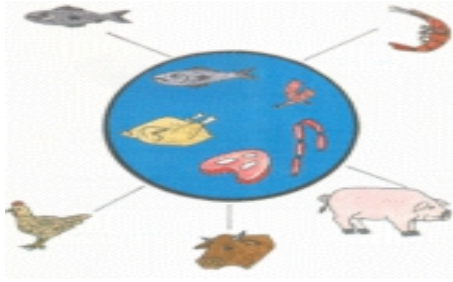


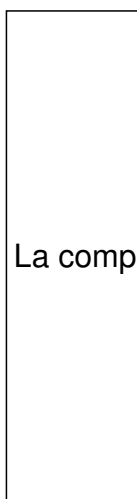
Alimentos

Actualizado Miércoles, 09 de Marzo de 2011 12:00



Lea más





La competencia del MSPAS en el área de Alimentos está enmarcada en el Código de Salud:

Art. 82.-Alimento es todo producto natural o artificial elaborado o sin elaborar, que ingerido aporta al org

Art. 83.- El Ministerio emitirá las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que del

Art.84.- Para los efectos de este Código se consideran en relación con los alimentos, las siguientes defi


Alimento alterado, contaminado, adulterado, falsificado.

Manipular bien los alimentos es cuidar tu salud

Higiene

Mantenga la higiene

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos involucrados en la preparación de alimentos.
- Evite el contacto de alimentos y áreas de cocina con insectos, mascotas y otros animales.




¿Por qué?
En la tierra, el agua, los animales y los humanos hay microorganismos. Si no se lavan las manos por un tiempo, los microorganismos pueden ser transferidos a superficies, utensilios y equipos que se usan para preparar los alimentos.

Alimentos seguros

Use agua y alimentos seguros


- Use agua potable o asegúrese de pasteurizarla antes de su consumo.
- Seleccione alimentos saludables y frescos.
- Prefiera alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lave las frutas y las hortalizas minuciosamente, especialmente si se consumen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.



¿Por qué?
Los microorganismos pueden estar en todos los lugares, incluso en el agua que usamos para preparar los alimentos. Algunos microorganismos pueden causar enfermedades si se comen. Se debe evitar el consumo de agua que no sea potable, que no sea filtrada, que no sea hervida o que no sea pasteurizada.

Separe los alimentos crudos de los cocidos

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o platos de cortar, para manipular carnes y otros alimentos crudos.
- Contornee los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.




¿Por qué?
Los alimentos crudos, especialmente carnes, pollo, pavo y cerdo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas que pueden causar enfermedades. Estas bacterias pueden ser transferidas a otros alimentos durante la preparación de los alimentos o mientras se consumen.

Cocción completa

Cocine completamente

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollo, huevos y pescados.
- Para alimentos a base de carne picada, cuide que no queden partes rojas en el interior. Se recomienda el uso de termómetro.
- Hervia los alimentos como espárragos y guisos para asegurarse que ellos alcancen 70°C.
- Recaliente completamente la comida cocinada.




¿Por qué?
El cocinado con agua o los hornos pasteuriza. El cocinado completo que no deje partes rojas en el interior garantiza la seguridad de los alimentos para el consumo. La congelación, como hacer guisos de carne, puede eliminar algunas bacterias que requieren especial cuidado de la congelación.


Temperaturas seguras

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Entree lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferentemente bajo los 5°C).
- Mantenga bien caliente la comida lista para servir (arriba de los 60°C).
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladora.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.



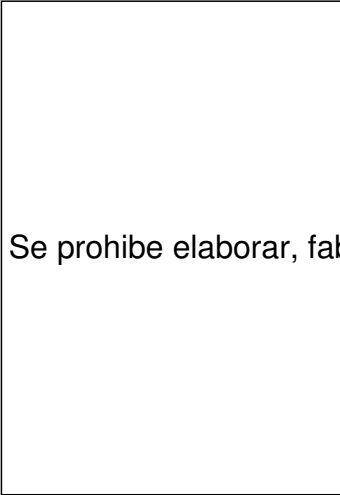
¿Por qué?
Los microorganismos pueden multiplicarse más rápidamente si el alimento es almacenado a temperatura ambiente. Mantener los alimentos a 60°C o el crecimiento bacteriano se hace más lento o se detiene. Algunas bacterias peligrosas pueden volver a crecer a temperaturas menores a 5°C.



Art. 85.-

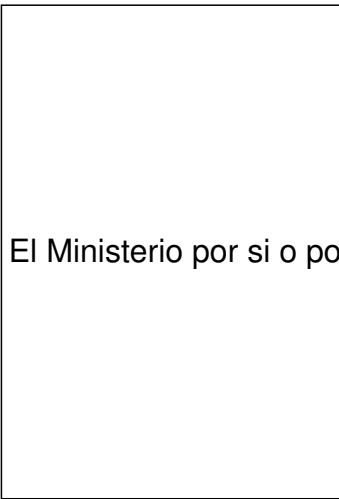
Alimentos

Actualizado Miércoles, 09 de Marzo de 2011 12:00



Se prohíbe elaborar, fabricar, vender, donar, almacenar, distribuir, transferir alimentos alterados, adulterados o falsificados.

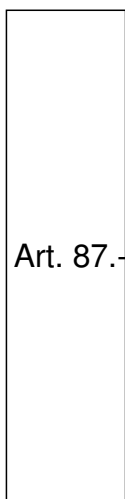
Art. 86.-



El Ministerio por si o por medio de sus delegados, tendrá a su cargo la supervisión del cumplimiento de



Lea más



Art. 87.- Queda terminantemente prohibido a las personas que padezcan de enfermedades transmisibles

Art. 88. El Ministerio autorizará la importación, fabricación y venta de artículos alimentarios y bebidas.

Art. 89. Se establece con carácter obligatorio la pasteurización, esterilización u otro tratamiento de la le

Art. 90. Todo alimento o bebida que no se ajuste a las condiciones señaladas por este Código o a los r

Art. 91. Los funcionarios o empleados del Ministerio tendrán libre acceso a los locales de trabajo y a re

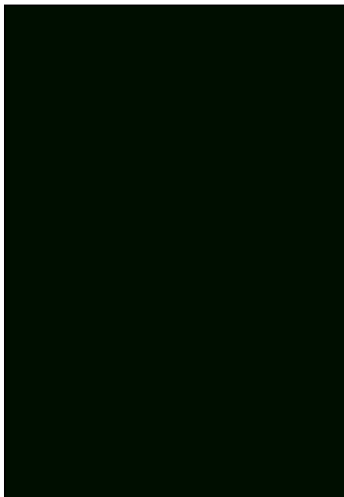


Art. 92.- Todo producto alimentario que contenga sustancias que puedan crear hábito debe llevar impre

Art. 93.- El Ministerio podrá ordenar la clausura temporal o definitiva de un establecimiento de artículos



Lea más



Art. 94. El Ministerio establecerá los requisitos mínimos para productos alimentarios que son importados

