su inferioridad o disminución de pureza, ejemplo: pastas rotuladas “con espinaca” y que no son verdes puramente por la espinaca sino por el agregado de colorante artificial.

Otros ejemplos: Leche con agua, vino con azúcar, miel con azúcar, aceite de oliva con mezcla de otros aceites.

**Alimento falsificado:**

- a) Aquel que aparenta ser el original y se denomina o rotula como este sin serlo, ejemplo: botella de agua mineral pero es agua de red.
- b) Aquel alimento que no ha sido elaborado en el lugar que indica el rótulo.
- c) Los que presentan en su rotulación, publicidad, signos, dibujos, que puedan engañar respecto de su origen, naturaleza y calidad.

**Alimento alterado:**

Es aquel alimento que por causas naturales, sufre deterioro de sus características propias, de su esencia, de su calidad.

Puede suceder durante la elaboración porque los tratamientos fueron inadecuados y/o deficientes.

Ejemplo: leche cortada, aceite rancio

### **Alimento Contaminado:**

Es aquel alimento que contiene sustancias o agentes extraños riesgosos, perjudiciales, para la salud humana. Su origen puede ser:

- a) **Biológico** (microorganismo): bacterias, hongos, parásitos, virus.
- b) **Químico**: aditivos mal diluidos (quedan en un alto %), detergentes, desinfectantes, insecticidas, plaguicidas.
- c) **Físico**: metales de esponjas de acero, de anillos, astillas y pedazos de vidrio, madera y plásticos, botones, o hilos de chaquetas, uñas postizas, cabellos, cenizas de cigarrillo.

## **3) MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN**

- Alimentos contaminados por el HOMBRE
- Alimentos provenientes de ANIMALES ENFERMOS
- Alimentos contaminados por animales VECTORES como por ejemplo, insectos.
- Alimentos contaminados por VEHÍCULOS PASIVOS: elementos utilizados para la realización de las preparaciones, o su almacenamiento y distribución

### **3.1 ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS O ALIMENTOS CRÍTICOS**

Son aquellos que favorecen el crecimiento de los microorganismos, por lo tanto necesitan control de tiempo y temperatura. Algunos de ellos son el pollo, carne, pescado y lácteos

Los alimentos de origen animal se alteran más fácilmente que los de origen vegetal, esto se debe principalmente al alto contenido proteico de los mismos, que los convierte en una importante fuente de nutrientes para los M.O. Otra razón está dada por las células que componen vegetales y animales, las primeras tienen una membrana de protección mucho menos permeable que las células animales, hecho que mejora notablemente la resistencia al ingreso de M.O. Además a la natural permeabilidad de la pared de las células animales, con la muerte del animal se producen una serie de cambios químicos que facilitan el ataque de los M.O. el ejemplo más importante es el de la carne de pescado, que por ser un animal de sangre fría, tener una mayor concentración de proteínas y ser lábil la pared de sus células, todos los M.O. de sus intestinos pasan a invadir el resto de la carne rápidamente.

Por otro lado, se consideran "**alimentos de alto riesgo**" aquellos que son destinados al consumo sin otro cocinado o proceso de conservación adicional que destruiría normalmente los M.O.

### **3.2 EJEMPLO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS O CRÍTICOS**

- Carnes cocinadas y los productos derivados de las carnes de aves.
- Productos cárnicos cocinados (salchichas, pasteles de carnes, patés, etc.)
- Salsas, cremas y caldos.
- Huevos y subproductos (mayonesa, productos de pastelería)
- Leche, cremas y productos lácteos, incluyendo helados.
- Arroz cocido.

### **FORMAS O TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Un alimento puede contaminarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, estas contaminaciones están originadas por diversas causas:

- Contaminación química
- Contaminación física
- Contaminación biológica

### **3.3 CONTAMINACIÓN QUÍMICA**

En general las contaminaciones químicas tienen lugar fundamentalmente por las siguientes razones:

**Por productos que naturalmente contiene el alimento**, cianuro en almendras frescas o inmaduras; solaninas (alcaloide altamente tóxico) en papas y batatas verdes, o saponinas en zapallitos silvestres, hongos incomedibles por contener toxinas y además hongos capaces de producir sustancias como micotoxinas, algunas de las cuales, son altamente cancerígenas para el hombre, los moluscos bivalvos también pueden producir una intoxicación de tipo químico por la ingestión de un protozoo dinoflagelado (marea roja) que desarrolla una neurotoxina que puede llegar a ser mortal en el hombre.

**Por productos agregados**, en el **almacenamiento** (venenos y desinfectantes en contacto con el alimento), la **elaboración** (uso de utensilios que cedan al alimento arsénico, plomo, aluminio, cobre, zinc, etc.) en el **envasado** (cesión **por parte del envase de metales, ya sea por abolladuras o por carecer de esmalte sanitario**).

### **3.4 CONTAMINACIÓN FÍSICA**

Estas tienen como común denominador el agregado de elementos extraños al alimento en cualquiera de sus etapas y que se mezclan con este (trozos de vidrio, pedazos de metal, etc.). Propio del alimento (cáscara de girasol, carozo de cereza, espina de pescado etc).

- Manipulador ( curita, anillo, prótesis dentales, chicles masticados, aros, dijes, cadenas)
- Utensilios
- Maquinaria (tornillos)
- Envases (restos vidrios)
- Materia prima contaminada

- Lámparas iluminación que estallan
- Insectos
- Materia fecal roedores
- Elementos de limpieza (restos de virutas de esponjas de limpieza, productos químicos)
- Tierra, piedras

### **3.5 CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA**

Los M.O. son capaces de producir alteración o contaminación en un alimento, las alteraciones pueden ser deseadas o indeseadas, pero en general somos capaces de identificarlas por el color o el olor del alimento. Las contaminaciones, en general, no se detectan. Estas se producen por una gran cantidad de M.O. o bien por sus productos metabólicos presentes.

#### **¿QUÉ SON LOS MICROORGANISMOS (M.O.)?**

Los microorganismos son seres o formas de vida muy pequeñas (microscópicas) que a simple vista no se ven, de allí su nombre. Por esto es necesario, para poder verlos, el uso de un aparato con lentes de aumento llamado microscopio.

Los principales tipos de microorganismos (M.O.) son:

- bacterias,
- virus,
- hongos,
- mohos y,
- levaduras.

Por las consecuencias de su actividad en relación con el hombre, se los clasifica en:

**PATÓGENOS:** son los que originan enfermedades, directamente o por sus toxinas. Muchas veces sin alterar el alimento en forma evidente, producen daño a la salud. Lamentablemente, no se ve un cambio en el color, sabor, aroma y sin saberlo se consume presentando enfermedad.

Estos tipos de M.O pueden actuar de dos maneras:

Produciendo una **infección alimentaria** por estar presentes en el alimento e ingresar con él al organismo, donde proliferan produciendo daños internos en distintos lugares, causando enfermedad.

Produciendo una **intoxicación alimentaria** a través de toxinas o venenos que algunos M.O. producen, ya sea en el alimento o dentro del organismo del consumidor. En este caso el dañino no es el germen en sí, sino la toxina que él produce.

**BANALES O NO PATOGENOS:** no producen enfermedades, pero pueden alterar los alimentos afectando su color, sabor, olor o aspecto, no resultan nocivos para la salud del consumidor; incluso pueden estar presentes sin modificarle al alimento sus caracteres organolépticos.

**ÚTILES:** su actividad sobre ciertos componentes de los alimentos, produce beneficios, ejemplo: son utilizados para procesos de fermentación alcohólica (vinos, cervezas) o láctica (maduración de quesos, yogur).

### **¿Dónde se encuentran los M.O.?**

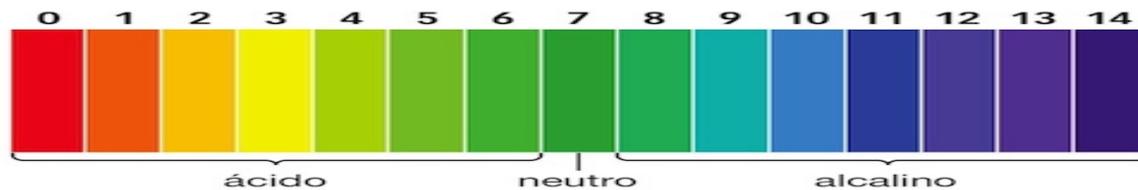
Los M.O. están "en todos lados", en el aire, en el agua, en la ropa, en las manos, en el cabello, bajo las uñas, en la garganta, en la nariz, en heridas infectadas, en los zapatos, en el piso, en los muebles, en la mesada, en el picaporte de la puerta, en los excrementos, en el agua servida, en el alimento. Es decir que prácticamente por donde los busquemos se los podrá encontrar. Convivimos con ellos como convivimos con los animales y las plantas y solo pasan a ser más peligrosos que ellos por el hecho de que no los podamos ver.

### **CONDICIONES NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE LOS M.O.**

Existen semejanzas entre los M.O y los SERES HUMANOS. Ellos, al igual que nosotros, necesitan para crecer y multiplicarse clima cálido, alimento, agua y tiempo. Si estas condiciones son óptimas una sola bacteria puede producir más de 2 millones de bacterias en solo 7 horas ya que cada M.O. se divide en 2 cada 20 minutos. A demás estos pueden provocar daños o ser beneficiosos.

**Nutrientes:** Los distintos tipos de M.O. requieren nutrientes diferentes. La presencia de uno u otro nutriente determina que en un alimento se pueda desarrollar un tipo específico de M.O.. Es así que en general las bacterias muy necesitadas de proteínas se desarrollan mucho mejor en la carne, huevos, leche, donde este nutriente abunda mientras que los hongos, mohos y levaduras, muy ávidos de hidratos de carbono, se desarrollan mejor en los vegetales, principalmente en aquellos que los poseen en abundancia.

**Acidez:** Un factor importante en el desarrollo de los M.O. es la acidez del medio. Algunos, como los mohos, toleran medios ácidos (pH 3 a 4) (cítricos, tomate, etc.); otros, la gran mayoría, prefieren una acidez cercana a la neutralidad (pH entre 5 y 7) (leche, pollo, carne cruda, etc.).

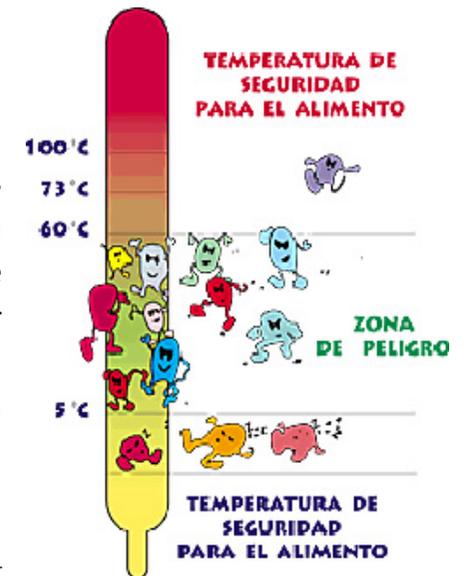


**Humedad:** El agua es una condición indispensable para la vida, pero para que los M.O. puedan desarrollarse debe estar disponible y en condiciones de ser utilizada. Cuanta mayor cantidad de agua contenga un

alimento, mayor es la posibilidad de deteriorarse. La leche en polvo o los huevos deshidratados no permiten el crecimiento bacteriano hasta el momento en que son reconstituidos con agua.

**Temperatura:** La mayoría de los M.O. que produce enfermedad alimentaria se desarrollan mejor a temperaturas cercanas a los 37 °C que es la temperatura normal del cuerpo humano. Pueden crecer entre los 5 °C y los 45 °C a una velocidad considerable; fuera de este rango su crecimiento es más lento y su potencia reproductora se ve disminuida; a temperaturas superiores a los 65 °C comienzan a alterarse y al llegar a los 100 °C mueren si el calor actúa un tiempo suficiente.

Con respecto a las bajas temperaturas, el desarrollo se dificulta y por debajo de 4 °C (temperatura de una heladera común) los M.O. dejan de multiplicarse pero no mueren, tampoco en un freezer (-18 °C).



**La temperatura a la que debería mantenerse un alimento para evitar el crecimiento microbiano es: menos de 5 °C o más de 65 °C.**

**Al rango entre 5°C y 65 °C se lo denomina ZONA DE PELIGRO.**

**“Una sola bacteria puede llegar a producir 16 millones de bacterias en solo 8 horas”.**

### 3.6 CÓMO LLEGAN LOS M.O. A LOS ALIMENTOS?

Por estar en todos lados, pueden llegar a través de:

- El aire
- El suelo
- La vestimenta
- Los insectos
- Los manipuladores
- Los utensilios y herramientas de trabajo
- El agua

- Los animales
- La basura
- La materia cloacal
- Otros alimentos contaminados

#### **¿Podemos darnos cuenta si un alimento está contaminado?**

A veces los alimentos tienen olores desagradables o sabores extraños, pero muchas veces no podemos darnos cuenta. Solamente a través de análisis de laboratorio.

#### **¿Qué produce la contaminación con microorganismos en el alimento?**

El alimento contaminado con microorganismos se deteriora rápidamente y pierde lo fundamental del alimento, que son los **nutrientes**.

#### **4. CONTAMINACION CRUZADA**

Se entiende por contaminación cruzada al proceso por el que las bacterias de un área, son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

Este tipo de contaminación se produce cuando, por ejemplo, los contaminantes pasan de un alimento crudo a uno cocido, o de un alimento a otro a través de las manos del manipulador, utensilios y equipos alimentarios, vestimenta, etc.

**“Un alimento bien cocido puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con otro alimento crudo”**

De acuerdo a como esto sucede la contaminación cruzada se puede producir de dos formas:

- a) **Contaminación cruzada directa:** ocurre cuando un alimento contaminado entra en “CONTACTO DIRECTO” con uno que no lo está.
- b) **Contaminación cruzada Indirecta:** es la que se produce por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc. Generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

**Los alimentos contaminados por microorganismos perjudiciales producen las llamadas ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (E.T.A.)**

## **5- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)**

Hasta aquí hemos visto que si a los M.O. les damos condiciones óptimas de temperatura, humedad y nutrientes durante un tiempo suficiente, crecerán y se multiplicarán hasta producir una enfermedad. Estas enfermedades son las llamadas ETA: enfermedades producidas por alimentos.

Las ETA constituyen, según la Organización Mundial de la Salud (OMS) uno de los problemas de salud más extendido en el mundo contemporáneo y una causa importante de reducción de la productividad económica.

Una larga lista de bacterias, virus y parásitos son los agentes etiológicos que producen las diarreas. La mayoría de éstos son transmitidos al hombre por medio del alimento o del agua contaminada.

Las ETA son además la primera causa de ausentismo laboral. Los informes producidos por la OMS indican que las ETA más frecuentes tienen origen en contaminaciones biológicas.



## LAS ETA MÁS HABITUALES

ETA	TRANSMISIÓN	MEDIDAS PREVENTIVAS
<p><b>BOTULISMO:</b> Provoca parálisis y puede ser fatal si el paciente no recibe tratamiento inmediato.</p>	<p>La bacteria produce una toxina causante de la enfermedad, que se encuentra en alimentos inadecuadamente enlatados, ajo en aceite, alimentos envasados al vacío envueltos herméticamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esterilizar los frascos al elaborar conservas caseras y cocinar los alimentos a envasar.</li> <li>• NO DAR MIEL A NIÑOS MENORES DE 1 AÑO</li> </ul>
<p><b>DIARREA CON SANGRE:</b> (Shigella, Escherichia coli O157:H7). Produce diarrea severa con sangre, vómitos, fiebre y dolor abdominal. Como complicación puede producir SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO.</p>	<p>Carne picada de res, cruda o cocida de manera inadecuada, leche cruda, jugo de manzana o sidra sin pasteurizar, frutas y verduras crudas, agua contaminada, de persona a persona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar la cocción completa de las carnes.</li> <li>• Lavarse las manos cuidadosamente.</li> <li>• Higienizar correctamente las mamaderas, chupetes, juguetes y demás utensilios,</li> </ul>

<p><b>INTOXICACIÓN POR STAPHYLOCOCCUS AUREUS:</b> Provoca náuseas, vómitos y cólicos abdominales.</p>	<p>Las bacterias se multiplican rápidamente en el alimento a temperatura ambiente para producir toxinas que causan la enfermedad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerar correctamente los alimentos, en particular, carnes, productos lácteos y de confitería.</li> <li>• Evitar que las manos del manipulador infectado entren en contacto con los alimentos listos para el consumo</li> </ul>
<p><b>GASTROENTERITIS VIRAL:</b> Diarrea que afecta especialmente a niños y bebés producida por Rotavirus.</p>	<p>Por contaminación fecal de las manos, alimentos y el agua.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavarse las manos correctamente después de ir al baño.</li> <li>• Evitar el ingreso de niños con diarrea en guarderías, jardines y colonias de vacaciones.</li> <li>• Limpiar y desinfectar los juguetes.</li> </ul>
<p><b>HEPATITIS A:</b> Se manifiesta con coloración amarillenta de la piel, mucosas y orina oscura.</p>	<p>Se transmite de persona a persona a través de las manos contaminadas con materia fecal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavarse bien las manos después de ir al baño.</li> <li>• Consumir agua potable.</li> <li>• Vacunación obligatoria al año de edad.</li> </ul>
<p><b>LISTERIOSIS:</b> Puede provocar cuadros graves</p>	<p>Platos listos para servir apenas recalentados, leche y productos lácteos, carnes y subproductos,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hervir muy bien las verduras congeladas</li> </ul>

en niños, anciano, mujeres embarazadas y personas con las defensas bajas.	vegetales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumir salchichas pasteurizadas o hervirlas adecuadamente. No consumir patés durante el embarazo. No consumir leche sin pasteurizar.</li> </ul>
<b>INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER JEJUNI:</b> Fiebre, dolor de cabeza, dolores musculares, diarrea, dolor abdominal y náuseas.	Agua contaminada, leche cruda, aves o mariscos crudos o insuficientemente cocidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar completamente los alimentos.</li> </ul>
<b>INTOXICACIÓN POR CLOSTRIDIUM PERFRINGENS:</b> Diarrea, calambres y dolor abdominal.	Muchos brotes ocurren debido a comidas que se mantienen durante un tiempo prolongado en recipientes a baño maría para conservar la comida caliente o cuando se la mantiene a temperatura ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No dejar las comidas elaboradas a temperaturas óptimas para el desarrollo de microorganismos.</li> </ul>
<b>SALMONELOSIS:</b> Se presenta con fiebre, diarrea, vómitos y cólicos abdominales. En personas con defensas bajas puede ser fatal.	Huevos, aves y carnes crudos o a medio cocer. Leche y productos lácteos. Mariscos. Mascotas (aves, tortugas y lagartijas).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar completamente carnes, aves y huevos.</li> <li>• Lavarse bien las manos antes de cocinar.</li> </ul>

<p><b>TOXOPLASMOSIS:</b> Puede afectar a personas con las defensas bajas y a embarazadas, provocando daños en el feto.</p>	<p>Ingesta de carnes, verduras, aguas, leche, huevos, contaminados por quistes del parásito. El gato puede transmitirla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar completamente las carnes. Lavar bien los vegetales que se consumen crudos. Evitar el contacto con heces de gato.</li> <li>• Utilizar guantes en tareas de jardinería.</li> </ul>
<p><b>TRIQUINELOSIS:</b> Gastroenteritis, fiebre, edema alrededor de los ojos, dolores musculares, decaimiento, respiración dificultosa, muerte en algunos casos.</p>	<p>Ingestión de carne de cerdo insuficientemente cocida. Ingesta de embutidos elaborados con carne de cerdo sin control sanitario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitar consumir carne de cerdo cruda o mal cocida. No consumir chorizos, salames, jamones de procedencia desconocida</li> </ul>

## Y ENTONCES, ¿QUÉ COMEMOS?

Las enfermedades alimentarias, tal como los accidentes de tránsito, no OCURREN, sino que SON CAUSADOS. Las ETA se originan por una sucesión de hechos que podrían haber sido, todos ellos, prevenidos. Todos los cuidados y las precauciones que debemos tomar en nuestra casa, con nuestra alimentación y la de nuestra familia debemos hacerlas extensivas a los alimentos que elaboramos para ofrecer en ferias, mercados, etc.

Debemos trabajar de tal forma que nuestra conciencia, nuestra solidaridad y nuestro amor al prójimo sean más eficaces que la mejor de las inspecciones bromatológicas que se realicen en un establecimiento industrial.

## **6- MANIPULACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS**

Se llama manipulador de alimentos a quienes entran en contacto con un producto comestible o con parte del mismo en cualquiera de las etapas que van desde la producción del mismo hasta su consumo.

Mantener las Buenas Prácticas de Manufactura es fundamental para mantener la inocuidad de los alimentos. Estas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) están incluidas en el Código Alimentario Argentino desde 1997, son obligatorias para todos los establecimientos que comercializan productos alimenticios a nivel nacional y están constituidas por procedimientos que se aplican al procesamiento de alimentos, tanto

### **CORRECTO MANEJO DE MATERIAS PRIMAS**

#### **COMPRA Y RECEPCIÓN**

- Durante la misma se debe revisar el estado de conservación de los productos recibidos:
- Temperatura de los productos.
- Integridad de los envases (latas abolladas o hinchadas, paquetes abiertos o rotos).
- Olor, color, textura.

#### **TAMBIÉN ES IMPORTANTE LEER LAS ETIQUETAS DE LOS ENVASES:**

La misma debe tener

- Denominación de venta del producto.

- Lista de ingredientes.
- Contenido neto.
- Identificación de origen o nombre y domicilio del elaborador, fraccionador o productor.
- País de origen.
- Número de registro del Establecimiento Elaborador (RNE).
- Opcionalmente el número de Registro Nacional del Producto (RNPA).
- Identificación de lote.
- Fecha de duración.
- Preparación o modo de uso del alimento, cuando corresponda.
- Información nutricional.

Todos estos datos sirven para asegurarse que el elaborador cumple con los requisitos exigidos por la autoridad sanitaria y brindan información para manipular correctamente los productos recibidos.

La compra y recepción de alimentos es un paso fundamental en la seguridad alimentaria. Si partimos de materia prima de buena calidad, es mucho más fácil mantenerla de esa forma durante el almacenamiento y elaboración.

En esta etapa debemos tener en cuenta ciertas pautas según el producto del que se trate

FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS: se debe tratar que las frutas sean de temporada y, en épocas de calor, recepcionar cantidades que no superen los requerimientos para tres o cuatro días. Las hortalizas y verduras, que habitualmente contienen tierra, se almacenan por separado.

CARNES: las medias reses deben ser transportadas en camiones adecuados y no deben tocar el piso, su acondicionamiento se efectuará de inmediato. Temperatura menor a 7°C.

POLLOS: Temperatura menor a 3°C, piel lisa, blanda y elástica, color amarillo pálido rosáceo hasta amarillo intenso.

PESCADOS: deben presentar características de frescura (carne firme y elástica al tacto, ojos brillantes, no hundidos, agallas de color rosado a rojo vivo, bien adheridas), y deben cocinarse lo antes posible.

HUEVOS: deben tener la cáscara limpia, homogénea, sin rugosidades ni deformaciones, sin rajaduras. No lavarlos antes de almacenar, sólo hacerlo antes de consumir.

ALIMENTOS LÁCTEOS: se deben recibir refrigerados (5 a 8°C) (Excepto leches esterilizadas, de larga vida y quesos duros, de rallar).

CONSERVAS EN LATAS: el envase no debe estar abombado, golpeado o deformado, no presentará fisuras ni poros.

## **6. 2 ALMACENAMIENTO**

Los establecimientos deben almacenar los productos que adquieren y respetar algunas reglas generales para diferentes situaciones.

ALIMENTOS NO PERECEDEROS:

- El lugar de almacenamiento deberá estar limpio, seco y fresco.
- Los alimentos deberán disponerse en estantes o tarimas. Nunca en el suelo.

- Los estantes estarán separados de la pared para poder mantener una buena higiene y para facilitar la inspección.
- Los productos que ingresan primero deben ser los primeros en ser utilizados.

NO ALMACENE PRODUCTOS DE LIMPIEZA JUNTO CON LOS ALIMENTOS.

### **ALIMENTOS PERECEDEROS**

- Ubicar correctamente los alimentos en la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- Alimentos listos para comer o que no requieran cocción posterior, en los estantes superiores.
- Alimentos crudos en los estantes inferiores.
- Frutas y vegetales deben ser almacenados en el cajón para frutas y verduras.
- Tapar los alimentos para evitar que se contaminen o se transfieran olores entre ellos.
- No guardar restos de conservas en la misma lata. Traspasar a otro recipiente con tapa.
- Mantenga siempre limpia y ordenada su heladera. Las heladeras deben cargarse y descargarse rápidamente y nunca sobrecargarse, para evitar el aumento de la temperatura en su interior, la que se controlará periódica y regularmente. Si algún alimento se descongela, por ningún motivo debe volver a congelarse.

### **6.3 CÓMO ELEGIR Y MANIPULAR LOS ALIMENTOS PARA SU CONSERVACIÓN ADECUADA**

Recomendaciones para la selección de materias primas e insumos de acuerdo a su envasado o procedencia:

**LATAS:** No tienen que tener abolladuras ni estar hinchadas u oxidadas.

**LÁCTEOS:** No compre leche sin pasteurizar.

**CARNES Y POLLOS:** Los envoltorios deben estar sanos.

**PESCADOS Y MARISCOS:** La carne tiene que estar firme al tacto y sin olor fuerte.

**CONGELADOS:** No deben estar blandos, deformados o con escarcha. Los productos refrigerados o freezados deben comprarse al finalizar la compra para no cortar la cadena de frío. Es necesario volver a ponerlos en una heladera dentro de las 2 horas siguientes a la compra.

#### **6.4 CONSERVACIÓN**

- No deje fuera de la heladera los alimentos más de lo necesario.
- Separe los alimentos crudos de los listos para consumir.
- Use cuchillos y tablas distintos para crudos y cocidos.
- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente más de 2 horas.
- Cocine completamente carnes, pollos y pescados. Para que mueran las bacterias, la temperatura debe alcanzar los 70 C.

#### **6.5 ELABORACIÓN**

En esta etapa el manipulador debe tener en cuenta:

- No preparar los alimentos con demasiada anticipación.
- No dejar alimentos elaborados fuera de la heladera más de dos horas.

- Para evitar la contaminación cruzada:
  - Usar tablas y utensilios diferentes para alimentos crudos.
  - Si prueba el alimento, lave o renueve la cuchara.
  - Luego de su uso, limpie la tabla de cortar con abundante agua caliente y detergente. Luego desinfecte con lavandina.
- Cocinar las carnes hasta que no estén rojas en su interior.
- La descongelación a temperatura ambiente es muy peligrosa porque permite la rápida multiplicación de las bacterias que se encuentran en la parte más externa del producto.
- Debe hacerse en la heladera a temperatura de refrigeración o en horno de microondas.
- Los alimentos descongelados NO deben volver a congelarse.
- El servicio debe ser inmediato para que el alimento no alcance la zona de peligro.

En el caso de COMIDAS QUE SE CONSUMEN CRUDAS:

Se deben respetar las siguientes medidas para la prevención del crecimiento de microorganismos:

- Extremar las condiciones de higiene.
- Pelar las frutas bajo el chorro de agua corriente potable.

- Lavar cuidadosamente las verduras.
- Sumergirlas durante 10 minutos en agua con 3 a 5 gotas de lavandina concentrada por litro de agua.
- Colocarlas bajo chorro de agua potable para eliminar el cloro.
- Dejarlas escurrir tapadas.

## **6.6 SERVICIO**

Durante esta etapa se deben tener en cuenta las siguientes premisas

- El servicio debe ser inmediato para que el alimento no alcance la zona de peligro.
- Un alimento que ha sido cocido y conservado correctamente puede ser recalentado, siempre que se lo haga a alta temperatura (más de 70°C).
- El proceso de recalentado no debe efectuarse más de una vez.
- Si es necesario postergar el servicio, los alimentos calientes se mantendrán a más de 70°C y los fríos a menos de 5°C.

## **6.7 HIGIENE PERSONAL**

El lavado de manos representa una de las medidas más importantes para evitar las ETA. Un buen lavado con agua y jabón nos permitirá eliminar casi todos los microorganismos que, inevitablemente, se encuentran en nuestras manos.

Lavarse las manos una vez al día no es suficiente, salvo que a usted le guste no sólo contaminar los alimentos sino también llevar suciedad y bacterias patógenas con usted a todos lados.

¿Cuándo lavarse las manos?

- Luego de ir al baño.
- Luego de manipular alimentos crudos.
- Antes y después de preparar comida o comerla.
- Luego de tocar heridas, quemaduras o áreas infectadas de la piel.
- Luego de manipular sobras de comida o basura.
- Luego de estornudar, toser o sonarse la nariz.
- Luego de tocar animales o manipular sus excrementos.
- Luego de comer, beber, fumar o tomar un descanso.

y... CADA VEZ QUE LO CONSIDERE NECESARIO!

Enjuagarse las manos rápidamente con agua y jabón NO SIRVE.

El lavado de manos exige una buena técnica para poder reducir a un nivel seguro la carga microbiana de las mismas.

Lavarse las manos antes de empezar a trabajar NO es suficiente. A lo largo del trabajo diario sus manos pueden entrar en contacto con alimentos, superficies y sustancias que contienen bacterias nocivas y existe un gran riesgo de contaminación cruzada.

Si bien lo ideal es secar las manos con toallas de papel, en los casos en que no se disponga de ellas, se debe contar con una toalla que permanezca siempre limpia y sea renovada cuando esté muy mojada o sucia.

¿Qué otros cuidados debemos tener con nuestras manos?

- Mantener las uñas cortas y sin pintura. Las uñas cortas permiten una mejor higiene y con las uñas pintadas se corre el riesgo que el esmalte se descascare y caiga en los alimentos.
- Mantener la piel de las manos limpia, suave y saludable. Debe evitarse el contacto innecesario con sustancias irritantes y con agua muy caliente.
- Cubrir las heridas de las manos con apósitos o guantes impermeables adecuados. Las lesiones en las manos producidas por cortes, quemaduras o ulceraciones, pueden alojar bacterias.
- Evitar el uso de pulseras, relojes, anillos. En ellos puede acumularse suciedad, convirtiéndose en elementos de contaminación o caer accidentalmente en el alimento (ejemplo de contaminación física)

## **6.8 CONDICIONES DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS**

El manipulador debe cumplir reglas mínimas respecto de su estado de salud, higiene personal, vestimenta y hábitos durante la elaboración o venta de alimentos.

ESTADO DE SALUD

Si está enfermo de las vías respiratorias, del estómago o si tiene heridas en las manos o infecciones en la piel, lo más recomendado es evitar, en ese tiempo, la manipulación de alimentos por la alta probabilidad de contaminarlos con gérmenes. En ese caso conviene que la persona desempeñe otra actividad diferente a la elaboración, donde no entre en contacto directo con los alimentos.

Como parte de los controles de salud del manipulador, las autoridades exigen, a veces, la práctica de exámenes médicos o de laboratorio, pero el estar debidamente capacitado para la manipulación higiénica es el requisito más importante para ejercer este oficio.

#### HIGIENE PERSONAL

Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, es esencial practicar este buen hábito. Por eso, si se dispone de agua en casa, es necesario ducharse antes de ir a trabajar, con mayor razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.

#### VESTIMENTA

La ropa de uso diario y el calzado, son una posibilidad de llevar al lugar donde se procesan alimentos, suciedad adquirida en el medio ambiente. Es la razón principal para usar una indumentaria de trabajo que esté siempre limpia y que incluya:

- Una gorra o cofia que cubran totalmente el cabello, para evitar su caída sobre los alimentos.
- Un guardapolvo, pantalón, chaqueta o mameluco de color claro, que sea utilizado solamente dentro del área de trabajo para proteger los alimentos y superficies de la contaminación.
- Un barbijo que, debidamente usado (cubriendo nariz y boca), ayude a proteger los alimentos de gotitas provenientes de las mismas.
- Un delantal plástico, para operaciones que requieran de su protección.
- Guantes: para acciones específicas, especialmente en manipulación de alimentos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.

- Debe tenerse bien en claro que los guantes no deben usarse para evitar el lavado de manos, sino que los mismos deben tener como misión el proteger los alimentos, por lo cual, deben ser descartables y se deben desechar cada vez que hagamos algo que nos obligue a lavarnos las manos.
- Calzado: exclusivo para el lugar de trabajo, o botas adecuadas si las operaciones así lo requieren.

## **7. LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO**

Los 6 pasos básicos de la limpieza y desinfección son:

**PRE-LIMPIEZA:** Es la eliminación grosera de la suciedad por medios mecánicos (barrido, raspado, cepillado, aspirado).

**LIMPIEZA PRINCIPAL:** Consiste en quitar la grasa por medio de un detergente.

**ENJUAGUE:** Es la eliminación de la suciedad y el detergente usado en la fase anterior.

**DESINFECCIÓN:** Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante.

**ENJUAGUE FINAL:** Para eliminar los restos del desinfectante.

**SECADO:** Es preferible el secado al aire que el uso de repasador.

### **7.1 HIGIENE AMBIENTAL Y DE LAS INSTALACIONES**

- Las zonas que pueden desencadenar contaminaciones cruzadas son las correspondientes a las instalaciones de servicio, donde se depositan artículos de desinfección y limpieza. Deben encontrarse perfectamente separadas de la cocina o ámbito donde se manipulan alimentos.

- El área de la cocina debe estar provista de agua potable, fría y caliente.
- La ventilación se realizará de modo que no se produzcan corrientes de aire desde las zonas sucias a la zona de manipulación de los alimentos, contando la cocina propiamente dicha con una campana con buen tiraje.
- Las mesadas estarán provistas de buena iluminación.
- Las paredes serán de color claro y, al igual que los pisos, estarán construidas con materiales resistentes, impermeables, lisos, fáciles de higienizar.
- Los techos deberán ser construidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación, de fácil limpieza.
- Deberá prestarse especial cuidado en la limpieza de todas las superficies de la cocina, como así también, de los utensilios.
- Durante el barrido se evitará el polvo.
- Si los utensilios se lavan manualmente, se eliminarán los restos de comida mediante cepillado u otro procedimiento adecuado.
- Siempre es conveniente el prelavado con agua caliente, seguido de un lavado con detergente y agua caliente.
- Los detergentes nunca deben entrar en contacto con los alimentos.
- Los productos empleados en la limpieza y desinfección deben ser siempre los permitidos por las autoridades sanitarias.
- Cuando se requiera secar, se usarán paños adecuados y limpios o servilletas descartables.
- Si la limpieza se efectúa automáticamente se debe proceder siguiendo estrictamente las indicaciones del fabricante de los equipos.

- Debido a que los detergentes poseen escaso poder desinfectante deben utilizarse otras sustancias que cumplan esa función. Un agente muy adecuado es la lavandina, no solo es eficaz sino también económica y sus residuos se eliminan fácilmente por el lavado.
- Cuando se emplee lavandina debe tenerse la precaución de no mezclarla con detergente pues produce sustancias tóxicas e irritantes al respirarlas. Debe usarse con agua fría y es apta para desinfectar ropa y mantenerla blanca, paredes, piso, instalaciones, etc., empleándola diluida, excepto para inodoros en que se utilizará concentrada. Debe conservarse bien cerrada, en sitios frescos al abrigo de la luz, en lugares separados de los sitios de manipulación de alimentos.
- Un aspecto primordial de la higiene ambiental y de las instalaciones es la eliminación de residuos, insectos y roedores, constituyen una importante fuente de contaminación.
- La basura se debe disponer en recipientes que permitan un buen cierre y el conjunto se ubicará lejos de los alimentos pero en sitios con fácil acceso.
- Todas las puertas y ventanas estarán provistas de mosquiteros y deberá controlarse que no ingresen mascotas, perros, gatos ni cualquier otro animal.

## BIBLIOGRAFÍA

- Mossel,D., Moreno,B. "Microbiología de los Alimentos". Ed. Acribia S.A. Zaragoza (1985)
- Montes,A.L. "Bromatología". Tomos I, II y III, Ed. Universitaria de Buenos Aires. Buenos Aires 1981.
- Manual básico para manipuladores de alimentos. Municipalidad de Rosario (2001).
- Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos. Secretaría de Agricultura, ganadería, pesca y alimentación. Decreto 4238/68. "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal". Buenos Aires 1968. Ed. De la Canal & Asociados Recopilación permanente de actualizaciones. Buenos Aires.
- Ministerio de Salud y Acción Social. "Código Alimentario Argentino Actualizado" Ley 18284. Ed. De la Canal & Asociados. Recopilación permanente de Actualizaciones. Buenos Aires.
- Normas para la preparación, conservación y presentación de alimentos. Alejandro Bosak. Nodo Cambache.
- Recomendaciones del Ministerio de Salud. MINISTERIO DE SALUD. ANMAT- INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS. DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA ALIMENTARIA. Estados Unidos 25 (1101) – Buenos Aires
- Ana Maria Rey–Alejandro A. Silvestre “Comer Sin Riesgo 1 Manual de higiene para manipuladores y consumidores”. Ed. Hemisferio sur. Argentina (2004) segunda edición.
- Ricardo Delfino – Silvia Fanto de Grimaut – Silvia Delfina. Calidad bromatológica y nutricional en alimentos. Ed. Alfa Beta. Buenos Aires (2000)
- Lic. Verónica Constantino. Curso en manipulación segura de alimentos-FEHGRA. Esquel-Chubut. Noviembre 2014.
- Curso para Manipuladores de Alimentos. Municipalidad de San Martín.



## Índice

<a href="#">1. Requisitos generales</a>	37
<a href="#">2. Sobre los Elaboradores y Manipuladores de Alimentos</a>	37
<a href="#">2.1 Acreditación como Manipulador de Alimentos</a>	37
<a href="#">2.2. Sobre la Indumentaria:</a>	37
<a href="#">3. Sobre los Productos</a>	37
<a href="#">3.1 Características de los alimentos</a>	37
<a href="#">3.2 Productos APTOS en establecimientos de pequeña escala</a>	38
<a href="#">3.3 Envasado y Rotulado de Alimentos elaborados en establecimientos de pequeña escala</a>	38
<a href="#">4 Comercialización de los Productos</a>	38
4.1 En Salas de E.A.P.E.....	5
4.2 Comercialización en las ferias.....	5
4.3 Carritos para venta fijos/móviles:.....	5
4.3.1 Procedimiento de habilitación comercial para los carritos de venta fijos/móviles.....	6
4.3.2 Características de los carros fijos/móviles.....	6
<a href="#">5. Sobre la Elaboración</a>	40
<a href="#">5.1. Tipos de Establecimientos previstos para producciones en pequeña escala</a>	7
<a href="#">5.1.1. Salas de Elaboración de Alimentos en Pequeña Escala</a>	7
<a href="#">5.1.2. Salas de Elaboración de Alimentos de Gestión Comunitaria</a>	7
<a href="#">5.2 requisitos mínimos</a>	8
<a href="#">5.3. Procedimiento de Habilitación comercial de Establecimientos de Producción de Alimentos en Pequeña Escala</a>	42
<a href="#">5.4. Cambio o modificación de actividad</a>	42
<a href="#">5.5. Cese del régimen promocional</a>	42
<a href="#">6. Régimen de Inspecciones</a>	42
6.1 Libro de Inspecciones.....	12
<a href="#">7. Sobre las Sanciones</a>	43
<a href="#">8. Sobre el transporte de alimentos</a>	44

A fin de dar contención social y productiva a los agricultores familiares, pequeños productores y actores de la Economía Social de Esquel, se instrumenta el presente Reglamento en el marco del Código Alimentario Argentino, normas subsidiarias, legislación provincial, y de las Ordenanzas locales que regulan la producción y comercialización de productos alimenticios, con el objetivo de establecer los estándares mínimos aceptables para los diversos procesos implicados en la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, expendio y exposición de alimentos en el ejido municipal, en el marco del **Registro de Productores de Alimentos en Pequeña Escala** que se instituye mediante el presente.

En atención al logro del justo equilibrio entre el impulso a la producción de alimentos en pequeña escala como opción productiva generadora de empleo y subsistencia familiar, y la salvaguarda de la salud pública a través del debido cuidado de la conservación y buen estado de los productos elaborados con fines comerciales, la instrumentación del presente Reglamento se soportará sobre una **Unidad de Gestión** constituida *ad hoc* que estará integrada por la Secretaría de Producción y Empleo, la Secretaría de Promoción Social, y el Departamento de Bromatología. Dicha Unidad tendrá el carácter de Autoridad de Aplicación de la presente normativa. Para el buen funcionamiento de la Unidad de Gestión, el Departamento de Bromatología municipal, como autoridad de aplicación del Código Alimentario Argentino (CAA) se centrará en la aplicación de los criterios sanitarios contemplados en el Reglamento, y las Secretarías de Promoción Social y de Producción y Empleo se centrarán en la implementación de mecanismos de promoción de los productores implementando instancias de formación en gestión de emprendimientos y comercialización, articulando correspondientemente las tres áreas las estrategias y procedimientos adecuados para incluir positivamente a todos los productores que reúnan las condiciones establecidas para participar en los beneficios del régimen de producción de pequeña escala.

La Unidad de Gestión implementará y administrará el **Registro de Productores de Alimentos en Pequeña Escala** y el **Registro de Salas de Producción de Alimentos en Pequeña Escala** que serán instrumentados por el Ejecutivo Municipal en coordinación con las áreas involucradas. Ambos registros se instituyen con el objetivo de promover las habilitaciones de establecimientos de elaboración de alimentos en pequeña escala estableciendo un régimen promocional para los productores de la Economía Social y Solidaria.

#### 1. Requisitos generales

Podrán acceder a los beneficios del **Registro de Productores de Alimentos en Pequeña Escala** las personas físicas que cumplimenten con los siguientes requisitos:

- Estén dados de alta en el Registro Municipal de Emprendedores y Productores de la Economía Social y Solidaria (ReMEPESS) establecido mediante la Ordenanza N°198/15.
- Certificado Oficial de Curso de Manipulador de Alimentos.

#### 2. Sobre los Elaboradores y Manipuladores de Alimentos

##### 2.1 Acreditación como Manipulador de Alimentos

Toda persona que esté en contacto con los alimentos, en cualquiera de los procesos implicados en la producción, distribución y comercialización, deberá contar con **Libreta Sanitaria** y con el **Carnet de Manipulador de Alimentos** otorgados por el Departamento de Bromatología Municipal. Cuando se trate de elaboraciones específicas, también deberán acreditarse capacitaciones en el rubro, a fin de minimizar los riesgos en la inocuidad de los productos.

##### 2.2. Sobre la Indumentaria:

Deberán utilizar indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos. Debe incluir guardapolvo o chaquetilla, pantalón, delantal y cofia o gorro. Para algunos subprocesos (por ejemplo de fraccionamiento o expendio) la Autoridad de Aplicación podrá exigir el uso de barbijo, guantes descartables u otros implementos.

La indumentaria debe ser de uso exclusivo para el proceso de manipulación y deberá conservarse en correcto estado de limpieza y mantenimiento.

#### 3. Sobre los Productos

##### 3.1 Características de los alimentos

Los productos resultantes de la elaboración en pequeña escala, serán aquellos considerados de bajo riesgo epidemiológico según el Código Alimentario Argentino.

##### 3.2 Productos a habilitar en establecimientos de pequeña escala

Los productos alimenticios que podrán habilitarse en las Salas de Producción de Alimentos en Pequeña Escala de las características indicadas en 3.1 de la presente ordenanza; excluyéndose *a priori* los productos cárnicos, lácteos, las conservas, y aquellos alimentos que requieran tratamientos industriales para su elaboración o conservación. En caso de procesos productivos innovadores, tal como está previsto en el Art. 3 del Código Alimentario Argentino, la Autoridad de Aplicación podrá evaluar la adecuación de la infraestructura y de los elaboradores para otorgar habilitaciones especiales.

La Autoridad de Aplicación podrá evaluar casos particulares y establecer criterios excepcionales cuando lo amerite, debiendo asentar los criterios que dan lugar a la ampliación de la habilitación de productos mediante un informe técnico.

### 3.3 Envasado y Rotulado de Alimentos elaborados en establecimientos de pequeña escala

Cuando corresponda, y según el rubro o tipo de producto elaborado, una vez finalizado el proceso de producción, los productos resultantes deberán ser envasados según las indicaciones especificadas por la Autoridad de Aplicación.

A su vez, los productos que hayan finalizado el proceso de elaboración deberán contener un rótulo que contenga:

1. Número de habilitación de la Sala de Elaboración
2. Marca o nombre de fantasía que identifica al elaborador
3. Nombre del Producto
4. Fecha de elaboración
5. Fecha de vencimiento (acorde al plazo de aptitud otorgado por la Autoridad de Aplicación).
6. Listado de Ingredientes

Los productos que no contengan el rótulo correspondiente en los espacios de comercialización podrán ser decomisados.

## 4. Comercialización de los Productos

Los productos elaborados en los Establecimientos de Producción de Alimentos en Pequeña Escala (E.P.E.) podrán comercializarse dentro del ejido de Esquel en cualquiera de los espacios y en las modalidades previstas en el presente Reglamento, siempre que cumplimenten los requisitos de cada uno de los procesos (de elaboración, fraccionamiento, transporte, y expendio).

**4.1 Comercialización en la Sala de E.A.P.E.:** Primera instancia, la venta al público podrá realizarse en las Salas de Elaboración de Alimentos en Pequeña Escala.

**4.2 Comercialización en las Ferias:** Si el elaborador optara por comercializar en las ferias, deberá cumplimentar lo establecido en el punto 7 para el transporte de los productos. Los alimentos deben reunir las condiciones de rotulación establecidas en el punto 3.3. Los expendedores deberán utilizar la Indumentaria adecuada, establecida en el punto 2.2.

**4.3. Carritos para Venta fijos/móviles:** Para aquellas producciones, que requieran que el proceso de cocción o elaboración final, se realice en el punto de venta; se autorizarán carritos de **venta fijos y/o móviles**. Serán considerados como tales los vehículos equipados o dispositivos que puedan desplazarse a diversos lugares, y que una vez definido el lugar/lugares de venta deberán permanecer allí durante la jornada de expendio.

### 4.3.1 Procedimiento de Habilitación comercial para los carritos de venta fijos/móviles

La habilitación, funcionamiento e instalación de los puestos de venta ambulante de alimentos, en lugares públicos o privados, se otorgará con previa inspección de la autoridad de contralor, de acuerdo a las reglamentaciones que surgen de este reglamento; debiéndose garantizar estrictas

condiciones de estética, salubridad, higiene e impacto de los vecinos, y en la medida que no afecte los derechos de ningún ciudadano en el sector.

Los carros habilitados deberán ser retirados de la vía pública en el momento en que se encuentren sin actividad y queda expresamente prohibido a los adjudicatarios de las paradas hacer cualquier tipo de construcción anexa al carro habilitado, ya sea fija o móvil.

La Venta de Bebidas Alcohólicas, se adecuará a la legislación vigente.

Los expendedores deberán utilizar la Indumentaria adecuada, establecida en el punto 2.2.; y tendrán que disponer de un baño aledaño a la ubicación del carrito, el cual debe ser informado a la autoridad de aplicación.

Las unidades de comercialización serán sometidas a inspección mensual por parte de la Dirección de Bromatología en la forma y lugar que la misma determine.

Los lugares que podrán ser autorizados para estos carritos serán los espacios públicos, plazas o espacios verdes municipales. En el caso de predios o terrenos privados deberán presentar una autorización fehaciente de las entidades o propietarios de los mismos, debiendo contar también con la correspondiente autorización y habilitación del órgano de contralor, teniendo en cuenta que los mismos no entorpezcan el tránsito de los peatones, ni obstaculicen la circulación y visualización vehicular. Así también se deberá tener en cuenta a la hora de otorgar esta autorización, que los mismos no constituyan una competencia desleal para algún comercio cercano del mismo rubro.

Los permisos que la autoridad Municipal extienda tendrán carácter de precarios, personales e intransferibles, y los mismos serán renovados anualmente. La falta de presentación de renovación al vencimiento del término fijado, hará perder automáticamente todo derecho o prioridad sobre el lugar autorizado.

#### 4.3.2 Características de los Carros fijos/móviles:

Los carritos a utilizarse deberán ser construidos con materiales que aseguren una perfecta higiene y limpieza de los mismos, de dimensiones adecuadas para la conservación y preparación de los productos que se expendan.

Deberán contar con cierre en sus compartimientos que no permitan el contacto de los comestibles con el exterior.

Los requisitos indispensables que deben cumplimentarse a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados y comercializados en puntos de venta ambulantes fijos son:

- a) Disponibilidad de agua de buena calidad para la preparación de los alimentos y para el lavado de la vajilla y las manos; con un tanque de capacidad mínima de 40 litros.
- b) Pileta para el lavado de manos y utensilios; de acero inoxidable, en la que no podrá retenerse el agua.
- c) Deberá informar el sitio de carga de agua potable y el lugar de descarga del agua servida al momento de la primera inspección por el órgano contralor; los que no podrán ser modificados sin previa autorización.
- d) Vitrinas de vidrio u otro material transparente para la exposición y conservación de los productos alimenticios que no requieran refrigeración.
- e) Los utensilios adecuados para la manipulación de los alimentos,
- f) Los medios para deponer el material descartable en el que se entregan, cuando este fuera el caso.
- g) Disponibilidad de espacio interior para el almacenamiento de mercadería y envases, los que no podrán ser dispuestos o apilados en el exterior del mismo.
- h) Cestos de residuos desmontables del carro, con tapa, instalados en la atención al público.
- i) Recipiente hermético para residuos de la elaboración de alimentos, debidamente separados.
- j) Equipo refrigerador para la conservación de los alimentos que así lo requieran.

- k) Deberá informar las fuentes eléctricas que utilizará en la elaboración y funcionamiento de la actividad.
- l) Deberá informar en el caso que utilice biomasa como combustible, cuál va a ser el sistema de uso del mismo
- m) En el caso de utilización de gas como combustible, deberá informar cual será el sistema de uso del mismo.
- n) chimeneas o dispositivo para la correcta eliminación de humos y olores; sea cual fuere el sistema utilizado de cocción.
- o) Matafuego.

## 5. Sobre la Elaboración

### 5.1. Tipos de Establecimientos previstos para producciones en pequeña escala

#### 5.1.1. Salas de Elaboración de Alimentos en Pequeña Escala

Serán consideradas Salas de Elaboración de Alimentos en Pequeña Escala las unidades productivas habilitadas bajo la titularidad de una persona física, dada de alta en el **Registro de Productores de Alimentos en Pequeña Escala**, para una cartera acotada de productos permitidos por la Autoridad de Aplicación. La sala de elaboración podrá estar emplazada en el domicilio familiar, siempre que cumplan con los requisitos mencionados en el artículo siguiente.

#### 5.1.2. Salas de Elaboración de Alimentos de Gestión Comunitaria

Serán consideradas Salas de Elaboración de Alimentos de Gestión Comunitarias las unidades productivas habilitadas bajo la titularidad de una persona física o jurídica (sea una dependencia estatal o una entidad de tercer sector) con el objetivo de brindar infraestructura productiva que permita formalizar la producción a más de un elaborador. La cartera de productos podrá incluir diversos rubros de bajo riesgo epidemiológico, y compatibles entre sí -según el criterio de la Autoridad de Aplicación- a fin de evitar contaminaciones cruzadas. Deberán tener una supervisión técnica de alguien calificado para tal fin (según el criterio de la Autoridad de Aplicación), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, y un Reglamento en el que se establezcan las condiciones de elaboración (sistema de turnos, canon o cuota, limpieza, etc.).

### 5.2 Requisitos para los Establecimientos previstos para producciones en pequeña escala y requisitos mínimos

En el presente Reglamento se prevén dos tipos de establecimientos de producción de alimentos en pequeña escala, que deben cumplir los siguientes requisitos mínimos:

#### Sala de Elaboración de Alimentos:

Cuando la Sala de Elaboración se encuentre en un domicilio particular deberá estar separada del resto de los ambientes, y no podrá estar directamente comunicada con las instalaciones sanitarias familiares.

#### Materiales de construcción:

- a) Las paredes deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 m de altura.
- b) Los ambientes deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser lisos e ignífugos y que no permitan la condensación de humedad sobre los alimentos.
- c) Los pisos deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente, tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera.
- d) Las aberturas del lugar deberán ser lavables y no permitir la entrada de insectos o roedores. Cuando se trate de aberturas lindantes con el exterior deberán tener tela mosquitera para evitar la entrada de insectos.
- e) La iluminación podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos, y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones de los mismos. Los artefactos deberán tener protección anti estallido.
- f) Ventilación del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire; deberá contar con extractores si la Autoridad de Aplicación así lo requiere, en función del tipo de productos a elaborar. La circulación del aire deberá ser siempre de un sector limpio a otro más sucio, y no al revés, para evitar que se contamine el ambiente.

#### Muebles de cocina y/o elaboración:

Los muebles deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes.

Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales:

Acero, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Sólo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.

Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola piletta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimientos la forma de no generar contaminación.

Los aparatos de cocción deben llevar campanas y/o extractores.

Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado, los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la Sala de Elaboración, con comunicación con la misma por conductos adecuados.

Utensilios:

Todos los utensilios tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos, que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán higienizarse y guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. No se pueden utilizar utensilios de madera.

Equipos:

Antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente los equipos que se utilicen en cualquier fase del proceso productivo.

Sectores de elaboración:

Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuáles son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento ni contaminación cruzada.

Almacenamiento de materias primas:

Podrán almacenarse en un sector de la sala sucia o semi-limpios dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para un correcto mantenimiento.

Almacenamiento de producto:

Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin. Las condiciones deberán ser tales que no alteren el alimento procesado.

El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con mantenimiento adecuado. Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrán ser depositados directamente en el piso.

Instalaciones sanitarias:

Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado. El mismo debe conservarse en condiciones de higiene adecuadas.

Disposición de los residuos:

Se deberán disponer en el sector de elaboración recipientes de tamaño adecuado, con tapa, para clasificar y contener los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la elaboración. Los mismos deberán ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo.

Visitas:

Sólo podrán entrar personas ajenas a la elaboración si cumplen con todos los requisitos exigidos en el procedimiento de "visitas a la sala de elaboración" que deberá redactar el productor teniendo en cuenta los criterios bromatológicos adecuados a su Sala y a su tipo de producción.

Servicios de agua:

Para la elaboración de los alimentos, la unidad productiva deberá contar con agua potable, que podrá ser abastecida por la red pública o ser de pozo con los controles correspondientes de potabilidad. Si posee tanque de almacenamiento de agua, éste deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de la Autoridad de Aplicación.

Sobre la localización:

Este tipo de establecimientos, por su pequeña escala, podrán estar emplazadas indistintamente en cualquiera de las zonas definidas por el Código de Planeamiento Urbano.

### 5.3. Procedimiento de Habilitación comercial de Establecimientos de Producción de Alimentos en Pequeña Escala

Para acogerse a los beneficios del presente régimen, el solicitante deberá iniciar el trámite en las dependencias de la Unidad de Gestión y:

- a) Presentar escritura de dominio, de usufructo, o boleto de compra-venta, o testimonio de sentencia judicial que acredite su posesión o tenencia sobre el inmueble, o contrato de locación/comodato sobre la propiedad donde se llevará a cabo la actividad. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo deberá contar con una cláusula expresa y/o complementaria que manifieste el consentimiento por parte del propietario del inmueble con respecto a la actividad que se desarrollará en el mismo.
- b) Presentar croquis de obra señalando particularmente el espacio físico afectado a la actividad productiva, con especial énfasis en el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el punto 4.1 del Reglamento.

Una vez que la Unidad de Gestión verifique en los establecimientos postulados para la habilitación el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento, emitirá el Certificado de Habilitación de Sala de Elaboración de Alimentos en Pequeña Escala o de Sala de Elaboración de Alimentos de Gestión Comunitaria según corresponda, y la incorporará en el **Registro de Salas y de Productores de Alimentos en Pequeña Escala**. En dicho Certificado deberá constar:

- a) Nombre del Titular
- b) Descripción del rubro a desarrollar
- c) Lista de productos habilitados
- d) Domicilio dónde se desarrolla la actividad
- e) Fecha de inscripción
- f) Firma del funcionario competente
- g) Nro. de Sala
- h) Año de validez del registro

### 5.4 Cambio o modificación de actividad

Los titulares de Establecimientos deberán notificar por nota a la Autoridad de Aplicación de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente anunciada (alta y baja de rubros, solicitudes de cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación del espacio físico, etc.).

### 5.5 Cese del régimen promocional

En los casos en que en el futuro, y por cualquier razón o circunstancia las producciones en los Establecimiento excedan las características y requisitos tenidos en cuenta en el momento del acogimiento al régimen promocional instituido por esta norma, se considerará inconveniente la prosecución de la actividad en el espacio habilitado oportunamente y se solicitará la re categorización y/o relocalización según el Código de Planeamiento Urbano en un plazo de 120 días a partir del momento de la notificación fehaciente por parte de la Autoridad de Aplicación. Transcurrido ese plazo el Departamento Ejecutivo dispondrá la caducidad de la habilitación mediante resolución fundada.

## 6. Régimen de Inspecciones

Los Establecimientos deberán aceptar las inspecciones provenientes de la Autoridad de Aplicación del presente Reglamento en el lugar declarado como sector de elaboración. La negativa a la inspección se considera incumplimiento de los requisitos e implicará la baja de su inscripción en el registro.

La Autoridad de Aplicación se compromete a realizar, al menos, una inspección cuatrimestral al Establecimiento. La misma se realizará con carácter promotor, centrado en las mejoras de infraestructura y de manipulación a realizar en la gestión de la Sala. Los titulares y productores del Establecimiento tendrán la obligación de exhibir la siguiente documentación que puede ser exigida por los inspectores:

- a. Libreta Sanitaria
- b. Carnet de Manipulador de Alimentos
- c. Constancia de Inscripción en el **Registro de Productores de Alimentos en Pequeña Escala** (para el que es prerequisite la inscripción en el Registro municipal de Emprendedores y Productores de la Economía Social y Solidaria de Esquel)
- d. Constancia de Inscripción del Establecimiento en el **Registro de Salas y de Productores de Alimentos en Pequeña Escala**

La no exhibición de la documentación dará lugar al labrado de un Acta (la primera vez), y a la inhibición del/la elaborador/a (la segunda vez que esto ocurra).

Luego de la inspección, el/los referente/s de la Autoridad de Aplicación deberán dejar constancia de la visita en el Libro de Inspecciones que se menciona en el siguiente punto, con las observaciones que correspondan.

### 6.1 Libro de Inspecciones

Luego de la inspección que determine la aptitud de la Sala de Elaboración y de la consiguiente habilitación de la misma, la autoridad de aplicación otorgará al solicitante un Libro de Inspecciones.

El Libro será foliado y rubricado por el Director de Bromatología, y contendrá:

1. Nombre y apellido del responsable de la Sala de Elaboración.
2. Número de habilitación comercial de la Sala de Elaboración.
3. Nómima de productos que pueden ser elaborados en la misma.

Es responsabilidad del titular de la Sala que el Libro permanezca en el establecimiento, a disposición de la autoridad de aplicación cuando cualquier representante de ésta lo solicite. En el mismo los inspectores dejarán constancia de la fecha de alta e inicio de actividades, de las inspecciones periódicas, de las ampliaciones o remodelaciones edilicias cuando éstas fueran consensuadas con la Autoridad de Aplicación, de las recomendaciones de mejora de infraestructura o de procesos, alta o baja de rubros y de la incorporación de nuevos productos cuando esto fuera aprobado, y de la suspensión o cese de la actividad.

**Renovación del Libro de Inspecciones:** Se renovará el Libro de Inspecciones cuando se hubiere completado su capacidad, se hubiere deteriorado parcial o totalmente, o por otras causas no previstas que dificulten o imposibiliten su utilización.

**Faltas por daño o no exhibición del Libro de Inspecciones:** El Libro de Inspecciones se considera un documento público en el que se deja constancia de la trayectoria de la Sala y de los elaboradores. Su daño intencional, pérdida, o no exhibición cuando el mismo le sea requerido por la Autoridad de Aplicación será considerado una falta grave, ante la que se procederá de la siguiente manera:

- 1) La primera vez se labrará un Acta explicitando la situación.
- 2) La segunda vez, el Inspector procederá a la clausura preventiva del espacio físico habilitado como Establecimiento por un período de 15 días, e informará a las tres áreas que conforman la Autoridad de Aplicación.
- 3) La tercera vez consecutiva, el Inspector deberá informar a la Autoridad de Aplicación, quien deberá proceder a la clausura definitiva del Establecimiento.

### 7. Sobre las Sanciones

El presente Reglamento, en el marco del régimen promocional de la producción de alimentos en pequeña escala, adhiere a un paradigma preventivo y formativo, por lo que se consideran herramientas esenciales las recomendaciones *in situ* de la Autoridad de Aplicación. Sin embargo, cuando se incumpliera los acuerdos convenidos con el Municipio, excediera los rubros para los que tiene habilitación, adulterara o realizara cualquier procedimiento que comprometan la seguridad y/o la salud pública, se procederá a aplicar las siguientes penalidades:

- 1) Infracciones que de manera fehaciente, pongan en peligro la salud pública: la Autoridad de Aplicación procederá a la clausura del establecimiento.
- 2) Otras infracciones: la Autoridad de Aplicación las informará al Tribunal de Faltas, quien procederá a sancionar según corresponda a la tipificación de la falta en la normativa que lo regula.

### 8. Sobre el transporte de alimentos

El transporte de alimentos debe cumplir lo reglado en la Ordenanza 109/00, según el/los tipo/s de alimento/s que requieran ser trasladados.

