

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

CONCEPTOS
PREVIOS


Déborah López




EN ESTE TEMA ANALIZAREMOS LOS SIGUIENTES CONCEPTOS:

- LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- LA HIGIENE ALIMENTARIA.
- LA CADENA ALIMENTARIA.
- LA TRAZABILIDAD.
- LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
- LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL.






**LA SEGURIDAD EN EL PROCESO
DE TRANSFORMACIÓN DE LOS
ALIMENTOS, Y LAS
CONSECUENCIAS DE LOS FALLOS
EN LA MISMA ES UNA CUESTIÓN
DE VITAL IMPORTANCIA DEBIDO A
SUS IMPACTOS EN LA SALUD
PÚBLICA.**




***LA PRODUCCIÓN PRODUCTOS
ALIMENTARIA ES UNA ACTIVIDAD
DESARROLLADA DE MODO
MASIVO, CON AMPLIAS
REPERCUSIONES SOCIALES,
ECONÓMICAS Y
MEDIOAMBIENTALES.***



LOS MODELOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS HAN VARIADO MUCHO CON LAS TENDENCIAS ACTUALES DERIVANDO EN **CADENAS DE PRODUCCIÓN MÁS COMPLEJAS.**

POR ESO ES IMPRESCINDIBLE **DEFINIR CON EXACTITUD Y CLARIDAD LOS PAPELES DE CADA ESLABÓN DE DICHA CADENA.**

ELABORAR ALIMENTOS SEGUROS ES RESPONSABILIDAD DE CUANTOS INTERVIENEN EN CADA ETAPA DE LA PRODUCCIÓN, POR ESO LA POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEBE TENER UN **ENFOQUE GLOBAL, INTEGRADOR, QUE INCLUYA A TODOS LOS SECTORES IMPLICADOS.**



LA ACTIVIDAD DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN, DADA SU ACTIVIDAD EN LA QUE SE MANIPULAN ALIMENTOS PARA SU POSTERIOR CONSUMO, SE ENCUENTRA INCLUIDA EN DICHA CADENA PRODUCTIVA.

Las buenas prácticas de higiene alimentaria garantizan alimentos inocuos

POR LO TANTO TODOS LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE LLEVARÁN A CABO CON LAS SUFICIENTES GARANTÍAS PARA QUE NO SUPONGAN EL MENOR RIESGO PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR.

LAS PRÁCTICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS, NO SIEMPRE SON OBVIIDADES, REQUIEREN UN **APRENDIZAJE.**

ESTO OCASIONA LA NECESIDAD DE LA **PUESTA EN MARCHA DE UN PLAN** QUE SISTEMATICE LA ACTUACIONES DE TODOS LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA EMPRESA.



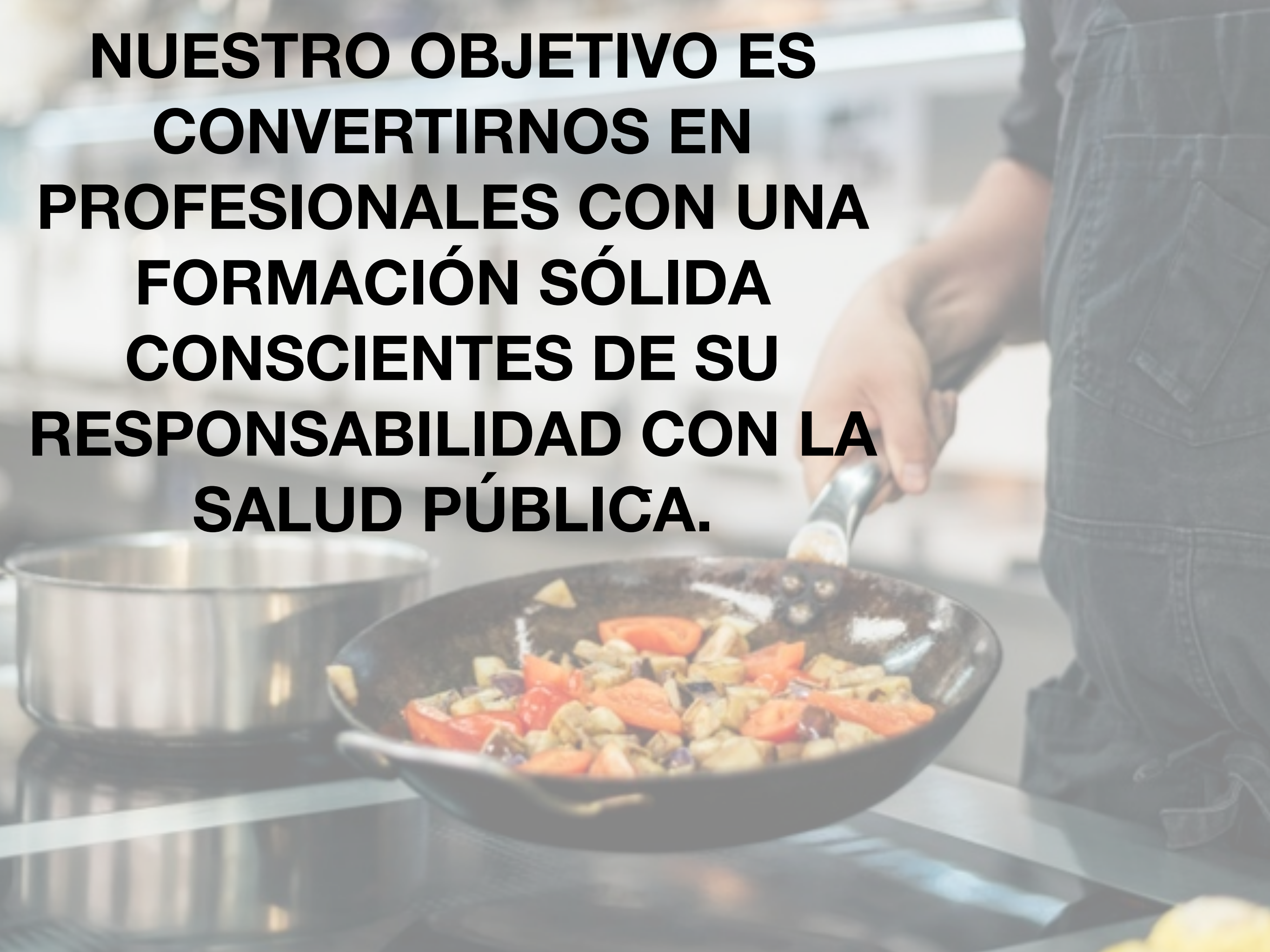
EL DILEMA SURGE DEBIDO A QUE, POR UNA PARTE, LAS EMPRESAS TIENEN ÁNIMO DE LUCRO, Y POR OTRA, ESTE PLAN CONLLEVA UNOS COSTES NO DIRECTAMENTE ASIGNABLES A UNA UNIDAD DE VENTA AL PÚBLICO.



**A MENUDO VEMOS QUE ALGUNOS
ASUMEN CIERTOS RIESGOS**



**NUESTRO OBJETIVO ES
CONVERTIRNOS EN
PROFESIONALES CON UNA
FORMACIÓN SÓLIDA
CONSCIENTES DE SU
RESPONSABILIDAD CON LA
SALUD PÚBLICA.**



A top-down view of a wooden surface, likely a cutting board or table, covered with various fresh ingredients. There are several red tomatoes of different sizes, some whole and some sliced. There are also several pieces of fresh basil leaves. Yellow, ribbon-like pasta is scattered in several piles. A wooden bowl filled with a thick red sauce is visible on the left side. A wooden spoon with black peppercorns is also present. The background is a light-colored wooden surface.

CONCEPTOS BÁSICOS

**SEGURIDAD ALIMENTARIA
HIGIENE ALIMENTARIA
CADENA ALIMENTARIA
TRAZABILIDAD
CONTAMINACIÓN CRUZADA
SISTEMAS DE AUTOCONTROL**



**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas pueden acceder en todo momento físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades y sus preferencias a fin de llevar una vida activa y sana”.

FAO-OMS (Food and agriculture organization); definición establecida por este organismo en la Cumbre Mundial sobre Alimentación, 1996).



ESTA DEFINICIÓN ABARCA LAS CUATRO DIMENSIONES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- 1. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS.
- 2. ACCESO A LOS ALIMENTOS.
- 3. ESTABILIDAD.
- 4. CALIDAD E INOCUIDAD.



1. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

GARANTIZA LA EXISTENCIA DE ALIMENTOS EN CANTIDAD SUFICIENTE, PRODUCIDOS POR EL PROPIO PAÍS, IMPORTADOS, O RECIBIDOS POR PROGRAMAS DE AYUDA ALIMENTARIA.

2. ACCESO A LOS ALIMENTOS

**IMPLICA QUE LA POBLACIÓN TENGA
ACCESO A LOS RECURSOS APROPIADOS
PARA ADQUIRIR LOS ALIMENTOS
NECESARIOS.**

**LA FALTA DE EQUIDAD Y LA EXISTENCIA
DE COLECTIVOS DE LA POBLACIÓN EN
SITUACIÓN DE RIESGO EXCLUSIÓN
SOCIAL CUESTIONA ESTE COMPONENTE
DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN
TODOS LOS PAÍSES.**



3. ESTABILIDAD

EL ACCESO A LOS ALIMENTOS TIENE QUE SER CONTINUO Y ESTABLE EN EL TIEMPO.

EL RETO ES EVITAR QUE CIERTOS ELEMENTOS (FACTORES CLIMÁTICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES, SUBIDAS REPENTINAS DE PRECIOS, CRISIS ECONÓMICAS), DIFICULTEN LA ESTABILIDAD EN LA OFERTA, Y POR ENDE DICHO ACCESO.

4. CALIDAD E INOCUIDAD

VARIOS **FACTORES** DETERMINAN ESTA CONDICIÓN, RELACIONADA CON LA GARANTÍA DEL BIENESTAR NUTRICIONAL PARA LA SOCIEDAD.

- EN PRIMER LUGAR, QUE LAS POBLACIONES Y LOS HOGARES DISPONGAN DE LAS **NECESIDADES BÁSICAS SANITARIAS** (ESPECIALMENTE ACCESO A AGUA POTABLE).
- POR OTRA PARTE **LA GENERALIZACIÓN DE UNAS PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN Y CONSUMO CORRECTO** DE LOS ALIMENTOS, MEDIANTE CAMPAÑAS DE COMUNICACIÓN Y ADOPCIÓN DE MEDIDAS QUE CONDUZCAN A UNA ADECUADA EDUCACIÓN NUTRICIONAL QUE PERMITAN APROVECHAR TODO EL POTENCIAL NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS GARANTIZANDO SU CALIDAD E INOCUIDAD.





PARTIENDO DE ESA DEFINICIÓN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES UNA SITUACIÓN EN LA QUE EXISTAN CONDICIONES PARA QUE LAS PERSONAS TENGAN ACCESO A UNA OFERTA DE ALIMENTOS :



- **SUFICIENTES:** se refiere a que hay oferta estable, sin fluctuaciones excepto por la temporada de los productos estacionales, disponibilidad y acceso a ellos.
- **INOCUOS:** se refiere a que se cumplen todas las medidas dirigidas a no causar daño a la salud del consumidor, si se preparan y se ingieren según el uso al que están destinados.
- **NUTRITIVOS:** Se refiere a que aportan al organismo las sustancias necesarias para una vida sana.



SE CONSIDERA QUE EN LA UNIÓN EUROPEA, Y EN GENERAL EN TODOS LOS PAÍSES DESARROLLADOS, SUPERAN AMPLIAMENTE LA CONDICIÓN DE LA DISPONIBILIDAD Y ACCESIBILIDAD DE ALIMENTOS, ASÍ COMO LA ESTABILIDAD EN LA OFERTA.



LAS POLÍTICAS DE CONTROL SANITARIO, POR LO TANTO, SE DIRIGEN HACIA LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS Y EL MEDIO AMBIENTE.

SIN EMBARGO, EL CONCEPTO “**INOCUIDAD**” ESTÁ EN CONSTANTE **EVOLUCIÓN**, COMO LO DEMUESTRAN LAS CRISIS ALIMENTARIAS VIVIDAS (COLZA, VACAS LOCAS, ZOONOSIS...)

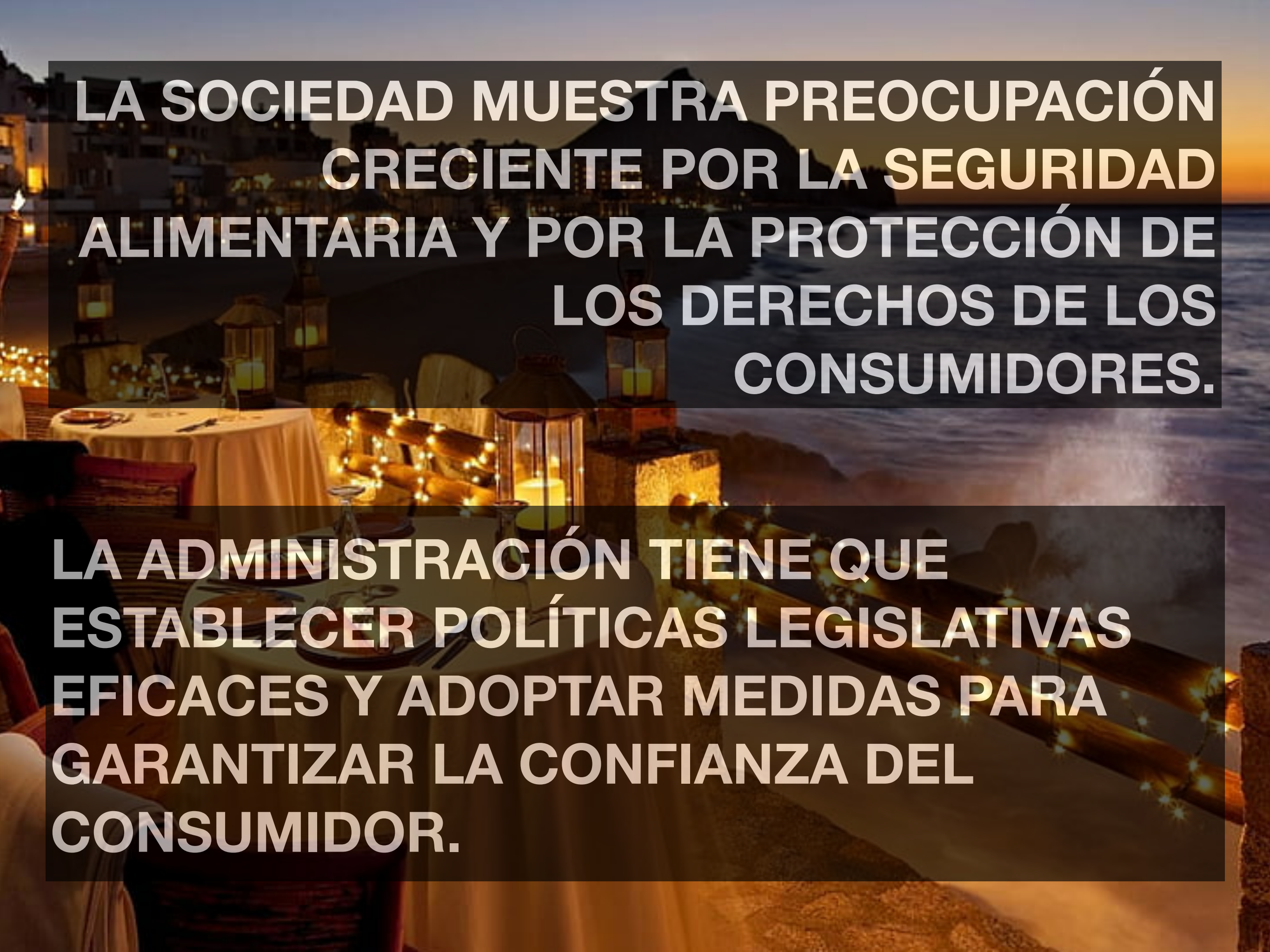


La humanidad alcanzado grandes avances, pero, seguimos en pleno proceso de aprendizaje.



**QUEDA MUCHO
POR APRENDER,
Y SEGUIMOS
APRENDIENDO.**

Debemos ser conscientes, siempre, de que todavía ignoramos muchas cosas.

The background image shows a romantic dinner table at night. The table is set with white linens, glassware, and plates. Several lanterns with lit candles are placed around the table, creating a warm and intimate atmosphere. In the background, a coastal town is visible, with buildings and lights reflecting on the water. The overall scene is dimly lit, with the primary light sources being the lanterns and the town lights in the distance.

**LA SOCIEDAD MUESTRA PREOCUPACIÓN
CRECIENTE POR LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y POR LA PROTECCIÓN DE
LOS DERECHOS DE LOS
CONSUMIDORES.**

**LA ADMINISTRACIÓN TIENE QUE
ESTABLECER POLÍTICAS LEGISLATIVAS
EFICACES Y ADOPTAR MEDIDAS PARA
GARANTIZAR LA CONFIANZA DEL
CONSUMIDOR.**

EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

PARA ANALIZAR LOS DIFERENTES NIVELES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SE HA ELABORADO CLASIFICACIÓN LLAMADA IPC (INTEGRATED FOOD SECURITY PHASE CLASSIFICATION).

FASES

SEGURIDAD ALIMENTARIA

CRISIS ALIMENTARIA Y DE SUBSISTENCIA

EMERGENCIA HUMANITARIA

HAMBRUNA/CATÁSTROFE HUMANITARIA

INDICADORES

- Tasa bruta de la mortalidad.
- Prevalencia de malnutrición.
- Acceso o disponibilidad de alimentos.
- Diversidad de la dieta.
- Acceso/disponibilidad de agua.
- Estrategias para enfrentar problemas.
- Activos para la subsistencia.
- Seguridad civil.
- Factores estructurales.
- Peligros.
- Enfermedad.

ES UNA ESCALA BASADA EN INDICADORES, QUE SIRVE PARA UNA EVALUACIÓN DETALLADA LA SITUACIÓN, Y PARA DETERMINAR LAS MEDIDAS ESTRATÉGICAS QUE TOMARÁ LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN LA MATERIA.

INSEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA FIES. ¿QUÉ SIGNIFICA?

Incertidumbre acerca de la capacidad de obtener alimentos

Se pone en riesgo la calidad de los alimentos y la variedad de los alimentos se encuentra comprometida

Se reduce la cantidad de alimentos, se saltan comidas

No se consumen alimentos durante un día o más

SEGURIDAD ALIMENTARIA A INSEGURIDAD ALIMENTARIA LEVE

INSEGURIDAD ALIMENTARIA MODERADA



Esta persona:

- no tiene dinero o recursos suficientes para llevar una dieta saludable;
- tiene incertidumbre acerca de la capacidad de obtener alimentos;
- probablemente se saltó una comida o se quedó sin alimentos ocasionalmente.

INSEGURIDAD ALIMENTARIA GRAVE



Esta persona:

- se quedó sin alimentos;
- estuvo todo un día sin comer varias veces durante el año.


HIGIENE ALIMENTARIA



La higiene alimentaria incluye todas las **condiciones y medidas** necesarias para garantizar la inocuidad, salubridad, comestibilidad y valor nutritivo de los alimentos en cada fase de la cadena alimentaria, desde la producción primaria de las materias primas hasta su consumo final.

Comúnmente se asocia el término “higiene” a “limpieza”, pero la higiene alimentaria es algo mucho más abarcador que esto; incluye el desarrollo de muchas actividades y procesos productivos con rigor, como por ejemplo, una selección responsable de proveedores.

**LAS BUENAS PRÁCTICAS
DE HIGIENE ALIMENTARIA
GARANTIZAN LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

A wooden cutting board with a blue plate, a silver fork, and a serrated knife.

■ La higiene
alimentaria
se sustenta
sobre tres
pilares:

PREVENCIÓN
PROTECCIÓN
DESTRUCCIÓN



LOS PILARES DE LA HIGIENE ALIMENTARIA

- **PREVENCIÓN:** frente a previsibles peligros (por ejemplo, medidas para evitar que se produzca la contaminación cruzada).
- **PROTECCIÓN:** evitar la proliferación de bacterias en el establecimiento (por ejemplo, almacenamiento en cámaras frigoríficas a las temperaturas correctas).
- **DESTRUCCIÓN:** tratamiento adecuado a los alimentos para destruir posibles agentes patógenos (como por ejemplo tratamientos térmicos que aseguren que el interior del alimento llega a 65°).

La higiene alimentaria todavía constituye un reto hoy día; no se han conseguido erradicar las toxoinfecciones, por varios factores, entre los que destacan:

- La masificación de la producción de alimentos.
- Cadena alimentaria compleja.
- uso frecuente de servicios de restauración colectiva.
- Manipulación no siempre responsable.
- Aumento del consumo de precocinados, preparados, etc.
- Concentración de las compras debido a cambios en los roles tradicionales dentro de la familia.
- Movilidad de las poblaciones, por ocio, trabajo, etc.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA

**LA CORRECTA HIGIENE ALIMENTARIA SE
CONCRETA EN LA APLICACIÓN DE UNAS
BUENAS PRÁCTICAS QUE GARANTIZARÁN LA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**

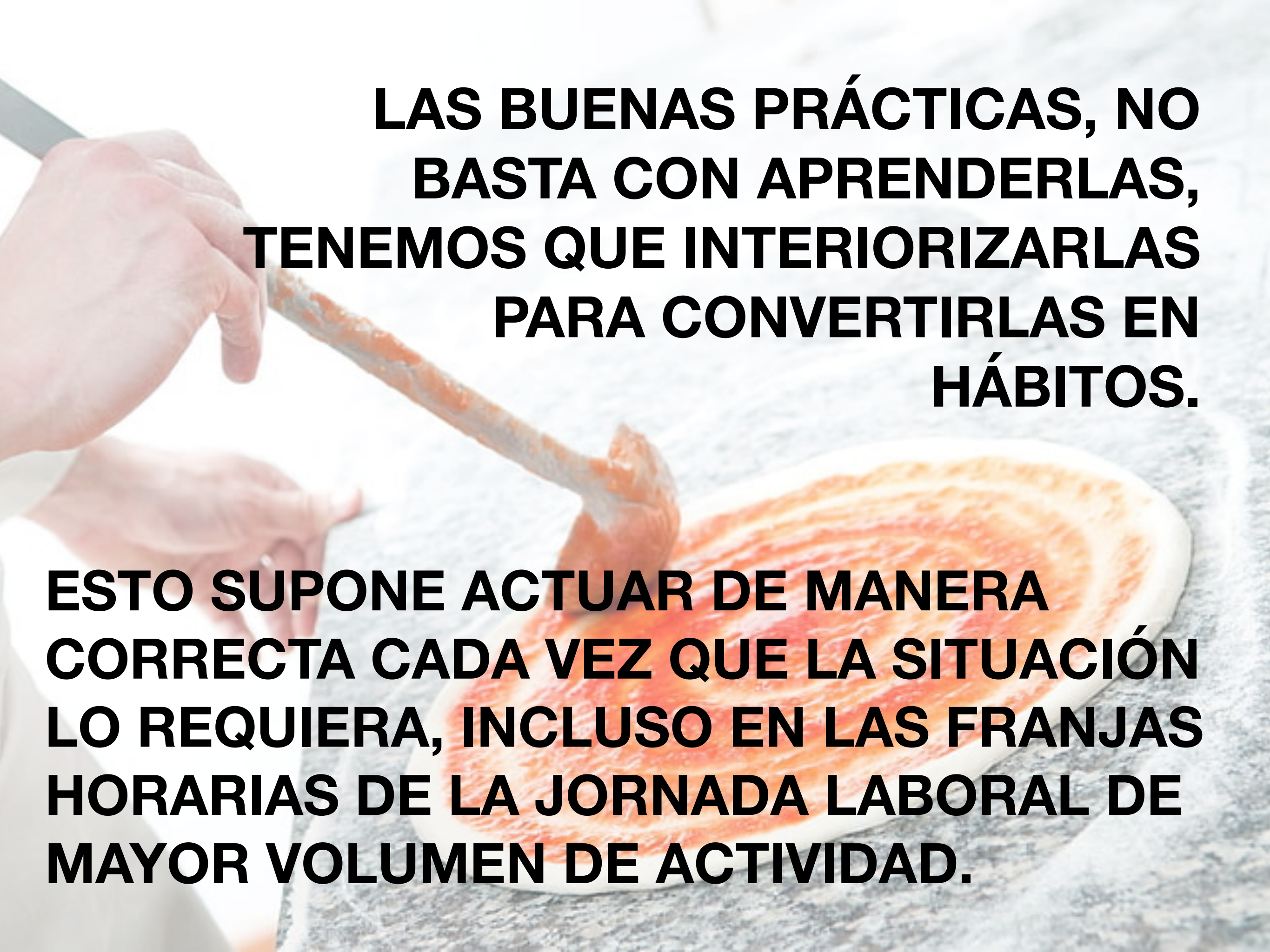
**BUENAS PRÁCTICAS EN
MATERIA DE HIGIENE
ALIMENTARIA SON EL
CONJUNTO DE
ACTUACIONES CORRECTAS
EN EL DESEMPEÑO DEL
TRABAJO QUE SE DEBEN
CONVERTIR EN HÁBITOS.**



EJEMPLO DE BUENAS PRÁCTICAS QUE DEBEMOS INTERIORIZAR EN LA PRÁCTICA LABORAL:

- BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL.
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- BUENAS PRÁCTICAS EN LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIALES.
- BUENAS PRÁCTICAS EN CONTROL DE ALÉRGENOS.
- BUENAS PRÁCTICAS EN LA RECOGIDA Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.



A close-up photograph of a hand using a wooden spreader to apply a thick layer of orange-colored jam onto a slice of white bread. The background is a light-colored, textured surface.

**LAS BUENAS PRÁCTICAS, NO
BASTA CON APRENDERLAS,
TENEMOS QUE INTERIORIZARLAS
PARA CONVERTIRLAS EN
HÁBITOS.**

**ESTO SUPONE ACTUAR DE MANERA
CORRECTA CADA VEZ QUE LA SITUACIÓN
LO REQUIERA, INCLUSO EN LAS FRANJAS
HORARIAS DE LA JORNADA LABORAL DE
MAYOR VOLUMEN DE ACTIVIDAD.**



LA CADENA ALIMENTARIA

**LA CADENA ALIMENTARIA ES
ES EL CONJUNTO DE
OPERACIONES Y PROCESOS
QUE AFECTAN A TODOS LOS
ALIMENTOS DESDE SU
ORIGEN HASTA SU
CONSUMO.**

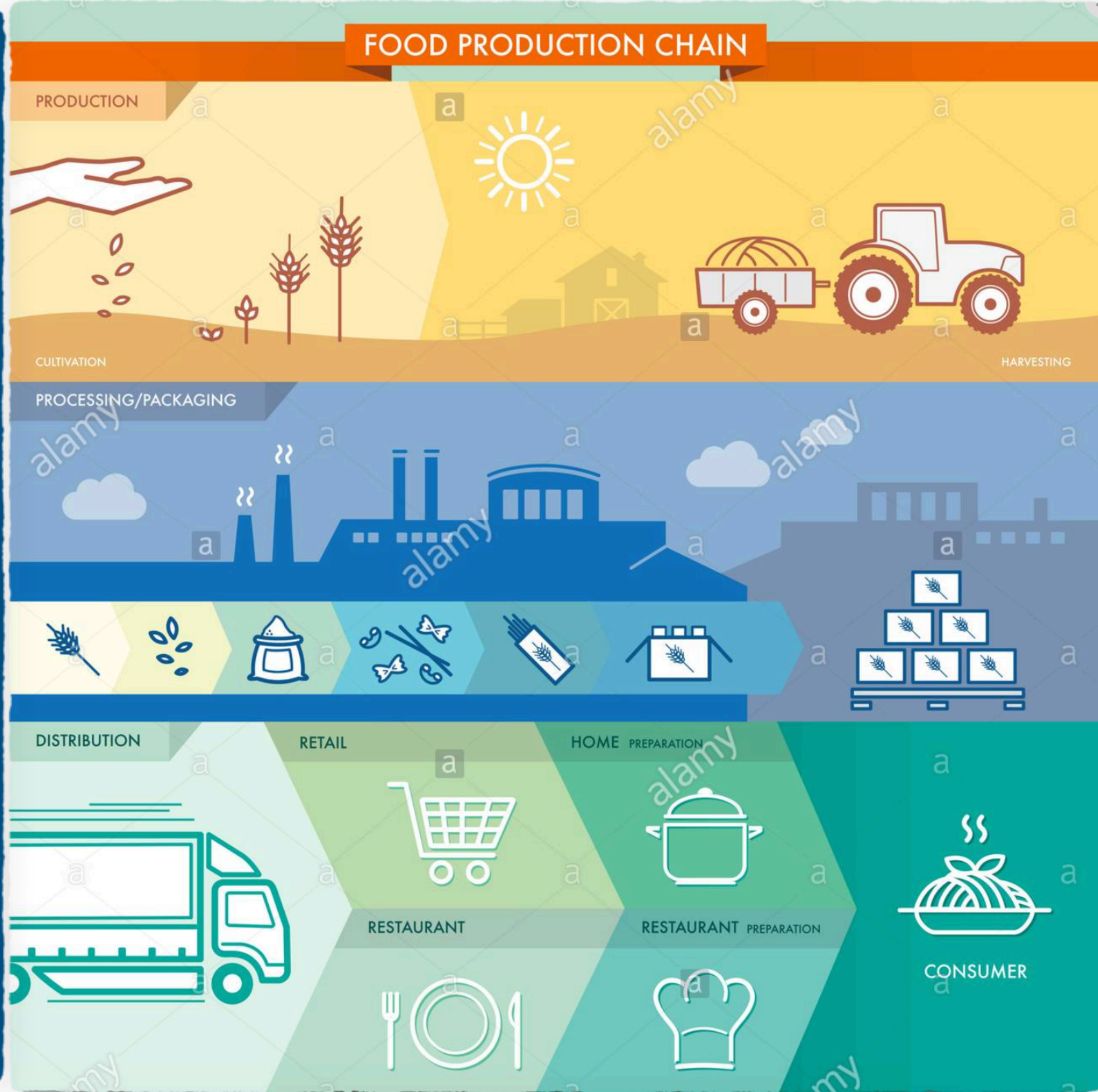
**CADA ESLABÓN DE LA CADENA
TIENE UN PAPEL Y UNA
RESPONSABILIDAD EN LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

**LA LONGITUD Y COMPLEJIDAD
DE CADA CADENA ES
DIFERENTE PARA CADA
PRODUCTO (OBVIAMENTE UNA
MERLUZA FRESCA TIENE
MENOS ESLABONES QUE UNA
CAJA DE GALLETAS).**



LAS SEGURIDAD ALIMENTARIA DEBE GARANTIZARSE A LO LARGO DE TODA LA CADENA QUE VA DESDE LA EXTRACCIÓN PRIMARIA DE LA MATERIA PRIMA HASTA EL CONSUMIDOR FINAL DEL ALIMENTO.

NINGUNA DE LAS PARTES IMPLICADAS EN EL PROCESO PUEDE BAJAR LA GUARDIA EN SU RESPONSABILIDAD, PORQUE ESTO REPERCUTE EN EL PRODUCTO FINAL.



Los eslabones que podemos encontrar en una cadena estándar son:

PRODUCCIÓN

TRANSPORTE

PROCESADO

DISTRIBUCIÓN

COMERCIALIZACIÓN

CONSUMO



TRAZABILIDAD

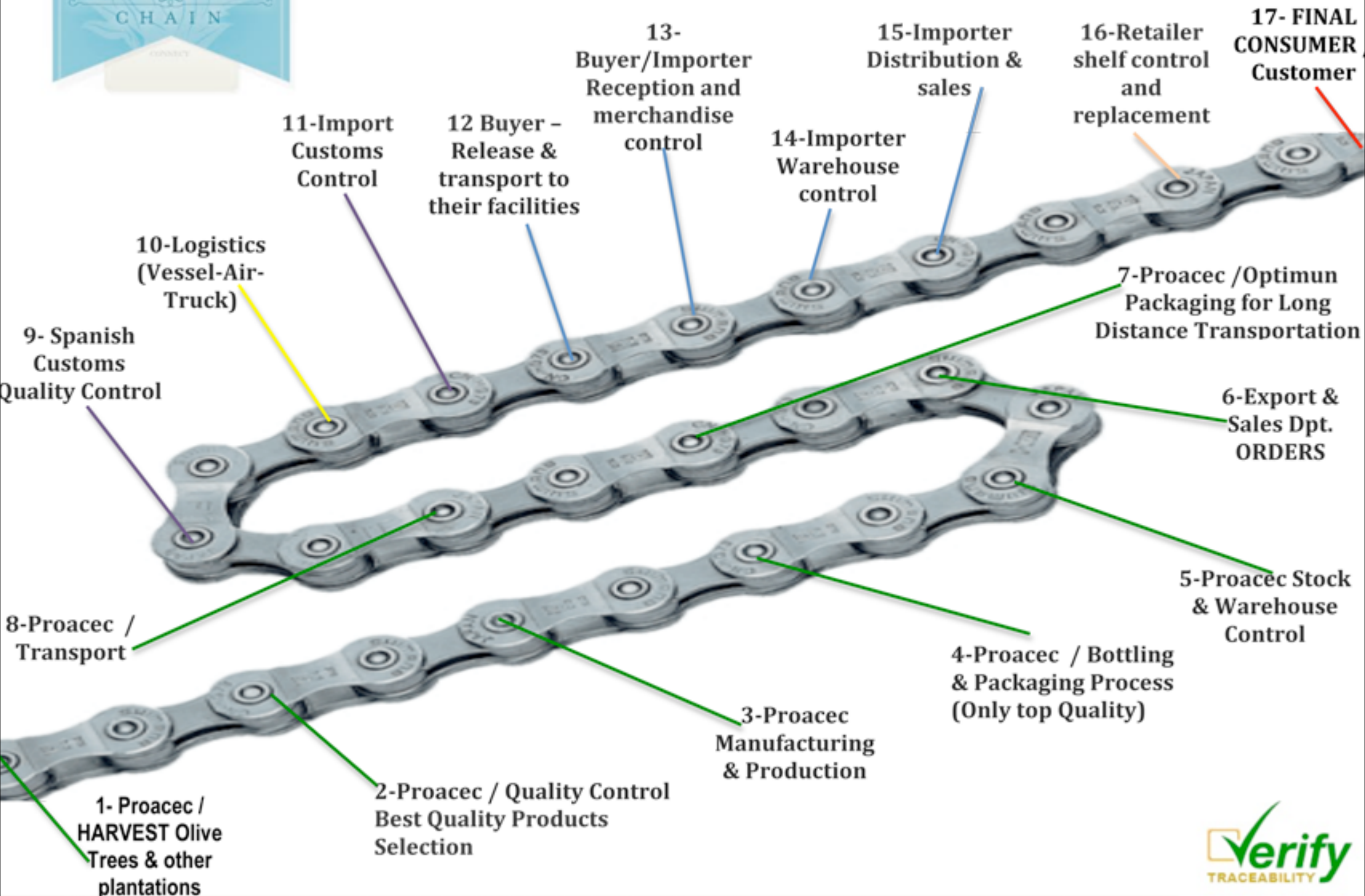
La trazabilidad es la posibilidad de seguir la pista a un alimento a través de toda la cadena alimentaria, (producción, transformación, distribución y consumo) gracias a un sistema de identificación y control.



Siguiendo el ejemplo de antes, si la cadena es el "viaje" que hace el alimento, la trazabilidad son los "sellos" en el "pasaporte" y los "visados", que pueden demostrar por donde ha pasado.



GRUPO PROACEC TRACEABILITY CONTROL AND PRODUCT CHAIN





**Flujo de
Mercancías**



Transportistas u
operadores



Fabricante



Centro de
distribución
fabricante



Centro de
distribución



Punto de
venta



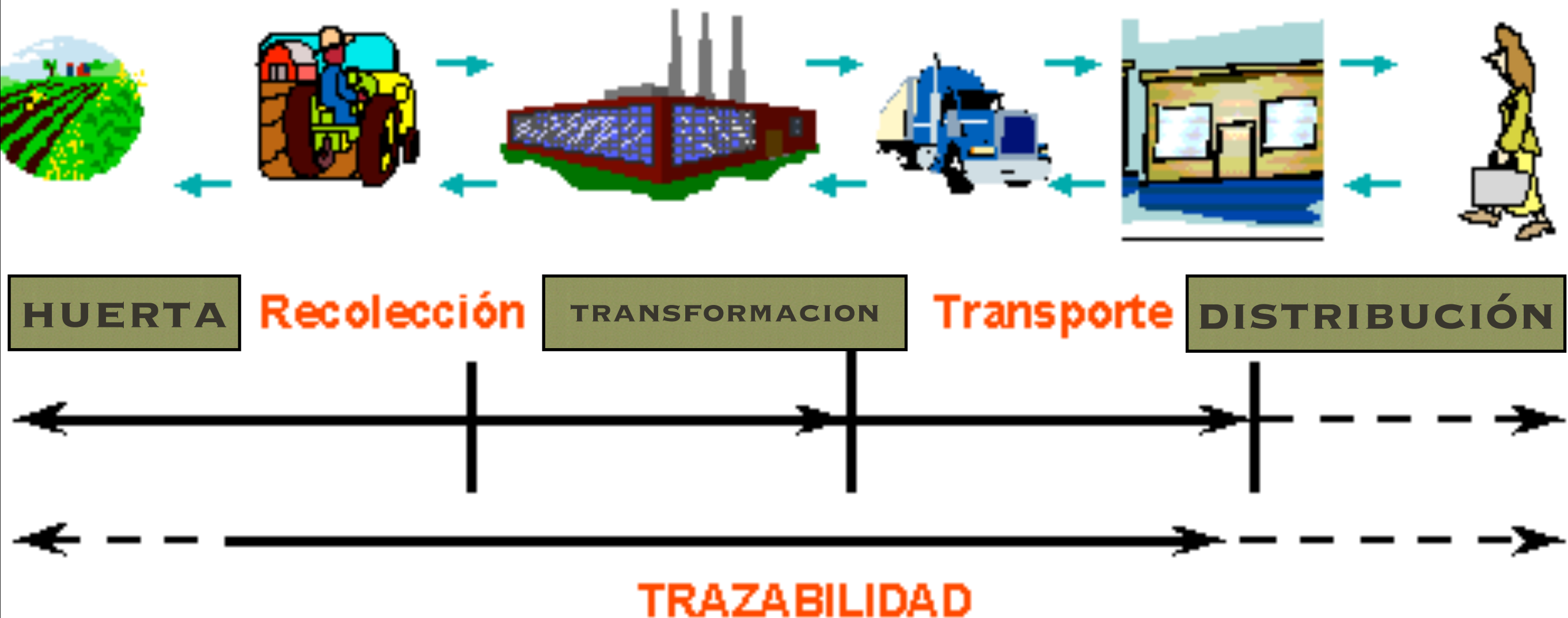
**Flujo de
Información**



OC (2007).



Ámbito de la trazabilidad





Un ejemplo
lo tenemos en
el CROTAL



Un **crotal** es un identificador que llevan los animales en cada oreja, con él podemos conocer el lugar de nacimiento de la res, la explotación donde ha sido criada, y el tipo de alimentación que ha tenido.

Esta información queda registrada en el matadero, en la inspección veterinaria, en la sala de despiece, en la empresa de transporte y en el punto de venta.



TRAZABILIDAD

Ejemplo de aplicación: producto con trazabilidad cárnica





8500		2842276485558	
PRODUCTO MELOCOTON		ORIGEN ESPAÑA	
VARIETAD BABY GOLD 6		COMPOSICION 85% MEXICO	
FECHA	PLANTON	CAL. DRE	PALETAJACION
28/02/2012	45	4.000 kg - 1 kg	348
FECHA	PROVEEDOR	VALOR	PROVEEDOR (kg)
28/02/12	004	1000	24.00



CODIGO DE TRAZABILIDAD

78958485558



**SIEMPRE SE PUEDEN
LOCALIZAR Y RETIRAR DEL
MERCADO LAS PARTIDAS DE
PRODUCTOS QUE SEAN
POTENCIALMENTE PELIGROSOS
PARA EL CONSUMIDOR, GRACIAS
A LA TRAZABILIDAD.**



ELEMENTOS DE LA CADENA ALIMENTARIA:



- Producción primaria: agricultura, ganadería y pesca.
- Industria alimentaria.
- Comercialización o venta.
- Consumidores.

1

LA PRODUCCIÓN PRIMARIA: AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.



Es el primer eslabón de la cadena alimentaria; lo constituyen las empresas profesionales que se dedican a la producción, cría o cultivo de los productos hortícolas, la ganadería, caza y la pesca.

Su responsabilidad consiste en:



- Garantizar las condiciones higiénico sanitarias apropiadas.
- Evitar peligros para el medio ambiente.
- Controlar contaminantes, plagas, enfermedades, infecciones de animales y plantas.
- Informar a la autoridad competente si se sospecha que hay algún problema que pueda afectar a la salud humana.

LOS CONTROLES SOBRE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, LOS REALIZAN LOS ORGANISMOS COMPETENTES EN CADA COMUNIDAD AUTÓNOMA; ESTAS EMPRESAS ESTÁN OBLIGADAS A APLICAR UN METICULOSO SISTEMA DE CONTROL, DENOMINADO APPCC.

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Son las empresas en las que se lleva a cabo alguna de las etapas por las que pasa el alimento, desde que termina el proceso de producción hasta que llega al punto de venta.



ESTA ES LA FASE EN LA QUE LOS PRODUCTOS ESTÁN MÁS CONTROLADOS. EN EL ÁMBITO DE LA **UNIÓN EUROPEA**, EXISTEN NORMAS QUE REGULAN LOS LOCALES, LOS MATERIALES, Y EQUIPOS, EL TRANSPORTE, ALMACENAJE, ENVASADO Y EMBALAJE PERSONAL MANIPULADOR, ETC.; ESTAS EMPRESAS ESTÁN OBLIGADAS A APLICAR UN METICULOSO SISTEMA DE CONTROL, DENOMINADO **APPCC**. ASIMISMO, TODAS LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS ESTARÁN REGISTRADAS EN EL “**REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS**” QUE GARANTIZA EL CONTROL Y VIGILANCIA DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.

EN ESTA ETAPA ESTÁN LAS EMPRESAS QUE SE DEDICAN A:

- Preparación,
fabricación
o transformación.
- Manipulación.
- Envasado.
- Almacenamiento.
- Transporte.



LOS ALIMENTOS PROCEDENTES DE TERCEROS
PAÍSES, FUERA DE LA UE, SON CONTROLADOS
POR LOS SERVICIOS DE SANIDAD EXTERIOR
DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.



3 COMERCIALIZACIÓN O VENTA

La comercialización o venta, además de la venta propiamente dicha, abarca otras actuaciones como la manipulación, transformación, y almacenamiento de alimentos.



PARA ESTAS EMPRESAS, TANTO EN LA UNIÓN EUROPEA COMO EN ESPAÑA, HAY UNA SERIE DE REQUISITOS ESTRUCTOS QUE CUMPLIR; NORMAS SOBRE LOCALES, VEHÍCULOS DE TRANSPORTE, PERSONAL, EQUIPOS, ETC. ADEMÁS DEBEN TENER UNA AUTORIZACIÓN POR PARTE DE LAS AUTORIDADES, LO QUE LES PERMITE CONTROLAR QUE CUMPLEN LAS NORMAS EXIGIDAS.

Incluye centros de distribución, tiendas al por mayor, hipermercados, supermercados, tiendas tradicionales, máquinas expendedoras, etc.



También están incluidos aquí los restaurantes, bares, cafeterías, comedores colectivos, pastelerías y establecimientos similares.

LOS CONSUMIDORES


El consumidor es el último eslabón de la cadena alimentaria, y todos los pasos que se dan hasta que el producto llegue a él, estarán garantizados por las autoridades, y las empresas de alimentación; pero también es responsable de la forma que adquiere los alimentos, los conserva y los prepara.



EL CONSUMIDOR DEBE
D E M A N D A R
P R O D U C T O S Q U E
T E N G A N L A S
G A R A N T Í A S D E
S A L U B R I D A D ,
R E Q U I R I E N D O U N A
I N F O R M A C I Ó N A L
P R O D U C T O , Q U E
P U E D E O B T E N E R A
T R A V É S D E L A S
E T I Q U E T A S .

LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



A wooden cutting board with green herbs and a white knife, illustrating cross-contamination. The herbs are scattered on the board, and the knife is positioned diagonally across the frame. The background is a warm, orange-brown color.

***LA CONTAMINACIÓN
CRUZADA SE
PRODUCE CUANDO
SE MANIPULAN
ALIMENTOS CRUDOS
Y COCINADOS SIN LA
DEBIDA SEPARACIÓN
DE UTENSILIOS Y
SUPERFICIES.***

***En la práctica posiblemente sea el
aspectos más descuidado, más difícil de
corregir, y la causa de la mayoría de las
toxiinfecciones alimentarias.***

Contaminación indirecta



Ratas, ratones,
animales
domésticos,
insectos...

Agua no potable
y aguas
contaminadas



Polvo (barrido en seco)



Utensilios
contaminados



Contacto con otros alimentos
contaminados



Contaminación directa



Animal
enfermo o
portador

Gérmenes
del intestino

Gérmenes
presentes en el
suelo

Higiene incorrecta



Gérmenes de
manipuladores enfermos o
portadores

Gotitas respiratorias



CONTAMINACIÓN



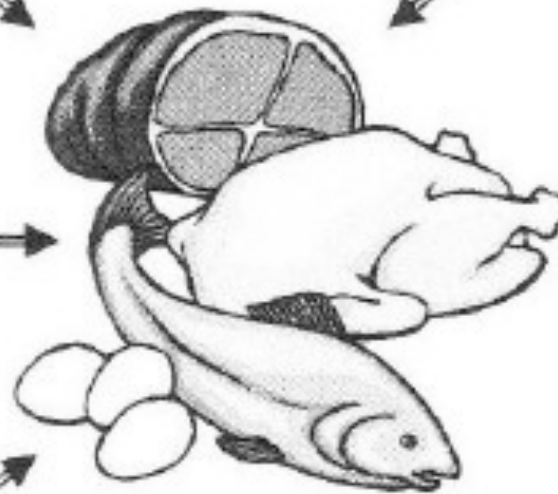
CRUZADA

agua /
ambiente



CRUZADA

otros alimentos



plagas



manipulador



basuras



utensilios/locales



Para evitarla, hay que erradicar ciertos malos hábitos, concienciando y formando al manipulador.

- A menudo "no pasa nada", pues ya sea por la ausencia de gérmenes, o su destrucción por el frío o calor, una manipulación incorrecta no desencadena en una toxiinfección alimentaria, pero no podemos dejar sin vigilancia este punto, pues podría producirse un peligro grave.

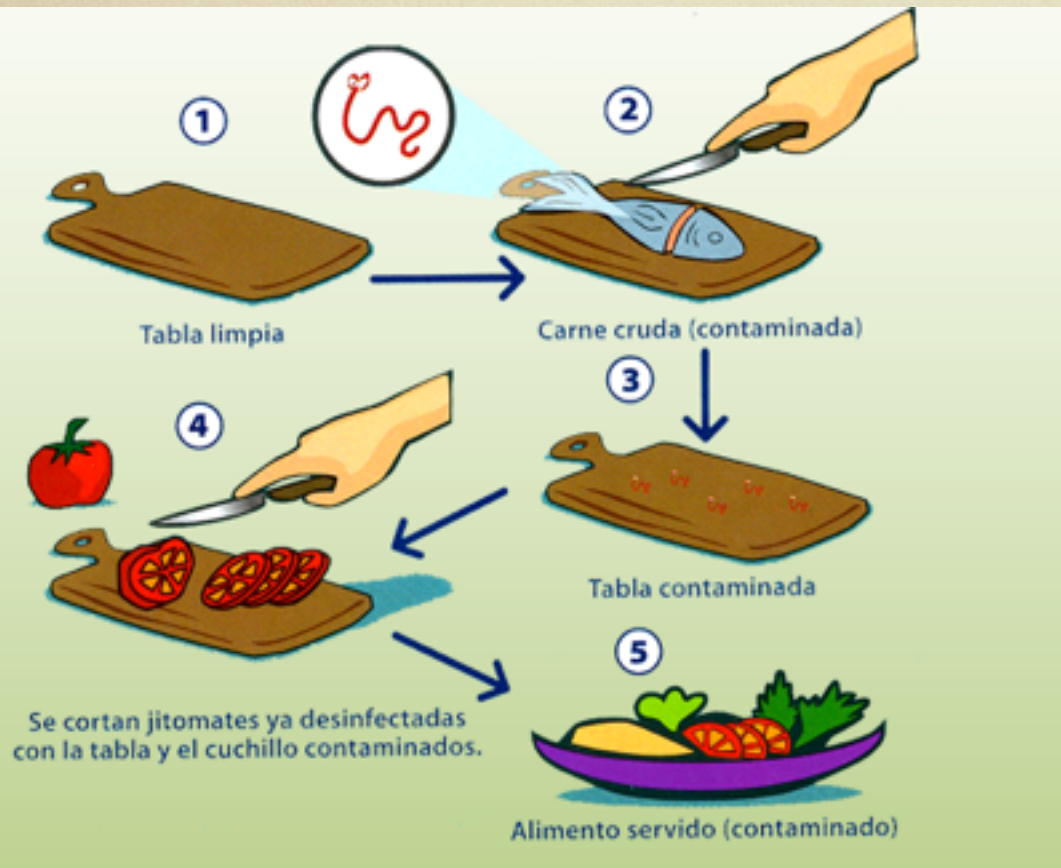
Vamos a evitar la
siguiente filosofía:



En seguridad
alimentaria, no nos
la jugamos.

Errores y factores de riesgo comunes que pueden darse:

Uso de útiles y superficies indiscriminadamente para productos crudos y cocinados.



Ojo, la chaira también puede contaminarse.



Los cuchillos, tablas de corte, superficies de trabajo, y demás utensilios se diferenciarán por su uso. se vigilará la limpieza y desinfección de útiles (con los mangos) y superficies para cada cambio de tareas cuando no se pueda hacer diferenciaciones

MALA COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS

SEPARAMOS LOS PRODUCTOS EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS SEGÚN SU NATURALEZA, Y ESPECIALMENTE, ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS.



CUANDO ESTO NO SEA POSIBLE, LOS ALIMENTOS COCINADOS SIEMPRE ESTARÁN EN LOS ESTANTES SUPERIORES, Y TODO ESTARÁ DEBIDAMENTE ENVASADO



OTROS PUNTOS A LOS QUE PRESTAR ATENCIÓN

- MANIPULACIÓN DE CRUDOS EN ZONAS CALIENTES
- LOS PAÑOS DE COCINA
- EL LAVADO DE MANOS
- EL TIEMPO DE OCIO
- LOS VESTUARIOS Y TAQUILLAS



(EN EL TEMA II, AL TRATAR LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS AMPLIAREMOS LA INFORMACIÓN SOBRE ESTOS PUNTOS)

LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL





**EL SISTEMA DE
AUTOCONTROL ES LA
HERRAMIENTA QUE SE
CREA PARA
IDENTIFICAR, EVALUAR
Y MANTENER BAJO
CONTROL LOS PELIGROS
QUE PUEDEN AFECTAR
SIGNIFICATIVAMENTE A
LA SEGURIDAD DE LOS
ALIMENTOS QUE SE
ELABORAN Y
COMERCIALIZAN.**

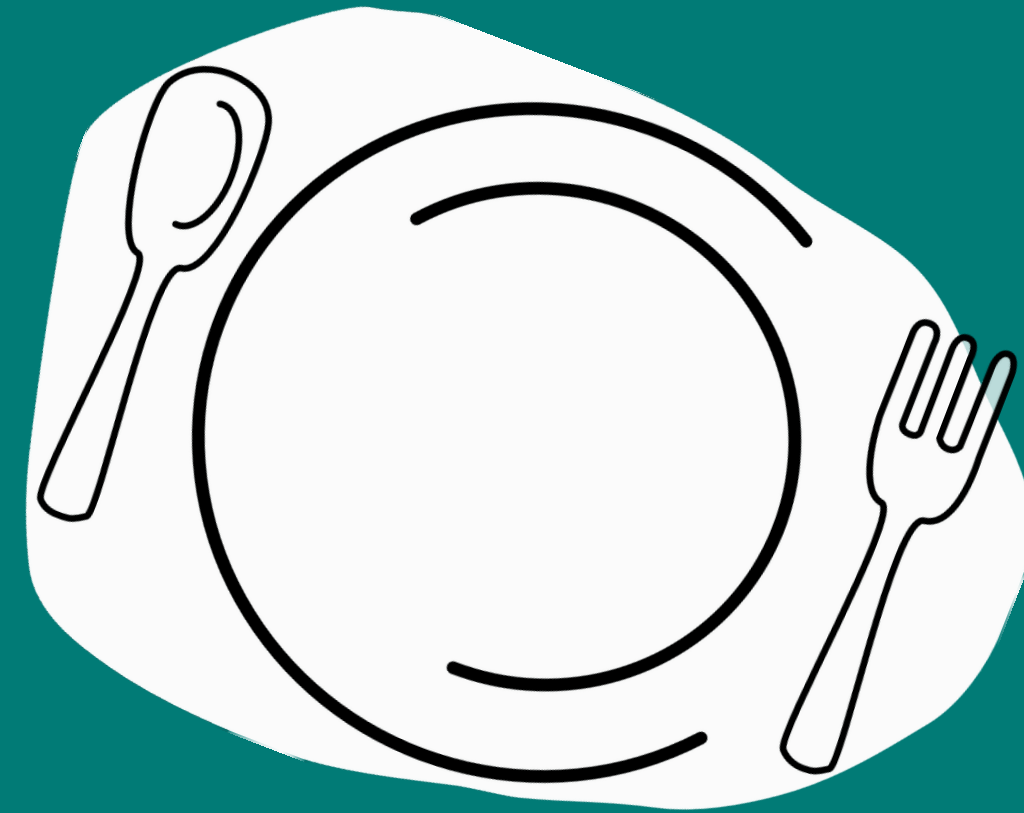
**PARA IMPLANTAR EL SISTEMA DE
AUTOCONTROL CADA ESTABLECIMIENTO
TIENE QUE ELABORAR EL DOCUMENTO DEL
SISTEMA DE AUTOCONTROL.**



**EL DOCUMENTO DEL SISTEMA DE
AUTOCONTROL TIENE QUE ESTAR EN TODO
MOMENTO A DISPOSICIÓN DE LOS
SERVICIOS DE CONTROL SANITARIO OFICIAL.**

CONTENIDO DEL DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

- **LOS DATOS GENERALES** (IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA, ACTIVIDAD QUE DESARROLLA, LOS PROCESOS DE TRABAJO, LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS, ETC).
- **LOS PGH (PLANES GENERALES DE HIGIENE O PRERREQUISITOS)**: DEFINEN LAS ACTIVIDADES PREVENTIVAS BÁSICAS EN DIFERENTES ÁMBITOS, COMO LOS SIGUIENTES:
 - EL PLAN DE FORMACIÓN DEL PERSONAL
 - EL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 - EL PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES.
 - EL PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS.
 - EL PLAN DE CONTROL DEL AGUA.
 - EL PLAN DE PROVEEDORES.
 - EL PLAN DE TRAZABILIDAD.
 - EL PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS.
 - EL PLAN DE CONTROL DE PLAGAS.
 - EL PLAN DE CONTROL DE RESIDUOS.
- **APPCC (PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO)**: DOCUMENTO EN EL QUE SE IDENTIFICAN Y EVALUAN LOS PELIGROS EN CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE LA ACTIVIDAD (**PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**), Y SE ESTABLECEN LAS ACTUACIONES (MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS NECESARIAS PARA MANTENERLOS BAJO CONTROL).



BIBLIOGRAFÍA

ARMENDÁRIZ SANZ, J. L. (2017). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos* 3. Editorial Paraninfo.

ARMENDÁRIZ SANZ, J. L. (2019). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias* 2ª edición. Ediciones Paraninfo, SA.

FERRANDIS-GARCÍA APARISI, G. (2014). *Seguridad e higiene y gestión de la calidad alimentaria*. Editorial Síntesis.

VVAA, (2013). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*. Editorial Altamar.





RECOMENDADAS

WEBS

<http://www.gominolasdepetroleo.com>

<https://beatrizrobles.com>

<https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/>

home/aecosan_inicio.htm

saia.es/seguridad-de-los-alimentos-

[todo-lo-que-debes-saber-de-la-](https://saia.es/seguridad-de-los-alimentos-)

[seguridad-alimentaria/](https://saia.es/seguridad-de-los-alimentos-)