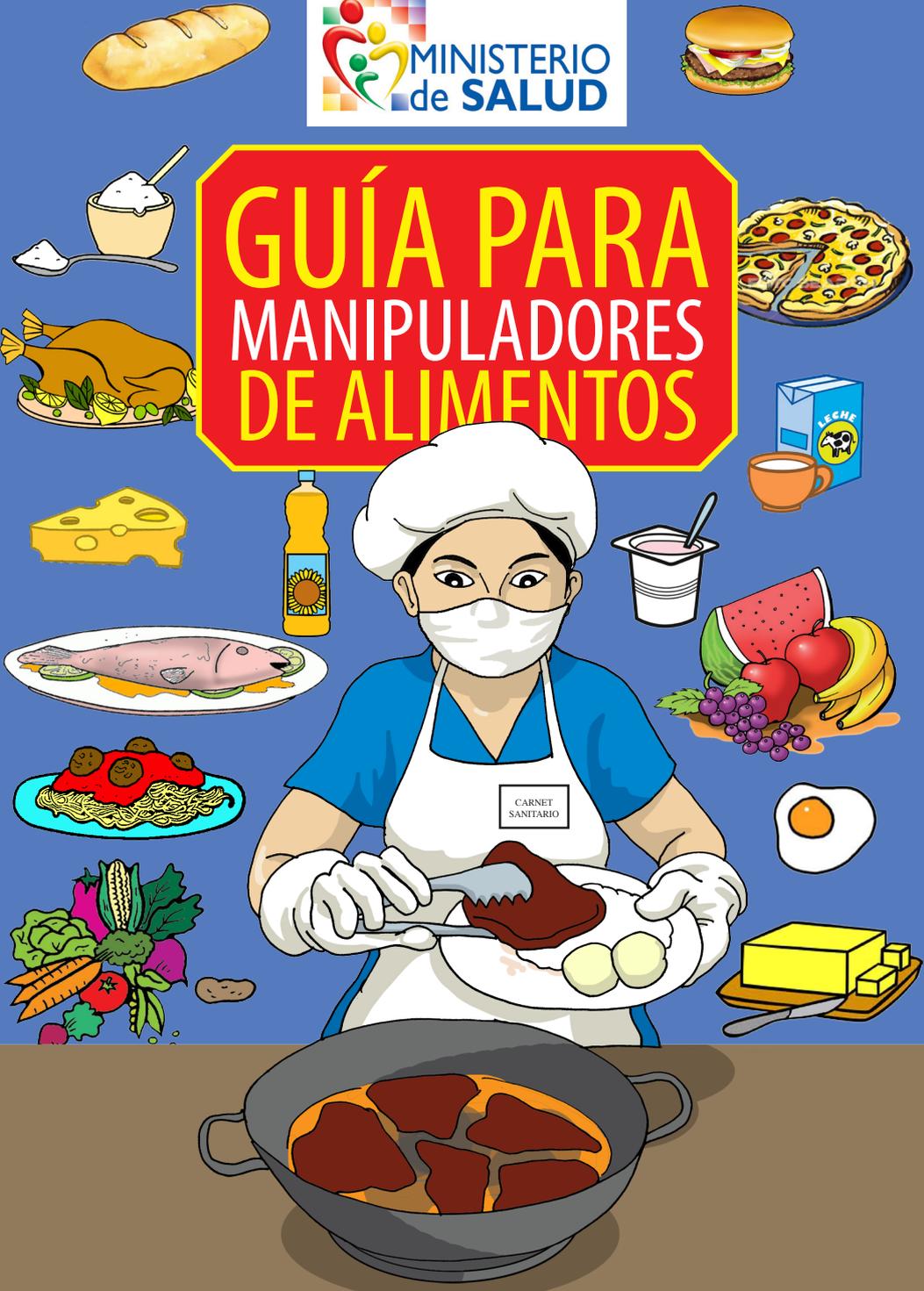


GUÍA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



HOLA SOY MARÍA LES VOY A
ACOMPañAR DURANTE TODA LA GUÍA
PARA QUE JUNTOS LUCHEMOS CONTRA
LAS DIARREAS, CON BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,
UTILIZANDO EL UNIFORME DE TRABAJO

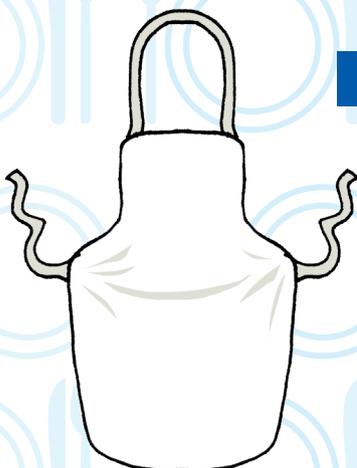
Gorro



Barbijo



Mandil



Guantes



PARA EMPEZAR, ES
IMPORTANTE LA HIGIENE EN LA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Preparar los alimentos en un lugar higiénico
con las manos bien lavadas. Las mesas de la cocina
y los utensilios deben estar muy limpios

LAVARSE LAS MANOS FRECUENTEMENTE EMPLEANDO AGUA ABUNDANTE, SOBRE TODO ANTES DE COMENZAR A MANIPULAR LOS ALIMENTOS

1.

Mojarse las manos con agua



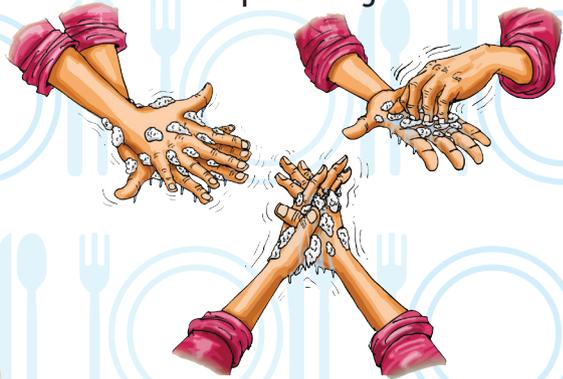
2.

Aplique jabón hasta cubrir toda la superficie de las manos



3.

Frote las manos, los dedos y las uñas por 20 segundos



4.

Enjuáguese con abundante agua



5.

Séquese las manos con una toalla



Es importante tomar en cuenta la higiene a nivel personal y el uso de uniforme:

- Usar ropa de trabajo exclusiva y limpia para la manipulación de alimentos.
- Mantener las uñas cortadas, limpias de esmalte ,sin adornos, sin anillos, sin pulseras ni aretes.

Tener los pisos claros y limpios, evitar el contacto de los alimentos con las cucarachas, moscas, ratones y animales caseros, porque contaminan los alimentos.



Mantener la basura cubierta para evitar la contaminación.



TAMBIÉN EL AGUA
DESINFECTADA - HERVIDA
EVITA ENFERMEDADES
Y POR ELLO HAY QUE
MEJORAR LA CALIDAD
DEL AGUA PARA EL
CONSUMO

**Clorar el agua
con 3 gotas de
cloro al 5% en
un litro de agua**



Los alimentos expuestos al público
deben estar higiénicamente protegidos
y separados los crudos de los cocidos a
temperaturas favorables.



ES IMPORTANTE MANTENER LA LIMPIEZA

- UTILIZAR ESTANTES
- CONTROLAR LOS ENVASES, LAS FECHAS DE VENCIMIENTO.



Los lugares donde se almacenan o venden productos alimenticios deben estar limpios e higiénicos.

PARA EL DESPACHO DE ALIMENTOS ES IMPORTANTE:

- EL UNIFORME COMPLETO
- MANTENER ASEADO EL ESPACIO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES.
- UTILIZAR PINZAS PARA EL SERVICIO DE COMIDAS.

CERTIFICADO
SANITARIO
AUTORIZADO



EL QUE COBRA, NO MANIPULA LOS ALIMENTOS, PORQUE AL RECIBIR DINERO Y SERVIR CON LA MANOS SIN LAVAR, CONTAMINAN LOS ALIMENTOS.



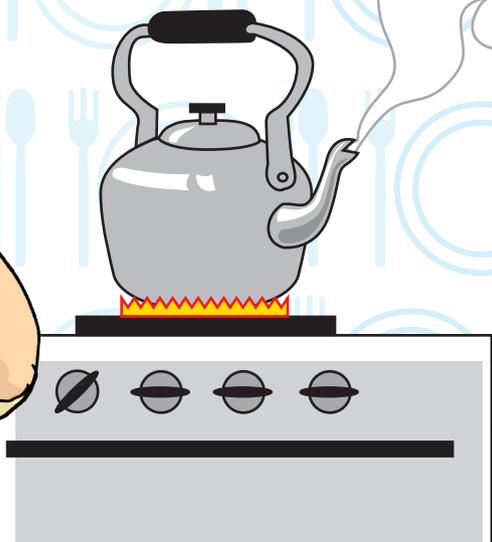
La calidad del agua y la salud depende del ambiente en que vivimos



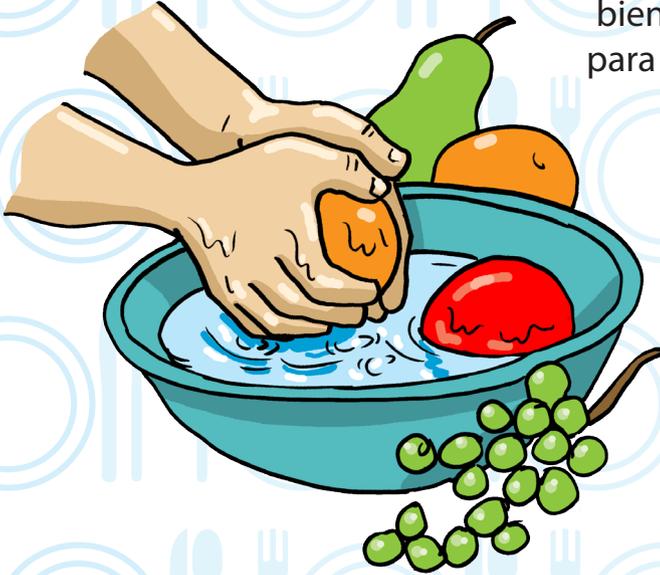
El agua desinfectada evita enfermedades



Tomar sólo agua hervida o clorada



Deben lavarse bien las frutas para comerlas.



Lavar los alimentos y desinfectar las verduras antes de comerlas (Dosificación 3 gotas de lavandina por litro de agua).



IMPORTANTE

En los establecimientos que expenden alimentos debe existir la inocuidad alimentaria.

El manipulador de alimentos o vendedor debe contar con el carnet de salud

Los establecimientos que expenden alimentos deben contar con:

- Certificado sanitario
- Carnet sanitario
- Certificado de control de plagas

Emitidos a través de los Servicios Departamentales de Salud

¿DÓNDE PUEDES

CONTACTARNOS

**PARA OBTENER
EL CARNET DE SALUD?**

**Unidad de Vigilancia
y Control de la Calidad e Inocuidad
de los Alimentos (UVCCIA) – La Paz - INLASA**

Pasaje Rafaél Zubieta N° 1889,
Lado Estado Mayor General del Ejercito
Telf.: 2240082 – 2226048 – 2226670 Fax.: 2228254

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SEDES Beni**

Calle López casi - Esq. 18 de noviembre
Telf.: 4621199 – Fax: 4622818

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SEDES Chuquisaca**

Calle Rosendo Villa N°202
Telf.: 6435796 – Fax.: 6912720

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
SEDES Cochabamba**

Calle Aurelio Melean N° 485
Telf.: 4233916 – Fax.: 4233779

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SERES El Alto**
Av. Juan Pablo II (inicio) Edif. Centro de Referencia
Ambulatorio (CRA)
Telf.: 2825256 – Fax.: 2885256

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
SEDES La Paz CEVICOS**

Calle Méndez Arcos - Esq. Muñoz Cornejo N° 2702,
Sopocachi Telf.: 2421042 – Fax.: 2440169

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SEDES Oruro**

Av. 6 de Octubre, entre San Felipe y Arce N° 6625
Telf.: 5277202 – Fax.: 5275439

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SEDES Pando**

Av. 9 de Febrero Lado Plaza Humberto Terraza
Telf.: 822286 – Fax.: 8421436

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SEDES Potosí**

Plaza Arce s/n esquina Frías
Telf.: 6227449 – Fax.: 622 2346

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SEDES Santa Cruz**

Calle Francisca López N° 636,
Telf.: 3550893 – Fax.: 3630302

**Unidad de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria – SEDES Tarija**

Av. Potosí entre Junín y Santa Cruz N°543
Telf.: 6643266 - 6227448 – Fax.: 6643268





SIGUIENDO ESTOS
CONSEJOS, PROTEGERÁS LA
SALUD DE TODOS PORQUE
LA LIMPIEZA ES SALUD Y
LA SALUD ES VIDA

CARNET
SANTARIO

**PROGRAMA NACIONAL
DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE CÓLERA
Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR
ALIMENTOS E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

*INLASA (Instituto Nacional de Laboratorios de Salud)
Pasaje Rafael Zubieta # 18889
Lado Estado Mayor General del Ejército*