

[Inicio](#) > ¿Cómo prevenir enfermedades al manipular alimentos?

INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿Cómo prevenir enfermedades al manipular alimentos?

Los alimentos manipulados de forma incorrecta pueden convertirse en transmisores de enfermedades.



Buenos Aires, 16 de abril de 2018 - El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) recomienda a los consumidores algunas medidas de prevención a la hora de hacer las compras en el almacén, feria o en el supermercado, dado que los alimentos manipulados de forma incorrecta pueden convertirse en transmisores de enfermedades.

Alimentos antes y después

En el momento de hacer las compras es conveniente comenzar poniendo en el carrito, en los canastos o en bolsas los productos no alimenticios y alimentos no perecederos y dejar para el final los productos congelados y refrigerados perecederos como las carnes, quesos, leche o pescado. “De esta manera, logramos que estén el menor tiempo posible fuera de la heladera y que no se rompa la cadena de frío”, señala Irán Soler de la Dirección de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Senasa.

El consumidor debe separar los productos para evitar la contaminación cruzada (también debe hacerlo cuando los lleve al hogar dentro de las bolsas), esto significa que los productos que se van a consumir cocidos no deben entrar en contacto con los que se van a consumir crudos.

Productos congelados y refrigerados

Los productos congelados tienen que estar completamente congelados, mientras que los productos refrigerados deben estar fríos. “Es necesario verificar que los envases no estén rotos porque los

líquidos o jugos de las carnes de cualquier tipo pueden caer sobre otros productos. Y la carne no debe tener colores oscuros o negruzcos”, agrega Soler.

También, es conveniente evitar que durante el traslado de los alimentos al hogar estén en lugares calientes, como por ejemplo, bajo los rayos del sol.

Productos enlatados y rótulos

“Los productos enlatados como el paté, el atún, las arvejas o el tomate deben estar en buen estado para mantener la calidad. No deben tener abolladuras, estar oxidadas o abultadas, porque podrían estar en mal estado”, explica Soler.

El rótulo es la inscripción impresa en el envase de los productos alimenticios que sirve para informar al consumidor sobre el origen, contenido y propiedades nutricionales de los alimentos. Esta información debe ser simple, a fin de favorecer su comprensión. Por eso, Soler recomienda “evitar llevar envases sin rótulos, con rótulos sucios, rotos, ilegibles, donde no se puedan ver los datos necesarios. Por sobre todas las cosas es necesario verificar siempre la fecha de vencimiento”.

La correcta disposición de los productos en el carrito, una correcta lectura de sus rótulos y las pautas que se deberán seguir al comprar congelados, refrigerados y alimentos enlatados favorecerán la compra de alimentos de buena calidad para evitar la transmisión de enfermedades.

Para más información, los consumidores pueden llamar a la línea gratuita 0800 999 2386 o ingresar al sitio web www.senasa.gob.ar [1]

Lunes, Abril 16, 2018 - 10:22

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/como-prevenir-enfermedades-al-manipular-alimentos>

Enlaces

[1] <http://www.senasa.gob.ar/>