



**El Sello Elaboración Segura (SES) es un servicio que puede ofrecer un profesional matriculado en CPIA a clientes del rubro gastronómico:**

- Restaurants
- Bares
- Franquicias de comidas rápidas
- Heladerías
- Etc

La obtención y exhibición del SES en el comercio, le permite al establecimiento comunicar el compromiso asumido al implementar las medidas necesarias, a través del asesoramiento profesional, para comercializar alimentos seguros y de calidad.

Las tareas desempeñadas por el profesional consisten en el asesoramiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) según Resolución MSyAS N° 587/97., asumiendo, a través de una encomienda profesional expedida por CPIA, la implementación de los prerrequisitos detallados en la misma. Este servicio profesional se encuentra disponible para aquellos matriculados en CPIA de todo el país que cuenten con alcances atinentes a su título para realizar dicho servicio.

### **BENEFICIOS CLIENTES FINALES**

Aquellos establecimientos que acuerden este servicio contarán con dos distintivos entregados por el profesional asesor. Uno físico para colocar en vidriera o mostrador y otro digital para su web o redes sociales. De esta manera, podrán comunicar el compromiso que asumen, como así también diferenciarse y aportar agregado de valor a su comercio y servicio gastronómico que preste.

Esta iniciativa promueve la generación de una cultura de inocuidad alimentaria en todo el país, con una sólida base de educación en materia sanitaria, que permita la disminución de factores de riesgo como contaminación cruzada, uso de materias primas contaminadas, malas prácticas de higiene personal, pérdida de cadena de frío y falta de cocción entre otros. Por ello, entendemos que el rol del profesional matriculado es sumamente importante para que los Consumidores, como eslabón final de la cadena agroalimentaria, puedan tomar la decisión de elegir y exigir productos inocuos y de calidad.

**LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ES UN COMPROMISO DE TODOS.**