



HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Sesión 2: BPM (Buenas prácticas de manufactura), Higiene e inocuidad.

JOSE LUIS SERRATO PATIÑO

Ingeniero de alimentos

Documento elaborado por José Luis Serrato Patiño

PLAN DE SESIÓN

1. Activador cognitivo
2. Buenas practicas de manufactura
3. Higiene
4. Inocuidad
5. Actividad de evaluación de la sesión





ACTIVADOR COGNITIVO



¿Cuidas tu estado de salud, al manipular alimentos?

¿Cómo esta tu higiene personal para preparar alimentos?

¿Tus uñas como están hoy?



¿Proteges tu boca cuando manipulas alimentos?

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Las Buenas Prácticas de Manufactura o BPM

son los requisitos básicos obligatorios que deben ser aplicados en las empresas de alimentos para producir en forma higiénica, reducir los riesgos para la salud del consumidor.



Fuente: José María Rojas - Taller Buenas Prácticas de Manufactura.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Las BPM comprenden los siguientes aspectos principales:



- Diseño de la **edificación.**
- Mantenimiento de equipos.
- Instalaciones del negocio.



- Requisitos higiénicos de fabricación
- Hábitos del manipulador y/o elaborador de productos de panadería.



Plan de Saneamiento en los establecimientos de Panaderías.



- Almacenamiento.
- Transporte.
- Distribución.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Conceptos claves

Alimento contaminado:

Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas a la constitución natural o final en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en normas internacionales.

Alimento adulterado:

Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.



BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Conceptos claves

Alimento alterado:

Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Contaminación cruzada:

Es la transferencia de microorganismos infecciosos (patógenos), sustancias o partículas; desde alimentos crudos o sin desinfectar, hacia los que están listos para el consumo, a través de su manipulación o del contacto con utensilios domésticos, superficies de trabajo y trapos, dando como resultados el consumo de alimentos contaminados que pueden provocar enfermedades gastrointestinales.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Además, se deben tener en cuenta los siguientes puntos principales:



Mantener limpias todas **las superficies y utensilios** que tienen contacto con los alimentos a través de la implementación del programa de Limpieza y Desinfección. (Ver páginas 18 y 19).



Lavar las manos antes de iniciar la jornada laboral, después de manipular alimentos crudos y en general en cada cambio de actividad.



Emplear utensilios de diferente color para facilitar la manipulación de alimentos crudos o cocinados y de esta manera prevenir la contaminación cruzada.



Almacenar los alimentos separados en recipientes cerrados herméticamente **con el fin de evitar la** contaminación cruzada.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)



Recordar que cualquier desperdicio, migaja o mancha de suciedad puede ser reserva de microorganismos.



Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, ya que la pérdida de la temperatura de refrigeración (4ºC +/- 2 ºC) o congelación (menor a -18°C) en cualquiera de las etapas de elaboración, exhibición o distribución de los productos de **panificación, puede poner** en riesgo su calidad e inocuidad.



Mantener los alimentos y materias primas fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales: Los animales suelen transportar microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarías, las mejores medidas de protección son: un programa de control de plagas implementado, instalaciones herméticas, adecuadas condiciones de limpieza y un manejo y disposición de residuos que eviten la contaminación de los ambientes de trabajo.



Utilizar agua potable:

- Para lavar y manipular alimentos.
- En el proceso de limpieza y desinfección de **equipos, superficies,** utensilios y ambientes de trabajo; tanto en áreas de proceso como en zonas de exhibición de productos terminados, servicio y atención a los clientes.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Requisitos del Personal Manipulador de alimentos:



Artículo 13

- Estado de Salud.
- No se deben manipular alimentos si se está enfermo o se tiene una herida.



Artículo 14

- El personal requiere conocimientos previos de manipulación de alimentos y adicional a ello deben ser reforzados periódicamente con el fin de evitar prácticas que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- El manipulador de alimentos debe ser entrenado para manejar Puntos Críticos de Control, Limites Críticos y acciones correctivas.



Artículo 15

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal.
- Aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.
- Vestimenta adecuada: El uniforme debe portarse completo, este debe mantenerse limpio y planchado. Debe cambiarse diariamente.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se debe utilizar maquillaje.
- Es necesario portar adecuadamente los elementos de protección personal como son: tapabocas, gorro o malla con el fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.
- No se permite utilizar anillos, escapularios, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de trabajo.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)



Lavarse las manos con jabón desinfectante, constantemente.



Mantener el cabello limpio, recogido y cubierto completamente.



En caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas.



Uñas cortas limpias y sin esmalte.



No está permitido comer en las áreas de trabajo, masticar beber, fumar o escupir.



No se permite el uso de anillos, camándulas, aretes, piercings, joyas u otros accesorios.



Usar tapabocas que cubra la nariz y la boca, mientras permanece en áreas que así lo requieran.



Evitar el uso de audífonos.



No se permite el uso de cremas perfumadas, perfumes, ni maquillaje.



Baño diario, afeitada diaria, dientes limpios.



Uniforme completo y limpio, debe cambiarse diariamente. No se debe salir a la calle con los uniformes ni llegar de sus casas con ellos puestos.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)



No tocarse ninguna parte del cuerpo con las manos mientras se manipulan alimentos.



Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable, de tacón bajo y en perfecto estado de limpieza.



No se permite hablar, toser o estornudar sobre los alimentos.



En caso de estar empleando delantal, éste debe estar atado al cuerpo.



Evitar la acumulación de grasa y producto pegado requemado y ennegrecido en las latas de horneo y en el interior de los hornos.



Las mesas (de acero inoxidable) se limpiarán y desinfectarán cada vez que se termine de elaborar un producto. Al **final** de la jornada se hará un lavado.



Los equipos (hornos, batidoras, refrigeradores) en el momento de la Limpieza y desinfección periódica se desmontarán en tantas piezas como sea posible. Las partes externas se limpiarán manualmente con los detergentes y desinfectantes apropiados. Las piezas tras su lavado deben estar completamente secas antes de instalaras de nuevo.



Se recomienda limpiar perfectamente las freidoras al renovar el aceite ya que los restos de frituras anteriores acumuladas en el fondo y paredes pueden contribuir al deterioro y alteración más rápida de la nueva grasa. Al mismo tiempo repercute en los alimentos que allí se fríen.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)



Los equipos que no sean fácilmente desmontables se limpiarán y desinfectarán de forma manual cada vez que se termine de elaborar un producto, utilizando los productos adecuados, y se dejarán secar.



La mesa de amasar se limpiará después de cada elaboración y al **final** de la jornada se deberá aplicar un desinfectante y se enjuagará de ser necesario, de acuerdo a las indicaciones dadas por el fabricante.



Los pisos se limpiarán y desinfectarán como mínimo una vez al día al **final** de la jornada. Se debe evitar limpiar mientras se están manipulando los alimentos y sobre todo si la limpieza es en seco, puesto que los gérmenes contenidos en el polvo y en el propio suelo se remueven por el efecto del barrido, depositándose sobre los alimentos, **superficies** de trabajo, mesas etc.



El área de atención al cliente (Pisos, utensilios, mesas, sillas, vitrinas y neveras de exhibición de productos terminados, etc.) debe mantenerse en perfecto estado de limpieza y desinfección para evitar la contaminación de los productos que se encuentran en exhibición y los que se entregan al consumidor.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Plan de saneamiento basico

- Programa de capacitaciones
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de manejo integrado de plagas
- Programa de manejo integrado de residuos
- Programa de abastecimiento y potabilización de agua

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Programa de limpieza y desinfección



Limpieza y Desinfección

Objetivo: Garantizar la correcta limpieza y desinfección de las áreas, equipos, utensilios y ambientes de trabajo.

Limpiar: Eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas e indeseables.

Desinfectar: Es el tratamiento físico (uso de agua caliente o vapor) o químico (hipoclorito de sodio, ácido peracético y ácidos orgánicos), aplicado a las superficies limpias en contacto con alimentos, con el fin de minimizar o eliminar los microorganismos patógenos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y afectar la calidad e inocuidad de los productos de la industria de panificación.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Programa de manejo integrado de plagas

Gestión Integral de residuos:

Objetivo: Manejar adecuadamente los residuos sólidos generados en la empresa, reducir focos de contaminación y cuidar el medio ambiente.

La gestión integral de residuos consiste en:

1. Clasificar los residuos generados.
2. Disponer de un lugar adecuado para el almacenamiento temporal de residuos.

¿Para qué? Disminuir el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evacuación de los residuos sólidos generados durante el proceso productivo.

Prevenir la contaminación de materias primas, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.



BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Programa de manejo integrado de plagas



Control Integrado de Plagas

Objetivo: Establecer y programar actividades para minimizar la presencia de cualquier tipo de plagas en el proceso productivo.

Controlar: Roedores, rastreros e insectos.

Se contrata una empresa externa autorizada por la Secretaría de Salud para el desarrollo de esta actividad.

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Programa de abastecimiento y potabilización de agua



Manejo de Agua Potable

- Se debe contar con agua apta para el consumo humano.
- La presión debe ser adecuada con el fin de optimizar la preparación de alimentos y de limpieza.
- A los tanques de almacenamiento se les debe realizar mínimo cada seis meses el proceso de Limpieza y Desinfeción.

¿Qué temas se deben tener en cuenta en el programa de control de AGUA POTABLE?

- Almacenamiento de agua potable.
- Cronograma de limpieza y desinfección de tanques.
- Abastecimiento de agua en caso de suspensión del servicio.

HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Higiene: Conjunto de prácticas y comportamientos orientados a mantener condiciones de limpieza y aseo que favorezcan la salud de las personas.



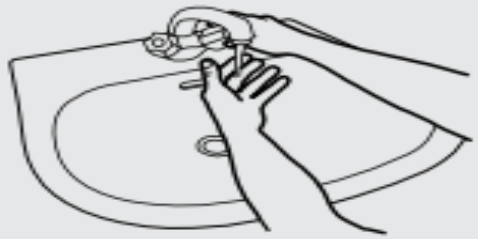
Frecuencia de lavado de manos:



HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



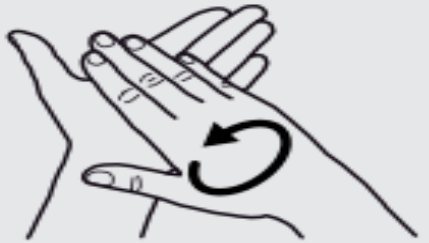
Mójese las manos con agua;

1



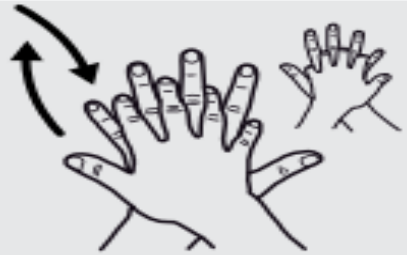
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



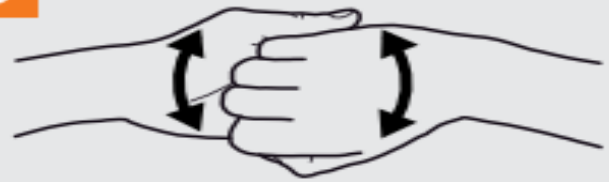
Moje las manos con agua hasta el codo

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

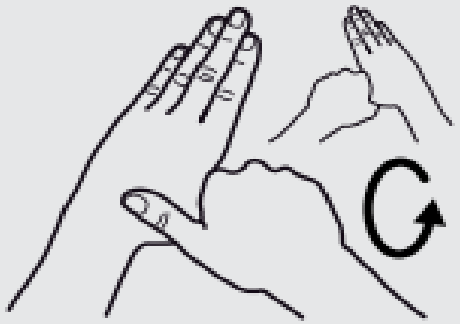
5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos y antebrazo.

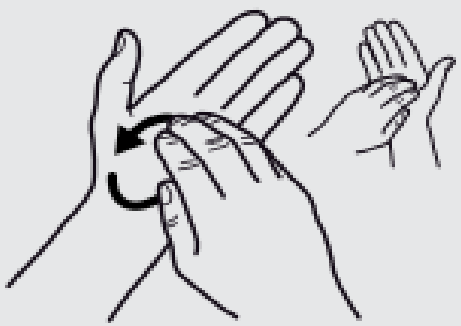
HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

6



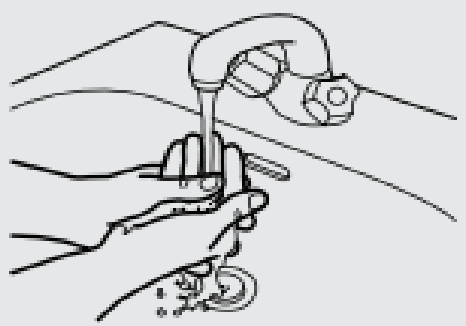
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



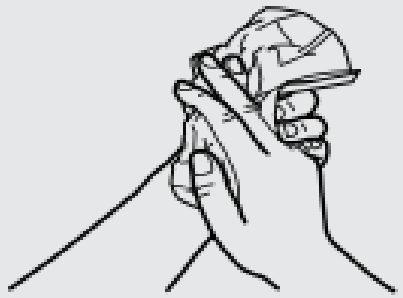
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



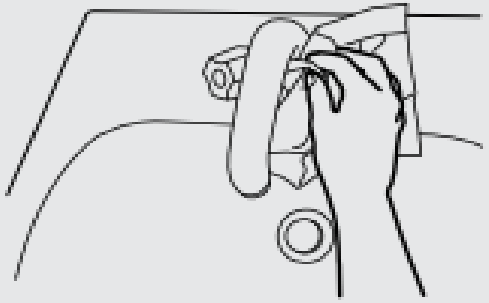
Enjuáguese las manos con agua;

9



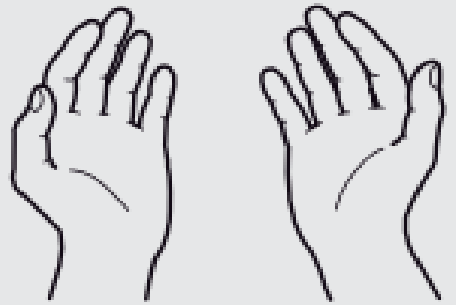
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

15 DE OCTUBRE

DÍA MUNDIAL DEL **LAVADO DE MANOS**

Lavarse las manos con agua segura y jabón interrumpe la cadena de transmisión de enfermedades. Es por ello, que debemos realizarla a conciencia antes de comer, de preparar alimentos, después de ir al baño y cada vez que lo consideremos necesario.

Pasos para un correcto lavado de mano:

AL COMENZAR, HUMEDECER LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN

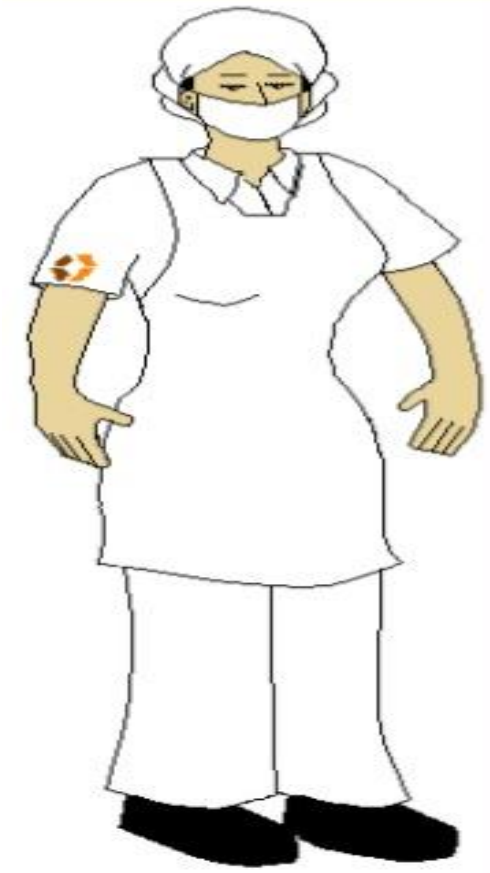


Fuente: www.aysa.com.ar

HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

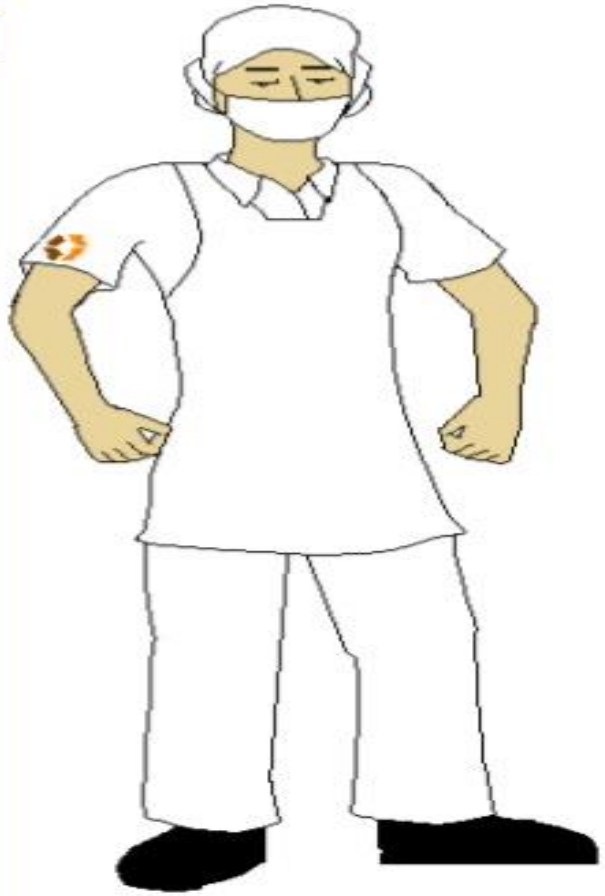


HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



1.4 Higiene Personal

- Baño diario antes de iniciar labores.
- Uñas recortadas, limpias, libres de mugre y barniz.
- No utilizar joyas, reloj, pulseras, aretes ya que guardan la mugre y microbios.
- Cabello recogido y cubierto por cofia o red.
- Usar cubre boca y delantal (limpio)



HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

HÁBITOS HIGIÉNICOS ESENCIALES

			
Indumentaria siempre limpia y uso adecuado para evitar accidentes.	Limpieza adecuada para evitar contaminación .	Uñas limpias y cortas, sin esmalte.	Uso de la cofia adecuadamente para los procesos
			
Utilizar adecuadamente el cubre bocas para evitar contaminación. .	No trabajar estando enfermo o condiciones de salud inadecuadas.	No utilizar maquillaje como: labial, rubor o polvo compacto.	No utilizar accesorios como: aretes, pulseras o anillos.

			
No manipular con heridas abiertas o curas.	No utilizar perfumes o lociones corporales de olor fuerte.	No salir con la indumen-taria a lugares fuera de la empresa.	No manipular animales no permitidos.

La mala higiene conduce a malos productos

HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



INOCUIDAD ALIMENTARIA



Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes al producto o servicio cumple con los requisitos.

Calidad en alimentos

Inocuidad

concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto

Nutricionales

CALIDAD

Sensoriales

Comerciales