



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

ANEXO "C"

NORMAS HIGIENICO SANITARIAS QUE SE DEBEN CUMPLIR EN COCNAS Y LUGARES DONDE SE PREPAREN, MANIPULEN Y/O EXPENDAN ALIMENTOS

1 DEL PERSONAL

1.1 DEL ESTADO DE SALUD

Las personas que manipulen alimentos deberán estar en perfectas condiciones de salud.

Las mismas deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos competentes de Salud, previo a su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

1.2. DE LAS ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

El adjudicatario será responsable de no permitir trabajar a ningún manipulador que padezca o sea vector de una enfermedad infecto-contagiosa, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. No pudiendo reintegrarse hasta tanto se le dé el alta médico.

1.3. DEL LAVADO DE MANOS

Toda persona que trabaje en manipulación de alimentos deberá, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua **caliente** y potable. Lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de manipular material contaminado, después del uso del sanitario y todas las veces que sea necesario (se colocarán avisos que indiquen esta obligación).

Los elementos de higiene personal (jabón líquido, toallas descartables, papel higiénico, **cepillo de uñas**, etc.), serán provistos por el adjudicatario tanto para la cocina como para el sanitario de los manipuladores de alimentos.

1.4. DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL

La indumentaria se ajustará a lo establecido en el Art. 26° del Pliego de Bases y Condiciones. Los cabellos estarán limpios, cortos **y/o** recogidos.



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

Todo el personal deberá utilizar guantes descartables cada vez que manipule alimentos listos para el consumo.

El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

No podrán utilizarse durante la elaboración y el servido: anillos, alhajas ni objetos de adornos.

1.5. DE LA HIGIENE PERSONAL

Toda persona que trabaje en manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene tanto personal como en su indumentaria.

1.6. DE LOS HABITOS HIGIENICOS

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los mismos (comer, fumar, tomar mate, uso de celular) u otras prácticas antihigiénicas.

Por ninguna causa podrán hallarse ropas ni efectos personales en las áreas de manipulación de alimentos.

1.7. DE LOS VISITANTES

Incluye a toda persona que no pertenezca al plantel de manipuladores. Deberá ingresar al área con la indumentaria exigida en el punto 1.4., a excepción de los agentes de fiscalización.

1.8. DE LA SUPERVISION

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 1.1. a 1.7. es del adjudicatario.

2. DE LAS MATERIA PRIMAS

2.1. REQUISITOS APLICABLES A LA MATERIA PRIMA

2.1.1. Las materias primas deberán ingresar envasadas y rotuladas de acuerdo a lo estipulado en el C.A.A., en perfectas condiciones de conservación y con fecha de aptitud vigente.

2.1.2. El almacenamiento de las materias primas deberá hacerse de acuerdo a las necesidades requeridas por las mismas (estiba, temperatura,



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

humedad, aireación, etc). **Las temperaturas de conservación deben ser inferiores a 5°C para alimentos refrigerados y menor a -18° C para alimentos congelados.**

2.1.3. Se debe asegurar la adecuada rotación según fecha de vencimiento de los productos.

2.2. DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

2.2.1. Se tomarán medidas eficaces para evitar el contacto directo de productos crudos con productos elaborados listos para ser consumidos.

2.2.2. El almacenamiento de alimentos elaborados y/o materias primas en heladera, **freezer** o cámara deben hacerse en recipientes herméticos aptos para dicho fin.

2.2.3. Los utensilios que hayan entrado en contacto con las materias primas, con material contaminado deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizados.

2.2.4 El enfriamiento de los productos elaborados será rápido para colocarse en la heladera (no más de 30 minutos) y protegidos de contaminación.

2.3. DEL EMPLEO DEL AGUA

2.3.1 El agua a utilizar en la elaboración del alimento como en el lavado de manos y/o utensilios, deberá ser de red, corriente y potable.

2.3.2 La cocina debe poseer agua fría y caliente.

2.3.3 El concesionario debe garantizar la correcta provisión de agua fría y caliente en las cocinas de los establecimientos adjudicados, ya sea por medio de termotanques y/o calefones a gas y/o eléctricos.

2.4. DE LA ELABORACION

2.4.1. La elaboración deberá ser realizada por el personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente. Bajo ningún concepto los concesionarios podrán tomar personal a prueba en el horario de cocina.

2.4.2. Los utensilios, **cubiertos, ollas** y vajilla no descartables, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbentes, y que no transfieran olores o sabores al alimento. Estos se mantendrán en per-



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

fecto estado de conservación, debiendo el adjudicatario descartar **y reemplazar** aquellos que presenten deterioro.

2.4.3. Todas las operaciones del proceso de elaboración incluido el envasado deberán realizarse sin demoras y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos.

2.4.4. Las frutas y hortalizas crudas deberán ser sometidas al lavado **y sanitizadas** con agua de red (corriente y potable).

2.4.5 Los productos cárnicos **y en especial los alimentos elaborados con carne picada** deberán tener una cocción a 80°C y hasta que no desprenda jugos, ni coloración rosada en su interior.

2.5 DEL ENVASADO

2.5.1. El material de envase debe almacenarse en condiciones higiénicas, en lugares destinados a tal fin. El material utilizado debe ser aprobado para estar en contacto con los alimentos (según las especificaciones previstas en el C.A.A.).

2.5.2. Se prohíbe la utilización de envases que hayan sido destinados para otro fin (envases de 2°uso).

2.5.2.1. El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas evitando la contaminación del producto. El personal afectado a dicha tarea debe utilizar **gorro o cofia**, barbijo y guantes.

3. DEL ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

3.1. El almacenamiento de los productos terminados debe hacerse de acuerdo a los requerimientos especificados para cada alimento (temperatura, humedad, etc.).

3.2. Las plantas donde se elabore o fraccione alimentos deberán tener Registro Nacional de Establecimiento (RNE) de acuerdo a la normativa vigente.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

3.3. Los vehículos de transporte de sustancias alimenticias pertenecientes a la empresa adjudicataria o contratados por la misma, deberán estar autorizados por el Organismo competente. **(Según Ley 5526 y Modif 5537).**

Las operaciones de cargas y descarga se deben realizar fuera de los lugares de elaboración de alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, deben contar con equipo generador de frío y termómetro externo.

3.4. En aquellos casos en que los **menús** no sean elaborados en el establecimiento educativo, el adjudicatario deberá entregar los mismos con una antelación **al servicio** que en ningún caso exceda los 30 minutos.

3.5. Las temperaturas de almacenamiento deben ser inferiores a 5°C para alimentos refrigerados y **menor a -18° C** para alimentos congelados.

3.6. La temperatura de distribución de los platos fríos deberá ser inferior a 5°C y de 65° C o superior para platos calientes.

3.7. Se debe llevar un estricto control de la rotación **de las materias primas** y los productos elaborados a efectos de evitar la existencia de productos con fecha de aptitud vencida.

4. DE LA HIGIENIZACION DE LAS AREAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN ESCUELAS, EN LOS ELABORADORES, EN LOS TRANSPORTES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.1. Los agentes utilizados para la limpieza y/o desinfección deben ser aptos para uso alimentario, y debidamente aprobados por el ANMAT y con el rótulo correspondiente.

4.2. Estos productos de limpieza y/o desinfección estarán depositados en un ambiente destinado a tal efecto y en ningún caso podrán estar cerca o en contacto con productos alimenticios.

4.3. Todas las áreas, transportes, cámaras frigoríficas, heladeras, hornos, equipos, campana captadora de humos y olores, utensilios relacionados o en contacto con los alimentos, estarán en todo momento en buen estado de higiene y conservación.

4.4. Los residuos y la basura deberán depositarse en recipientes con bolsas y tapas y en cantidad necesaria de acuerdo al servicio. Se destinará un



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

área de depósito de la basura que debe estar aislada, ventilada, limpia, desinfectada y protegida de las plagas. La basura debe eliminarse del área de trabajo todas las veces que sea necesario.

5. DE LA FISCALIZACIÓN Y EL CONTROL DE ALIMENTOS

5.1. El adjudicatario realizará un efectivo control de todas las operaciones inherentes a la elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de productos alimenticios y sus materias primas.

5.2. A tal efecto deberá contar con asesoramiento técnico de un profesional con título habilitante (Médico Veterinario, Licenciado en Nutrición, Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Bromatología, etc.).

5.3 La documentación requerida durante el control del establecimiento escolar será: Libreta Sanitaria, Certificado de Curso de Manipulación de alimentos, Certificado de control de plagas, Certificado de Limpieza de tanques y Análisis de agua, todos vigentes.

La documentación requerida durante el control de la planta será: Habilitación, R.N.E., Libreta Sanitaria, Certificado de Curso de Manipulación de alimentos, Certificado de control de plagas, Certificado de Limpieza de tanques y Análisis de agua, todos vigentes.

5.4. La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria deberá realizar los controles correspondientes **en la planta elaboradora**, en las escuelas y en los transportes procediendo en los casos que corresponda a la extracción de muestras, la intervención y/o el decomiso de los productos alimenticios, el labrado de actas de comprobación y/o clausura de la cocina de la escuela y/o concesionario.

5.5 Los productos que no respondan a los requisitos establecidos en el C.A.A. y Decreto N° 4238/68 y demás normas vigentes serán pasibles de las sanciones correspondientes.

5.6 La correcta higiene en la cocina, depósitos, equipamiento, utensilios; la calidad de los alimentos, la adecuada conservación o cocción, la temperatura adecuada de servido así como el buen estado de funcionamiento de las unidades de frío y de cocción serán de absoluta responsabilidad del concesionario con el objeto final de elaborar un alimento seguro.



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

5.7 La falta de higiene, el resultado de una muestra oficial contaminada así como la presencia de plagas serán consideradas como faltas graves.