

Rubro: Productos artesanales y/o delicatessen, Conservas Caseras.

- Libretas sanitarias de todo el personal
- Certificado de desinfección y carpeta técnica de control de plagas.
- Certificado de vida útil de los productos en el caso que fuera necesario

Productos artesanales

De las condiciones edilicias

Según el Art N° 596 del CMB Se entiende como productos artesanales aquellos que se elaboran manualmente o con equipamientos a pequeña escala que no cuenten con maquinas automatizadas y/o de procesos continuos.

La escala que se refiere (unidades, kilogramos, litros, etc.), podrán ser fijadas en reglamentaciones posteriores.

Se exigirá a los manipuladores los siguientes ítems:

Según Art N° 604 del CMB

- Vestimenta adecuada de trabajo, limpia y en orden

Según el Art N° 605 del CMB

- 1) Sala de elaboración, tamaño acorde al tipo de producto a elaborar y volumen del mismo con piso impermeable y paredes lavables. Cielorraso. No se puede utilizar la cocina familiar (dependiendo del emprendimiento)
 - 2) Deposito de materias primas y zona de lavado de las mismas, separado del local de elaboración.
 - 3) Depósito de envases y producto final
 - 4) Salón de ventas (no excluyente)
 - 5) Si el tipo de producto a elaborar y el volumen del mismo lo permite, las funciones de las salas 2 y 3 se pueden cumplir en la sala 1, previa autorización de la autoridad sanitaria.
 - 6) No se puede utilizar la cocina familiar como depósito de materias primas (dependiendo del emprendimiento)
 - 7) Deberá contar con baño instalado con agua; jabón; etc. Puede ser el familiar con autorización para acceder al mismo.
 - 8) desagües
 - 9) Agua fría y Caliente potable
 - 10) Aislación del exterior con telas mosquiteras o similar.
- Equipamiento mínimo para cada tipo de actividades.

Según EL Art N° 606 del CMB

Los rubros de productos a elaborar en forma artesanal pueden ser por ejemplo:

- 1) Confituras y conservas de frutas y hortalizas
- 2) Productos de chocolate
- 3) Turrone, peladillas, etc.
- 4) Fraccionado de Mani, frutas secas, desecadas y semejantes
- 5) Productos de panificación
- 6) Productos de confitería y repostería
- 7) Productos farináceos fritos

- 8) Dulce de leche y semejantes
- 9) Encurtidos en vinagre
- 10) Aceitunas curadas
- 11) Harinas artesanales
- 12) Bebidas obtenidas por fermentación natural de frutas, miel, caña, etc.
- 13) Licores
- 14) Productos para celíacos
- 15) Quesos
- 16) Desayunos

Según el Art N° 607 del CMB

Para la inscripción de los establecimientos se exigirá la siguiente documentación:

- 1) Plano del lugar donde se efectuara la elaboración. Dimensiones, etc. de acuerdo a reglamentación vigente.
- 2) (hasta 50 mts² no se exige plano)
- 3) Numero estimado de personas que trabajan allí
- 4) Horario de elaboración
- 5) Volumen aproximado a elaborar
- 6) Se podrá elaborar, en el mismo lugar, productos pertenecientes a rubros distintos, siempre que estos se realicen en días diferentes y previa autorización de la autoridad sanitaria.
- 7) Estos productos deberán cumplir con la legislación vigente
- 8) Cada producto elaborado deberá expendirse envasado, en envases no retornable de primer uso, apto para uso alimentario
- 9) Los productos llevaran un facsímil de rotulo o texto legal, de acuerdo a la legislación vigente, en el que deberá figurar fecha de vencimiento e información nutricional.
- 10) Certificado de desinfección
- 11) Memoria descriptiva del producto
- 12) Libreta sanitaria
- 13) Y todo lo que bromatología e higiene alimentaria o el organismo que lo reemplace considere pertinente exigir

Conservas Caseras

De las condiciones Edilicias

Según el C.A.A y el Reglamento Bromatológico Municipal se conoce:

Con el nombre de Conservas alimenticias, se entienden los productos de origen animal y/o vegetal que envasados herméticamente y sometidos a tratamientos adecuados no sufran alteración ni representen peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado.

Las conservas preparadas o de origen animal, vegetal, mixtas y semi-conservas, deberán responder en cuanto a materia prima, especias, aditivos, etc., requisitos de calidad, proceso y aptitud bromatológica a lo dispuesto en el R.I.P.

Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:

- a) Conservación en frío.

- b) Conservación por el calor.
- c) Desecación, deshidratación y liofilización.
- d) Salazón.
- e) Ahumado.
- f) Encurtido.
- g) Escabeche.

Además de los procedimientos enumerados en el Art. anterior se podrán autorizar otros métodos que cuenten con la aprobación de la autoridad sanitaria nacional o provincial y municipal, que pueda garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud bromatológica.

De los establecimientos elaboradores y/o fábricas de conservas

La instalación y funcionamiento de todo establecimiento que elabore conservas alimenticias, responderán a las características generales de fábrica de alimentos y particulares para cada producto.

Las fábricas de conservas, semi-conservas alimenticias deberán reunir de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos para fábricas de alimentos debiendo contar además con las siguientes dependencias como mínimo:

- a) Cámara frigorífica.
- b) Local para recepción de productos a elaborar.
- c) Sala para elaboración.
- d) Sala para cocimiento.
- e) Sala para envasado y cierre de envases.
- f) Local para depósito de envases.

La elaboración casera de productos, tanto dulces como salados, es muy valorado entre los consumidores, siendo las conservas caseras más frecuentes la salsa de tomate, morrones y berenjenas en aceite, ajíes en vinagre, vegetales a la vinagreta, compotas y mermeladas. No obstante, si no se toman las medidas básicas de prevención, desde la preparación hasta el consumo por un familiar o amigo, puede provocarse más de un disgusto.

La principal amenaza de contaminación de los alimentos es el crecimiento de bacterias, y entre ellas la estrella en las conservas caseras es *Clostridium botulinum*. Esta bacteria posee una toxina que causa la enfermedad conocida como botulismo, que puede causar la muerte.

Este microorganismo tiene la característica de crecer sin la presencia de oxígeno (anaerobia) por eso su proliferación es favorable en envases cerrados, y posee una forma (estructura) de "vida" conocida como espora que resiste altas temperaturas. En este caso, el peligro también reside en que, la conserva no presenta ningún síntoma de alteración. Afortunadamente, tenemos a nuestro

favor, que no crece en medios ácidos (con pH inferiores a 4,6) ni a temperaturas de refrigeración (4 °C). Por tales motivos, se presentan consejos generales para evitar cualquier contaminación bacteriana, y en especial para que el *Clostridium botulinum* no atente contra nuestra salud.

Recomendaciones a tener en cuenta a la hora de elaborar conservas

Materia prima: Alimentos

- Elija alimentos frescos y en estado óptimo.
- Las verduras y frutas integras y sin golpes ni magulladuras, y de tamaños similares.
- No deben estar ni muy verdes (al conservarlos pierden parte del sabor y resultarían insípidos), ni muy maduros (al prepararlos se romperían).

Proceso de elaboración:

“Buena “ manipulación e higiene, al comenzar y al finalizar

Antes de comenzar con la preparación y elaboración de las conservas es necesario que: el producto, el manipulador (Ud.), el ambiente (su cocina) y el envase o contenedor, cumplan unas normas básicas de seguridad. La manipulación higiénica de los alimentos nos previene del crecimiento de todos los microorganismos.

- Mantenga una escrupulosa higiene a la hora de manipular los alimentos: manos, ropa, cabello atado o cubierto, utensilios, mesada, tabla de cortar, etc.
- Los utensilios y envases deben estar limpios, desinfectados (agregar aproximadamente una tapita de lavandina por litro de agua), enjuagados y bien escurridos.
- Esterilice los utensilios básicos (frascos, coladores, embudos) hirviéndolos en agua durante 15 minutos y luego escurrir (boca abajo en el caso de los frascos) sobre un papel de cocina nuevo. Si el envase tiene arandelas de goma, deben ser nuevas y escaldadas en agua hirviendo antes de utilizarlas. Retire los tarros sujetándolos sin tocar el interior de los mismos.
- Lave muy bien las verduras y frutas. Elimine la tierra y restos de vegetales. Mediante este proceso se logra una importante disminución de la carga microbiana que las materias primas traen superficialmente.
- Para el envasado de alimentos deberán utilizarse únicamente envases aprobados para uso alimentario, por tanto es recomendable usar envases de vidrios nuevos habilitados para tal fin o frascos de vidrio con buen cierre, provenientes de conservas industriales de alimentos.
- Jamás se deberá soplar dentro del envase.
- Al envasar, realice un llenado exacto y uniforme del alimento a conservar con el líquido usado como conservante (salmuera, vinagre, aceite, por ejemplo).

Consideraciones importantes al preparar conservas caseras

Conservas de Frutas

Estas son: Mermeladas, Confituras, Jaleas, En almíbar, Purés o pastas de Frutas:

En el caso particular de las frutas en conserva, en su mayoría poseen un pH inferior a 4,5, lo que hace que el *Clostridium botulinum* pierda importancia, ya que no puede crecer en este tipo de productos.

A su vez, el agregado de azúcar en partes iguales a la fruta (por kilo de fruta, un kilo de azúcar), propio del proceso de elaboración de dulces, mermeladas y jaleas; favorece la disminución de agua disponible para los microorganismos; y de esta forma no se pueden desarrollar. Es importante aclarar, que los edulcorantes, al colocarse en proporciones muchos menores, no alcanzan a ser efectivas para ese fin.

Luego de introducir la preparación en el frasco, como se mencionó anteriormente, es necesario cerrarlo, y someterlo a calor en olla presión.

Olla a presión: es considerado el método más seguro. Su uso permite una reducción del tiempo total ya que la temperatura alcanzará los 120°C. Sólo 20 minutos desde que comienza a observar la salida de vapor son suficientes. En estas condiciones se llega a esterilizar completamente la conserva y se minimiza el riesgo de que aparezca *Clostridium botulinum*. (Recordar que debe aislar los frascos del fondo de la olla).

Si no dispone de una olla de este tipo podrá realizar un Baño María en una cacerola con tapa. Aunque la recomendación en este caso, esté influenciada por el tamaño del envase y el producto envasado, se puede indicar que el tiempo de ebullición (100°C) oscila entre una y dos horas.

Conservas de vegetales

Las verduras limpias, enteras o trozadas, se escaldan por tandas de 500 gr. en un recipiente con 4 litros de agua hirviendo, con 120 cc de vinagre de alcohol ó jugo de limón. Luego, se colocan en los envases esterilizados, dejando libres 3 cm. hasta el borde y se rellenan con una salmuera¹, que evita la proliferación de bacterias.

En las conservas en vinagre (pickles, pepinillos o cebollas) se colocan las verduras en un medio ácido, generalmente vinagre de alcohol o de vino, para su conservación, siendo el vinagre todo el líquido conservante. Si la verdura que se va a conservar tiene mucha agua impedirá una buena conservación. Por lo tanto, debe eliminarse su exceso dejando macerar con sal unas horas en la heladera, previo al envasado de la conserva. De esta forma, se detiene el desarrollo de *Clostridium Botulinum* disminuyendo la acidez (pH) y el agua disponible (por el agregado de sal) en la conserva.

Etiquetado:

Tras esterilizar los frascos, los productos se deben etiquetar, indicando el contenido, el peso, la fecha de envasado y el líquido conservante en su caso (salmuera, vinagre, aceite, etc.).

Vida útil:

Una conserva casera segura puede durar hasta un año, siempre y cuando el envase se mantenga cerrado y se almacene en condiciones, en las despensas o alacenas a temperaturas de ambiente frescas (por debajo de los 25-30°C). Además, una vez abierto el envase, se debe guardar en heladera y consumir preferentemente en el lapso de una semana.

Se recomienda para cualquier caso:

- Utilizar frascos pequeños (500 cc).
- Que los tiempos “muertos” entre paso y paso del proceso sean cortos y transcurran en la heladera.
- No consumir productos con la tapa del envase abultada (significa presencia de microorganismos), ni con roturas ni rajaduras, como tampoco aquellos que se desconozca la fecha de apertura para su consumo.
- No elaborar ni consumir conservas de origen animal, ya que por su naturaleza son más delicados de manipular, requiriendo mayores controles en su procesamiento.