

¿Usted sabe que...?

Puede consultar el Listado de Alimentos Libres de Gluten autorizados.

En este Listado se encuentran integrados los datos de los Alimentos Libres de Gluten autorizados por todas las jurisdicciones bromatológicas del país. El mismo puede ser descargado para su consulta y es actualizado en forma bimestral.

Para acceder al mismo ingrese al sitio Web de la ANMAT: www.anmat.gov.ar



anmat
responde
0800-333-1234

Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud



www.anmat.gov.ar

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON GLUTEN

Claves para manipular
de forma segura
alimentos libres de gluten



CONSUMIDORES

APROPIADA ELECCIÓN EN LAS COMPRAS

- Lea las etiquetas de los productos: identifique el símbolo aprobado por la Autoridad Sanitaria con la leyenda "Sin TACC".
- Verifique que los productos se encuentren en el listado de alimentos libres de gluten aprobados por la Autoridad Sanitaria.
- Adquiera productos envasados y rotulados, donde pueda identificar los ingredientes.
- Adquiera sólo productos que conserven la integridad del envase.

Ante la duda de si un producto puede contener gluten no lo compre.

ADECUADO TRASLADO Y ALMACENAMIENTO

- Separe los alimentos libres de gluten de los con gluten.
- Sea cuidadoso con los envases de los productos.
- Una vez abierto almacénelo en un contenedor separado e identificado.

Si sospecha que un producto se ha contaminado con gluten no lo utilice.

MANIPULACIÓN SEGURA EN CASA

- Lávese las manos frecuentemente.
- Limpie todas las superficies que utilice para la preparación de los alimentos.
- Destine utensilios exclusivos para la elaboración de los alimentos libre de gluten.
- Los líquidos de cocción (ej aceites, caldos, agua) serán exclusivos o de primer uso.

Elabore siempre los alimentos sin gluten separados de los con gluten.