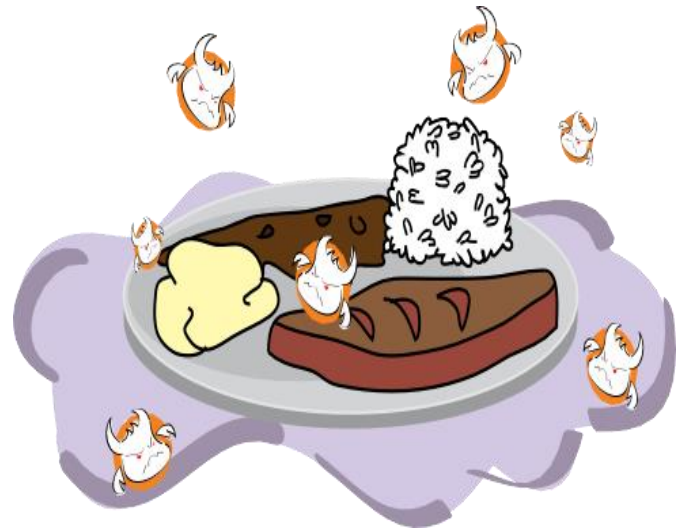


ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

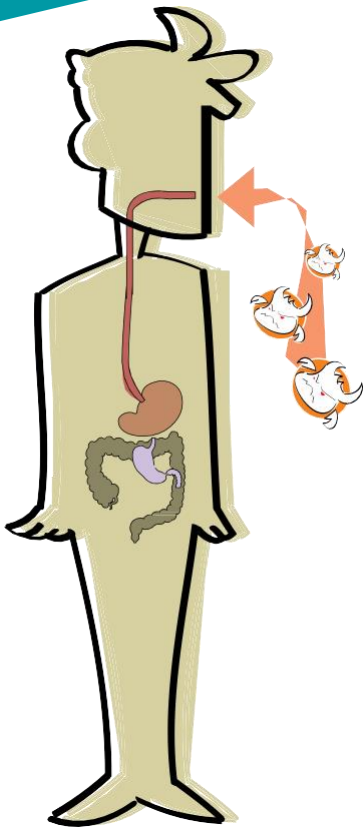


¿Qué se entiende por alimentos contaminados?

Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos



¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA)



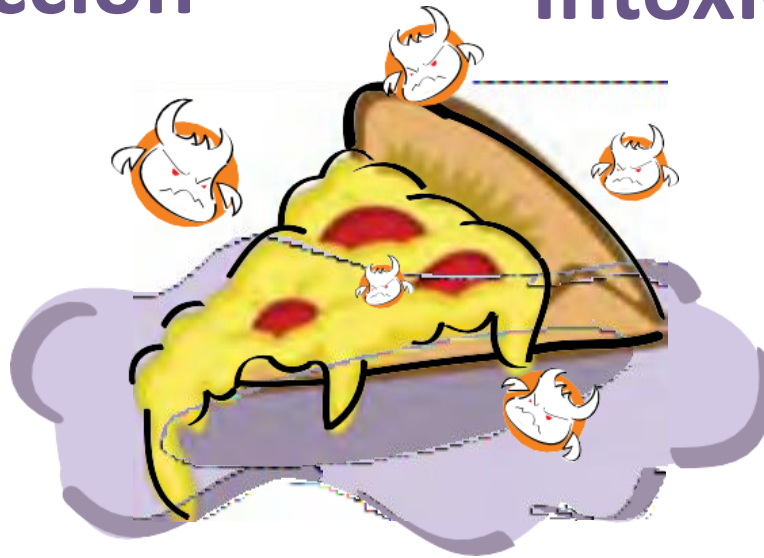
Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento

Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es un término que se aplica a todas las enfermedades adquiridas por medio del consumo de alimentos contaminados. Las causas más comunes son intoxicaciones e infecciones

Infección

Intoxicación



Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS)

Una enfermedad varía al incorporar distintas variables, como por ejemplo: cantidad de alimento consumido, estado de salud de la persona, cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros.

Independientemente de la enfermedad que se presente y excluyendo las variables anteriormente mencionadas, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas:



**BUENAS TARDES DON
PRUDENCIO QUIERO SABER
QUE SON LAS BPM?**

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria alimenticia. La meta esencial es la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante metodologías implementadas para la manipulación, higiene y seguridad de los alimentos con el fin de evitar la contaminación cruzada.



LA CONSTRUCCIÓN Y LA DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

La infraestructura debe reducir la posibilidad de ingreso de contaminación externa al establecimiento; por ejemplo, polvo, aire contaminado y plagas, principalmente.



LAS ESTRUCTURAS INTERNAS Y EL MOBILIARIO



Las superficies de las paredes, los zócalos y el suelo deben ser de materiales que no absorban o retengan el agua, no deben tener grietas ni rugosidades y no deben generar ni emitir ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos.



Las paredes deben tener una superficie lisa hasta una altura apropiada para las operaciones que se realicen. Se considera adecuado 1,80 m desde el piso.



Los suelos o pisos deben construirse de manera que el desagüe y la limpieza sean apropiados. Si los procesos son húmedos se recomienda una pendiente del 2%. Las canaletas y los sumideros deben tener la pendiente adecuada para el drenaje y deben estar protegidos con rejillas que permitan el flujo del agua, pero no el ingreso de plagas.

LAS ESTRUCTURAS INTERNAS Y EL MOBILIARIO



Los techos y los aparatos elevados deben construirse y tener un acabado tal que se reduzca la acumulación de suciedad y la condensación, así como el desprendimiento de partículas. No debe permitirse que, desde los accesorios fijos, los conductos y las tuberías caigan gotas de agua (por condensación) sobre los alimentos, sobre las superficies que están en contacto con los alimentos o sobre el material de empaque.



Los pasillos y los espacios de trabajo no deben tener obstrucciones y deben ser del ancho adecuado para permitir que los empleados puedan hacer su trabajo cómodamente.

LAS ESTRUCTURAS INTERNAS Y EL MOBILIARIO



Las ventanas deben ser fáciles de limpiar y estar contruidas de manera tal que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad; no deben tener cornisas de ángulo recto, deben estar dotadas de malla contra insectos, ser fáciles de limpiar y desmontar. De esta forma, se facilitará la iluminación y la ventilación, y se evitará el ingreso de plagas.



Las puertas deben ser de una superficie lisa y no absorbente, fáciles de limpiar y, si es del caso, de desinfectar.



Las superficies de trabajo que entran en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar; deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico; y ser resistentes al contacto con los alimentos, los detergentes y los desinfectantes que normalmente se utilizan.

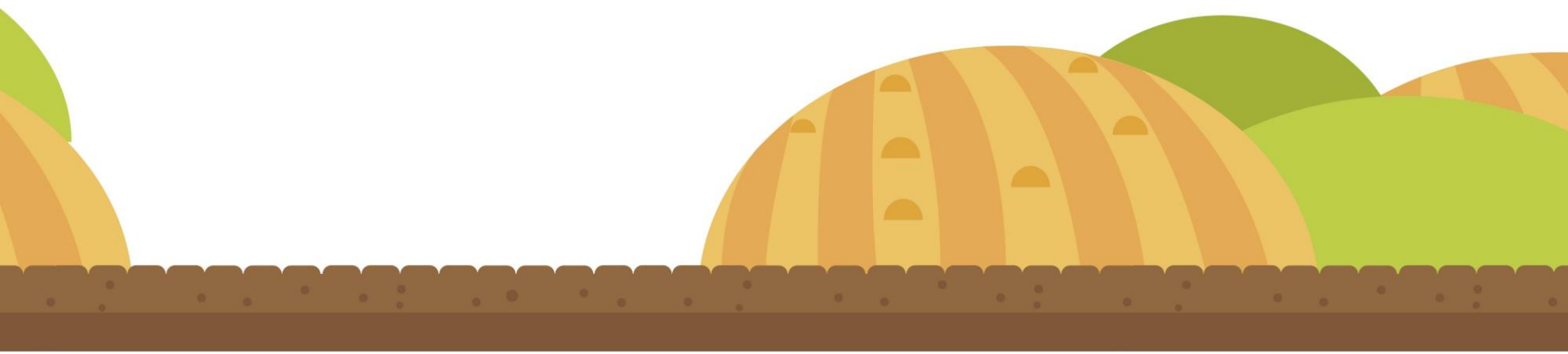
LAS ESTRUCTURAS INTERNAS Y EL MOBILIARIO



La iluminación natural o artificial debe ser la adecuada para las labores de manufactura, sobre todo para las tareas de inspección. Las luces deben estar protegidas con mamparas o cubiertas de plástico para que, en caso de rotura, protejan al alimento.

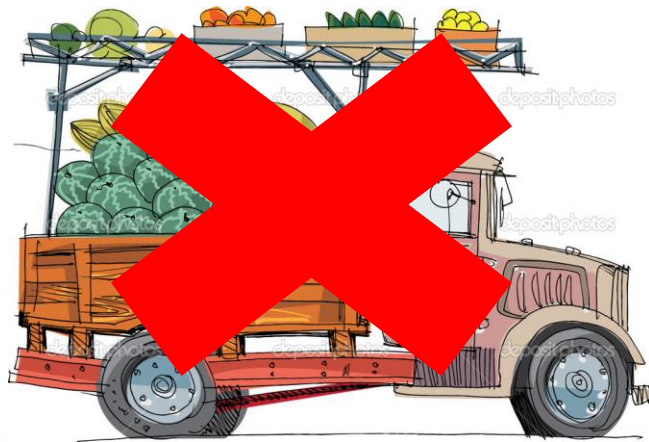


La ventilación, ya sea natural o mecánica, debe proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas sucias a zonas limpias o de zonas húmedas a zonas secas.



LAS INSTALACIONES TEMPORALES/MÓVILES Y LOS DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS

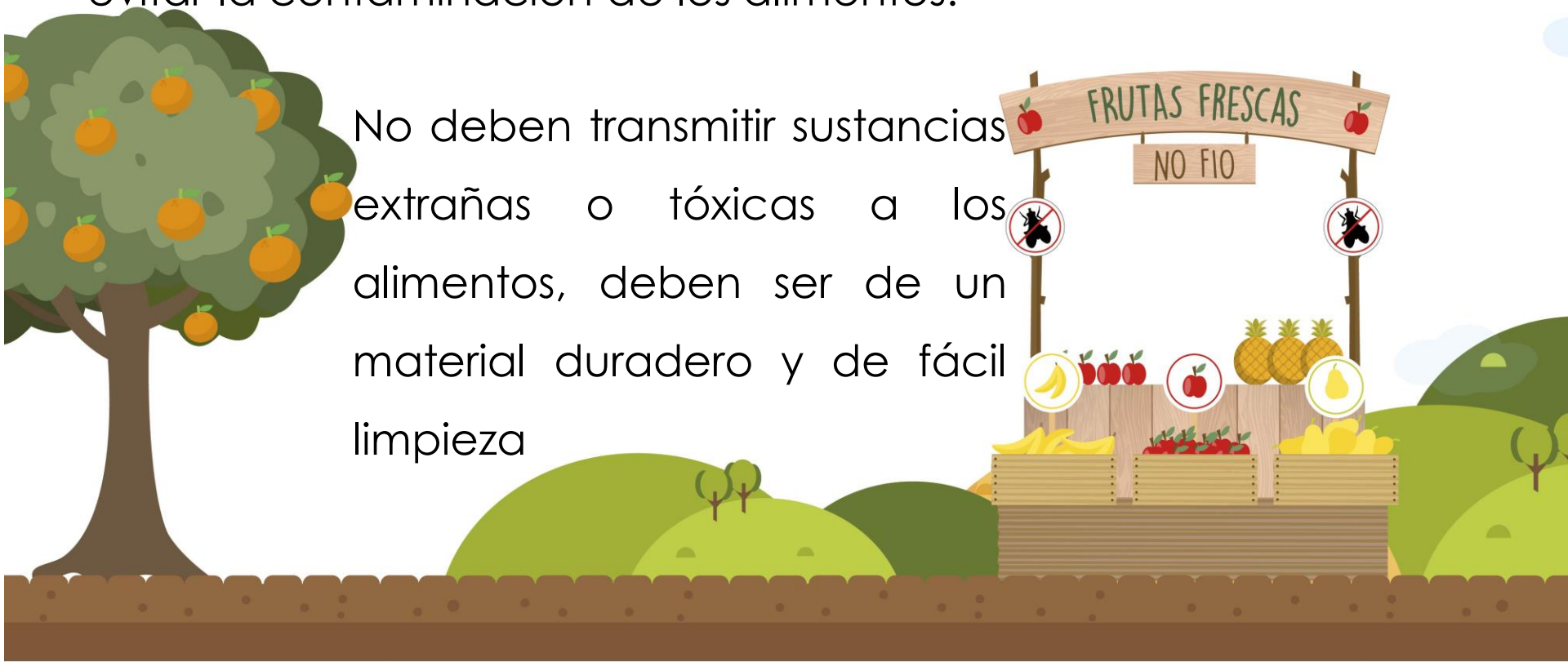
Con instalaciones temporales o móviles hacemos referencia a los puntos de venta móviles en los mercados, a los vehículos de venta ambulante, así como a las instalaciones temporales en la que se manipulan alimentos, tales como tiendas de lona o carpas.



LOS EQUIPOS

Los equipos, recipientes y utensilios que entren en contacto con los alimentos deben estar situados y diseñados de manera que sean fáciles de limpiar, desinfectar y mantener, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

No deben transmitir sustancias extrañas o tóxicas a los alimentos, deben ser de un material duradero y de fácil limpieza



LOS SERVICIOS

En cuanto al abastecimiento de agua, debe disponerse de un abastecimiento suficiente y continuo de agua potable.

El sistema de abastecimiento de agua no potable se usa en los sistemas contra incendios, en la producción de vapor, en la refrigeración y para otros fines que no impliquen el contacto con los alimentos.

El agua será potable si cumple con las regulaciones nacionales o bien ser de calidad superior si el proceso de fabricación lo permite.

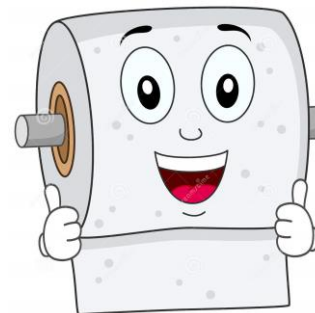


LOS SERVICIOS

Se debe contar con instalaciones adecuadas para el desagüe y la eliminación de desechos.

Para la limpieza de los alimentos, los utensilios y los equipos, se debe disponer de instalaciones adecuadas, situadas en lugares que no generen contaminación.

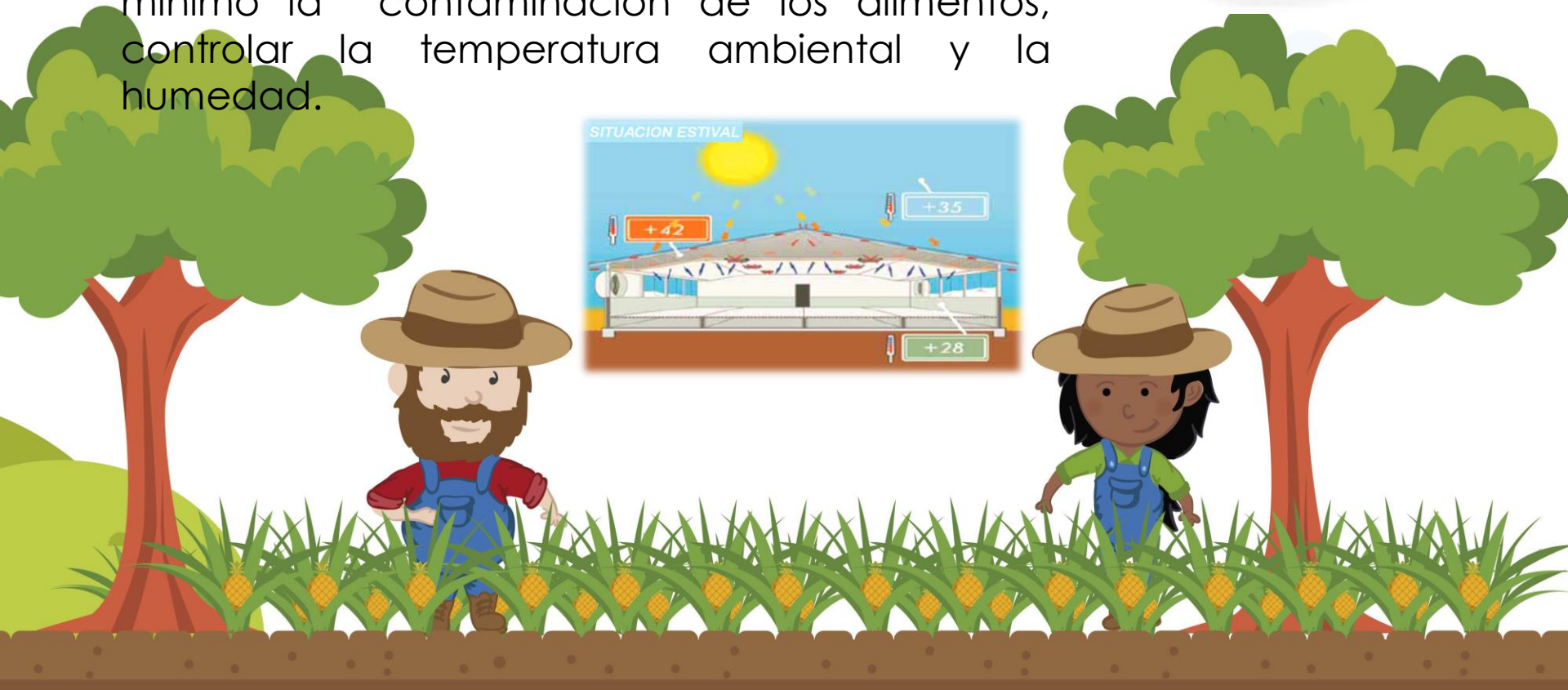
Los servicios de higiene para el personal deben ser suficientes en número para facilitar la higiene del personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.



LOS SERVICIOS

La ventilación es importante para evitar focos de condensación y humedad.

Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, para reducir al mínimo la contaminación de los alimentos, controlar la temperatura ambiental y la humedad.



LOS SERVICIOS

En relación a la iluminación, se debe disponer de iluminación natural o artificial adecuada para el desarrollo de las operaciones de manera higiénica y eficiente.



En cuanto al almacenamiento, es importante disponer de instalaciones adecuadas para almacenar los alimentos, los ingredientes y los insumos alimentarios y los productos químicos no alimentarios.



Los productos de limpieza y las sustancias peligrosas deben almacenarse separadamente y estar debidamente identificadas y rotuladas.



Medidas higienicas para prevenir la contaminación de los alimentos

Condiciones del personal que manipula alimentos:

El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora.

A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador, son las siguientes:



Optimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones

Medidas higienicas para prevenir la contaminación de los alimentos

Higiene personal:



Medidas higienicas para prevenir la contaminación de los alimentos

La indumentaria debe ser de color blanco o claro para visualizar mejor su estado de limpieza y única para esta actividad.



No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

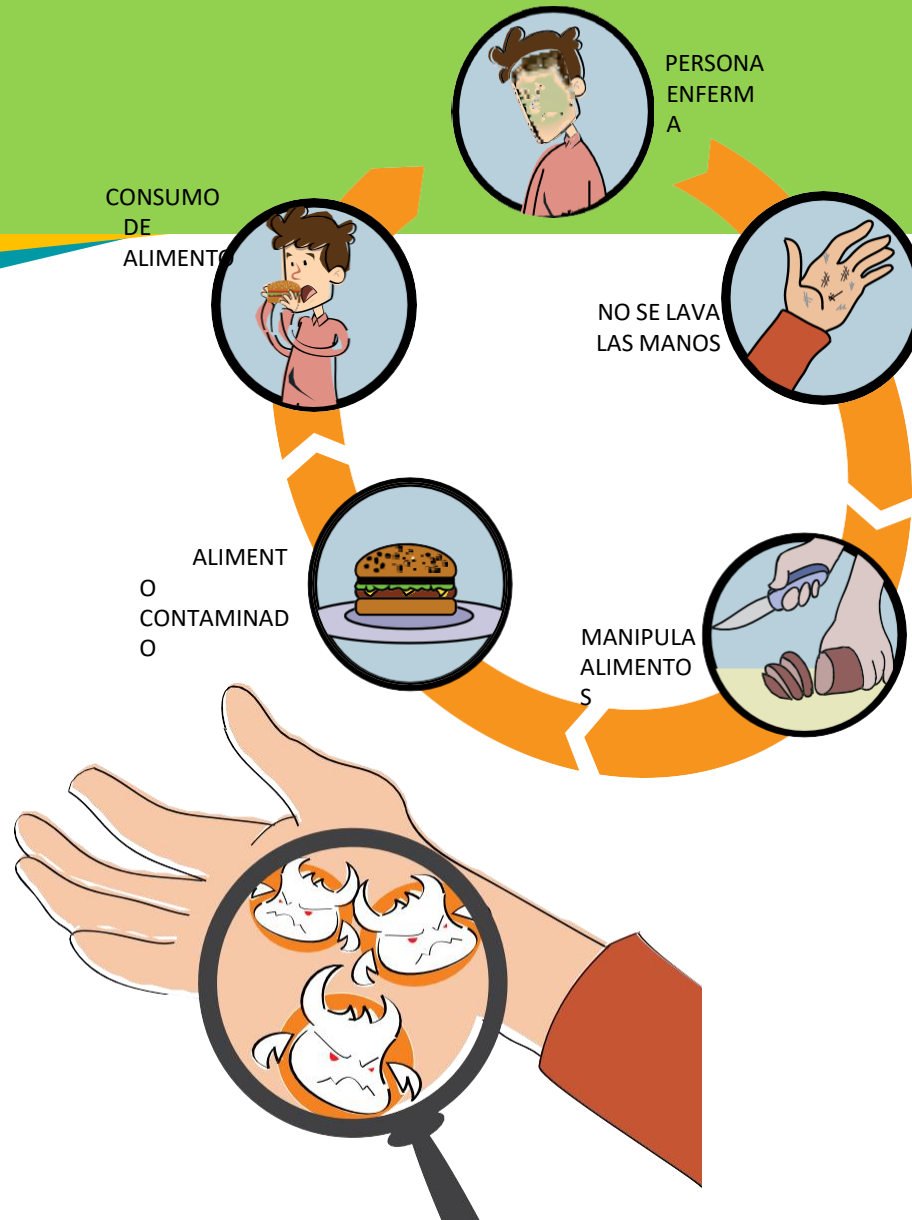
De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

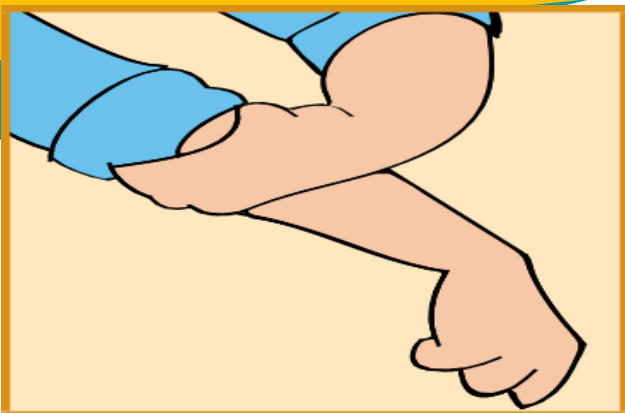
Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable.

Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.





La forma correcta de lavarse las manos se explica en 6 pasos:



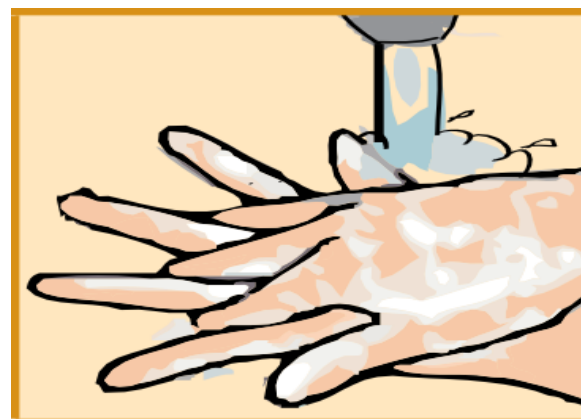
1

Remangarse hasta el codo.



2

Enjuagarse hasta el antebrazo.



3

Enjabonarse cuidadosamente.



4

Cepillarse las manos y uñas.

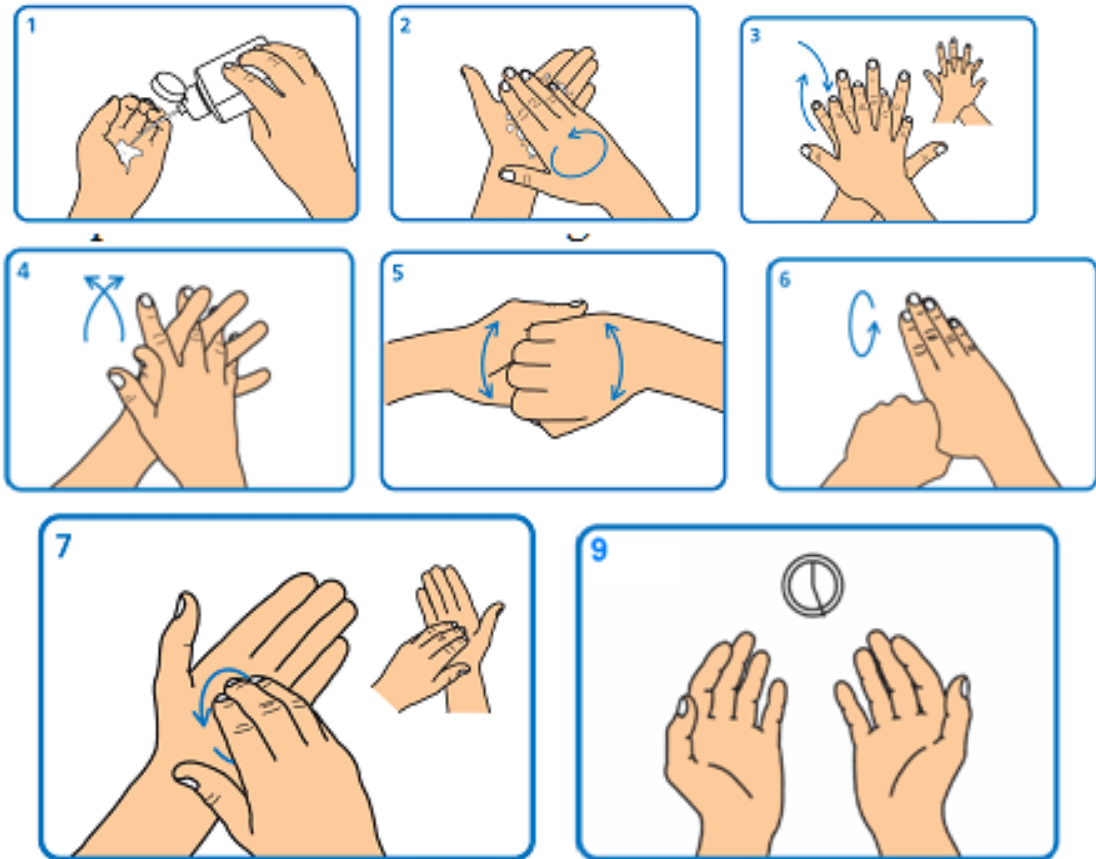


5

Enjuagarse con agua limpia para eliminar jabón.



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Lavado de Manos



PROHIBICIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No está permitido :



- ✓ El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.





GRACIAS