



CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS MÍNIMAS PARA CANTINAS

Pancho, hamburguesas, choripan, sandwich, empanadas con cocción en el momento, papas fritas

- La actividad deberá realizarse bajo gazebo.
- Los **integrantes** del puesto presentarán en todo momento **buen aspecto general, usarán ropa de color blanco y/o colores claros** con delantal cuando sea necesario, para evidenciar rápidamente cuando se encuentra sucia y por lo tanto, se debe cambiar. Llevarán el **cabello recogido y cubierto por cofias/ pañuelos/ gorra**. Solo se utilizarán **guantes** en ocasiones especiales: lastimaduras en dedos y manos; o cuando se realiza una tarea específica (ejemplo cortar queso).
- Se utilizarán **tablones** para apoyar utensilios y alimentos y por ningún motivo estos últimos se colocarán en contacto directo con el suelo. Dichos tablones deberán ser de fácil limpieza, de un material lavable y preferentemente de color blanco. En el caso que sean de madera se deberán forrar con papel blanco y cubrir con **un nylon o plástico por encima**.
- Se debe contar con **abastecimiento** de **agua** (dispenser) y **recipiente** (simil bacha), **jabón líquido, detergente, agua lavandina y alcohol en gel** para el lavado periódico de manos y utensilios, a fin de asegurar la higiene. También se debe contar con depósito recolector de efluentes líquidos (aguas de lavado) y con un **pulverizador con líquido desinfectante** (agua más lavandina) para desinfectar superficies y utensilios.



- Colocar las instrucciones para el lavado de manos.
- En caso de utilizar **pan** éste deberá ser **almacenado en canastos o cajas forradas** con papel blanco.
- Si se manejan productos de fácil alteración por calor (**carnes, chorizos, salchichas, empanadas, etc.**) deberán poseer un sistema de mantenimiento en frío (**heladera y/o freezer**).
- Los **alimentos** que no necesitan refrigeración y **productos para la venta en exhibición deben** estar protegidos (papel film, nylon transparente, campana plástica, etc.) para evitar contaminarse con tierra, polvillo del medio ambiente y del público en general.
- Si se expenden **empanadas, milanesas, pasteles, etc** deberán estar **previamente armados y mantenidos en heladera y/o freezer** hasta su cocción.
- En aquellos casos en que se vendan productos como **asado, choripán, panchos** u otros productos similares deberán contar con 2 tablas de corte bien diferenciadas para evitar contaminación cruzada, plásticas o de madera dura, siempre en perfecto estado higiénico, al igual que los cuchillos y demás utensilios.
- En **freezer sectorizar alimentos crudos de alimentos cocidos y/o listos para consumir**. Se puede utilizar un panel acrílico o similar.
- El **agua** en el que se **cocinen las salchichas** para panchos se deberá **cambiar cada dos horas**.



- Podrán vender **tortas secas, alfajores, pasta floras, etc. Deben mantenerse siempre cubiertos con nylon o papel film**
- Para manipular alimentos y/o hielo se deberán utilizar utensilios en buen estado higiénico.
- Los productos elaborados deberán ser expendidos en recipientes descartables (platos, bandejas, cajas, vasos, etc).
- Deberán contar con **recipientes** para la disposición de **residuos**, uno de uso interno y otro para público.
- **Las luminarias** las que se encuentren sobre mesa de trabajo, lugar de despacho o sobre fuentes de calor (ejemplo carlitera) deben contar con foco plástico con luz led en su interior. De esta manera se evita que la mercadería o productos terminados se contaminen con vidrio y polvo contenido en las luces bajo consumo o tubo fluorescentes.
- Todos los proveedores deben contar con la habilitación correspondiente, las normas higiénico-sanitarias y bromatológicas.
- Se recuerda la existencia de la ordenanza municipal N° 6042/18 sobre **CELIAQUIA**, que en uno de sus artículos expresa que se deben **INCORPORAR UN SECTOR EXCLUSIVO, IDENTIFICADO, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN.**
- Se debe contar con abastecimiento de agua (dispenser) y recipiente (simil bacha), jabón líquido, detergente y agua lavandina para el lavado periódico de manos y utensilios, a fin de asegurar la higiene.
- Lavarse las manos con frecuencia con jabón, antes, durante y después realizar sus tareas.





- Contar con solución de alcohol al 70 % para que el consumidor y elaborador pueda utilizarlo.
- Colocar las instrucciones para el lavado de manos.
- Realizar una desinfección periódica del mostrador y superficies de contacto frecuente con una mezcla de agua lavandina o alcohol al 70%.

- ALCOHOL COMERCIAL: 7 partes iguales



- AGUA: 3 partes iguales



PREPARACIÓN DE ALCOHOL AL 70%

Mezclar todo en un recipiente y colocar el contenido en un envase con rociador, con esta preparación rociar las superficies y dejar evaporar.

CUIDADO!!! ÉSTA PREPARACIÓN ES INFLAMABLE

PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN AGUA LAVANDINA

EJEMPLO: Colocar 50 ml de lavandina (48 cloro gr/lit) y 950 ml de agua. Mezclar todo en un recipiente y colocar el contenido en un envase con rociador

EN CADA CASO PARTICULAR, LEER EL RÓTULO DEL ENVASE DE LA LAVANDINA Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.



Municipalidad de Nueve de Julio
Provincia de Buenos Aires
Argentina

RECOMENDACIONES PARA EVENTOS DONDE SE OFREZCAN ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Antes del evento

1. Identifica y etiqueta los alimentos libres de gluten.
2. Separa los alimentos libres de gluten de los que contienen gluten.
3. Selecciona una persona para que se encargue del manejo de alimentos libres de gluten.

Durante el evento

1. Utiliza utensilios y equipos exclusivos para alimentos libres de gluten y manténelos separados del resto.
2. Limpia y desinfecta superficies antes de servir (solución al 70% de alcohol).
3. Evita la contaminación cruzada.
4. ***¡No olvides higienizar tus manos!***

Servicio

Ofrece opciones libres de gluten claramente identificadas (podes usar un palillo con un cartel o servirlo en plato/servilleta diferente)

PARA RECORDAR

- **Etiquetas:** Verifica las etiquetas de los alimentos para asegurarte de que sean libres de gluten.
- **Contaminación:** Evita tocar alimentos que contienen gluten y luego manipular alimentos libres de gluten.
- **Limpieza:** Limpia y desinfecta superficies después de manipular alimentos.

¡Si tienes dudas, no dudes en preguntar!