

¿Sabías que ...?

El Departamento de Bromatología de General Pueyrredon cuenta con un Laboratorio para el Análisis de Alimentos Libres de Gluten que pertenece a la Red Nacional de Laboratorios de Análisis Oficiales de Alimentos (ReNaLOA) y es el único certificado en la región.

La ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica) dispone de un listado de Alimentos Libres de Gluten autorizados.

En ese listado se encuentran integrados los datos de los Alimentos Libres de Gluten autorizados por todas las jurisdicciones bromatológicas del país. El mismo puede ser descargado para su consulta y es actualizado en forma bimestral. Para acceder al mismo ingresá a www.anmat.gov.ar

Para más información escribinos a algbromatologia@mardelplata.gov.ar, acércate a Dorrego 1767 o comunicate al 4997730 /1.

Si querés realizar el **Curso de Manipulación de Alimentos** llamá al 4997727 o si tenés alguna consulta sobre el **Laboratorio de Alimentos** al 499-7736/7.



BROMATOLOGIA

CUIDAR LOS ALIMENTOS ES CUIDAR LA SALUD

salud
mgp
Municipalidad
de General
Pueyrredon

PREVENCIÓN CONTAMINACIÓN CRUZADA CON GLUTEN

Claves para la manipulación segura de alimentos libres de gluten.



CONSUMIDORES

APROPIADA ELECCIÓN EN LAS COMPRAS

- Adquirir productos sin gluten, únicamente, en comercios habilitados y que provengan de elaboradores autorizados.
- Lee las etiquetas de los productos: identificá el símbolo aprobado por la Autoridad Sanitaria con la leyenda "sin TACC".
- Verificá que los productos se encuentren en el listado oficial de alimentos libres de gluten aprobados por la Autoridad Sanitaria.
- No compres alimentos libres de gluten "suelos" o fraccionados.
- Adquirir solo productos que conserven la integridad del envase.
- Adquirir productos envasados y rotulados reglamentariamente, donde se pueda identificar los ingredientes, datos de origen y demás información obligatoria.
- Ante la duda de si un producto puede contener gluten no lo compres.

ADECUADO TRASLADO Y ALMACENAMIENTO

- Separá los alimentos libres de gluten de los con gluten.
- Tenés que ser muy cuidadoso con los envases de los productos libres de gluten evitando sus roturas.
- Una vez abiertos, guardá siempre los envases cerrados herméticamente y adecuadamente identificados como "Libres de Gluten".
- Utilizá los estantes superiores de heladeras y alacenas para almacenar o guardar alimentos libres de gluten.
- Si sospechás que un alimento sin gluten se contaminó con gluten no lo utilices.

MANIPULACIÓN SEGURA EN CASA

- Lavate las manos frecuentemente.
- Limpiá todas las superficies y materiales que utilices, previo a la preparación de alimentos.
- Utilizá esponjas, trapos y otros elementos de limpieza en forma exclusiva para lavar utensilios, cubiertos, mesadas y todo aquello involucrado en la elaboración de alimentos libres de gluten.
- Destiná, en lo posible, utensilios exclusivos (sartenes, ollas, etc.), lo mismo con electrodomésticos (tostadoras, procesadoras, etc.), para elaborar alimentos libres de gluten.
- Los líquidos de cocción (aceites, aguas, etc.), serán exclusivos y de primer uso.
- Prepará o cocina los alimentos libres de gluten, antes que aquellos que puedan contenerlo. No cocinarlos nunca en simultáneo.