



HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

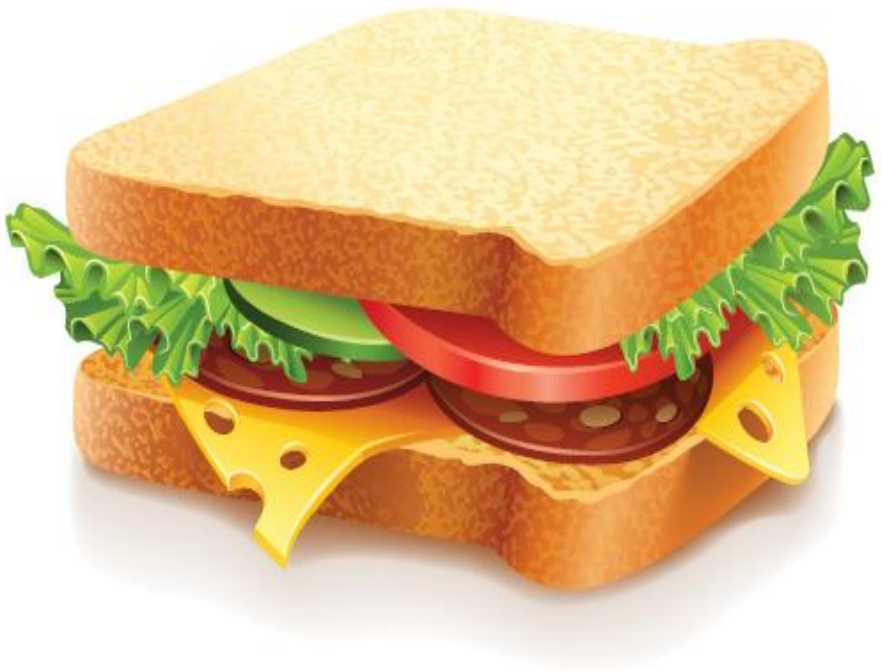
Sesión 1: Educación sanitaria y normatividad

JOSE LUIS SERRATO PATIÑO

Ingeniero de alimentos

Documento elaborado por José Luis Serrato Patiño

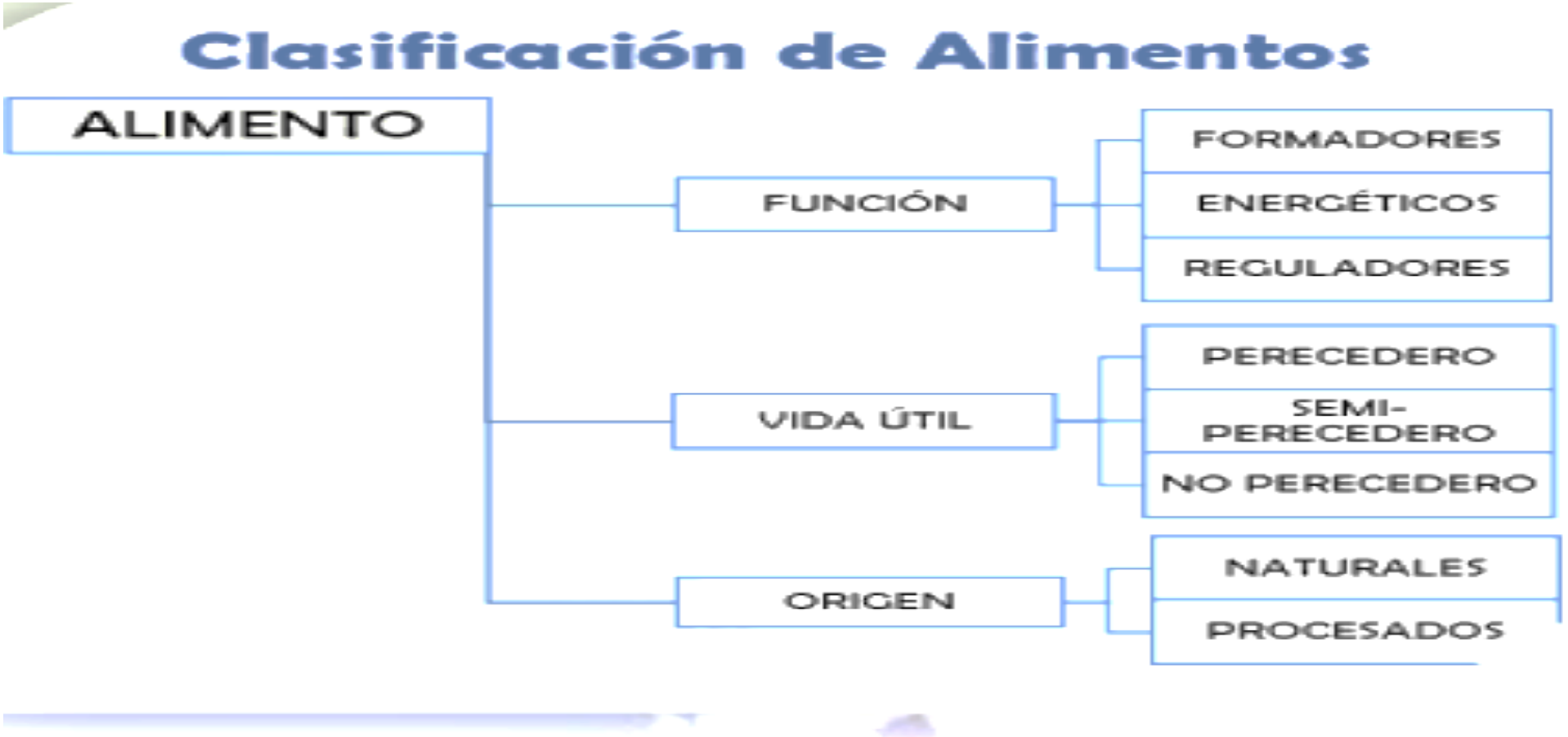
EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



Los Alimentos

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Enfermedades de transmision alimentaria (ETA)

Infecciones

Producidas por alimentos contaminados con microorganismos.

Intoxicaciones

Producidas por alimentos contaminados con toxinas o sustancias tóxicas.

Toxi- Infecciones

Producidas por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos patógenos o sus toxinas.



Síntomas

- Vómito
- Dolores abdominales
- Diarrea
- Fiebre
- Síntomas neurológicos
- Dificultad respiratoria
- Ojos hinchados
- Muerte

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



Físico:
Material extraño presente en el alimento, que cause una lesión traumática.

Ejemplo: Piedras, tornillos y trozos de material de empaque



Químico:
Productos químicos en concentraciones que causen daño al consumidor.

Ejemplos: Aditivos, colorantes y residuos de desinfectantes resultantes de actividades de Limpieza y Desinfección.



Biológico:
Microorganismos asociado al alimento, que puede causar efecto adverso a la salud.

Ejemplos:
Escherichia Coli, Salmonella, Listeria Monociyogenes.

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Perecederos Corto Plazo
> Varias horas < 1 día
Sin refrigeración

- Pollo
- Viseras
- Cerdo no ahumado
- Pescado
- Quesos
- Yogurt
- Crema
- Cualquier marisco
- Enlatados abiertos
- Tetrapacks Abiertos
- Carne de res blanda
- Crustáceos

Perecederos Medio Plazo
>1 día =< 2 días
Sin refrigeración

- Jitomate
- Tomate*
- Aguacate*
- Champiñones
- Chuleta cerdo
- Tocino
- Cecina de res
- Elote
- Pan de carne
- Salchicha
- Jamón
- Queso manchego
- Lechuga
- Germen
- Mango
- Papaya
- Prensado chicharrón
- Chorizo
- Salami

Perecederos Medio/Largo
>3 día < 1 semana
Sin refrigeración

- Pan
- Piña
- Limón
- Naranja
- Sandia (Entera)
- Melón (Entero)
- Cebolla
- Tetrapacks*
- Papa
- Tortilla de Harina
- Zanahoria
- Apio
- Uva
- Chicharrón

Perecederos Largo Plazo
> 1 semana
Sin refrigeración

- Azúcar*
- Miel, Mermelada
- Cereal
- Sal
- Té*
- Café*
- Amaranto
- Chocolate
- Harina*
- Enlatados*
- Tortilla seca maíz
- Fríjol, Arroz*
- Pastas*
- Pan tostado*
- Aceite
- Leche en polvo*
- Frutos secos
- Bebidas enlatas
- Semillas
- Vinagre
- Huevo

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

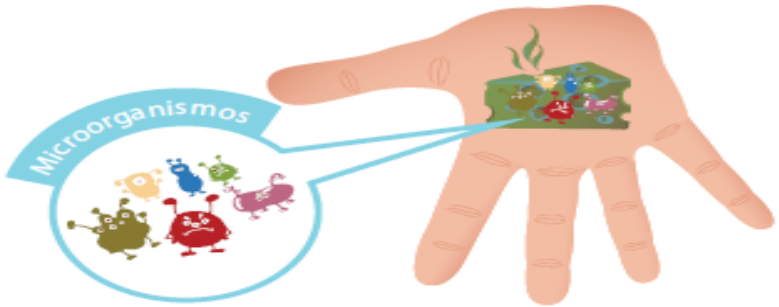
Es la transferencia de microorganismos infecciosos (patógenos), sustancias o partículas; desde alimentos crudos o sin desinfectar, hacia los que están listos para el consumo, a través de su manipulación o del contacto con utensilios domésticos, superficies de trabajo y trapos, dando como resultados el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



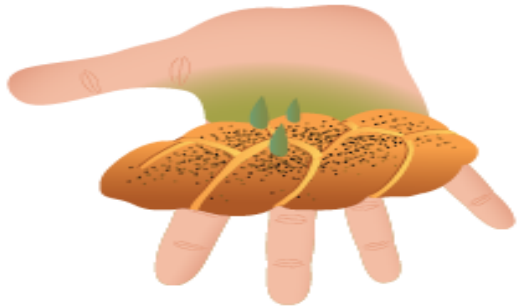
EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

De persona a alimento:

1. Cuando se manipulan alimentos crudos o contaminados, las manos se contaminan



2. Los productos terminados entran en contacto con las manos sucias



3. Producto listo para consumir:

CONTAMINADO

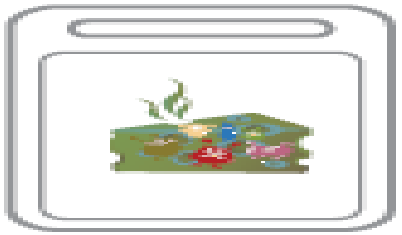


EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

De **superficie** a alimento:



1 Tabla limpia



2 Queso:

CONTAMINADO



3 Tabla ahora:

CONTAMINADA



4 Se corta queso en buen estado en la tabla contaminada



5 Producto terminado Pan de Queso:

CONTAMINADO

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



Manipuladores de alimentos



EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

¿Quién es el manipulador de alimentos?

- El cultivador
- El transportador
- El cocinero
- El procesador
- El empacador
- El vendedor
- El mesero
- El consumidor



"Todas las personas que intervienen directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos"

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Normatividad Sanitaria

Es importante conocer la normatividad que aplica para tus necesidades.

Resolución 2674 de 2013

Legislación sanitaria que rige la industria de alimentos.

Norma técnica sectorial colombiana NTS 007

Requisitos sanitarios en los establecimientos de la industria gastronómica.

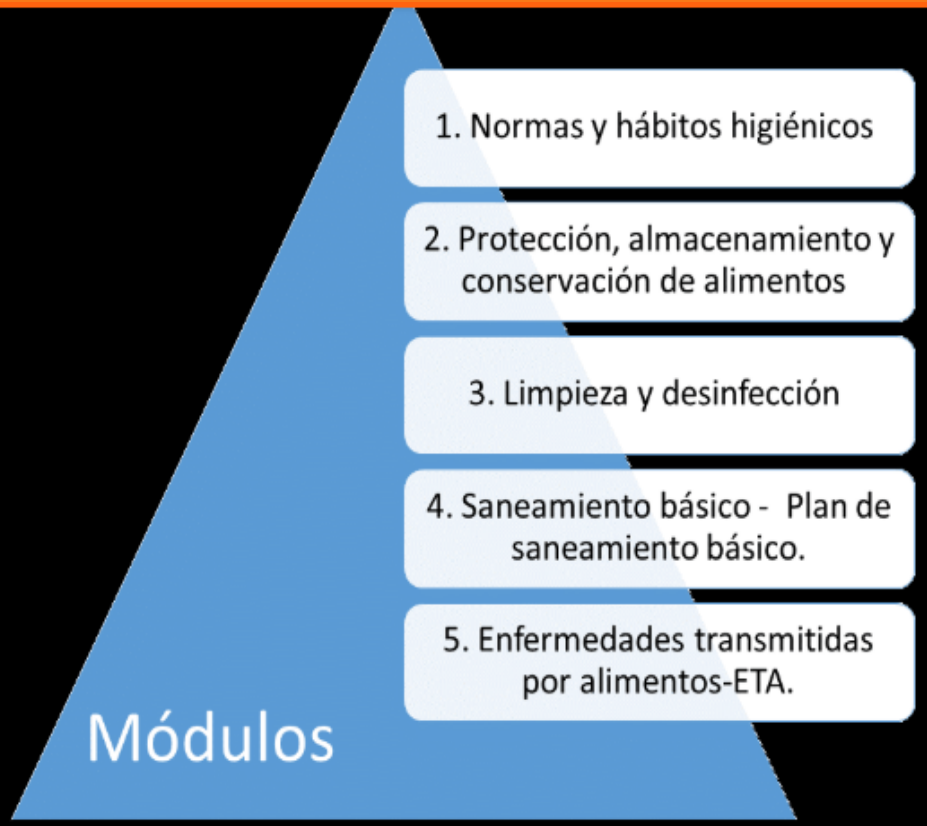


Si necesitas ampliar información sobre la legislación sanitaria vigente, puedes consultarla en el siguiente enlace.

CONSULTAR

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

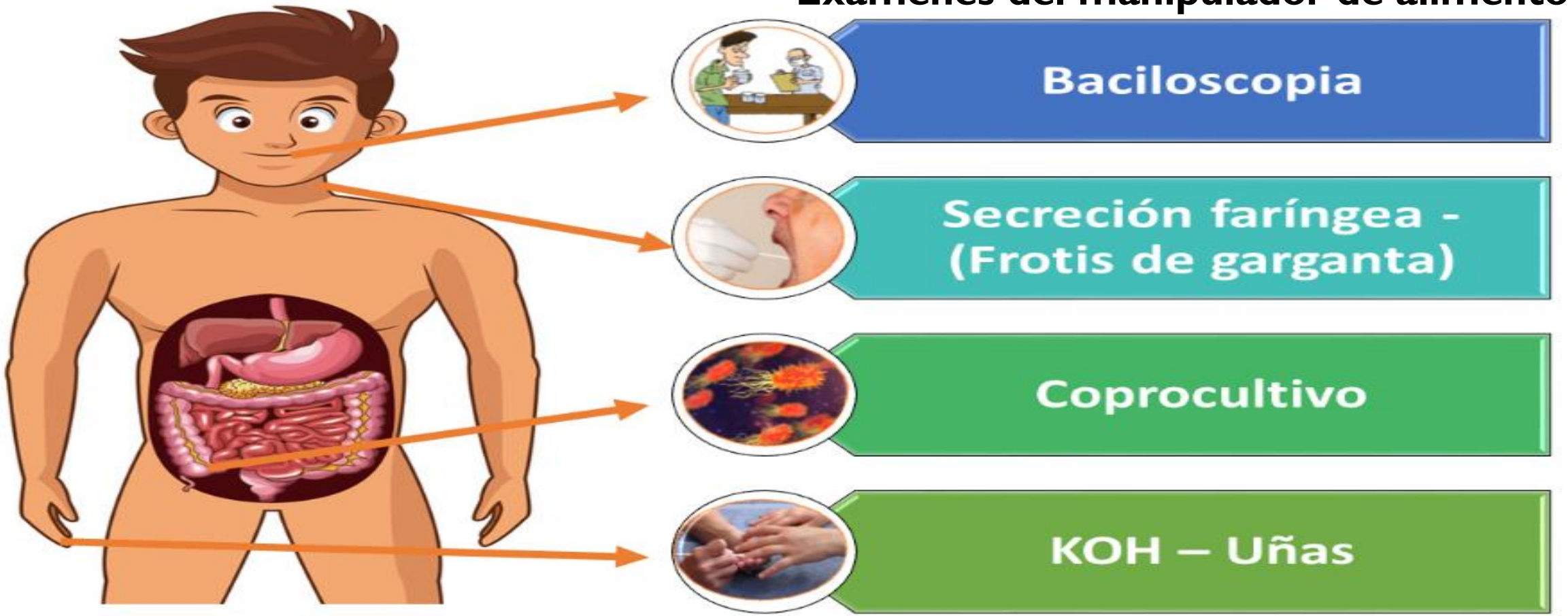




- La duración para su certificado debe ser máximo de 10 horas.
- Capacitadores: profesionales expertos en la industria de alimentos.

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Exámenes del manipulador de alimentos



DESCARGAR PROTOCOLO DE MUESTRAS

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Reconocimiento Médico

Para su tranquilidad contamos con un profesional en la salud, que hará reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

CONSULTAR



ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

A. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento medico, por lo menos una vez al año.

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Rotulado Resolución 5109 de 2005

Objeto:

Establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de alimentos para consumo humano, así como los de materia prima con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

Campo de aplicación: Aplican a rótulos o etiquetas con los que se comercializan los alimentos para consumo humano envasados o empacados. Así como los de la materia prima Productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.



EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



Requisitos generales:

1. No describir el alimento de una forma falsa o engañosa o susceptible que den impresión errónea con respecto a su naturaleza o inocuidad.
2. No representar con rótulo que empleen palabras o ilustraciones que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas, las cuales den apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.
3. El rótulo no deberá estar en contacto directo con el alimentos.
4. Si se declara contenido 100% natural no deberá contener aditivos.
5. Los alimentos envasados no deberán describirse con rótulos que sugieran confundirla con otro producto.
6. Si se utilizan saborizantes artificial debe informarse junto al nombre del producto " Sabor Artificial"

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Información que debe contener el rotulado:



1. Información del fabricante
Nombre, razón social y dirección del fabricante.

2. Descripción del producto
Instrucciones de uso, conservación, contenido neto.

3. Fecha de Elaboración
Con ese dato se define el tiempo máximo de vigencia.

4. Fecha de vencimiento
Hasta cuando puede consumirse sin riesgos.

En la etiqueta
Deben estar los ocho ítems para que el consumidor conozca lo que está comprando.

5. Ingredientes
En orden decreciente, presencia de alérgenos y aditivos.

6. Marca comercial
Es la trayectoria y confiabilidad que avala el producto.

7. Número de Lote
trazabilidad del proceso productivo.

8. Registro Sanitario
Denota que su producción se encuentra autorizada por el INVIMA.

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



¿Qué reflexión podría generar a partir de la imagen? - ¿Usted sería cliente de este señor?