

# ANEXO 1

# MANIPULACION

# CARNICERIAS

**VCPIgob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

# BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION PARA CARNICERIAS



**VCPIgob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

# RECEPCIÓN DE MERCADERIA

- Toda la carne y productos cárnicos deben proveer de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.
- Planifique la llegada de la carne con anticipación y asegúrese que existe suficiente espacio en las cámaras y heladeras.
- Lave sus manos con agua caliente y jabón antes de la recepción de la mercadería.
- **Almacene los productos en las cámaras o heladeras correspondientes inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición de los mismos a temperatura ambiente.**

# REALICE LOS SIGUIENTES CONTROLES AL RECIBIR LA MERCADERIA:

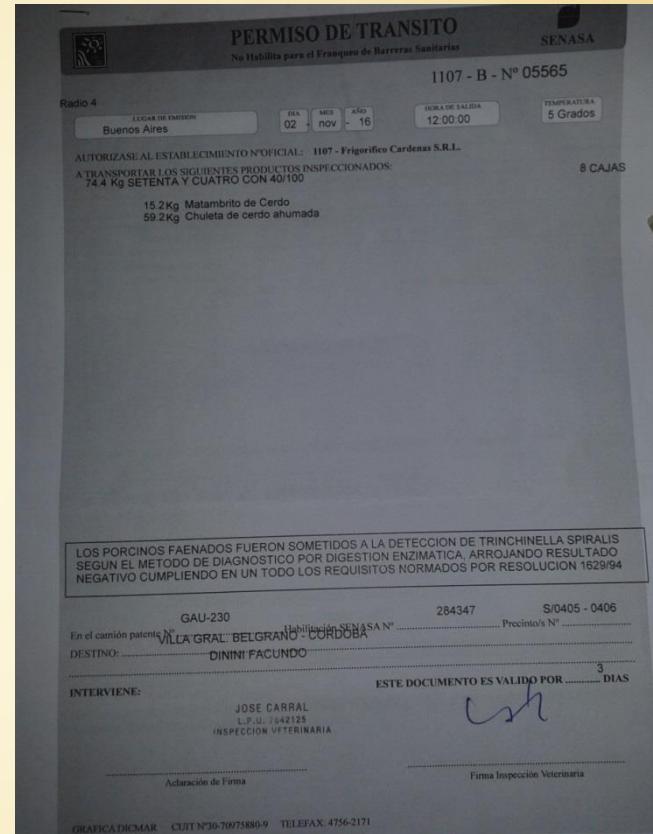
- Examine las condiciones del transporte de la mercadería: estado del vehículo, habilitación, puertas cerradas, temperatura e higiene.
- Realice una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades.
- Tome la temperatura de las carnes, viendo que la misma sea la adecuada.

Alimento	Tº de recepción (ºC)
Carne fresca vacuna o de cerdo	Menor o igual a 7°C, ideal menor o igual a 5°C
Carne envasada al vacío	-1°C a 3°C o según indicación del envase
Pollos	menor o igual a 2°C

# CERTIFICADO SANITARIO DE TRÁNSITO (TRANSITO FEDERAL)



LAS PIEZAS DE CARNE DEBEN CONTAR CON ROTULACIÓN REGLAMENTARIA Y SELLO CORRESPONDIENTE



EL CAMIÓN QUE TRANSPORTA LA MERCADERÍA DEBE CONTAR CON CERTIFICADO DE SENASA FIRMADO POR VETERINARIO

# MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA (TRÁNSITO PROVINCIAL)

 <b>Ministerio de AGRICULTURA Y GANADERÍA</b>	 <b>Secretaría de Ganadería</b>
<b>SECRETARÍA DE GANADERÍA</b> <b>DIVISIÓN FAENAMIENTO E INDUSTRIALIZACIÓN DE CARNES</b>	
<b>CERTIFICADO SANITARIO DE TRÁNSITO</b>	
<b>SERIE B</b> <b>ORIGINAL N°</b> <b>1006706</b>	
<b>El que suscribe CERTIFICA</b> en establecimiento de origen <b>N°</b> <i>MF 118</i> <b>(MAYC)</b> propiedad de <i>CAJA DE INVERSIONES</i> <b>el CONTROL SANITARIO</b> de los productos que se detallan <b>AUTORIZANDO SU TRÁNSITO</b> <b>en transporte en dominio</b> <i>2025020</i> <b>con habilitación Prov./Nac. N°</b> <i>FE 111</i> <b>propiedad de</b> <i>TEQUILA</i> <b>con DESTINO a</b> <i>PUEBLA</i> <b>Yerba</b> <b>TEMPERATURA:</b> <i>15°C</i>	
<b>DETALLE:</b> <i>57</i> <b>Resultado Negativo a la Detección de</b> <b>Triquinosis Spiralis Según Método de</b> <b>Diagnóstico por Digestión Artificial</b> <b>Resolución N°</b> <i>00649</i>	
<b>PRECINTO/S N° /S</b> <i>9296-9</i>	
<b>Por</b> <i>as</i> <b>29-08-17</b> <b>HORA DE SALIDA</b> <i>10:00</i> <b>(lugar y fecha)</b>	
<b>CERTIFICADO VALIDO POR:</b> <i>4</i> <b>HORAS</b> <b>(Números) (Letras)</b>	
<b>Inspección Veterinaria</b> <b>Firma y Sello</b> <b>Mt. Prof. Ley 5512 N°</b> <i>_____</i> <b>Dra. FERNANDA KHODSEN</b> <b>Médica Veterinaria</b> <b>M.P. 3680</b>	
<b>DUPPLICADO</b>	

# TRANSPORTE DE CARNE VACUNA



- CARNE CORRECTAMENTE PROTEGIDA (CON BOLSAS PARA NO TOCAR EL PISO DEL CAMIÓN)
- SELLOS CORRESPONDIENTES
- CAMIÓN EN CONDICIONES SANITARIAS ADECUADAS (PAREDES Y PISOS LIMPIOS Y EN CORRECTO ESTADO)

- CARNE TOCANDO PAREDES Y PISO.
- TRANSPÓRTISTA EN CONTACTO DIRECTO CON LA CARNE.
- CAMIÓN EN CONDICIONES SANITARIAS INCORRECTAS, OXIDOS EN PAREDES DEL MISMO.
- EXCESO DE CARNE EN EL CAMIÓN QUE IMPIDE LA CORRECTA CIRCULACIÓN DEL AIRE FRÍO PARA LOGRAR LA TEMPERATURA CORRECTA EN TODAS LAS PIEZAS.

# CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Mantenga las carnes en cámaras o heladeras en todo momento, a una temperatura igual o menor a 5°C para evitar el crecimiento y multiplicación de las bacterias.
- **Evite la contaminación cruzada durante el almacenamiento:**
  1. Mantenga el orden dentro las cámaras de refrigeración, heladeras, congeladores, heladeras de exhibición, etc. *Separé las carnes según su especie: carne vacuna, pollo, cerdo, etc.*
  2. *No coloque ningún producto distinto a carnes crudas en las mismas heladeras, cámaras. (NO: productos cocidos, verduras, productos de despensa, etc)*

- Temperatura de congelación: Las carnes conservadas por congelación deben mantenerse a temperaturas entre -12°C a -18°C, salvo que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura.
- La temperatura del aire dentro de la heladera/cámara puede no reflejar la temperatura del interior de la pieza, cuanto mas grande es la pieza mas demora el centro del alimento en alcanzar la temperatura del aire.
- No utilice rejillas o estanterías de madera en heladeras y cámaras

- Asegúrese de que existan mínimas variaciones de temperatura durante el almacenamiento:
  - Evitar abrir constantemente las puertas de la heladera y minimizar el tiempo que la puerta permanece abierta, porque así ayuda a mantener la temperatura apropiada y ahorrar energía.
  - No recargar las heladeras porque de esta forma se dificulta la limpieza y obstaculiza la circulación de aire frío. Se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.
  - Colocar protección (policarbonato) en heladeras exhibidoras, para evitar perdida de frío en las mismas.

- La carne exhibida debe encontrarse en bandejas de material sanitario ( acero inoxidable o plásticas).
- En caso de encontrarse sobre rejillas las mismas no deben presentar presencia de oxido (esto representa una fuente de contaminación química).



# ATENCIÓN

- **La carne debe ser molida al momento de la venta y a la vista del cliente.**
- *Deseche todo producto o resto de producto que cae al piso y todo resto de producto retenido en las máquinas picadoras o en la sierra, etc.*

El **SUH**, síndrome urémico hemolítico es una enfermedad muy grave causada por una bacteria llamada **Escherichia coli** que se encuentra en el intestino de las vacas y otros animales de granja. Se presenta con mayor frecuencia en niños menores de 6 años, sin embargo, niños más grandes y adultos pueden padecerla. Afecta especialmente los riñones y puede ser mortal.

Se contrae al consumir agua o alimentos contaminados y mal cocidos; en especial, **la carne y dentro de esta la carne molida.**

La **carne molida** es un alimento de consumo masivo y su calidad microbiológica debe ser adecuada en la boca de expendio ya que representa un potencial riesgo para la salud del consumidor. La carne picada se realiza con los recortes y cortes de bajo valor comercial. Si la carne proviene de una carnicería que no cumple con las normas de higiene adecuadas, el riesgo de contaminación de estos cortes aumenta.

Cuando cocinamos un corte de carne en una plancha o parrilla, la acción directa del fuego en la superficie elimina todas las bacterias. En la carne picada la contaminación superficial pasa al centro de la masa de carne cuando es procesada.

A esto debemos sumarle el “efecto picadora”, si la picadora que se utiliza esta contaminada y la carne no, esta ultima secontamina y el problema se agrava.

CIUDADANOS

17/10/2016 00:51

# Córdoba: fuerte aumento de casos de síndrome urémico hemolítico

El número de niños afectados sube a 34, un 36% más que en 2015. Advierten sobre el contagio por la vía fecal

CIUDADANOS

19/02/2016 00:05

# En sólo 5 semanas, ya hay 9 casos de SUH en Córdoba

En 2015, hubo 40 niños afectados en la provincia. Una nena de 5 años está internada en grave estado en una clínica de Capital. En los meses cálidos, aumenta el riesgo.



## Aumentaron un 31% los casos de síndrome urémico hemolítico en Córdoba

2 de febrero de 2017, 20:00 • Ciudadanos > Síndrome urémico hemolítico en Córdoba

# EMBUTIDOS

- **NO SE PODRÁN ELABORAR EMBUTIDOS EN CARNICERIAS** A MENOS QUE ESTAS CUENTEN CON LAS CONDICIONES EDILICIAS ADECUADAS, HABILITACION MUNICIPAL PARA TAL FIN Y DIRECTOR TÉCNICO VETERINARIO.
- EN CASO DE QUE SE ENCUENTREN EMBUTIDOS SIN ROTULACION REGLAMENTARIA (INFORMACION DE PROCEDENCIA) LOS MISMOS SERÁN DECOMISADOS.

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Realice tareas de limpieza y desinfección diariamente para asegurar que todas las partes del local estén apropiadamente limpias: pisos, paredes, techos.
- Para alcanzar una adecuada condición higiénica en el local deberán realizar tareas de **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**.
  - **LIMPIAR:** Eliminar suciedad visible de las superficies – restos de carne, huesos, grasa, etc – mediante el uso de agua caliente, detergentes, cepillos, etc.
  - **DESINFECTAR:** Eliminar la suciedad no visible de las superficies – microorganismos – mediante el uso de desinfectantes.

## ¿QUE HAY QUE LIMPIAR?

- **UTENSILIOS:** cuchillos, tablas, recipientes, afiladores de cuchillos, ganchos y todo lo que se utilice en el local.
- **EQUIPOS:** picadora de carne, sierra, balanza, mesada, líneas de frío, y todo equipamiento en contacto con la carne.

**LIMPIEZA DIARIA DE PICADORA DE CARNE Y SIERRA. NUNCA GUARDAR PICADORA SUCIA CON RESTOS DE CARNE EN HELADERA HASTA EL DIA SIGUIENTE**

# ¿Cómo realizar limpieza de picadora y sierra?

- Primero realizar limpieza con detergente y agua caliente de todas las partes de los equipos. Desarmar todo lo que se pueda desarmar.
- Enjuagar posteriormente y realizar desinfección con **SOLUCIÓN** de lavandina (la dilución es aproximadamente 1 pocillo de lavandina cada 1 balde de agua ).
- Enjuagar y secar.

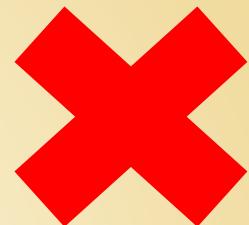


- **UTENSILIOS PARA LIMPIEZA:** Trapos y todos los utensilios que se utilizan para limpiar y desinfectar. Se recomienda el uso de papel descartable para la limpieza de las superficies. Si usa trapos preste atención a la higiene de los trapos debido a que pueden dejar de cumplir la función de limpiar y convertirse en vehículo de bacterias que contaminan su mercadería.  
**LÁVELOS FRECUENTEMENTE CON AGUA CALIENTE Y JABÓN. DESCARTE SUS TRAPOS CADA 15 DÍAS.**

- **TEMPERATURAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:**

- Para limpieza de utensilios que entren en contacto directo con los productos cárnicos la temperatura adecuada es de 65°C.
- La desinfección puede hacerse con agua con lavandina (respetando la dilución que indique el rotulo de la misma). Siempre tiene que enjuagar después del uso de la lavandina la superficie desinfectada.

— NUNCA USE DE MANERA CONJUNTA DETERGENTE Y LAVANDINA YA QUE EL DETERGENTE INACTIVA LA LAVANDINA Y LA MISMA PIERDE SU FUNCIÓN. ADEMÁS LA MEZCLA DE AMBOS PRODUCTOS PROVOCA VAPORES TÓXICOS.



- Mantenga en buenas condiciones de higiene la zona de residuos. Los tachos deben contener bolsa y tapa.



**RECUERDE QUE DEBE CONTAR CON PILETA  
DE LAVADO DE MATERIAL SANITARIO CON  
PROVISIÓN CONTINUA DE AGUA CALIENTE**



# CARNE DE CERDO



**VCPIgob.**

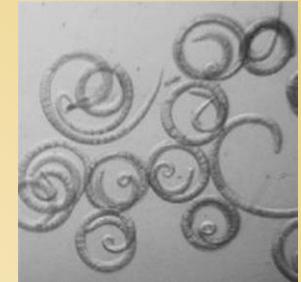


MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ



# CARNE DE CERDO

## TRIQUINOSIS



Triquinelosis, también llamada **triquinosis**, es una enfermedad zoonótica causada por el consumo de carne cruda o mal cocida de animales, fundamentalmente de **CERDO**, infectados con larvas del parásito llamado **Trichinella**. **Las larvas son resistentes a la SALAZON, DESECACIÓN, AHUMADO, PUTREFACCIÓN.**

La prevalencia de la triquinosis está altamente relacionada con la costumbre de criar cerdos a base de desperdicios sin tratar (restos de cocina) de los restaurantes y de los hogares y del posible contacto de los animales con portadores del parásito, por ejemplo con las ratas.

## ALIMENTOS COMÚNMENTE ASOCIADOS

Se produce por ingestión de carne cruda o mal cocida (incluyendo embutidos, chacinados y salazones) que contiene larvas enquistadas viables, en especial carne de cerdos faenados a campo sin su respectivo control veterinario.

## SÍNTOMAS

El cuadro clínico en el ser humano es muy variable y puede ir desde una infección asintomática hasta una enfermedad fulminante y mortal, dependiendo del número de larvas ingeridas y del estado inmunológico de la persona.

## TRIQUINOSIS



**Triquinosis en Canals: \$ 100.000 de multa al productor y carnicero acusado de provocar el brote**

[lavoz.com.ar/actualidad/triquinosis-en-canals-100000-de-multa-al-productor-y-carnicero-acusado-de-provocar-brote](http://lavoz.com.ar/actualidad/triquinosis-en-canals-100000-de-multa-al-productor-y-carnicero-acusado-de-provocar-brote)



Triquinosis en Canals: decomiso y faena sanitaria para 129 cerdos

10 de agosto • Triquinosis



Triquinosis: suman cientos de afectados en un mismo pueblo

9 de agosto • Triquinosis



Son más de 430 los casos de



Son 232 los casos de triquinosis en

Activar Windows

Vea Configuración para activar Windows

## CUIDADOS A TENER EN CUENTA

- Todos los cortes de cerdo recibidos deben ser de frigorífico habilitado y contar con sello reglamentario y etiqueta.



Todos los subproductos derivados

del cerdo deben provenir de

establecimiento habilitado y

contar con rotulación

reglamentaria:

**CHORIZOS**



**SALAMES**



**BONDIOLA**



# CARNE DE AVES (POLLO)



**VCPIgob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

# CARNE DE AVES (POLLO)

Las aves faenadas, sean éstas enfriadas, refrigeradas o congeladas, sólo se podrán comercializar y expender evisceradas.

Debe considerarse que sólo pueden ser comercializadas con sus menudencias siempre que éstas estén envasadas en bolsas de material plástico cerradas.

Las aves faenadas, aves trozadas, así como las menudencias y despojos que fueron sometidos a refrigeración se deben mantener a una temperatura comprendida entre 2º C y –2º C.

Las carcasas congeladas deben mantenerse a una temperatura de –18º C como máximo en el centro de la masa muscular.

# PESCADOS



**VCPIgob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

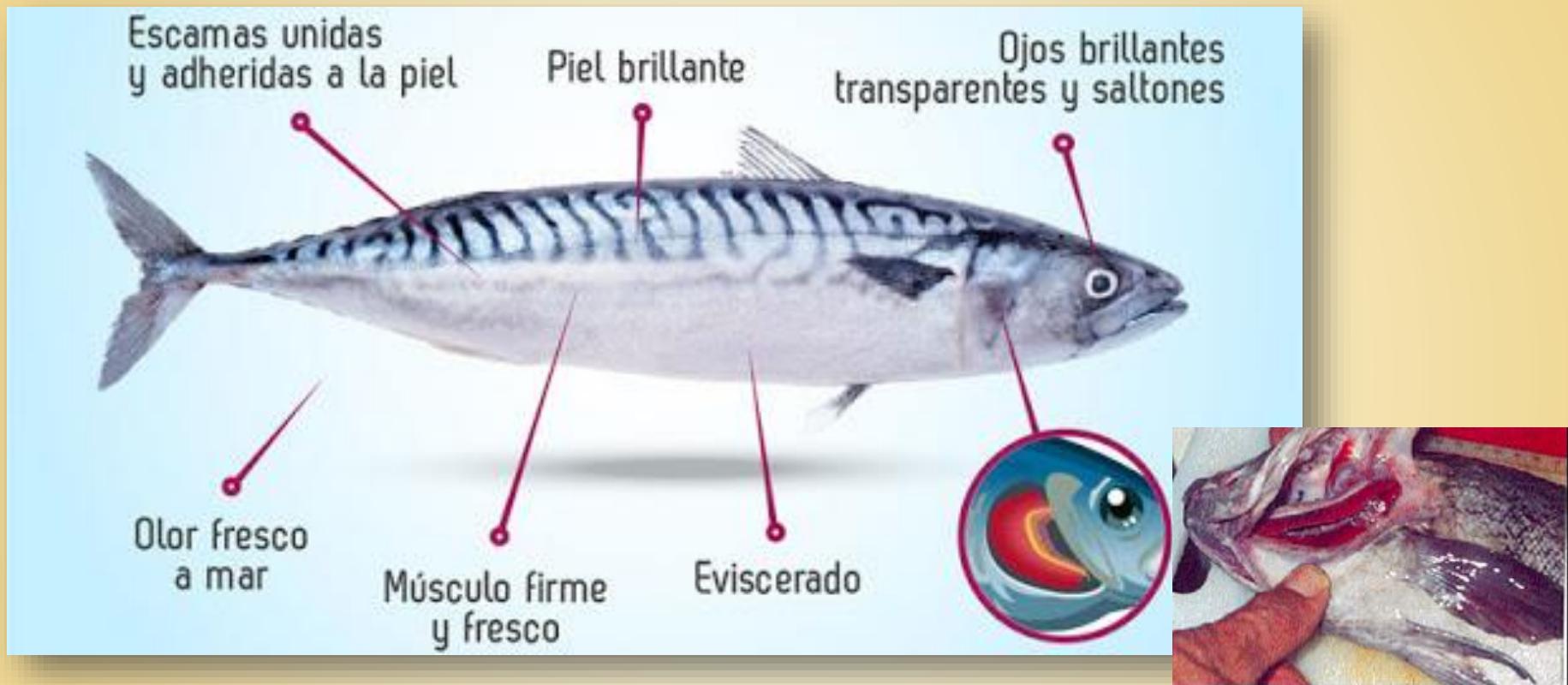
# RECEPCIÓN DE LA MERCADERIA

**ORIGEN:** verificar la procedencia de los productos, considerando como los más riesgosos a los moluscos bivalvos, pues pueden ser vehículo de Toxina Paralizante. Verificar el origen a través de la factura de compra y exigir el “Permiso de Tránsito (PT) de SENASA” que indique el número de Análisis que declara al producto *“Libre de Toxina Paralizante de los Moluscos”*.

***Todos los productos que vengan en caja deben tener rotulación reglamentaria.***

**ENVASES:** controlar que los **productos frescos** provengan con abundante hielo en escamas. En **productos congelados**, verificar el estado de las cajas de cartón (deterioradas, húmedas o con hielo en superficie, indican pérdida de la cadena de frío).

# COMO SABER SI UN PESCADO SE ENCUENTRA FRESCO:



Excepción: El Dorado y la Corvina pueden presentar naturalmente los ojos hundidos, y la Lisa presenta la pupila con ciertas opalescencias.

**RÓTULOS:** verificar la rotulación de los productos congelados, conservas y semiconservas. Las cajas con pescados y mariscos frescos, también deben poseer rótulo en el interfoliado (hoja de polietileno) o en las etiquetas.

**La temperatura de recepción, dependerá del tipo de producto:**

- **Fresco:** entre -1°C y + 1°C.
- **Congelado:** entre -15°C y - 18°C

# ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- Los pescados y mariscos congelados en origen deberán conservarse en freezers o cámaras a temperaturas no superiores a los -15°C, mientras que los supercongelados deberán almacenarse a -18°C.
- Los productos frescos se almacenarán en refrigeradores o cámaras frigoríficas a 0°C ( $\pm 1^\circ\text{C}$ ) y con hielo en escamas para mantener esa temperatura y favorecer el mantenimiento de las características organolépticas de los mismos.



# PREPARACION, EXPENDIO, SERVICIO Y VENTA

- Disponer el pescado sobre superficies inclinadas, con abundante hielo en escamas “debajo, en medio y por encima” del producto.
- Acomodar los productos por grupos (pescados y mariscos), y por presentación comercial (entero, filets, rodajas, etc.).
- No está permitido elaborar medallones de pescado, desmenuzado o hamburguesas para su venta minorista en las pescaderías o supermercados, salvo que se encuentren habilitados para tal fin.

# ELABORADOS CONGELADOS

Los congelados que se vendan deben encontrarse siempre a temperatura de congelación en frezzer destinados a tal fin. En caso de fraccionar los congelados previamente, colocar rotulo reglamentario:

*En cada envase deberá figurar el número de registro de producto alimenticio, el número de habilitación del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección, pudiendo figurar la marca del producto, previa autorización del propietario de la misma. Debe figurar además del nombre del producto, la fecha de fraccionamiento, día, mes y año, fecha de vencimiento, el peso neto y la leyenda: Conservar a -18°C con caracteres de buen realce y visibilidad.*

# CUIDADOS GENERALES A TENER EN CUENTA



*Se debe evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento.* Las bacterias pueden pasar de un alimento a otro por contacto directo, o bien a través de las superficies en contacto con los mismos.

- Los productos listos para consumir, como embutidos, fiambres, matambre, quesos, pan o pre-fritos, deben estar separados de las carnes crudas dentro de las cámaras, heladeras, exhibidores y dispensadores. En este contexto, se debe evitar el contacto de los alimentos listos para consumir con los equipos, utensilios y mesadas utilizados para la manipulación de carnes crudas.
- NO SE PUEDEN ELABORAR Y VENDER PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMIR EN CARNICERIAS COMO SER: MATAMBRE ARROLLADO, LENGUA A LA VINAGRETA.





- Los productos congelados deben mantenerse en freezer todo el tiempo ya que las variaciones de temperatura (sacar del freezer y poner en heladera) deterioran los productos y pueden llegar a contaminarlos.

**RECUERDEN QUE  
EN SUS MANOS ESTA LA  
SALUD DE LOS CONSUMIDORES.**

**¡MUCHAS GRACIAS!**

**VCP|gob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ