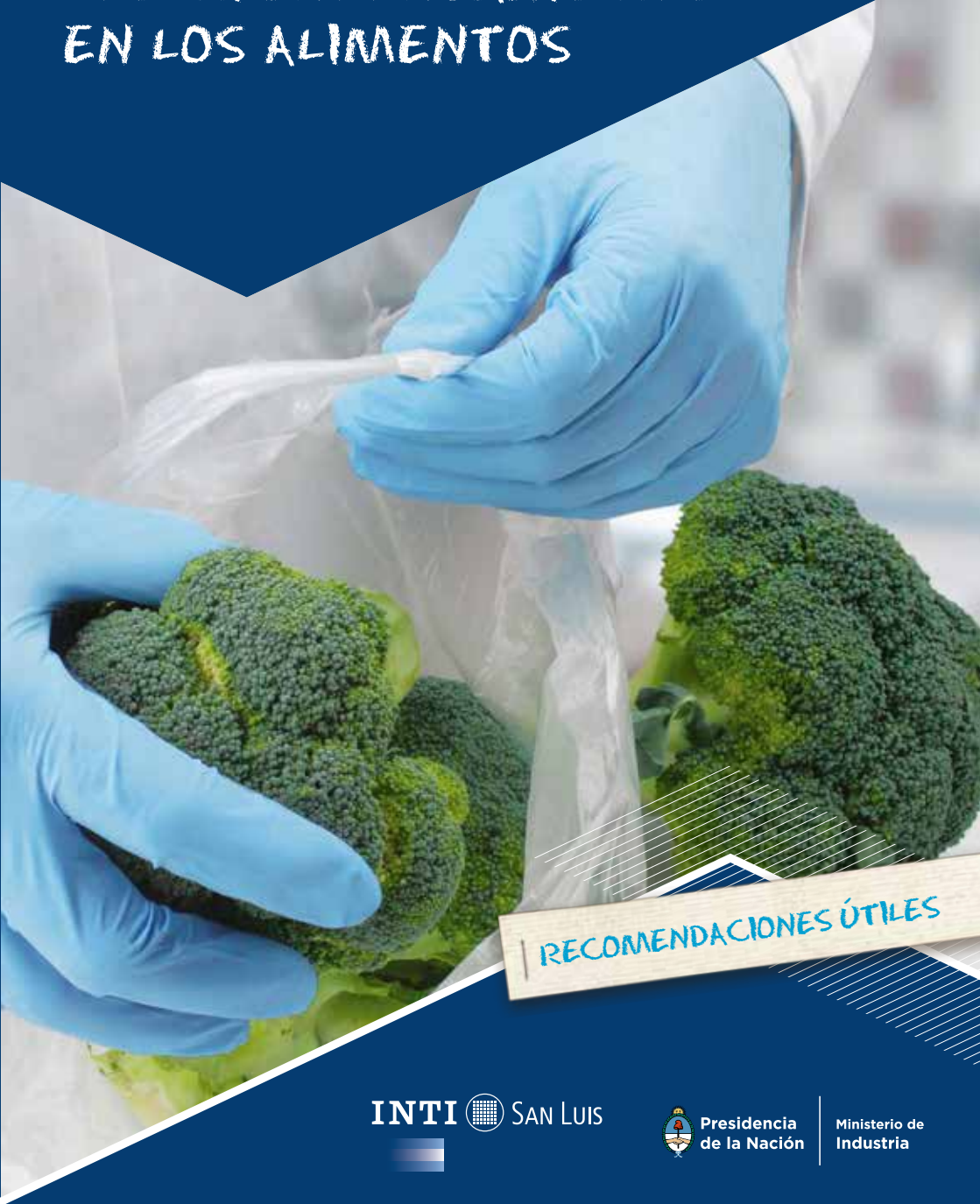


# LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS



RECOMENDACIONES ÚTILES

## ¿Sabías que al elaborar alimentos podés incorporar microorganismos?

Y lo más importante...

Los microorganismos pueden:

- ✓ Enfermar a los consumidores de los alimentos que elaborás.
- ✓ Acelerar el proceso de putrefacción, produciendo pérdidas económicas.

## Por eso tenes que conocerlos ¿Cómo?

Realizando ensayos microbiológicos en:

- ✓ Materia prima y producto terminado
- ✓ En manos de quienes manipulan los alimentos.
- ✓ Sobre las superficies y ambiente donde elaborás tus productos.

### • ATENCIÓN



El Código Alimentario Argentino te indica que cantidad y tipo de microorganismo puede tener el alimento que elaboras para que sea apto para el consumo humano.

## ¿Cómo lo combatimos?

- Con prácticas de higiene en todas las etapas de elaboración de alimentos.
- Lavado de manos frecuente.
- Utilizando materias primas de buena calidad.

Realizando tus controles microbiológicos...

- Tal vez enfermaste a un consumidor y no lo sabes.
- Tal vez los microorganismos en tus alimentos son más de lo que pensás.

"Ellos están y vos no los ves"

En la piel, saliva, transpiración, en los intestinos: en todo el cuerpo



Utensilios



Mesadas y equipos



Aire



## ¿DÓNDE ESTÁN LOS MICROORGANISMOS?



Carnes, leche  
y sus derivados

Podés incorporar  
microorganismos  
patógenos a  
tu producto

**ALIMENTO**



Frutas y verduras  
y hortalizas



### Ejemplos de ETA (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos):

- Síndrome urémico hemolítico
- Salmonelosis
- Hepatitis
- Botulismo
- Listeriosis





**+INFO**

Teléfono (54 2657) 426 361  
Interno 110  
Correo [jyanke@inti.gob.ar](mailto:jyanke@inti.gob.ar)  
[cquantin@inti.gob.ar](mailto:cquantin@inti.gob.ar)



[www.inti.gob.ar](http://www.inti.gob.ar)  
0800 444 4004  
[consultas@inti.gob.ar](mailto:consultas@inti.gob.ar)