

SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE)

HERRAMIENTA TÉCNICA PARA LA CONSEJERIA
EN BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Buenos Aires
Provincia



HIGIENE PERSONAL

El correcto uso y cuidado de la vestimenta del manipulador de alimentos **protege en ambos sentidos:** al alimento porque evita la contaminación y al manipulador en su seguridad personal.

Cabello recogido o uso de cofia/pañuelo

Tener uñas cortas y limpias

Ropa limpia y uso de delantal de color claro

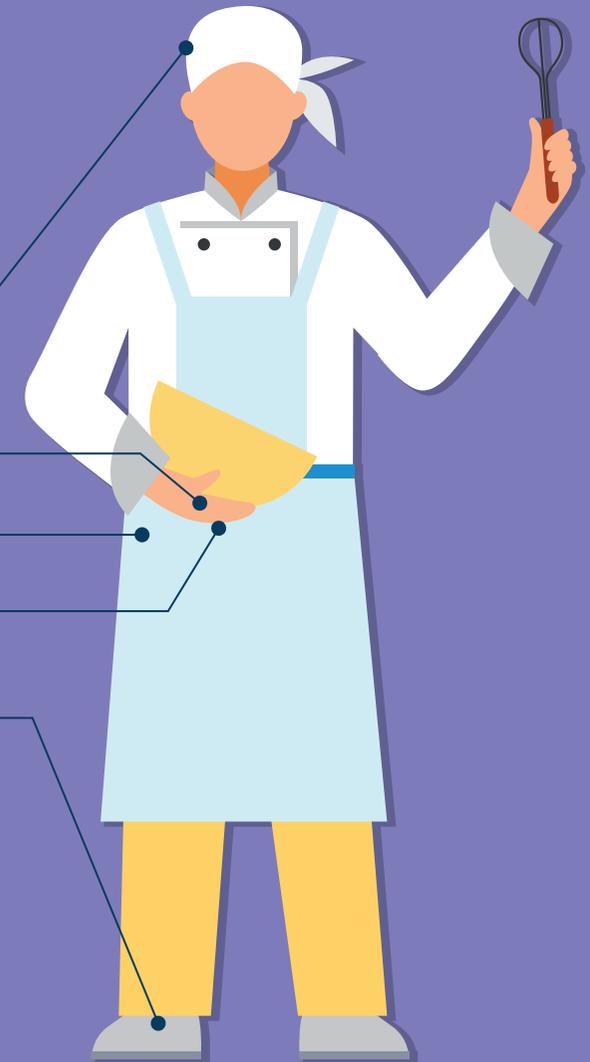
No utilizar anillos, pulseras, aros o collares

Calzado limpio, cerrado, con suela de goma antideslizante, para evitar caerse/lastimarse

NO hablar ni toser sobre los alimentos o comidas.

No consumir alimentos ni bebidas durante la elaboración de los alimentos

! Riesgo de ETA





LAVADO DE MANOS

Las manos son un vehículo de transmisión de **microbios que no vemos** por eso la importancia de su lavado.

¿Cuándo lavarse las manos?

- Al ingreso al sector de cocina y antes de manipular alimentos
- Durante la elaboración y en cada cambio de tareas: especialmente al manipular alimentos crudos y cocidos
- Luego de: tocar dinero u otros objetos, ir al baño, estornudar, tocar la nariz/pelo/boca
- Luego de retirar/ manejar los residuos
- “Y cada que vez que pudieran estar sucias ...”

PROCEDIMIENTO

Usar jabón/detergente y agua potable
Incluir el antebrazo
Utilizar cepillo para las uñas
Secar con una toalla papel

! Riesgo de ETA



SEGUNDOS



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

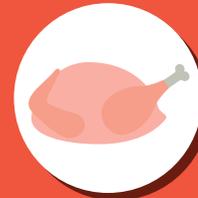
- Es importante que área se encuentre limpia.
- Revisar fecha de vencimiento.
- Verificar las condiciones del envase y las características del alimento (color, olor, textura).
- No colocar la mercadería en el suelo.
- **Cuidar la Cadena de Frío de los Alimentos:**

→ Los **alimentos frescos refrigerados** (carnes, lácteos) deben guardarse en heladera / freezer lo más rápido posible luego de ser recibidos. Evitar que permanezcan más de 1 hora sin refrigeración.

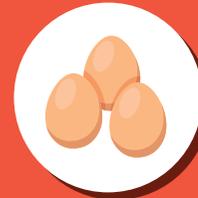
→ Los **alimentos congelados** deben estar bien firmes/duros por el frío, sin hielo. Almacenar de inmediato en congelador / freezer, o en heladera si se va a cocinar al día siguiente.



Carne vacuna: color rojo brillante y sin olor abombado



Pollo: color blanco amarillento y sin superficie pegajosa



Huevos: sin roturas ni suciedad



Enlatados: NO recibir abolladas / con óxido / hinchadas.



Frutas y verduras: textura firme y sin golpes.



ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- Es importante que área se encuentre limpia, ordenada y ventilada.
- **TENER EN CUENTA PEPS:**

“Primero Entra/Expira, Primero Sale”



HELADERA

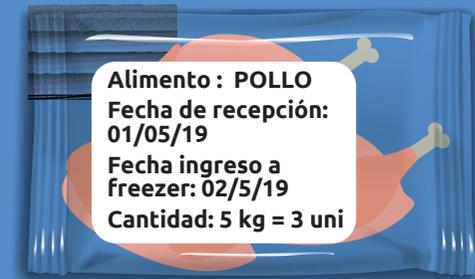
- Controlar el buen funcionamiento.
- Los alimentos crudos van en los estantes inferiores mientras que los elaborados y lácteos en la parte superior.
- Postres: almacenar hasta 24 hs.

- Apoyar los alimentos en tarimas o estantes
- No almacenar productos de limpieza juntos con los alimentos
- No almacenar comidas elaboradas **sobrantes**



FREEZER

- Controlar el buen funcionamiento
- Identificar correctamente el alimento
- Etiquetar el alimento



ALMACENAR CON RECIPIENTES O BOLSAS APTAS PARA ALIMENTOS



ÁREA DE ELABORACIÓN

LIMPIEZA

1. Pre-limpieza
2. Limpieza con agua y detergente inmersión
3. Enjuague con agua limpia

DESINFECCIÓN

4. Colocar solución desinfectante por inmersión 10-15 min o agua caliente a más de 80°C (HIRVIENDO)
5. Enjuague con agua limpia (si se usó solución desinfectante).
6. Secado al aire (NO usar repasadores o rejillas).

ARMAR CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION CON LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: DÍA, RESPONSABLE Y TAREA A REALIZAR

 **FRECUENCIA DIARIA**

SOLUCIÓN DESINFECTANTE
Para superficies de trabajo (mesadas y equipos)



100 ml (½ VASO) de lavandina concentrada comercial (50 a 60 g Cloro activo/lt)



10 litros de agua fría



ÁREA DE ELABORACIÓN

ES IMPORTANTE QUE EL ÁREA SE ENCUENTRE LIMPIA Y ORDENADA ANTES DE LA ELABORACIÓN

- Limpiar y desinfectar mesadas al inicio de la elaboración.
- Utilizar productos de limpieza correctamente rotulados. Almacenarlos en un lugar separado de los alimentos. No trasvasarlos.
- No dejar efectos personales en el área de elaboración de alimentos.
- Evitar el ingreso de perros, gatos, palomas.
- Asegurar el control de plagas (cucarachas, hormigas, ratas).





MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS

- Colocar los recipientes en un lugar alejado de la elaboración de alimentos.
- Tapar los recipientes para evitar el ingreso de plagas y minimizar los olores.
- Retirar los RESIDUOS del área de elaboración cuando estén llenos y disponerlos afuera luego de terminado el servicio.
- Lavar y desinfectar los recipientes de residuos todos los días.

• Lavarse las manos luego de manejar residuos.





ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Utilizar materias primas en condiciones organolépticas adecuadas.
- Delimitar espacios donde se manipula **carne cruda**.
- Utilizar diferentes tablas plásticas y cuchillos para manipular carnes crudas.
- Lavar y desinfectar tablas plásticas y cuchillos en diferentes usos con alimentos vegetales, frutas, alimentos listos consumo.
- Degustar los alimentos con una cuchara limpia y no volver a utilizarla nuevamente.
- Queda **PROHIBIDO** reutilizar sobrantes de comidas terminadas , no se pueden volver a servir a los niños en días posteriores.
- Postres con cocción (flan) y gelatina : se pueden adelantar día previo a su servicio y almacenarse hasta 24 horas en heladera (no ofrecer los días lunes).





SANITIZACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

PASOS PARA SANITIZAR FRUTAS Y VERDURAS

1. Eliminar la suciedad visible.
2. Lavar con abundante agua potable para procurar una limpieza profunda.
3. Preparar solución desinfectante y colocarla en una bacha limpia.
4. Sumergir los vegetales y/o frutas por un tiempo de contacto de 15 minutos.
5. Vaciar la bacha y enjuagar los vegetales y/o frutas muy bien con agua limpia y cuidando de que no queden restos del desinfectante.

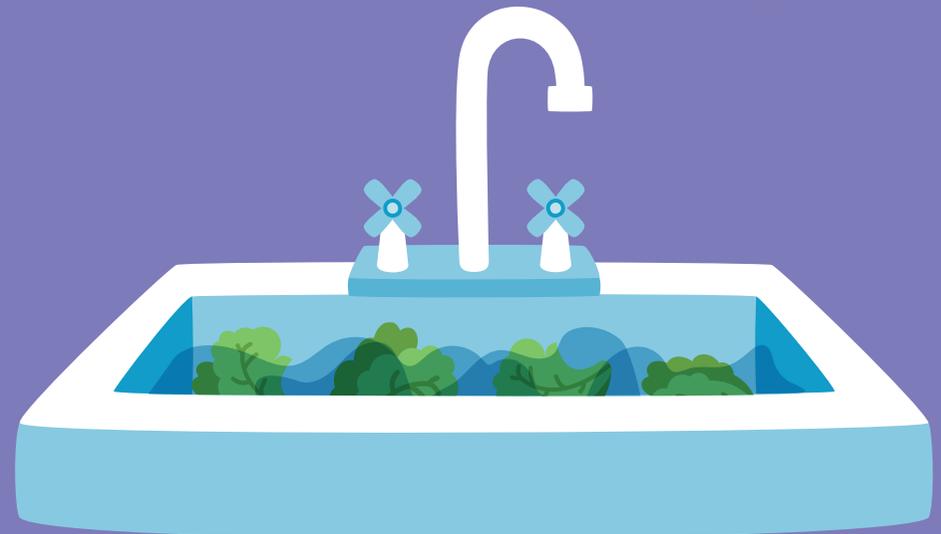
SOLUCIÓN DESINFECTANTE



3 Cucharadas de lavandina



10 litros
de agua fría





COCCIÓN DE ALIMENTOS

El control adecuado de temperatura disminuye la carga microbiana y reduce el riesgo de ETA.

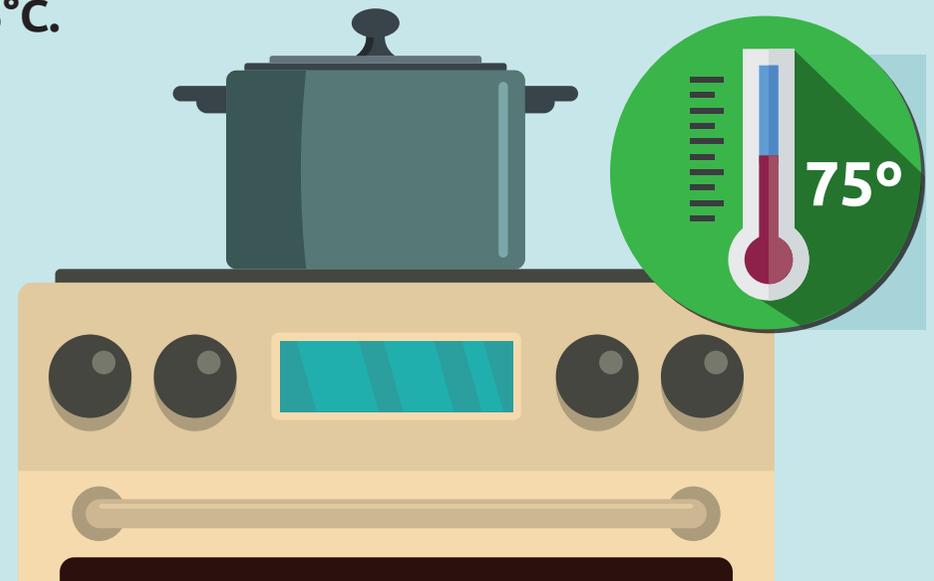
- La temperatura de cocción debe ser mayor a 75°C en el centro del alimento o preparación.
- **CARNES:** cocinar completamente hasta que tome un color de cocción uniforme y no desprenda jugos rosados.
- **RECALENTAMIENTO** de comidas sobrantes de días previos: está prohibido para los establecimientos escolares.
- Plato elaborado caliente servir igual o mayor a 65°C.

En alimentación institucional no se permite los procesos / recetas con:

- Carnes que se sirven crudas
- Huevo crudo o a bajo punto de cocción
- Pescados frescos con espinas

Ejemplos:

Mayonesas, flan base huevos tipo casero, huevo poche, carne cruda madurada, macerada/avinagrada





SERVICIO

- Limpiar el área del comedor previo al servicio.
- **AGUA SEGURA PARA EL SERVICIO:** realizar la carga de agua potable en las **jarras con tapa** con una antelación no mayor a 30 minutos.
- Mantener ordenadas y limpias las áreas de trabajo.
- Limpiar al finalizar el servicio: el comedor, el área de almacenamiento y elaboración de alimentos.

