

# MANIPULADORES DE ALIMENTOS RESPONSABLES

## Ficha N° 2

Noviembre 2015

### ¿Por qué.....

un trabajador del área debe recibir capacitación sobre el manejo higiénico de los alimentos?

- Para prevenir **Enfermedades Transmitidas por Alimentos** (E.T.A.S.)
  
- Sos un manipulador de alimentos.....  
si participás en algún eslabón de la cadena alimentaria en forma directa o indirecta.  
Están incluidos:
  - auxiliar de servicio
  - bachero
  - barman
  - cajero
  - cocinero
  - delivery
  - distribuidores
  - dueño
  - elaboradores
  - fraccionadores
  - gerente
  - quiosquero
  - vendedor ambulante
  - transportistas de alimentos
  - .....etc.
  
- Del campo a la mesa el manipulador de alimentos cumple un rol importantísimo.  
En cada etapa se presentan situaciones en las cuales los alimentos se pueden contaminar:  
son los riesgos.
  
- Los peligros aumentan los riesgos de contaminación.  
La capacitación ayuda a identificarlos, y de esa forma actuar sobre ellos minimizándolos  
para obtener alimentos aptos para el consumo (inocuos).