



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

La Dirección de Fiscalización y Habilitaciones Comerciales, dependiente de la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de Allen, realizará una Capacitación sobre Manipulación de Alimentos y Pautas de Trabajo.

Un manipulador de alimentos es quien por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasados, transporte, distribución, por venta, suministro y servicio.

Las buenas prácticas de manipulación son las disposiciones reglamentarias para una buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda cadena alimentaria, para su distribución y el consumo final.

La higiene alimentaria es responsabilidad de todas aquellas personas que, de forma directa o indirecta, tienen relación con los alimentos. Los responsables deben proporcionar los medios económicos, materiales y de motivación necesarios, hasta los manipuladores que entran en contacto directo con los alimentos, pasando por los encargados, los transportistas, monitores de comedor y personal de compras.

Los objetivos de la capacitación son:

- Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos: Manual de Buenas Prácticas de Fabricación y el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

En definitiva, se trata de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando riesgos derivados de malas prácticas.

Dicho curso se realiza el 1 de junio de 2017, en el Teatro Municipal, la participación es abierta y gratuita para todas aquellas personas que estén interesadas en la manipulación y pautas de trabajo con alimentos, y además es de carácter obligatorio para quienes se encuentran realizando trámites para obtener la Libreta Sanitaria.

Por ello:

Autor: Norma Beatriz Coronel.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés social, educativo y sanitario la capacitación "Manipulación de Alimentos y Pautas de Trabajo" que dictará La Dirección de Fiscalización y Habilitaciones Comerciales, dependiente de la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de Allen, el día 1 de junio del corriente año, en la localidad de Allen.

Artículo 2°.- De forma.