INSTITUTO BIOLÓGICO
Dr. Tomás Perón

Manual de manipulación de alimentos

Ministerio de Salud

Buenos Aires
Provincia

Oficina de alimentos

注意食品

5大关键，让食物无害

El cuidado de los alimentos

Las 5 claves de la inocuidad

正确的操作是让食品安全的关键步骤。所以全世界都推荐这5个步骤，以预防因为食品受到污染而得到疾病。

使用安全的水与食物

• 使用自来水，并且在使用前确认水质是可以饮用的。

• 选择健康与新鲜的食物。

• 优先使用处理过的食品，像是杀菌过后的牛奶。

• 仔细洗净水果与蔬菜，特别是在生食的时候。

• 不要食用超过保持期限的食品。

食品包括水与冰，二者有可能被危险的细菌与化学物质污染。有些有毒的物质有可能会造成食品的危机或是含有细菌。细选食品，并且采取简单的措施，像是洗涤与去皮，以降低风

保持卫生

• 在准备食品之前要洗手，以及在准备食品的过程中也要经常洗手。

La correcta manipulación es un paso clave para la seguridad de los alimentos. Por eso mundialmente se recomiendan realizar estas 5 claves y así prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

USE AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

• Use agua de red o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo

• Seleccione alimentos sanos y frescos

• Prefiera alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada

• Lave las frutas y las hortalizas minuciosamente, especialmente si se consumen crudas

• No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento

Los alimentos, incluyendo el agua y el hielo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas y sustancias químicas. Algunas sustancias tóxicas pueden formarse en alimentos dañados o con hongos. Seleccionar los alimentos cuidadosamente y aplicar algunas medidas simples como lavar y pelar, disminuyen el riesgo.

MANTENGA LA HIGIENE

• Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación

• Lávese las manos después de ir al baño

• Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos

• Proteja los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y de otros animales

Oficina de alimentos

良好食品加工规范须知

超市食品保存之道

Todo lo que tiene que saber sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos

El cuidado de los alimentos en su negocio

在阿根廷，食品法法典是依国家法律第18824法及布宜诺省省政府法律第13230法生效，这是一项技术法规，其中规定了各种关于食品卫生、营养学、品质等食品加工人员及机构单位应该遵循的标准。

这项法规的主要目的是保护民众健康、避免食品成为传染疾病的媒介。

所有与食品接触的人，都可以称为「食品加工者」，法律要求这些人都应该有健康证以及受过食品加工良好课程的培训。

为什么食品加工良好规范如此重要?

为了保障食品的无害性，给予消费者的食品不应该是会致病的食品。

谁是食品加工者的角色?

所有在店里工作的人员，或者会接触到食物的工作人员，例如供货商或理货员，甚至包括收银员都属于食品加工过程中的人员。

因此，我们建议各位一定要在各地方市政府规定的地方取得卫生证，并且进行食品加工课程的培训。

若您想要了解更多的讯息，欢迎来函：

educacionalimentaria1@ms.gba.gov.ar

En Argentina, el Código Alimentario Argentino está vigente por Ley Nacional 18.284 y en la Provincia de Buenos Aires por Ley 13.230. Se trata de un reglamento técnico, que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas y los establecimientos en donde se manipulan alimentos.

Esta normativa tiene como objetivo la protección de la salud de la población, para evitar enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

Toda persona que está en contacto con alimentos se llama "manipulador de alimentos" y las leyes exigen que tenga libreta sanitaria y curso de capacitación en buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos.

¿Por qué es tan importante trabajar con Buenas Prácticas de Manipulación?

Para garantizar la INOCUIDAD de los alimentos, y darle seguridad al consumidor de que los alimentos que va a ingerir no lo van a enfermar.

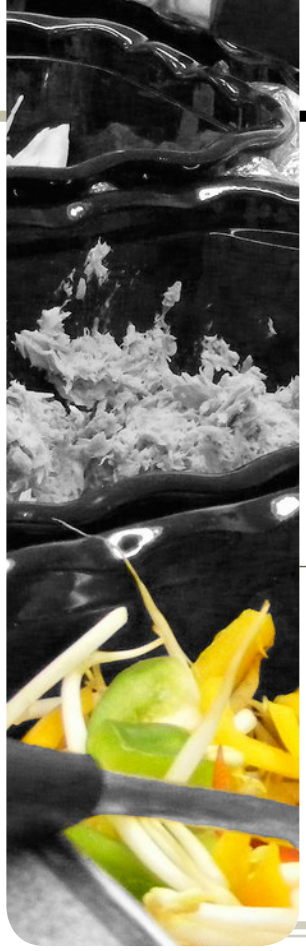
¿Quiénes son manipuladores de alimentos?

Todas las personas que trabajan en su negocio o que llegan a él y tocan un alimento, por ejemplo desde el distribuidor y repositor de mercaderías hasta el personal que está en las cajas.

Por eso, recomendamos ponerse al día y obtener la libreta sanitaria en el municipio donde está ubicado su negocio, y realizar el curso de manipulación de alimentos.

Para mayor información sobre los cursos escríbanos a:

educacionalimentaria1@ms.gba.gov.ar



Oficina de alimentos

如何正确处理食物

速食店之“熟食销售”

Recomendaciones para la correcta manipulación

Alimentos en locales que venden comidas preparadas

凡加工并销售食品的商店，都应该注意食品原料的来源是否安全可靠，其供货商是否获得国家卫生质检单位的许可，有营业执照。虽然您可能无法取得这些登记信息，但是您有义务要求供货商提供相关证明。

商店应该建立一个原料供货商的采纳标准。对品质特征制定明确规定，尤其是半成品和成品。

- 规划交货时间并且做好组织工作，避免货品在同一时间内交货至商店。提前计划送货时间，以确保冻库和冰箱有足够的容纳空间，店内必须配备一名专门负责收货的人员。

- 在收货之前，必须用热水与肥皂洗净双手，如厕后或进行任何有可能污染双手的活动之后亦然。例如清点现金，倒垃圾，清洁与消毒卫生工作等。

- 接触食品时，切忌污染或损坏食品。

- 请进行下列检查工作：

1. 观察货物运输条件（货车是否有营业执照、门是否闭合、冰冻温度以及卫生条件等。）

2. 检查货物运输时间是否准确。

Controle que la materia prima que utiliza para la elaboración de alimentos para su consumo que expende provengan de proveedores debidamente habilitados y fiscalizados por la Autoridad Sanitaria competente. Si bien usted puede no tener acceso a esos registros, es su obligación constatar que sus proveedores cuenten con ellos.

Establezca criterios de aceptación de proveedores y especificaciones de calidad para las materias primas y para todos aquellos productos que compre semielaborados y elaborados. Lleve registros de su cumplimiento.

• Programe las entregas fuera de las horas pico y organícelas de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo. Planifique con anticipación la llegada de las mismas y asegúrese de que exista suficiente espacio en las cámaras y heladeras y un responsable de la recepción.

• Lave sus manos con agua caliente y jabón previo a la recepción de las mercaderías y después de haber ido al baño o haber realizado cualquier otra tarea no higiénica como manipular dinero, sacar la basura, realizar tareas de limpieza y desinfección, etc.

• Cuide la manipulación en la recepción de modo de no dañar o contaminar los alimentos.

• Realice los siguientes controles:

1. Observe las condiciones del transporte (habilitación del vehículo, puertas cerradas, temperatura e higiene).

2. Controle el tiempo que demoró el transporte.

3. Realice una evaluación

3. 目测评估食品的状况，例如外观、颜色、气味、卫生条件等。观察是否存在异物、受损商品、受损包装或异味等。

谨记测量食品温度，确认以下冷藏条件：

1. 新鲜牛肉或猪肉温度：低于或等于5° C

2. 真空包装牛肉： -1° C 到3° C之间

3. 乳制品（鲜奶、酸奶、甜点、甜牛奶、奶油、奶酪、Ricota等： 0° C到5° C之间

4. 超冷冻蔬果：低于或等于-18° C

请使用干净的温度计测量食品温度，在收货时，对于冷冻食品必须立即进行测量。测量温度之前，先清洁温度计本身，可以使用七十度的酒精擦拭。如果使用温度计测量冷热不同的食品，请记得让温度计温度回到室温之后再进行测量。

• 确认食品上的各种标签说明均完整无缺，状态良好并且清晰可见。确认产品序号和出厂号，例如（RNPA/RPPA，RNE/ RPE，SENASA）等，还有生产日期或到期日期。对动物食品（例如新鲜牛肉）进行收货时，因为没有标签，供货商必须提供相关的兽医检查证明。

• 收货之后，须立即将食品储存入冷冻库或冰箱，避免食品暴露在常温下。

参加阿根廷食品管制法规定的食品处理课程，欢迎来信至：

oa-direccion@ms.gba.gov.ar

de los productos en cuanto a su apariencia, olor, color y condiciones higiénicas. Observe la existencia de materiales extraños, productos dañados, envases rotos y/u olores extraños.

Tome la temperatura de los alimentos, viendo que la misma sean de:

1. Carne fresca vacuna o de cerdo: menor o igual a 5°C

2. Carne envasada al vacío: entre -1°C a 3°C

3. Lácteos (leche fluida, yogur, postres, dulce de leche, manteca, crema, ricota, quesos);: entre 0°C y 5°C

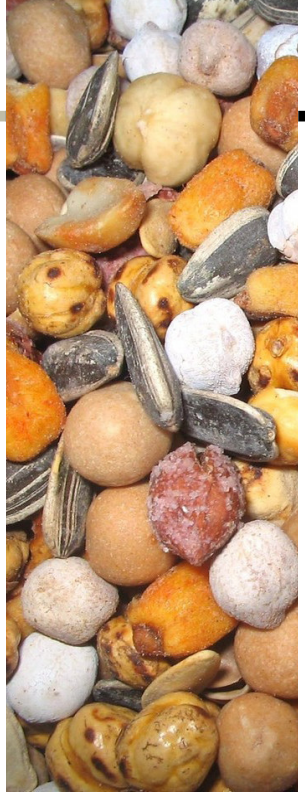
4. Verduras y frutas supercongeladas: menor o igual a -18°C

Utilice un termómetro limpio y seco para controlar la temperatura de su mercadería. Asegúrese de tomarla en el centro del producto recibido o entre paquetes, especialmente si se trata de alimentos congelados. Antes de cada toma de temperatura desinfecte el termómetro, pasando un algodón embebido en alcohol 70° o equivalente. Si usa el termómetro para medir la temperatura de comida caliente y fría, espere a que el termómetro vuelva a temperatura ambiente entre una medición y otra.

• Compruebe que la identificación (rótulo o etiqueta) esté completa, debidamente pegada y en perfectas condiciones. Verifique los números de producto y de establecimiento (RNPA/RPPA, RNE/ RPE, SENASA) en los alimentos que corresponda, así como la fecha de elaboración y/o vencimiento de cada producto. Para los productos de origen animal que no tengan el rótulo en sí mismos (Ej. carnes frescas) el proveedor debe enviar el certificado con la inspección veterinaria correspondiente.

• Almacene los productos en las cámaras o heladeras correspondientes inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición de los mismos a temperatura ambiente

Para realizar el curso para manipuladores de alimentos exigido por el Código Alimentario Argentino, escríbanos a: **oa-direccion@ms.gba.gov.ar**



正确存储食品的建议

干燥食品与非易腐类食品

Recomendaciones para el correcto almacenamiento

Alimentos secos y no perecederos

何谓干燥食品和非易腐食品?

所有可以长期安全保存的食品（一般而言，超过六个月以上称为可长期保存）都称为干燥食品或非易腐食品。例如白糖、豌豆、鹰嘴豆、面粉、面条、大米、罐头以及许多包装好的料理，例如汤料、披萨面粉、面包粉、蛋糕粉等等。同时包括果酱、调味料、咖啡、茶、马黛茶等，还有所有饮料（除了包装好的天然果汁以外）。

储存食品的良好规范是什么?

良好的食品储存规范指的是食品、饮料储存过程中应该配备的基本设施，以及应该遵守的程序规则，确保这些食品根据国际公约以及阿根廷现行法律下的无害性、质量达标。

许多干燥食品被放在食品仓库中，例如罐头、谷物、面粉、白糖、饼干、茶、咖啡等各种非易腐型食品。为了恰当地保存这些食物，负责仓储的人员应该遵守一系列规则：

• 维持仓库或储藏室的卫生清洁，并且保持整齐有序。

• 消耗品或成品应该以堆垛的方式储存，与墙壁保持至少60厘米的距离，并且必须放置在至少15厘米高的平台上，以进行检视、清扫及消毒杀菌等工作。不能使用肮脏或老旧的平台。

• 在储藏原料、容器或者成品的地区，不应该进行其他作业，例如不应该进行散装分装作业，散装分装应该在特定的、适当的区域进行。

• 确保包装不潮湿、发霉或破损。

• 检查放在储藏室的食品，并且运用PEPS规则（先

¿A qué llamamos alimento seco o no perecedero?

Es todo alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos períodos (generalmente más de 6 meses). Por Ejemplo azúcar, arvejas, garbanzos, harinas, pastas, arroz, enlatados, productos elaborados y empaquetados como sopas, polvos para preparar pizzas, buñuelos, panes, tortas, etc. También mermeladas en frascos, dulces, caldos de cubitos edulcorantes, café, té, yerba mate. Bebidas de todo tipo salvo jugos naturales envasados.

¿Y qué son las buenas prácticas de almacenamiento?

Son las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, que deben cumplirse con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente y de acuerdo a las leyes vigentes en la Argentina.

En los depósitos, donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos, el responsable del almacenado debe seguir las siguientes pautas para un adecuado almacenamiento:

•Mantener el depósito o cuarto de almacenamiento limpio, seco y ordenado.

•El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

• En los lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas, y no podrá realizarse fraccionamiento a menos que sea un lugar adecuadamente separado.

Oficina de alimentos

进先出）管理储藏室，让已经存放较久的食品优先出库。

• 食品应该按照类别分门别类陈列。

• 所有灌装食品，特别是罐头，必须检查是否有凹痕、生锈、过期等状况，检查通过后才能放入仓库中。

• 杀虫剂、清洁剂、消毒水或其他危险物品应该陈列在仓库中的特定区域，与食品分开放置，并且使用告示牌公告其毒性及使用方式。这些用品应该放在专门的地方，由相关负责人员负责清理，避免污染仓库中的其他食品。

• 仓库中应该保存所有食品入库与转出的登记册。

袋装食品

• 有些使用大袋子装的食品，例如大米、面粉、白糖、豆类等，都应该以十字状在平台上堆垛，让下层的空气流通。

• 每一叠不超过八袋。

盒装食品

• 确认箱子内的物品正确。

• 恰当堆垛好，让有标示文字的那面朝上。

• 许多脂肪类食品，可能会受到阳光影响，应该储藏在箱子中。

• 比较重的食品应该放在下层，比较轻的放在上层。

• 箱子的标签说明应该朝上，方便工作人员检视。

罐头食品

• 罐头不应该出现：

- 膨胀
- 穿孔
- 焊接接缝有问题，
- 罐头扭曲
- 生锈
- 凹陷

• 罐头可以堆垛二到三层，取决于罐头本身的大小和宽度。

• 罐头应该存放在常温、干燥环境下，温度不超过20摄氏度。

• 罐头不应该暴露在日晒中或者放置在靠近锅炉、暖炉的地方。

若您对阿根廷食品管制法的课程有兴趣，欢迎来信至 **oa-direccion@ms.gba.gov.ar**

• Los envases no deben estar húmedos, mohosos o rotos.

• Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.

• Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.

• Todos los lotes, especialmente los productos enlatados, deberán ser inspeccionados en relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación,fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.

•Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas deberán almacenarse en un área o depósito separado de los alimentosy deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal responsable, evitando la contaminación de otros productos.

• Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de todos los productos almacenados.

Artículos envasados en Bolsas

•Cereales envasados en bolsas grandes o bolsones como (arroz, harinas), azúcar, legumbres, deben apilarse en forma cruz sobre la plataforma, esto para que permita la circulación de aire por debajo.

• Ubicar no más de ocho sacos por pila.

Artículos envasados en Cajas

•Verificar que la caja contenga lo que corresponde

•Colocar una sobre otra en la forma adecuada remarcando con letras (este lado para arriba)

•Los alimentos como grasas, encurtidos que pueden afectarse por la luz deben permanecer en las cajas.

•Los productos más pesados deben colocarse en los estantes inferiores y los más livianos en los superiores.

•Los rótulos (etiquetas) de las cajas deben colocarse hacia fuera para que se puedan ver con facilidad.

Alimentos Enlatados

•Las latas no se deben presentar:

– Hinchadas,

– perforadas,

– soldadura defectuosa,

– abombamientos en uno o ambos extremos

– corroídas

– hundidas.

•Las latas pueden almacenarse de 2 a 3 capas, dependiendo de la amplitud de la estancia y del tamaño de la lata.

• Deben mantenerse en lugar seco a temperatura ambiente o que no supere los 20°C

• No deben exponerse a la luz solar o ser almacenadas cerca de calderas o estufas.

Para realizar el curso para manipuladores de alimentos exigido por el Código Alimentario Argentino, escríbanos a: **oa-direccion@ms.gba.gov.ar**

食品操作须知

商店里的各类注意事项

Lo que hay que saber sobre manipulación de alimentos

Cuidados en los locales

所有与食物有接触的人被称为“食品操作者”，法律要求这些人员必须持有健康卡，并接受食品卫生正确操作的培训课程。

在阿根廷，食品卫生条例被记载入第18.284号国家法，在布省，食品卫生法被记载入第13.230号法。这是一项关于卫生、食品、品质与纯度的技术性法规，食品操作人员及地点必须符合相关规定。

这个法律的目的在于保护民众的健康，避免疾病透过食品传播。

Oficina de alimentos

只有正确的食品操作方法才能确保食品无害，让消费者放心，使他们确信入口的食物不会带来疾病。

食品操作者

食品操作者是那些在店面工作，或是会接触到食物的人，例如经销商、理货员，甚至收银员。

所以我们建议商店向其所在地市政府申请有效健康卡，并且接受食品正确操作课程的培训。

获取更多资讯，请进入网页：

calidadalimentaria@ms.gba.gov.ar

Toda persona que está en contacto con alimentos se llama “manipulador de alimentos” y las leyes exigen que tenga libreta sanitaria y curso de capacitación en buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos.

En Argentina, el Código Alimentario Argentino está vigente por Ley Nacional 18.284 y en la Provincia de Buenos Aires por Ley 13.230. Se trata de un reglamento técnico, que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas y los establecimientos en donde se manipulan alimentos.

Esta normativa tiene como objetivo la protección de la salud de la población, para evitar enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

Es imprescindible trabajar con Buenas Prácticas de Manipulación para garantizar la INOCUIDAD de los alimentos, y darle seguridad al consumidor de que los alimentos que va a ingerir no lo van a enfermar.

Los manipuladores de alimentos

Son todas las personas que trabajan en su negocio o que llegan a él y tocan un alimento, por ejemplo desde el distribuidor y repositor de mercaderías hasta el personal que está en las cajas.

Por eso, recomendamos ponerse al día y obtener la libreta sanitaria en el municipio donde está ubicado su negocio, y realizar el curso de manipulación de alimentos.

Para mayor información: calidadalimentaria@ms.gba.gov.ar

南共市MC 80/96法第四节包含了所有卫生资讯

商店与仓库中的设备应该是怎样的

El apartado 4 de la Norma GMC 80/96 MERCOSUR incluye toda la información sanitaria

¿Cómo deben ser las instalaciones de su negocio y de los depósitos?

商店必须位于无不良气味的地区，不能有烟、灰尘及其他污染源，也不能位于容易淹水的地区。

建筑物与设备必须坚固并具有适当的卫生水平。所有建筑与维修用的材料必须避免与不必要的物质及食品接触。

商店的建筑图

为了让建筑图能够通过审查，必须注意要有足够的空间以能够顺利实施所有的运作。

设计必须方便、适当清洁，并且适合食品卫生稽查行动。

建筑与设备必须避免昆虫、老鼠或虫害，不能让污染源进入，如烟、灰尘、蒸气或是其他造成污染的因素。

建筑与设备必须方便分隔，以透过隔间、位置的分配以及其他有效的方式，隔离可能会造成交叉传染的操作。

食品操作地区

地板必须采用耐重、不透水、不吸水、可洗涤以及防滑的材质；不能出现裂缝，并且方便清洁与消毒。

液体必须流向排水孔，不能够积在地面上。

墙壁表层必须有不吸水并且可洗涤的材质，并且必须是浅色的。墙壁从地面到适合营运的高度之间，必须平坦没有裂缝，易于清理与杀菌。与墙角或是与屋顶、天花板接触的部分必须易于清理。

屋顶与天花板

屋顶与天花板的建设架构必须是不易堆积污垢，并且尽可能的降低霉菌的形成，而且还要易于清理。不允许使用易燃的天花板材料。

窗户与门

窗户与其他的门，必须以避免堆积污垢的方式建造，通往外面的门要具有防虫功能，如使用纱门、纱窗以避免昆虫与老鼠进入。保护的装置必须易于清理、善于

Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán evitar la transmisión de sustancias no deseadas al alimento.

LOS PLANOS DEL NEGOCIO

Para la aprobación de los planos deberá tenerse en cuenta, que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

EN LAS ZONAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los pisos, deberán de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.

Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros o rejillas impidiendo la acumulación en los pisos.

Las paredes, deben estar revestidas con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deberán ser de fácil limpieza.

TECHOS Y CIELORRASOS

Los techos o cielorrasos, deberán estar construidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y de-

保存，适当清理避免堆积从外面进入的脏污。

门必须用不吸水、易于清理的材质建造。

照明与天花板配件

在操作食品的地区中，所有位于高处的架构与配件必须避免食品、耗材与包材直接或间接性的污染，因为堆积与滴水都会造成感染，同时要避免物品的堆积阻碍到清洁的工作。

更衣室与厕所

工作人员的住宿、盥洗、更衣与冲澡的地方要完全远离操作食品的地区。必须避免使用不易清理与杀菌的物品，像是木头，除非所采用的科技必须用到这类材质的物品，并且不会造成污染。

水的供应

饮水的供应量必须大，水温适当，分配方式合理，并确保水源不受污染。

商店里的水必须经由当权或是有许可的化验室分析，每年做一次物理化学分析及二次的微生物分析，以确保所使用的水源符合规定。

保持水塔清洁是非常重要的，每年必须清理两次水塔。

想要了解阿根廷食品卫生法所要求的正确操作食品的课程，请来信到邮箱

oa-direccion@ms.gba.gov.ar

berán ser fáciles de limpiar. No están permitidos los techos de paneles que sean fácilmente inflamables.

VENTANAS Y PUERTAS

Las ventanas y otras aberturas, deberán estar construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas, utilizando para ello telas mosquiteras con el fin de evitar el ingreso de insectos y roedores. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación y deben limpiarse en forma oportuna para evitar el acúmulo de suciedad que pudiera ingresar.

Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

LUMINARIAS Y ACCESORIOS DE TECHOS

En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

VESTUARIOS Y BAÑOS

Los alojamientos, lavados, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar negocio deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos

Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

Los negocios deben tener un análisis de agua realizado por autoridad competente o laboratorio acreditado, 1 vez al año análisis de físico-químico y dos veces al año análisis microbiológico para asegurarse que el agua que está utilizando cumple con las normativas.

Es muy importante para resguardar este aspecto la limpieza de los tanques, que debe realizarse al menos 2 veces al año.

Para realizar el curso para manipuladores de alimentos exigido por el Código Alimentario Argentino, escríbanos a: oa-direccion@ms.gba.gov.ar

产品在商店中应该如何摆设

适合面筋食品过敏症患者的食品

¿Cómo deben estar dispuestos en el negocio?

Alimentos para celíacos

什么是面筋过敏症？这又是一种什么样的疾病呢？

事实上，这是一种免疫系统失调的肠胃病症，表现为长期对一些谷物如对小麦、大麦、燕麦与黑麦等有过敏的反应。

这个病症的特征在于营养吸收的困难，因为小肠黏膜的炎症反应使得含有这些谷物的食品不能够被人体所吸收，也影响到其他身体所需营养的吸收。

阿根廷不含面筋的食品

2004年，阿根廷食品法中加入了不含面筋食品（ALG）的定义（阿根廷食品法第十七章第1382节内容），规定“不含面筋的食品”是指那些以自然成分制作，生产过程正确安全，避免交叉性感染，不含原自于小麦、黑麦、大麦、燕麦与交配种类产品的醇溶蛋白的食品。为了证明产品不含面筋，必须采用国家卫生当局的技术来进行评估并且通过。这些产品将会被贴上标签，注明是“不含面筋”的食品，除此之外，还需要在食品名称旁边注明"Sin TACC"（不含小麦、燕麦、黑麦与大麦），字体必须有一定的大小与易见度。

这些食品都是特别为患有面筋过敏症的患者设计，同时在食品包装上必须贴有以下的标签：

在商店与家庭中，不含面筋的食品必须分开，以避免食品交叉污染，特别是沾到面粉以及含有小麦的产品（比如面与饼干），或是燕麦、大麦与黑麦，甚至其他含有这些成分的产品。

¿Qué es la celiaquía? ¿Qué es la enfermedad celíaca?

Es una patología gastrointestinal de origen autoinmune que consiste en una hipersensibilidad permanente al gluten de algunos cereales: trigo, cebada, avena y/o centeno.

Se caracteriza por la dificultad en la absorción de macro y micronutrientes debido a la reacción inflamatoria en la mucosa del intestino delgado, lo que hace que los alimentos que contienen estos cereales no puedan ser absorbidos y generen un efecto barrido de los demás nutrientes que el cuerpo necesita.

Alimentos libres de gluten en Argentina

En el año 2004 se incorporó al Código Alimentario Argentino la definición de alimentos libres de gluten (ALG) (art. 1382 bis- Capítulo XVII –CAA) estableciendo que se entiende por "alimento librede gluten" al que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impidan la contaminación cruzada- no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. Para comprobar la condición de libre de gluten deberán utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte. Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

Estos alimentos son especiales para personas celíacas y deben tener el presente logo:

En los negocios y en los hogares los alimentos libres de gluten deben estar separados del resto para evitar una posible contaminación cruzada, en

所以必须拥有特定的空间（在货架或柜子里），用以放置拥有这些特别标示的产品，让消费者能够快速识别这些商品。

当购买或拿到不含面筋（ALG）的食品时，必须确保包装：

1. 上面注明了不含面筋的标示。

2. 注明SIN TACC，不含小麦、燕麦、大麦与黑麦。

3. 注有SIN TACC的标志。

4. 拥有成分清单。

5. 注明批号。

6. 包装没有破损的迹象，因为包装破损可能造成食品污染。

如果您想在布省地区了解不含面筋的食品，请进入以下网页下载相关资料，网页内将提供1200项以上的不含面筋的产品清单：https://play.google.com/store/apps/details?id=com.romandk.tacc&hl=en

想要了解阿根廷食品法所要求的食品操作课程，请来信到以下邮箱：**oa-direccion@ms.gba.gov.ar**

especial con harina de trigo y productos que lo contengan (como fideos y galletitas), o avena, cebada y centeno y productos que los contengan.

Por eso debe disponerse un espacio físico (espacio en góndola o estantería) donde puedan colocarse todos los alimentos que tengan este logo, a fin de que los consumidores puedan identificar los productos rápidamente.

Cuando compre o reciba alimentos libres de gluten (ALG) asegúrese de que en el envase:

1. Tenga la denominación del Producto seguido de Libre de Gluten.

2. Tenga la Leyenda SIN TACC

3. Tenga el Símbolo: SIN TACC

4. Posea el listado de Ingredientes

5. Esté Identificado el lote

6. El envase esté sin roturas, pues podría contaminarse.

Si desea conocer los alimentos libres de gluten aptos para celíacos de la provincia de Buenos Aires, puede bajar una aplicación al celular con un listado de más de 1.200 productos ingresando con el celular en: https://play.google.com/store/apps/details?id=com.romandk.tacc&hl=en

Para realizar el curso para manipuladores de alimentos exigido por el Código Alimentario Argentino, escríbanos a: oa-direccion@ms.gba.gov.ar

制造、销售与包装食品的场所都应该注意的事项

卫生清洁条件

Es para sitios donde se elaboran, preparan, venden y fraccionan alimentos

Requisitos de higiene y limpieza

根据阿根廷全国食品管理法，所有食品业者都应该严格遵循食品处理条例，避免食品污染。

食品处理、贮存与垃圾丢弃

食品类厨余的丢弃，应该特别注意，避免其他食品或自来水遭到污染。我们应该特别注意避免一些害虫因为厨余而侵入（例如老鼠、蟑螂还有鸟类）。这些垃圾和厨余应该隔离在食品处理区域，每次有必要就清理一次，或者最起码一天清理一次。

在清空食品类垃圾之后，使用过的贮存容器和所有曾经与这些垃圾接触过的厨具都应该立即清洁消毒，贮存过这些垃圾的区域也应该清理消毒。

禁止家里的宠物进食品区

阿根廷食品管理法不允许动物进入存放食物原料、包装产品、食品成品与食品加工区域，也不允许动物出现在食品销售店面里，包括餐厅与超市等。

对抗虫害

必须对于虫害进行有效而且持续的打击。厨房与店面应该定期检查，避免被虫害污染。

如果有许多虫害入侵，应该尽快采取措施根除。

在没办法有效采取其他预防措施的时候应该使用除虫剂。一定要有专家给予的卫生证明。

在喷洒除虫剂之前，应该注意所有的食品、厨房设施与工具都保护好，避免受到污染。

Según el Código Alimentario Argentino que rige en todo el país, se deben seguir las Buenas Prácticas de Manufactura para poder evitar cualquier contaminación en los alimentos:

MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS

El material de desecho (residuos) se debe manipular de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas (ratas, cucarachas, palomas) a los deshechos. La basura y desperdicios deben retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.

Inmediatamente después de la evacuación de los residuos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que hayan entrado en contacto con los residuos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de residuos deberá limpiarse y desinfectarse.

PROHIBICIÓN DE ANIMALES DOMÉSTICOS

No está permitida la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización, así como tampoco en los salones de ventas y locales de expendio, sean supermercados, restaurantes, etc.

SISTEMA DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Es necesario aplicar un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

En caso de que alguna plaga invada los establecimientos deberán adaptarse medidas de erradicación.

Oficina de alimentos

危险物质的贮存

杀虫剂、各种　剂还有其他有毒物质，都有可能对人体造成伤害，因此应该有明确标签注明这种物品的毒性。这些用品应该分开来贮存，或者应该放置在有钥匙的柜子里，只有需要时候才能使用，而且应该由被授权的专业人员使用，并由合适的人员严格监督保管。

应该尽全力避免食物被污染。

除非有清洁或者食品烹调处理的需要，否则不应该在食品处理区域堆置任何有可能会污染食品的物质。

根据阿根廷食品管理法，食品业者应该取得食品处理学习证明，有意者请来信：　**oa@ms.gba.gov.ar**

Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución y siempre por un experto calificado.

Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación.

ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS

Los plaguicidas, solventes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deberán almacenarse en salas separadas o armarios cerrados con llave, especialmente destinados al efecto y habrán de ser distribuidos o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado o por otras personas bajo la estricta supervisión de personal competente.

Se deberá evitar la contaminación de los alimentos.

Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no deberá utilizarse ni almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.

Para realizar el curso para manipuladores de alimentos exigido por el Código Alimentario Argentino, escríbanos a: oa@ms.gba.gov.ar

热度与冷度都是会影响到食品安全的因素

为什么必须使用食品温度计?

Calor y frío, los agentes que pueden modificar los alimentos

¿Por qué se debe usar un termómetro para alimentos?

使用食品温度计是唯一可以让消费者能够确保肉类与蛋类正确煮熟的方法。为了确保安全，这些食品内部必须达到一定的温度，以能够消灭任何可能存在的微生物和细菌。

「煮熟」代表食品已经煮熟到理想的程度，不论是质地、外表还是汤汁。

颜色不是可靠的特征

许多从事食品操作的人误以为一些外表的特征，比如颜色的改变，能够用来确认食品是否已经熟透且已完全消灭微生物和细菌。这种想法是错误的。

无害与全熟的差别

消费者与制造者只有使用温度计来检查食品，才能够确认食品是否达到适当的温度，并且没有过熟。所有的烤肉、牛排、生牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉必须煮熟，肉内部的温度至少要高达75　C。

也可以使用温度计以确保煮熟的食品在被食用前一直都保持在适当的温度：冷食在4　C以下，热食则是在65　C以上。

Oficina de alimentos

El uso de un termómetro para alimentos es el único método confiable que tiene el consumidor para asegurarse de que las carnes, aves y productos de huevo estén bien cocidos. Para que sean seguros, estos alimentos deben cocinarse hasta una temperatura interna mínima adecuada para destruir cualquier microorganismo que pueda estar presente.

"Bien cocido" significa que un alimento se cocinó al punto deseado y presenta la apariencia sensorial de los alimentos en lo que se refiere a textura, apariencia y jugosidad.

El color no es un signo confiable

Muchas personas que trabajan con alimentos piensan que ciertos signos visibles, como el cambio de color, pueden servir para determinar si los alimentos se han cocido hasta el punto de eliminar los patógenos, sin embargo, estos parámetros no son suficientes.

Inocuidad versus Cocido completamente

El consumidor y el elaborador de alimentos que utiliza un termómetro para verificar si están “listos” pueden estar seguros de que sus alimentos alcanzaron una temperatura adecuada y no están demasiado cocidos. Se deben cocinar muy bien todos los asados, bifes, carne cruda de vaca, cerdo, cordero, pollo hasta una temperatura interna mínima de 75˚C.

También se puede usar el termómetro para asegurar que los alimentos cocidos se mantengan a una temperatura adecuada hasta el momento de servirlos – las comidas frías a 4 °C o menos, y las comidas calientes a (65 °C) o más.

Termómetros para heladeras

Es importante verificar la temperatura de los refrigeradores,

冰箱的温度计

检查冰箱与冷冻柜的温度是很重要的，确保食品保持在良好的状态。冷藏的温度必须维持在5° C以下，如果冷冻的温度保持在零下18° C度的话，那么食品就可能在最长的时间之内，保持最佳品质状态。最好能够在家电中，像是冷藏与冷冻里放置温度计，以检查内部的温度。

而且在停电的时候，温度计是非常有用的。当电力恢复时，如果冷藏的温度依然是5° C或更低，并且冷冻的温度保持在5° C以下的话，食品是一样处在安全无害的状态的。

烤箱的温度计

能够在烤箱中放置温度计，以检查烤箱是否有达到预计的热度。最好能够使用有「指标针」的数位温度计，以能够看清食品内部的温度。

想要接受阿根廷食品法所要求的食品操作课程，请来信到以下邮箱：**oa@ms.gba.gov.ar**

congeladores y freezers para que los alimentos se mantengan en buenas condiciones. Los refrigeradores deben mantener una temperatura no mayor a 5°C. Los alimentos congelados conservarán su mejor calidad, durante el plazo más largo posible, si el freezer mantiene una temperatura de -18°C. Es conveniente colocar un termómetro para electrodomésticos en el refrigerador y en el freezer para verificar la temperatura de los mismos.

Esto puede ser muy útil cuando se producen cortes de electricidad. Cuando la electricidad retorna, si el refrigerador registra 5°C o una temperatura más baja y el freezer se ha mantenido por debajo de 5°C, los alimentos se habrán mantenido inocuos y seguros.

Termómetros para hornos

Se puede dejar en el horno un termómetro para verificar que se caliente a la temperatura deseada. Es preferible utilizar termómetros tipo “pinche” con pantalla digital para poder ver bien la temperatura que se está registrando en el interior de los alimentos.

Para realizar el curso para manipuladores de alimentos exigido por el Código Alimentario Argentino, escríbanos a: oa@ms.gba.gov.ar

食品卫生注意事项

食物中毒的各种原因

Cuidados a tener en cuenta

¿Cuáles son las causas de las intoxicaciones alimentarias?

每年全球有上百万人因为吃下受到污染的食品而生病。食物中毒的现象包括了：胃痛、小腹痉挛、呕吐恶心、腹泻、发烧和脱水等。我们看过许多食品传染疾病（ETAS）的症状，这些症状可能从轻微发展到甚至死亡的个案。

细菌及病毒

细菌与病毒是食品中毒最常发生的原因。食品中毒的症状和严重性并不相同，不同的细菌和病毒会引起不同的食物中毒现象。

寄生虫

寄生虫是指一种生物，将其一生的大多数时间居住在另外一种动物，称为宿主或寄主上，同时，会造成被寄生动物的危害称之。其特征为，寄生在宿主或寄主体内或附着于体外以获取维持其生存、发育或者繁殖所需的营养或者庇护的一切生物。其方式称为寄生。一般比较容易传染寄生虫的食物有：原生动物，螨虫和绦虫。

香菇、毒素和污染物

Cada año, millones de personas en el mundo se enferman por consumir alimentos contaminados. Entre los síntomas de la intoxicación alimentaria se incluyen: dolores estomacales, calambres abdominales, náusea y vómitos, diarrea, fiebre y deshidratación. Ya lo vimos en los síntomas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS). Los síntomas pueden variar de leves a graves y en algunos casos hasta provocar la muerte.

Bacterias y virus

Las bacterias y los virus son la causa más común de intoxicación alimentaria. Los síntomas y la gravedad de la intoxicación alimentaria varían, dependiendo de cuál bacteria o virus haya contaminado los alimentos.

Parásitos

Los parásitos son organismos que se nutren y obtienen protección de otros organismos vivos conocidos como huéspedes. Los parásitos más comunes transmitidos por los alimentos son los protozoos, ácaros y tenias.

Hongos, toxinas y contaminantes

Los casos de intoxicación alimentaria son principalmente causados por bacterias, virus y parásitos en lugar de sustancias tóxicas en los alimentos. Aunque, algunos casos de intoxicación pueden vincularse con toxinas de sustancias naturales o de sustancias químicas, formar mohos como por ejemplo en los panificados.

Alérgenos

La alergia a los alimentos es una respuesta anormal a los alimentos desencadenada por el sistema inmunitario de su cuerpo. Algunos alimentos, como nueces, leche, huevos o mariscos pueden

食品中毒的案件主要是因为细菌、病毒、寄生虫所造成，相对有毒物质较少。不过，在某些个案中，食物中毒的确与某些食品的天然成分或者化学成分有关，例如面包上面的霉菌。

过敏原

食品过敏是身体的免疫系统对食品的某些成分产生异于正常的反应。有些食品，例如核桃、牛奶、鸡蛋或者海鲜，有可能会导致某些人产生食品过敏的反应。

谁有风险?

任何吃进病毒、细菌、毒素或过敏原者，都有可能会感染食物传染疾病或者食物中毒。然而，有许多人更有可能受到食品传染疾病的影响，这些人受感染的风险比较高，结果也可能比较严重:

许多高风险族群包括了:

孕妇:

当妇女怀孕时，其免疫力会下降，导致身体对抗食品中有害微生物的能力降低。同时，胎儿的免疫系统发展也还不足以对抗危险的细菌。此外，有许多食品毒素，例如水银，有可能会伤害到胎儿的神经系统。

老人

随着人的年纪老化，我们的免疫系统还有其他器官功能都会下降，比较无法辨识食物中会造成疾病的微生物而进行驱赶。如果一位老年人感染食物传染疾病，有可能结果会更严重或甚至致命。

慢性病者

如果有许多慢性病，例如爱滋病、癌症、糖尿病，则食物传染疾病有可能会降低免疫系统。同样，如果曾有器官移植，并且吃抗排斥药物，这些药物也会避免您的免疫系统遭到食物中的危险微生物攻击。

如果您有兴趣参与阿根廷食品法中规定的食品处理加工课程，欢迎写信来:

oa@ms.gba.gov.ar

provocar reacciones alérgicas en las personas alérgicas a los alimentos.

¿QUIÉN ESTÁ EN RIESGO?

La intoxicación alimentaria o la enfermedad transmitida por los alimentos pueden afectar a cualquier persona que ingiera alimentos que están contaminados con bacterias, virus, toxinas u otras sustancias. Sin embargo, ciertos grupos de personas son susceptibles a las enfermedades transmitidas por los alimentos. Esto significa que es más probable que ellos se enfermen por consumir alimentos contaminados y, si ellos se enferman, los efectos son muchos más graves.

Algunos de estos grupos de personas incluyen:

Mujeres embarazadas

Cuando una mujer se embaraza, su sistema inmunitario se debilita, lo que dificulta que su organismo combata los microorganismos dañinos de los alimentos. Al mismo tiempo, el sistema inmunitario del bebé en gestación no está desarrollado lo suficiente para combatir las bacterias peligrosas. Además, ciertas toxinas en los alimentos, como el mercurio, pueden dañar al sistema nervioso de un bebé en gestación.

Adultos mayores

A medida que envejecemos, nuestro sistema inmunitario y demás órganos se vuelven menos efectivos para reconocer a los microorganismos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos para poder eliminarlos. Si una persona mayor contrae una enfermedad transmitida por los alimentos, hay una gran probabilidad de que los efectos sean graves o incluso letales.

Personas con enfermedades crónicas

Si usted tiene una enfermedad crónica como SIDA, cáncer, o diabetes, la enfermedad y en algunas ocasiones los tratamientos pueden debilitar su sistema inmunitario. De manera similar, si usted es un paciente trasplantado, toma medicamentos para impedir que su cuerpo rechace el nuevo órgano. Estos medicamentos también evitan que su sistema inmunitario sea atacado por microorganismos peligrosos hallados en la comida.

Para realizar el curso para manipuladores de alimentos exigido por el Código Alimentario Argentino, escríbanos a:

oa@ms.gba.gov.ar

INSTITUTO BIOLÓGICO
Dr. Tomás Perón

Manual de manipulación de alimentos

Ministerio de Salud

Buenos Aires
Provincia