

CURSO BÁSICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ESTE AÑO:

- 4 muertos de ataques por tiburones
- 79 muertos por influenza aviar
- 965 muertos por desastres
- 1.854.000 muertos por contaminación de alimentos y aguas

SOPORTE LEGAL

- Ley 9 / 1979 – Código Sanitario Nacional
- Decreto 3075 de 1997 – Res. 2674 de 2013 BPM buenas practicas de manufactura





BPM Y BPA



Para asegurar la calidad de los alimentos, se debe controlar la cadena que va desde :

PRODUCCIÓN → **DISTRIBUCION** → **EXPENDIO**





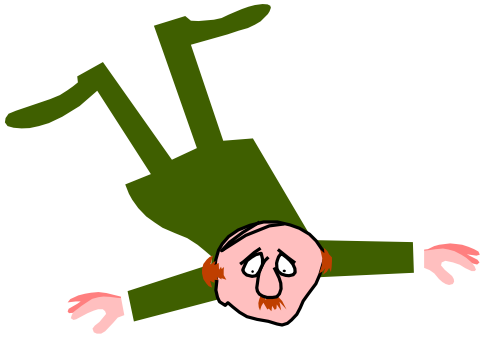


Actitud Anterior Del Consumidor

EMPRESA



- El consumidor aceptaba lo que se le ofrecía



CONSUMIDOR





ANTES





La Actitud Actual Del Consumidor







Eligiendo el producto que más le conviene

AHORA





CORRESPONSABILIDAD

PRODUCTOR

CONSUMIDOR



DISTRIBUIDOR

AUTORIDAD SANITARIA

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO XIV – ARTÍCULO 83

- CLAUSURA TEMPORAL TOTAL O PARCIAL
- SUSPENSIÓN TOTAL O PARCIAL DE TRABAJOS O SERVICIOS
- CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS
- DECOMISO DE PRODUCTOS



QUÉ ES UN ALIMENTO?



Sustancia que al ser consumida por una persona, le proporciona los elementos básicos para su nutrición y la energía necesaria para el desarrollo de su organismo.

QUE SUSTANCIAS FORMAN PARTE DE LOS ALIMENTOS?

alimento

Residuos no absorbibles

Fibra

Azúcar
Proteínas
Grasa
Vitaminas
Minerales
Agua

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

PERECEDEROS

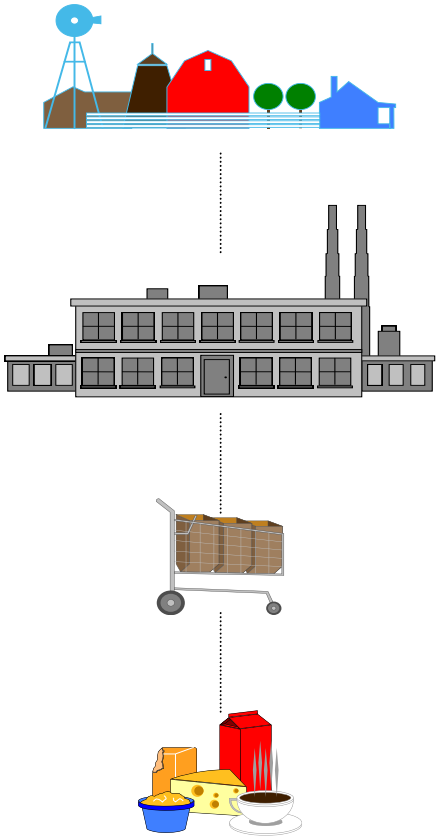


NO PERECEDEROS



INOCUIDAD EN EL MERCADO

Los registros sanitarios tienen que verse como obstáculos, es lo mínimo que un productor debe ofrecer de garantía a un consumidor.



REGISTRO INVIMA

ROTULADO DE LOS ALIMENTOS (Resolución 5109/05)



ROTULADO/ETIQUETADO

(Alimentos Fraccionados/Reempacados o Reenvasados) como información mínima:

1. *Nombre del producto*
2. *Lista de Ingredientes*
3. *Contenido Neto (Peso/Volumen)*
4. *Nombre y dirección del fabricante*
5. *Nombre y dirección del Fraccionador, reempacador o reenvasador*
6. *No. Ò Código del lote de producción*
7. *Fecha de Vencimiento*
8. *Condiciones de Conservación*







QUE ES CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS :

Un alimento esta contaminado cuando en el, hay presente sustancias extrañas.







CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

- **MICROSCÓPICOS**
  - *BACTERIAS
  - *HONGOS
  - *VIRUS
- **MACROSCÓPICOS:**
  - *PARÁSITOS (LOMBRICES)
  - *RATAS Y CUCARACHAS



Hay tres formas de contaminación:

- Química
- Física
- Biológica.

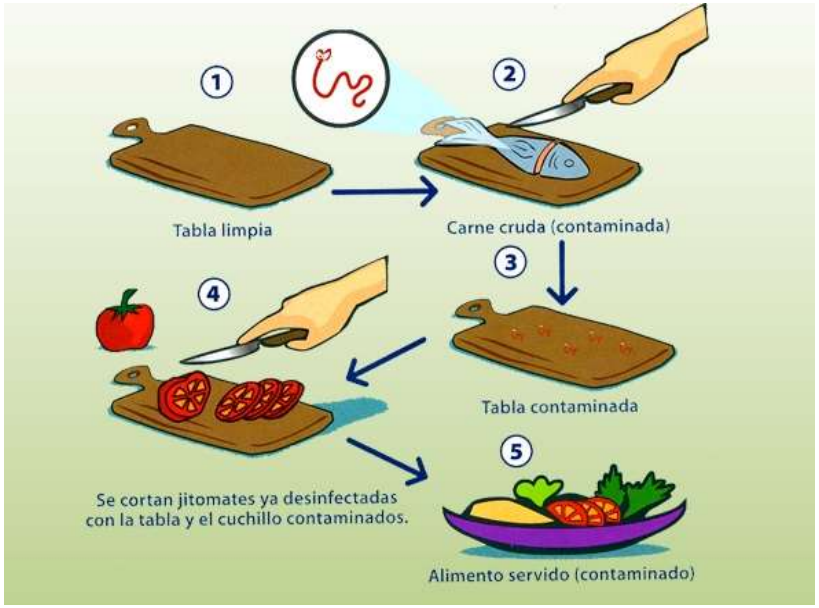
FUENTE	AGENTE
Alimentos alterados por bacterias u hongos	Toxinas
Determinadas plantas, peces y mariscos.	Toxinas
Cocción	Nitritos, Nitratos
Operaciones de higiene	Agentes limpiadores, herbicidas, pesticidas
Control de infestaciones	Venenos para ratas y ratones, insecticidas.
Cacerolas, tuberías, equipos	Plomo, antimonio, cobre, aluminio

CONTAMINACIÓN CRUZADA

DIRECTA



INDIRECTA



QUÉ SON LOS MICROORGANISMOS?

Son seres vivos muy pequeños que sólo se pueden ver por medio de un microscopio a excepción de los virus.

Se reproducen por:

Llegan a los alimentos por

- En el aire
- En la basura
- En los excrementos humanos y animales
- En las manos y uñas sucias
- En heridas infectadas
- En moscas, cucarachas y roedores
- En utensilios y alimentos contaminados
- En el agua contaminada
- En las aguas servidas
- En la piel y cabellos humanos
- La saliva de humanos y animales, insectos y roedores.

REQUERIMIENTOS DE LOS MICROORGANISMOS

Los microorganismos necesitan de agua para crecer y llevar a cabo sus funciones metabólicas.



Nutrientes…
Alta humedad…

ZONA DE PELIGRO

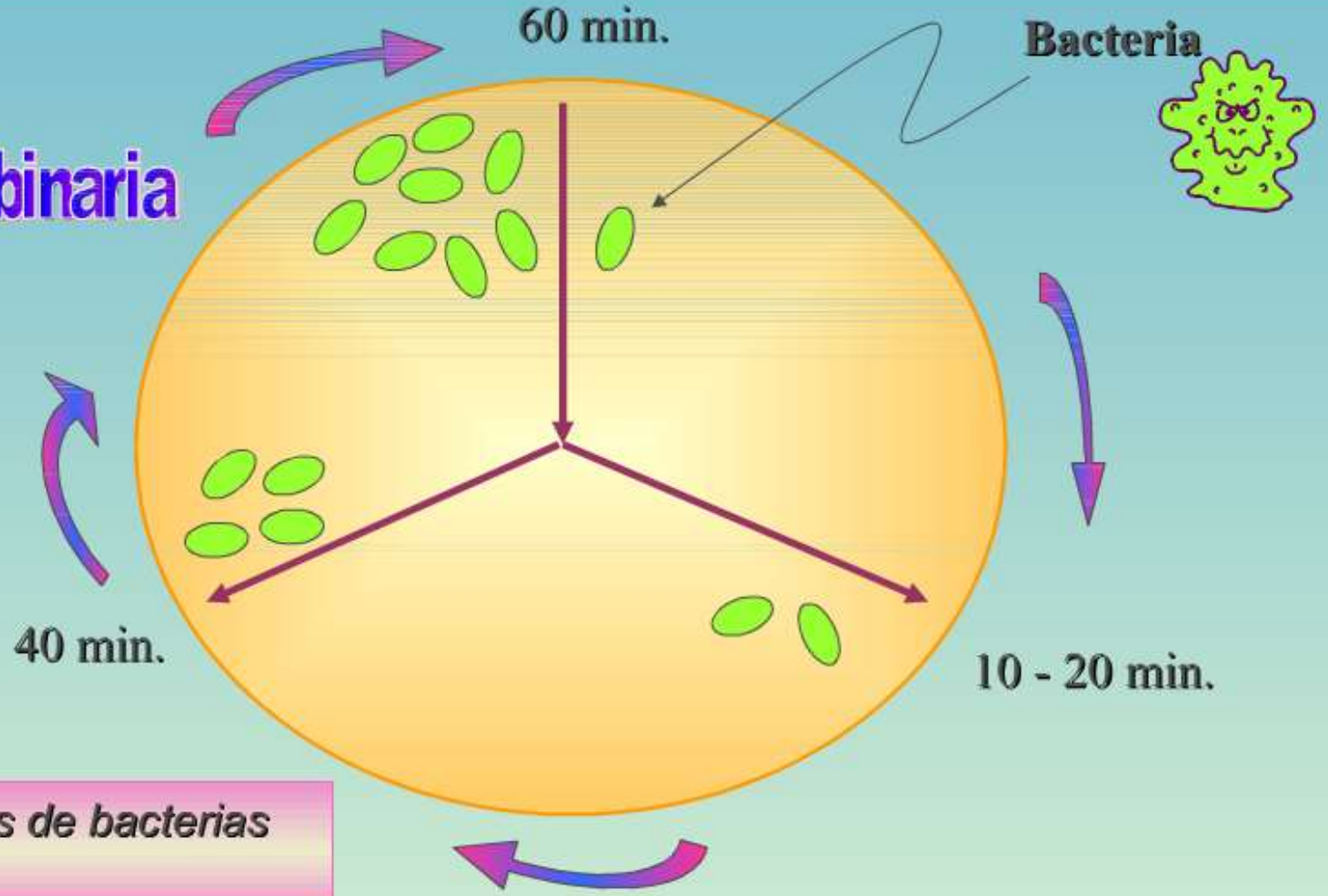
Temperatura de congelación
0ºC a -18ºC

Temperatura de refrigeración
0ºC a 4ºC

ZONA DE PELIGRO: 5º a 65ºC

Temperaturas mayores a 70ºC

Como se reproducen las bacterias?



16 millones de bacterias en 8 hrs.


B-693
ALIMENTOS
MANOS Y
BACTERIAS
COOPERATIVE EXTENSION SERVICE
THE UNIVERSITY OF GEORGIA
COLLEGE OF AGRICULTURE
ATHENS



Dedos sucios sobre caja de petri



Después de 24 horas



Después de haberse
Enjuagado con agua



Después de haberse
lavado por 20 segundos
con agua y jabón



Después de haberse lavado nuevamente por 20 segundos con agua y jabón



Después de haberse lavado y desinfectado



Cabello después de 24 horas



Muestra de delantal sucio
24 horas después



Cucaracha 24 horas después

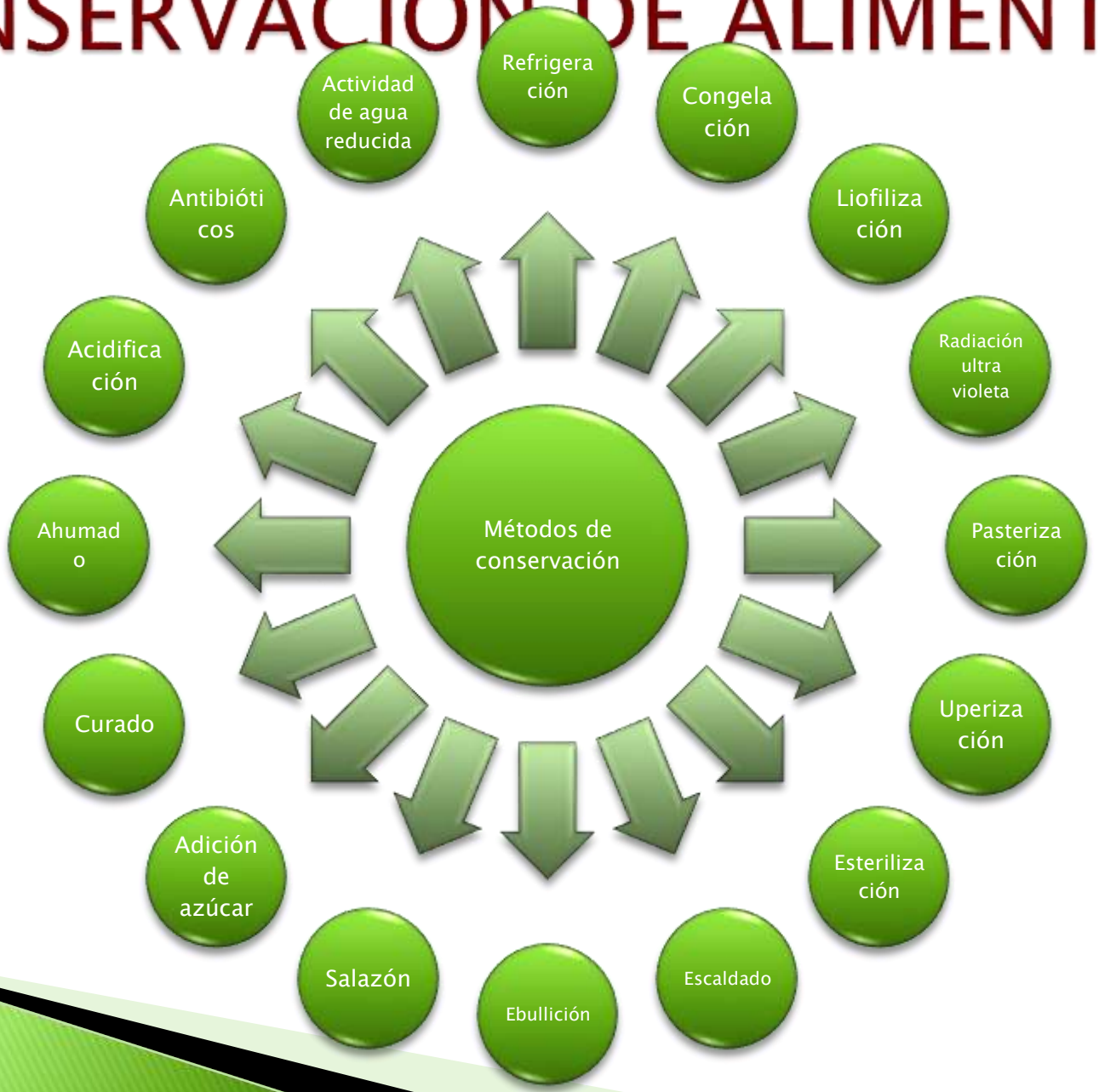







dreamstime.com

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Deshidratados



Envasados



Pasteurizados





Ahumados

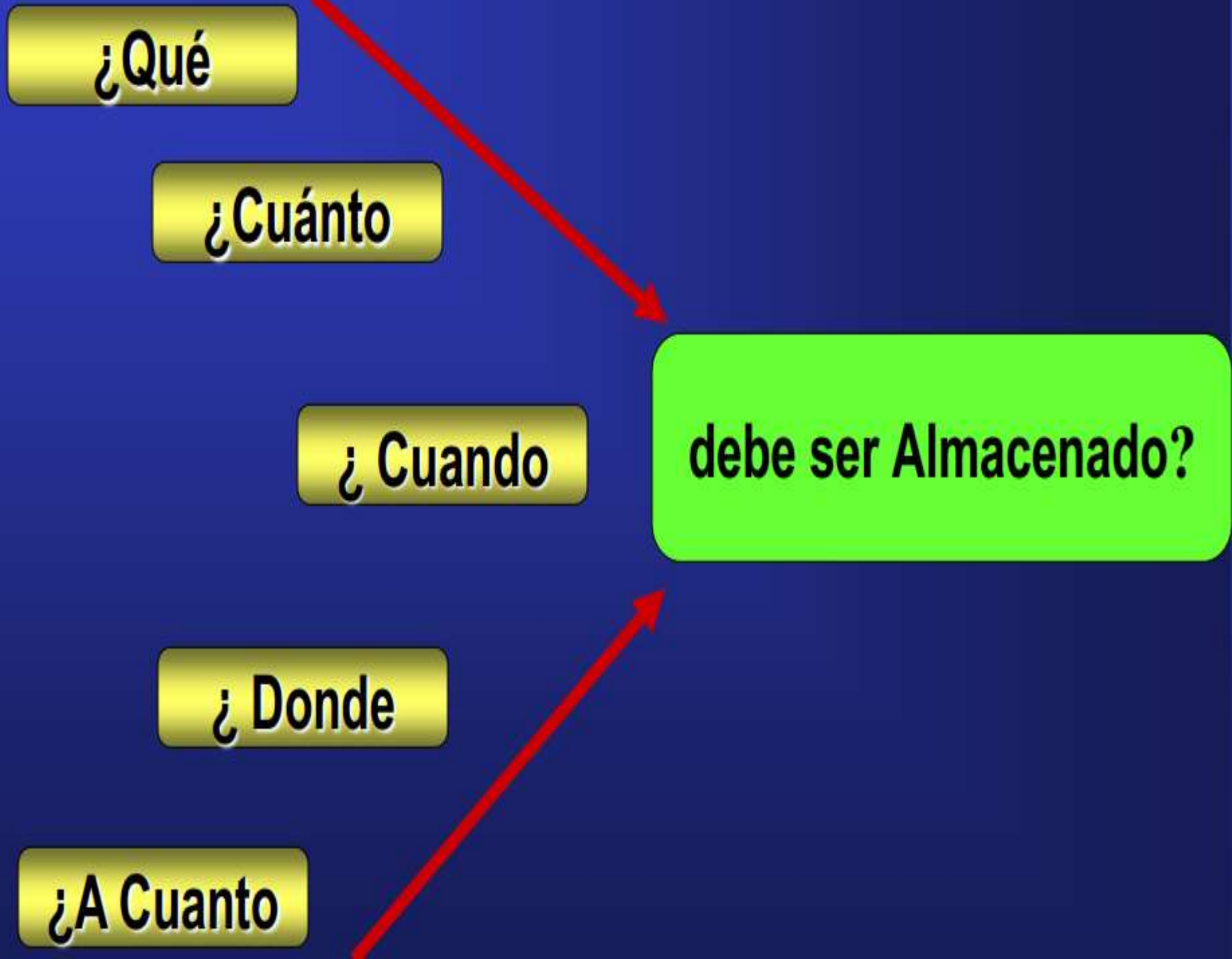


Principales aspectos de las BPA

- ✓ RECEPCIÓN
- ✓ ALMACENAMIENTO
- ✓ DISTRIBUCIÒN
- ✓ PERSONAL
- ✓ DOCUMENTACIÒN
- ✓ RETIRO DEL MERCADO
- ✓RECLAMOS Y DEVOLUCIONES
- ✓ LIMPIEZA Y DESINFECCION



BPA


¿Qué
¿Cuánto
¿ Cuando
¿ Donde
¿A Cuanto
debe ser Almacenado?



Pre-despacho



Embalaje



Despacho



Transporte



Recepción del cliente

- Asegurar una adecuada rotación de los productos:



F I F O : (órden de Ingreso)
Primero se distribuye lo que primero ingresó.

F E F O : (Fecha de Expira)
Primero se distribuye lo que primero va expirar.



- Verificar que el producto este Aprobado
- Verificar G/R, código, nombre, número de lote, f. exp.

USP 32

Las condiciones de almacenamiento se definen según los siguientes términos:

-Congelador : -25 °C y -10 °C

-Frío : 2 °C y 8 °C (Refrigeración)

-Fresco : 8 °C y 15 °C

-Ambiente : Hace referencia a la temperatura predominante en un área de trabajo

Las Buenas Practicas de Almacenamiento son de cumplimiento obligatorio de todos los establecimientos que almacenan, distribuyan y comercialicen productos alimenticios



ALMACÉN

- Áreas claramente identificadas y con acceso limitado
- Áreas separadas según las características de los alimentos
- Separar alimentos aprobados, rechazados, retirados del mercado, devueltos y vencidos.

INSTALACIONES

- Control de polvo, partículas, insectos y roedores
- Flujos lógicos de materiales y personal
- Adecuación del espacio de trabajo y ubicación lógica y ordenada de los Alimentos

No conformidades: Productos en mal estado de conservación y expuestos bajo los rayos solares





N0 conformidad: productos en el piso





No conformidad: Apila inadecuada





REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS



PISOS
Materiales impermeables, no absorbentes, lavables, sin fisuras ni grietas, resistentes, no porosos, antideslizantes. Media caña



PAREDES
Material impermeable y lavable.
De color claro



TECHOS
O cielos rasos, de material de fácil limpieza y desinfección



VENTANAS
Si son necesarias, deben evitar la acumulación de suciedad



PUERTAS
Materiales lisos y no absorbentes. Las aberturas entre las puertas y pisos deben ser máximo de un centímetro. Protección entre piso y puerta



VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN
Ventilación adecuada que no permita la condensación de agua en el techo.
Iluminación adecuada

LIMPIEZA Y DESINFECCION

LIMPIEZA: Es la eliminacion de residuos alimenticios, grasa o suciedad

"LO QUE SE VE"

DESINFECCION: es la eliminación de los microorganismos,

"LO QUE NO SE VE"



Agua potable – detergente

Metodos quimicos y fisicos:
Agua caliente, desinfectantes

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN











Clases de detergentes

- Detergentes alcalinos (álcalis)
- Detergentes ácidos
- Detergentes neutros
- Agentes abrasivos





TIPOS DE DESINFECTANTES QUÍMICOS

- Hipocloritos
- Desinfectantes yodados
- *Compuesto de amonio cuaternario*
- Tensoactivos anfótericos
- Compuestos fenólicos
- Ácidos y álcalis fuertes







DESINFECCIÓN CON HIPOCLORITO

USOS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	LITROS DE AGUA	HIPOCLORITO DE SODIO 5%
Equipos y utensilios	10 min	1 litro	1 cc
Baños y pisos	10 min	1 litro	2cc
Alimentos crudos	5 min	1 litro	2 gotas

UNIFORME

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO III – ARTÍCULO 15



- GORRO Y/O CUBRE CABELLO
- DELANTAL DE COLOR CLARO CON CIERRES Y/O BROCHES EN LUGAR DE BOTONES U OTROS ACCESORIOS Y SIN BOLSILLOS SOBRE LA CINTURA
- PANTALON EXCLUSIVO PARA MANIPULAR ALIMENTOS DE COLOR CLARO
- CALZADO CERRADO Y ANTIDESLIZANTE

PROCEDIMIENTO LAVADO DE MANOS

Con agua y jabón (si las manos están visiblemente sucias) o...

... con solución alcohólica (si las manos están «aparentemente» limpias).

Mójese las manos con agua y deposite en las palmas jabón líquido o...





....deposite en la palma de las manos secas una dosis de solución.

Frótese las palmas de las manos entre sí y entrelazando los dedos.



Frótese cada palma contra el dorso de la otra mano y entrelazando los dedos.



Frótese las puntas de los dedos...



Alrededor de los pulgares...



Y las muñecas.



Enjuáguese las manos con agua y séqueselas con una toalla de un solo uso o...

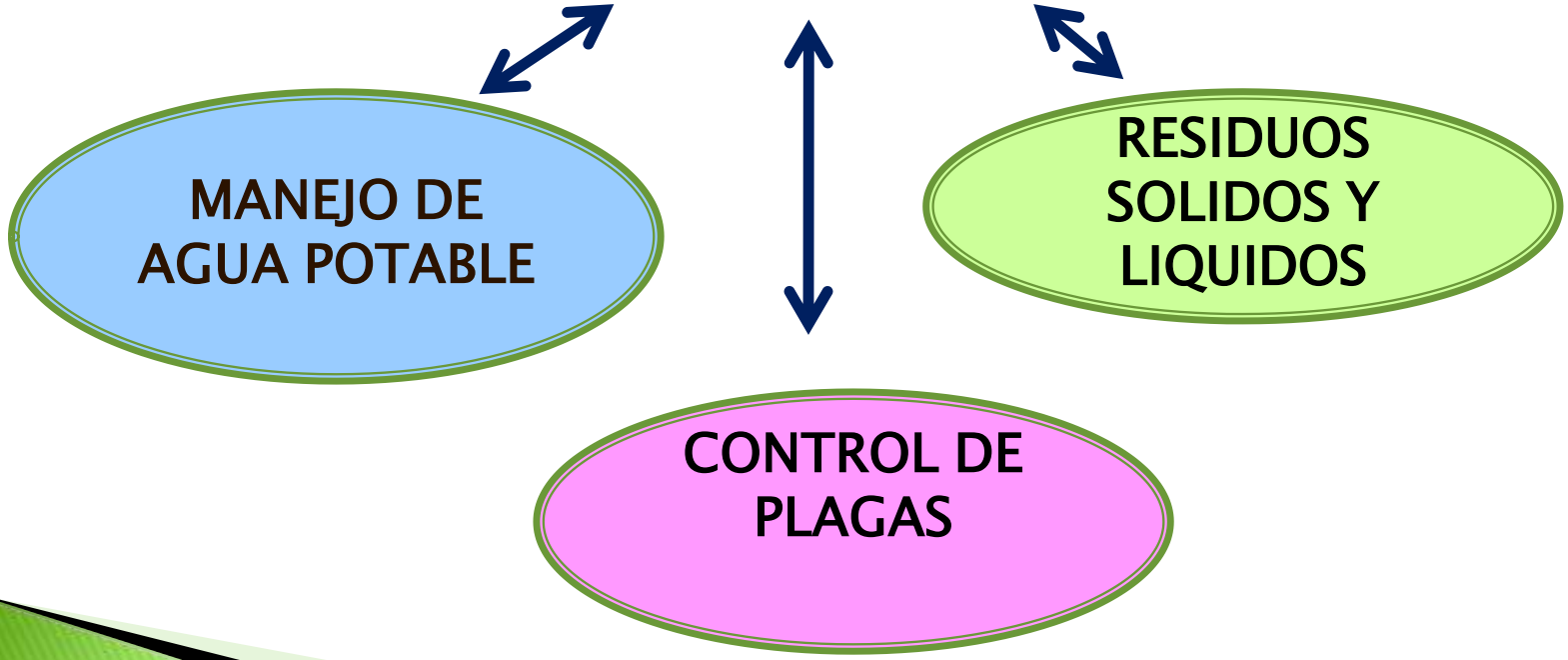




... deje que la solución se seque sola.

QUE ES SANEAMIENTO?

Son las acciones que comprenden



AGUA POTABLE

Es el agua que ha sido manejada en plantas de tratamiento para eliminarle las impurezas y volverla apta para el consumo de los seres vivos







CONTROL DE PLAGAS

Que es una plaga:

Es el crecimiento de desproporcionado de algúninsecto, microorganismo u otro elemento vivo que los convierte en un riesgo para la salud.





PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL PLAGAS







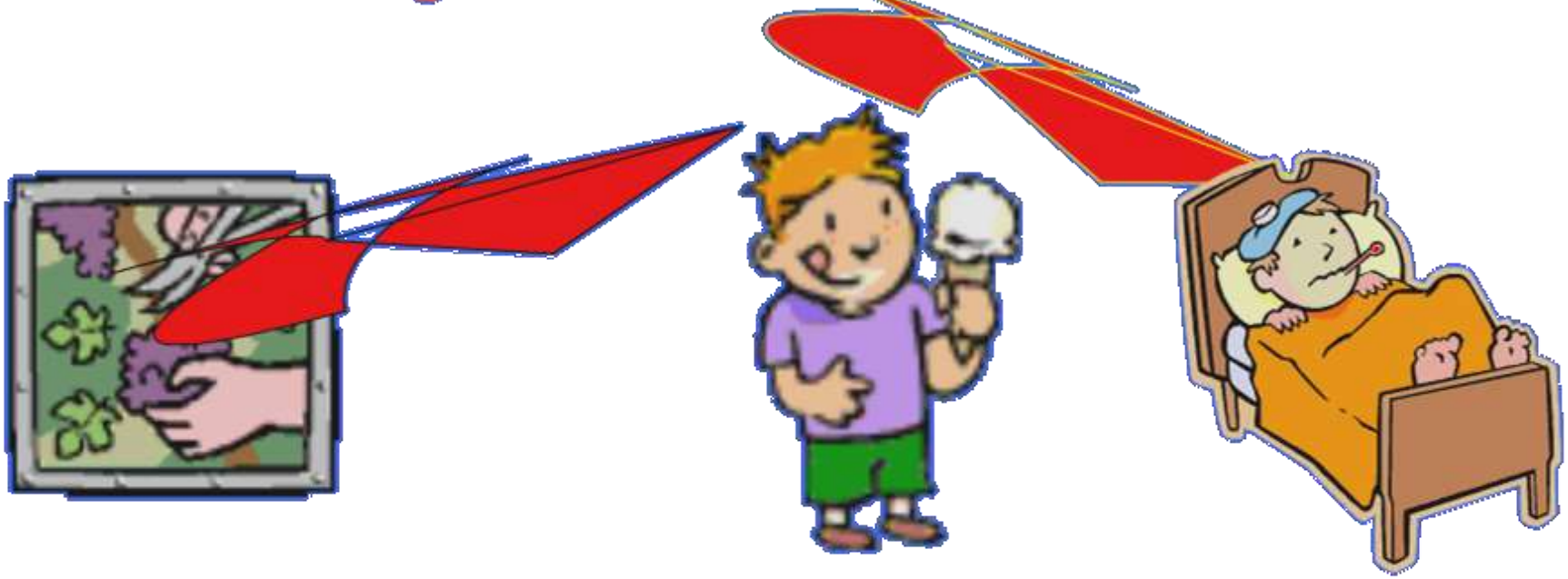


SEPARACION Y ALMACENAMIENTO EN LA FUENTE

Separar los residuos adecuadamente es el paso fundamental para garantizar su aprovechamiento y la posibilidad de transformarlos y darles nuevos usos.



¿QUE ES UNA ETA?



Enfermedad que es transmitida por el consumo de alimentos o agua contaminada

¿COMO SE PRODUCEN LA ETAS?

INFECCIÓN

Por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos.





¿COMO SE PRODUCEN LA ETAS?

INTOXICACION

Por la ingestión de alimentos que contienen toxinas presentes en el alimento ingerido.





¿ COMO SE PREVIENE UNA ETA ?

- Elegir alimentos tratados higiénicamente



- Cocinar bien los alimentos



- Consumir lo más pronto posible los alimentos cocinados



¿ COMO SE PREVIENE UNA ETA ?

- Lavarse las manos a menudo
- Mantener limpias todas las superficies de la cocina.
- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales
- Utilizar agua pura





SÍNTOMAS QUE PRODUCEN LAS ETAS

- DOLOR DE CABEZA
- DOLOR DE ESTÓMAGO
- DOLORES MUSCULARES
- DIARREA VÓMITOS
- DESHIDRATACIÓN
- FIEBRE (CUANDO HAY INFECCIONES)
- MUERTE: EN ALGUNOS CASOS

Principales ETAS

Enfermedad	Alimentos Implicados	Síntomas
Salmonelosis	Carnes y derivados Aves y derivados Leche, huevos	Diarrea, dolor abdominal, vómitos y fiebre
Síndrome urémico hemolítico	Hamburguesas Leche y derivados Frutas y derivados	Insuficiencia renal, anemia hemolítica. Afecta el sistema nervioso central
Botulismo	Carne, Pescado, hortalizas enlatados, Productos no industrializados (sopas, salsas)	Visión alterada, dificultad para hablar y tragar. Debilidad progresiva y paro respiratorio
Gastroenteritis (staphylococcus)	Queso, Manteca, Leche,	Náuseas, vómitos, diarrea y dolor abdominal
Gastroenteritis (bacillus cereus)	Arroz, porotos, vegetales, fideos	Vómitos y diarrea



Últimas Noticias

09:01 p.m.

Deportes Tolima se reencontró con el triunfo y superó a Real Cartagena

09:12 p.m.

Boca Juniors ganó y es el único líder del torneo argentino

Ver más últimas noticias

PATROCINADO POR:

Enlaces patrocinados
PauteFacil.com

Intoxicados por consumo de queso ya son 103 en Barranquilla

El viernes la Secretaría de Salud Distrital reportó 75 casos en 10 barrios de la ciudad.

A 103 ascendieron los casos de intoxicación alimentaria en Barranquilla por consumo de queso desde el pasado jueves hasta el domingo, según reportó la jefe de Salud Ambiental del Distrito, Eloina Goenaga.

La emergencia inició con 75 casos confirmados este viernes, se incrementó con 25 pacientes el sábado y sumó otros tres en el transcurso del domingo, lo que para la Secretaría de Salud Distrital quiere decir que ya se tiene el control de la situación.

Los afectados, pertenecientes a 10 barrios de las localidades Suroccidente y Metropolitana, fueron sometidos a pruebas cuando comenzaron a presentar síntomas como vómitos, náuseas, dolor abdominal y diarrea. Se conoció que una mujer embarazada se intoxicó al ingerir el producto lácteo.

Últimas Noticias

09:39 p.m.

Explotaron Saavedra y Yacamán, tras el GP de Baltimore de Indy Lights

09:23 p.m.

¡Falcaomanía en Barranquilla!

Ver más últimas noticias

PATROCINADO POR:

BOGOTÁ HUMANA

SECRETARÍA DE MOVILIDAD

Enlaces patrocinados

ds eltiempo.com archivo

Anciana habría muerto al consumir queso dañado

Secretaría refuta afirmación, pero familiares aseguran que la intoxicación la llevó a la muerte.

El pasado domingo, mientras la Secretaría de Salud Distrital anunciaba que los intoxicados por consumo de queso contaminado llegaban a 103, se hacia el funeral de Sixta Cardona Cáceres, de 84 años.

De acuerdo con sus familiares la muerte de la anciana se produjo tres días después de haberse intoxicado tras ingerir queso en mal estado. De ser así, esto la convertiría en la primera persona que muere dentro de la emergencia que se presenta desde el pasado jueves en la ciudad.

La anciana, residente en el barrio San Felipe, consumió el producto lácteo el pasado martes en el desayuno que compartió con otros allegados, entre

ACTUALIDAD

RSS

Setenta casos de intoxicación se presentan en el Atlántico y Sucre

Setenta personas, entre ellos 40 niños de un colegio, resultaron intoxicadas por consumir alimentos en estado de descomposición en Atlántico y Sucre.

CARACOL | MAYO 19 DE 2008

Vote: ☆☆☆☆☆ Promedio: ☆☆☆☆☆ 0 votos
Twittear 0 Recomendar 0
0 Comentarios

Setenta personas, entre ellos 40 niños de un colegio, resultaron intoxicadas por consumir alimentos en estado de descomposición en Atlántico y Sucre.

Cuarenta niños y una profesora del colegio Cruzada Social del municipio de Santo Tomás, Atlántico, resultaron intoxicados al ingerir los desayunos escolares.

La rectora de la institución, Elazimar Castro, explicó que los menores de los grados de

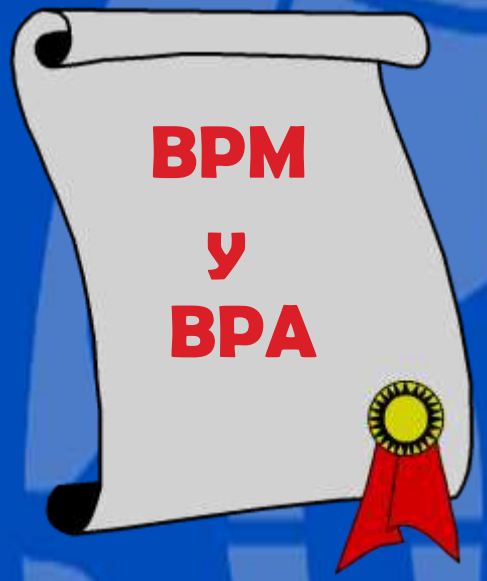




Ay Dios mio!!!

Me hizo daño la comida
De ayer!!!!

MUCHAS GRACIAS



¿COMENTARIOS, PREGUNTAS?