

RECOMENDACIONES PARA LA MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS

1

Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos. Desinfectar con una solución de 1 cucharada sopera 15 cm³ de cloro /5 litros de agua.

2

Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.

LIMPIAR Y DESINFECTAR.

3

Utilizar siempre jabón y agua limpia.

4

Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.



PUNTOS CRÍTICOS A TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

01 Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a manipular o agarrar alimentos (nunca usar utensilios oxidados).

01

02 Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar.

02

03 Lavarse las manos antes de pelar o cortar los alimentos.

03

04 Trabajar y comer sobre superficies limpias y sanitizadas.

04

05 Al mezclar los alimentos no hacerlos con las manos, (utilizar espátulas).

05

06 Calentar el alimento mínimo a 65°C.

06

07 Calcular cantidades justas que se van a utilizar en un corto período de tiempo, evitando recalentar o dejar los alimentos sobre la mesa.

07

08 Servir los alimentos con utensilios limpios.

08

09 Utilizar concentraciones adecuadas de desinfectantes para la higienización y sanitación de vajilla y utensilios alimentarios.

09



CUIDADOS AL MOMENTO DE LA COMPRA DE ALIMENTOS.

01

Planificar las compras para saber qué comprar y para estar el menor tiempo posible en el comercio.

02

Mantener distancia de las otras personas (al menos 1.5 metros).

03

Es mejor usar carrito propio o bolsa en lugar del carro del supermercado, para evitar tocar ciertas superficies. Esto no siempre es posible, por eso es importante lavarnos las manos al regresar a casa luego de hacer las compras.



Fuente: Ministerio de Salud de Argentina

DEPARTAMENTO DE SALUD,
HIGIENE Y SEGURIDAD

#UnidosContraElCoronavirus
#JuntosSaldremosAdelante
#QuédateEnCasa