

LA PREVENCIÓN, CLAVE DE UNA ALIMENTACIÓN RESPONSABLE

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un problema de salud a nivel mundial. Para prevenirlas, el Senasa brinda a los consumidores recomendaciones sobre buenas prácticas de manipulación, elaboración y conservación de alimentos que facilita una alimentación responsable.



RECOMENDACIONES

- Limpie y desinfecte las áreas en donde se preparan los alimentos y sus utensilios
- Lávese las manos antes de comer o prepara alimentos
- No consuma alimentos sin la refrigeración adecuada
- Separe los alimentos crudos de los cocidos



CÓMO LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE

- Utilice jabón y frótese las manos vigorosamente por 20 segundos. Asegúrese de lavar bien el área entre los dedos y debajo de las uñas. ¡No olvide las muñecas!
- Lávese las manos con agua tibia. Asegúrese que el agua no esté demasiado caliente para las manos de los más pequeños
- Enjuágese las manos y séquelas bien con una toalla limpia y seca

ACCIONES DEL SENASA

● Elabora normas sobre acciones fito-zoosanitarias y controla su cumplimiento, asegurando la aplicación del Código Alimentario Argentino, dentro de las normas internacionales exigidas.

● Planifica, organiza y ejecuta programas y planes específicos que reglamentan la producción, orientándola hacia la obtención de alimentos inocuos para el consumo humano y animal.

● Certifica y fiscaliza la sanidad e inocuidad de los productos de origen vegetal y animal desde su producción, en las instancias de traslado y hasta su destino.

● Integra el Sistema Nacional de Vigilancia de Salud Pública que se encarga del control y prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).