

ANEXO I.- Uso de la lavandina como desinfectante.

La lavandina es la denominación comercial genérica del Hipoclorito de Sodio (NaClO) disuelto en agua.

El hipoclorito de sodio es un desinfectante de uso común y debe emplearse en una dilución al 10%, un pocillo de café en 10 litros de agua. La superficie a desinfectar debe estar sumergida o humedecida con esta dilución por 5 minutos, y luego retirar enjuagar y secar con trapo limpio. Las soluciones se preparan con agua corriente fría, al momento de ser usadas, y si no se utilizan en el término de 24 hs., hay que descartarlas.

La lavandina se inactiva en presencia de materia orgánica, por lo cual no debe mezclarse con detergentes u otras sustancias limpiadoras. Además, la mezcla de la lavandina con detergentes produce vapores tóxicos e irritantes, peligrosos para las personas que manipulan estos productos o limpian las superficies.

Si los lugares a higienizar se encuentran con demasiada suciedad, se recomienda limpiar primero y luego desinfectar. De acuerdo con las últimas normativas nacionales al respecto, la lavandina comercial debe expendirse en una concentración de 60 gramos de cloro activo por decímetro cúbico, es decir, 60.000 ppm (parte por millón).

Para la limpieza previa a la desinfección, se puede utilizar la técnica de “doble trapo, doble balde”:

- Llenar el primer balde con agua segura y detergente, y fregar con un trapo hasta que se haga espuma sobre las superficies a lavar, para eliminar así la materia orgánica y la suciedad. Luego, enjuagar con agua segura.
- Preparar en el segundo balde agua segura con lavandina y lavar las superficies, dejarlas húmedas por cinco minutos, luego enjuagar y secar.

Se recomienda utilizar lavandina de marca reconocida, caso contrario se debe verificar la concentración de cloro que posee el producto, a los fines de poder hacer la dilución adecuada que garantice su poder desinfectante.

ANEXO II.- Recomendaciones para prevenir y/o controlar enfermedades transmitidas por alimentos dirigida al personal que trabaja o elabora alimentos

Las personas que realizan estas tareas deben:

- Lavarse siempre las manos con agua tibia y jabón antes de manipular alimentos, después de haber ido al baño o tomar contacto con animales. También es importante el lavado de manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos o listos para su consumo.
- Trabajar en un ambiente higiénico y utilizar ropas protectoras limpias
 - Evitar la contaminación cruzada en la cocina: Separar siempre los alimentos crudos de los que ya han sido cocidos y/o están listos para consumir.
 - Nunca dejar que la carne cruda o sus jugos entren en contacto con alimentos cocidos o cualquier otra comida que será consumida sin cocción adicional. Para evitar eso, se recomienda colocar las carnes crudas en la parte inferior de la heladera, a menos que la zona de mayor frío corresponda a la parte superior: si es así, entonces es allí donde debe colocarse la carne cruda pero tomando las debidas precauciones (envases herméticos) para evitar el derrame de sus jugos.
 - Realizar una adecuada higiene y desinfección de las superficies y utensilios entre la manipulación de carnes crudas y carnes cocidas, vegetales u otras comidas listas para su consumo.
- Cocinar completamente las carnes y las comidas que lleven carne picada o trozada (hamburguesas, empanadas, albóndigas, arrollados de carne, etc), hasta la ausencia de jugos rosados. La cocción adecuada de los alimentos elimina a las bacterias.

No probar las carnes que se encuentra en proceso de cocción.

Siempre se debe respetar las instrucciones de cocción indicadas por el elaborador o productor del alimento.