

PROGRAMA CLUBES SEGURO TEMPORADA 2019-2020

Mediante la presente informamos los pasos a seguir para el procedimiento de toma de muestras de agua de tanques, bombas, natatorios y los requisitos solicitados por esta Dirección para los Buffet que funcionen en dicho establecimiento, durante todo el año y necesarios para Habilitar temporada de colonia.

Habilitación de Natatorios 2019-2020 (toma de muestras)

La muestra posee validez solo si es realizada por Inspectores de la Dirección de Bromatología

- Solicitar turno para toma de muestra de agua al 0247 -15662115 o a bromatología@pergamino.gob.ar con la debida antelación, para no demorar el trámite de habilitación de temporada correspondiente.
- Realizar el protocolo de Procedimiento de desinfección de pozos, tanques y sistemas de agua (Adjunto)
- Se realizará la primer muestra antes del comienzo de temporada (para habilitar) y mensualmente mientras dura la misma.
- Los gastos de laboratorio corren por cuenta de la institución.
- Disponer de los recipientes estériles en cantidad acorde a la cantidad de muestras correspondientes según Laboratorio seleccionado.
- Luego de la toma de muestras el laboratorio realizara el informe correspondiente.
- Llevar registro de POES (Procedimiento operativo estandarizado) de la sanitizacion de tanques.
- Llevar registro diario de control de Cloro residual activo (Productos registrados)
- Los sanitarios del club deberán disponer **estaciones de lavado de manos** accesibles y completas. (Dispenser con jabón líquido, toallas de papel , Accesibilidad para niños pequeños)
- **Datos del Responsable de Colonia** (Informando a esta Dirección datos del mismo ,Nombre ,DNI, Teléfono de contacto))

Requisitos para el funcionamiento seguro de Buffets

- **Procedencia conocida y segura de mercadería.** Tickets de compra en establecimientos habilitados - Facturas con sello de abasto en bromatología. La misma deberá proceder solo de comercios habilitados.
- **Libreta Sanitaria o Carnet de manipulador** de todos aquellos que manipulen alimentos .Con el Curso de Manipulación de Alimentos dictado por esta Dirección (abierto y gratuito dictado cada segundo jueves de mes) Solicitar turnos al 15662115 bromatologia@pergamino.gob.ar.
- **Condiciones edilicias** acordes a la actividad que desarrolla.
- **Condiciones higiénico sanitarias** de cada Buffets.(Limpieza, orden y desinfección de todas las superficies y/o dependencias, vajilla , utensilios y equipos)
- **Productos de limpieza**, debidamente separados de los alimentos, en gabinete cerrado .Mantenimiento de las Condiciones higiénico sanitarios.
- **Correcta disposición de agua potable** para bebida, lavado de manos y alimentos.
- **Estaciones de lavado de manos:** completa y accesible (Correcta disposición de agua, para el lavado de manos y alimentos. Corroborar la accesibilidad(altura) para niños en los sanitarios del establecimiento (jabón líquido ,toallas de papel, alcohol en gel)Colocar Afiche adhesivo de correcto lavado de manos.(Adjunto)
- **Correcta separación de alimentos** para evitar contaminación cruzada, separación de alimentos crudos, cocidos y listos para consumir, perfecta separación y orden en heladeras freezer y cámaras.
- **Sin TACC** Disponer de la oferta de Alimentos y bebidas sin TACC (envasados con logo oficial), manteniendo las buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada.
- **Colocar Carteles Afiches a la vista del público con información sobre ETAS (Adjunto)**
- **Equipos de refrigeración** para mantener la correcta conservación de los alimentos.
- **Exhibición de alimentos** Todos los alimentos que se puedan tener en exhibición deberán estar protegidos en contenedores con tapa o campanas de protección. (Empanadas, sándwich, tartas etc., deberán estar a temperatura de refrigeración.)
NUNCA A TEMPERATURA AMBIENTE
- **Vestimenta** adecuada de los manipuladores Obligatoria) (delantal, cofia, de color blanco o claros , QUE DEBERA USARCE SIEMPRE QUE SE ESTA EN EL SERVICIO)
- **Correcta disposición de residuos.**(con tapa, alejado del lugar de preparación)

- **Manejo Integral de Plaga:** pasivo y activo, dejando constancia del trabajo realizado y croquis de ubicación de productos, receta agronómica y hoja de seguridad. Empresa habilitada por Ministerio de Agroindustria)
- **Datos del Responsable de Buffet** (Informando a esta Dirección datos del mismo ,Nombre ,DNI, Teléfono de contacto))
- El mismo será inspeccionado oportunamente por Inspectores sanitarios del Área
- Toda documentación solicitada deberá estar disponible al momento de la inspección.
- Se adjunta el protocolo de desinfección de tanques y bombas, afiches y adhesivos que deberán estar colocados para la fácil lectura de los socios.

Ante la falta de cumplimiento de los requisitos establecidos a través de la presente, se labrarán las actuaciones administrativas correspondientes, las que implicarán multas y/o clausura del establecimiento de conformidad con lo establecido en el Código Municipal de Faltas

Se estima que cada año 600 millones de personas enferman por ingerir alimentos contaminados

1 de cada 10 habitantes y que 420.00 mueren por esta causa.

Todos debemos saber de riesgos

Con el objetivo de dar capacitación en “Manipulación segura de los alimentos”, prevenir ETAS, Enfermedades transmitidas por alimentos y teniendo conocimiento de que en todas las instituciones se realizan diferentes eventos con la presencia de alimentos, campamentos, hamburgueseadas, buffets en diferentes torneos , polleadas etc. Creemos que es fundamental que los responsables tengan conocimientos de los riesgos a los que exponemos a los comensales sino se cumplen con las normas básicas de inocuidad.

La Dirección de Bromatología de la Secretaria de Salud ofrece a las instituciones el **Curso de Manipulación segura de alimentos** para todo el personal del club. Personal de cocina, Sub-Comisiones, profesores y ayudantes a cargo de colonias, padres etc.

La institución puede solicitar sin costo la “**Charla de Manipulación Segura de Alimentos**” de forma exclusiva para la institución .Solicitud al 15662115.