



Edición Nº 2 - Abril 2007

Saludables Noticias

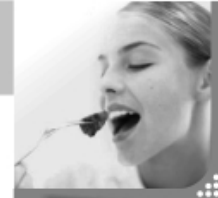
PROGRAMA MUNICIPAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Depto.
Bromatología



A partir de un análisis de situación local, es que en el año 2005 se diseñó el **Programa Municipal de Inocuidad de los Alimentos** con el objetivo de construir un sistema con la participación de todos los actores locales y su inclusión en el binomio salud/producción logrando así:

- protección primaria a la salud;
- promover la producción local;
- **lograr consumidores responsables;**
- **elaboradores y productores bajo concepto de Buenas prácticas.**



El programa se diseñó en base a 5 pilares:

- en **educación**, como la manera de construcción;
- en **marco legal** que permita la inclusión social;
- en **auditoría** como concepto de mejora continua;
- en **laboratorio** en concepto de monitoreo y mejora de la producción;
- en **epidemiología** para saber que es lo que pasa en la población y hacia donde vamos.

Este año pondremos énfasis en el pilar educación, proyectando en la comunidad diferentes aspectos educativos dirigidos a distintos niveles: escolar, consumidor, manipuladores de alimentos, con el objetivo de despertar una conducta responsable en los distintos roles que nos desempeñamos.



5 Claves para comer sano

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados, constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy. Aplicando los **5 claves para la Inocuidad** se puede reducir considerablemente el riesgo de sufrir enfermedades de origen alimentario:



1 Separa los alimentos crudos de los cocidos

Por qué? Los alimentos crudos, especialmente carne de pollo y pescado, sus jugos pueden tener microorganismos peligrosos que pueden pasar a otros alimentos tales como comidas cocinadas o listas para comer durante la preparación de los alimentos o mientras se conservan.



2 Cocina completamente los alimentos

Por qué? La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Aunque la inocuidad depende tanto de la temperatura como del tiempo, la cocción adecuada de manera que todas las partes del alimento alcancen 70°C ayuda a asegurarnos que la comida es apta para consumo. Existen alimentos como trozo grandes de carne molida, que requieren especial control de la cocción. El recalentamiento adecuado a temperaturas superiores a 74°C, mata los microorganismos que puedan haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.



3 Mantén los alimentos a temperaturas adecuadas

Por qué? Los microorganismos peligrosos que causan enfermedades transmitidas por alimentos necesitan nutrientes, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse. Recuerda que por debajo de los 5°C o por encima de los 60°C el crecimiento microbiano se hace mas lento o se detiene. Los microorganismos pueden multiplicarse rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente.



4 Mantén la limpieza y desinfección

Por qué? En la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades originadas en los alimentos. Ellos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponja y cualquier otro elemento no adecuadamente lavado y un contacto leve con los alimentos puede contaminarlos.



5 Utiliza agua y materias prima seguras

Por qué? Aunque muchos lugares el agua es segura, en otros lugares puede servir como vehículos de microorganismos dañinos. Muchos tipos de alimentos crudos no tienen peligro, pero es necesario tener cuidado en la selección de ellos y tomar medidas de prevención como es el lavado y el pelado que reducen el peligro. La materias primas, incluyendo el agua, pueden contener no solo microorganismos, sino también químicos dañinos. En la compra de alimentos asegurarnos de: la fecha de vencimiento, la temperatura sea adecuada al alimento, ir del comercio a tu casa, evitando el corte de la cadena de frío, verificar que los lugares donde se compran sean confiables y autorizados, nunca escojas envolturas dañadas o goteando, leé atentamente el rótulo.

Vos también podés ser parte de esto, con tus comentarios e inquietudes. Escribinos a bromatologia@bellville.gov.ar o bien comunicate telefónicamente al 410451 de 8 a 12 hs.-



MUNICIPALIDAD DE BELL VILLE

