

# Condiciones generales para elaborar alimentos sin gluten en forma segura

★ **ALG:** Alimentos Libres de Gluten

## Capacitación del personal



- **Carnet de capacitación** en Buenas Prácticas de Manipulación (B.P.M)



- **Capacitación específica** en ALG a todo el personal.



- Poseer **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación** sin gluten.

## Equipos y utensilios



- **Equipos y utensilios exclusivos** para ALG: platos, ollas, sartén, colador, tabla, horno, microondas.



## Infraestructura del local



- **Sectorización** adecuada para elaborar ALG.



- **Señalizar el sector** destinado a los ALG.

**ZONA  
ALG**



## Higiene y limpieza



- **Pileta de lavado de manos** accesible al manipulador de ALG.



- **Pileta de lavado de manos con jabón y papel absorbente descartable.**



- **Higiene constante de superficies** de elaboración, de equipos y de utensilios.



- **Vestimenta descartable o específica** para elaborar ALG.