**Anexo I**

**Referencia:** Fiesta Nacional del Ajo – Localidad Médanos

**PROCEDIMIENTO BROMATOLÓGICO**

**El personal que se encuentre trabajando en los puestos de comida deberá cumplir con las siguientes condiciones:**

* Portar DNI vigente, con domicilio actualizado
* Poseer la Libreta Sanitaria en vigencia expedida por la Municipalidad
* Poseer el Curso de Manipulación de Alimentos otorgado por el Ministerio de Salud.

**Las instalaciones deberán tener:**

* Mesadas de trabajo en condiciones adecuadas de conservación.
* Utilizar ollas y utensilios para la elaboración de acero inoxidable o cualquier otro material de fácil limpieza y no contaminante.
* Contar con el suministro de agua potable. Un tanque de almacenamiento de líquido con agua tratada para la elaboración de los alimentos. Un tanque de almacenamiento de desagüe de las piletas en la parte inferior.

De no contar con piletas y desagües presentar los tres baldes rotulados que indique agua con detergente, agua de enjuague y agua con lavandina para la correcta limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo.

* Utilizar papel descartable, no repasadores ni trapos rejillas.
* Heladera y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.
* Contenedores de residuos con bolsas negras y tapas en el interior.
* Recipientes para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al servicio.
* Los utensilios que se prevean al público deberán ser descartables.

**Indumentaria de Trabajo:**

* Chaqueta – pantalón color claro.
* Calzado cerrado.
* Guantes y cofia.
* El expendio de bebidas podrá hacerse solo con productos envasados en origen, provenientes de fábricas debidamente registradas, habilitadas y con permiso del ministerio de salud.
* Todas la materia prima utilizada contará con rotulo habilitado, registrado y aprobado por el Ministerio de Salud, en la elaboración del producto terminado cualquier fuese el rubro.

**Cumplir con las 5 Claves de Seguridad Alimentaria:**

**Mantener la higiene:**

* Lavar y desinfectar todas las superficies y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
* Proteger los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales.
* Lavarse las manos con agua y jabón antes y durante la preparación de los alimentos, después de ir al baño, cambiar pañales y cada vez que sea necesario.

**Usar agua y materias primas seguras:**

* Usar agua potable antes del consumo.
* Lavar bien las frutas y hortalizas.
* Seleccionar alimentos seguros, trabajar con alimentos rotulados.

**Cocinar completamente los alimentos**

* Evitar que los alimentos queden crudos en su interior, sobre todo los trozos grandes de carnes, pollos enteros, carnes molidas, pescados y huevos.
* Recalentar la comida completamente superando los 70°C de temperatura.

**Evitar la contaminación cruzada**

* Separar siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
* Conservar los alimentos crudos en recipientes cerrados y separados del resto, eligiendo distintas zonas de la heladera para su almacenamiento.
* Utilizar tablas, cuchillos y platos diferentes para manipular los alimentos crudos y cocidos.

**Mantener los alimentos a temperaturas seguras:**

* Mantener los alimentos perecederos (preferentemente, bajo los 5°C).
* Mantener bien caliente la comida lista para servir (arriba de los 60°C).
* No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.

**Prohibiciones para los puestos de Venta:**

Queda expresamente prohibido:

* La venta de bebidas alcohólicas o energizantes.
* La venta de bebidas en envases de vidrio.
* Arrojar desperdicios o efluentes alrededor del puesto durante la actividad.
* La venta de encurtidos, conservas y cualquier otro alimento sin rótulo aprobado por el Ministerio de Salud.
* El ingreso de mascotas al predio.
* Fumar en el puesto de alimentos.