

Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos.



Algunos de los aspectos fundamentales para un Manipulador de Alimentos es: la Higiene en la preparación y transformación de los alimentos, y ¿tenemos claro qué es la higiene alimentaria? Se nos viene a la cabeza que es la higiene personal del manipulador de alimentos, y si es un aspecto, más este no nos asegura que los alimentos a consumir son aptos para su consumo (inocuos) y que no causaran daño al consumidor.

El no atender de forma adecuada las reglas y normas de higiene alimentaria, nos ocasiona las intoxicaciones alimentarias, o enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)

Al fallar en alguna fase del proceso o transformación de los alimentos, se puede ocasionar una intoxicación alimentaria; por lo general causada por el ser humano, en la mayoría de los casos. Es fundamental garantizar una correcta práctica en seguridad alimentaria para el consumidor.

¿Qué es la higiene alimentaria?

La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas, sabor, aroma, textura etc. La Inocuidad (que sea seguro y apto para el consumo humano)