



MUNICIPALIDAD DE
PARANÁ

MUNICIPALIDAD DE PARANÁ

Dirección General de Habilitaciones, Concesiones, Uso
de los Espacios Públicos, Control Urbano, Control
Nocturno y Bromatología

"Informe: Factibilidad – Alejandra Sarno"

Informe elaborado por la Coordinación del Laboratorio de Bromatología

Introducción

El presente informe tiene el objetivo de realizar un estudio de factibilidad para la actividad de elaboración de mermeladas, dulces y escabeches en la vivienda particular ubicada en calle **Corrientes 261** de la ciudad de Paraná.

Desarrollo

Se realizó la visita a la vivienda con motivo de asesorar frente a la falta de habilitación para la elaboración de los productos antes mencionados, haciendo hincapié en las siguientes cuestiones: 1) las condiciones edilicias, 2) el desarrollo de la actividad, 3) asesoramiento respecto de buenas prácticas. A continuación, se detallan los mencionados puntos.

Condiciones edilicias

El establecimiento consta de una cocina con anafe, 1 heladera vertical y 1 mesa de madera. Tiene una **superficie total** disponible para el trabajo de aproximadamente **25 m2**, cielloraso de **yeso**, piso lavable, mesada de material lavable, espacio de trabajo suficiente para **2** personas (actualmente solo trabaja 1), disponibilidad de agua caliente para el lavado de superficies y utensilios.



Mesa de trabajo para rotulado/etiquetado (Vista patio)



Mesa de trabajo para rotulado – Alacena para utensilios de cocina



Cocina y mesada de trabajo



Mesada de trabajo – Zona de trabajo

Actividad

El proceso de elaboración lo realiza **1 persona**:

- Alejandra Sarno.

Posee Carnet de Manipulador de alimentos a la fecha.



Se elaboran:

- **Mermeladas,**
 - De naranja
 - De limón
 - De frutilla
 - De arándanos
 - De tomate
 - De pera
- **Dulces,**
 - Mamón en almíbar
 - De leche
- **Escabeches,**
 - De ciervo
 - De vizcacha

Respecto a los principales peligros y riesgos de esta elaboración

C. botulinum no se desarrolla en condiciones de acidez (pH inferior a 4,6), y por lo tanto la toxina no se generará en alimentos ácidos (aunque un pH bajo no degradará ninguna toxina ya existente). Se brindaron conceptos sobre herramientas para la medición de la acidez.

Por otra parte, a pesar de que las esporas de Clostridium botulinum son termorresistentes, la toxina producida por la bacteria que crece a partir de las esporas en condiciones anaeróbicas se destruye mediante el tratamiento térmico (por ejemplo, a una temperatura interna superior a los 85°C durante al menos cinco minutos).

Tanto los procesos de producción, los procedimientos de limpieza, como la procedencia de los insumos alimenticios deben ser documentados.

Otro punto dentro de la gama de alimentos a producir mencionada es el siguiente:

La cocina solo debe estar elaborando un tipo de producto a la vez, y, una vez finalizado el proceso limpiar y desinfectar totalmente superficies, utensilios empleados e insumos de envase.

También se debe tener en cuenta en la elaboración de dulces que los mismos se elaboren con leche proveniente de establecimientos habilitados. Esto, además de posibilitar la trazabilidad de dicho alimento, brindará seguridad a la hora de elaborar un producto como un dulce de leche, evitando o reduciendo la chance de obtener un producto de características deficientes (muy líquido, muy ácido, con formación de hongos por exceso de humedad – ejemplo: una leche diluída proveniente de un establecimiento no registrado).

Asesoramiento

El asesoramiento brindado se enfocó en mejoras edilicias necesarias para el correcto desempeño en la actividad, recomendaciones sobre la higiene y mejoras en el registro de la documentación.

Conclusión

El desarrollo de la actividad en dicho domicilio es factible. Sin embargo, a continuación, hacemos hincapié en los puntos más sensibles de la visita:

En cuanto a las condiciones edilicias, al momento de la visita, restaba **dar cerramiento al sector de cocina** para evitar ingreso de partículas y/o plagas a sector de producción. Esto es, colocar las 2 puertas de ingreso y sellar la ventana preferentemente con viruta de acero o algún material similar para controlar el posible ingreso de alguna plaga.

Respecto a los procesos productivos, se debe **contar con los registros de proveedores** de cada insumo empleado en la elaboración, y tener especial cuidado a la hora del lavado de envases ya que se encuentra presente el **riesgo de contaminación cruzada** (en caso de una deficiente práctica de higiene puede quedar restos de elaboraciones anteriores).

Se observa que **un correcto proceso de elaboración de alimentos** queda condicionado al **cumplimiento de todos los puntos anteriores.**

Observaciones

Por último y dando cumplimiento a lo observado se deja en adjunto documentación fotográfica de las modificaciones solicitadas y resueltas por parte de la contribuyente.



Colocación de viruta.



Colocación de las puertas.



Higiene en sector cocina.



Limpieza y remoción de objetos extraños en la puerta/ventana (salida al patio).