

CLAVES PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS EN LOS DEPÓSITOS

- Para el almacenamiento de los alimentos, **escoger lugares bien ventilados, con poca humedad y aislados del exterior.**
- **Señalizar debidamente el local** con carteles que faciliten almacenar los alimentos por grupos, y su manejo, conservación y rotación adecuados.
- **Utilizar las fechas de vencimiento y estado de los empaques como criterio estricto de selección.**
- **Mantener la limpieza diaria del local,** durante las operaciones y al final de las mismas.
- **Almacenar por separado los productos de sustancias químicas para limpieza o de plaguicidas.**
- Aprovechar la distribución de los alimentos para dar instrucciones sobre su conservación y manejo posterior en los refugios o en las viviendas.

EL MANEJO DE LAS BASURAS TAMBIÉN ES IMPORTANTE PARA LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN LOS DEPÓSITOS

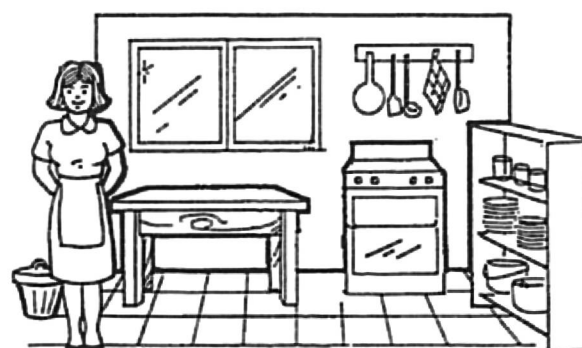
Las basuras que se acumulan y los restos de alimentos sólo ayudan a atraer plagas.



Eliminemos los criaderos de plagas limpiando los depósitos, vaciando y tapando los botes de basura.

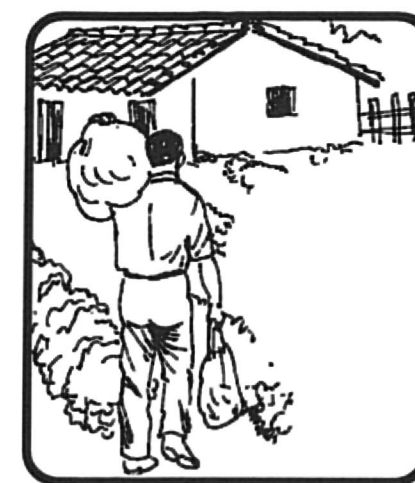


Evitemos dejar restos de alimentos en el local al finalizar la jornada.



Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá
INCAP
Organización Panamericana de la Salud
OPS/OMS

Principios para el Manejo Higiénico de Alimentos en Casos de Desastres Naturales



Manejo de Alimentos de Ayuda Humanitaria

*Si los alimentos para los damnificados son
manejados adecuadamente en los refugios, se
evitarán en ellos las enfermedades...
¡eso se lo garantizamos!*

*Si los alimentos reciben un manejo
inadecuado, pueden enfermar a la
población... ¡eso también se lo garantizamos!*

**ENTRE TODOS PODEMOS
AYUDAR AL BIENESTAR DE LOS
DAMNIFICADOS**

Publicación INCAP DCE/045

Al recibir los alimentos...

1. Verificar la fecha de vencimiento de los productos e ingresar sólo los que tengan fecha vigente.



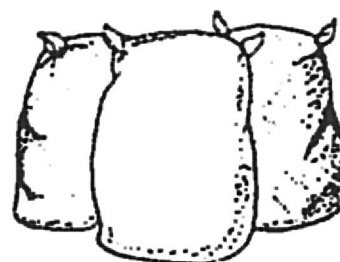
2. Identificar los alimentos con la fecha de ingreso... eso permitirá que los **primeros que entran sean los primeros que salen (PEPS)**.

3. Clasificar los alimentos por tipo, así facilitamos su manejo



Al almacenarlos...

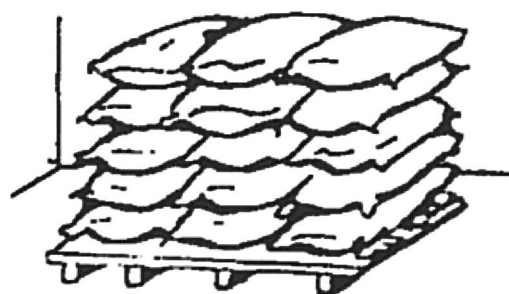
1. Verificar que los empaques de los granos estén en buenas condiciones y reparar los que sea posible.



2. Revisar los empaques de alimentos enlatados y desechar los abombados, rotos u oxidados.



3. Almacenar los alimentos sobre tarimas, dejando espacio para que circule el aire y las personas encargadas.



Al despacharlos...

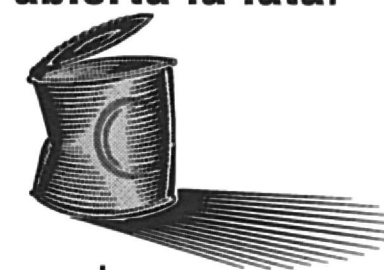
1. Estar seguros que se despachan los alimentos que primero entraron (PEPS).



2. Dar instrucciones sobre la importancia de consumir lo antes posible alimentos como la leche, una vez se destape su envase.



3. Recomendar la conveniencia de consumir los alimentos enlatados una vez abierta la lata.



4. De preferencia, preparar raciones completas para enviar los alimentos.