AREA DE BROMATOLOGIA
MUNICIPALIDAD DE VILLA HERNANDARIAS
SCHAFFTER N°311- VILLA HERNADARIAS- ENTRE RIOS

GUIA PARA LA MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS

CONTENIDO

1- **GENERALIDADES:** Concepto de alimento, cadena agroalimentaria, seguridad alimentaria, rol del manipulador de alimentos, normativa vigente y entes de control.
2- **ALIMENTOS SEGUROS:** Concepto de alimento seguro, concepto peligro/riesgo, clasificaciones contaminantes, microorganismos y su clasificación, factores de influyen en el crecimiento de microorganismos, concepto alimento alto y bajo riesgo.
3- **CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA:** Mantener la higiene, separar alimentos crudos de cocidos, mantener los alimentos a temperaturas seguras, cocinar completamente los alimentos y utilizar agua y alimentos seguros.
4- **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:** Concepto enfermedad transmitida por alimentos, fuentes de contaminación, alimentos de riesgo, grupos de riesgo, enfermedades más frecuentes transmitidas por alimentos.
5- **ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN**: Concepto alimento libre de gluten, recomendaciones para evitar la contaminación.
6- **NUTRICION:** concepto de alimentación y nutrición, guía alimentaria para la población argentina.
7- **SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA:** Concepto BPM, BPA, BPP, MIP, POES, HACCP Y AUDITORIAS.
8- **VIDEOS COMPLEMETARIO OBLIGATORIOS:** Buenas prácticas de manufactura, sistema estandarizado de limpieza y desinfección y enfermedades transmitidas por alimentos.

INTRODUCCION

El término manipulador de alimentos se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto de una forma directa o indirecta con los alimentos en determinado momento de la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

El presente documento pretende ser una guía para el individuo que de alguna u otra forma está involucrado en la producción de alimentos

y tiene como finalidad que tome conciencia sobre la responsabilidad directa que posee para la obtención de un producto inocuo.

En palabras más simple, pretendemos que el manipulador tome conciencia sobre los efectos en la salud de las personas si un alimento es contaminado durante la manipulación.

1. GENERALIDADES

1.1 - ¿QUE SE ENTIENDE POR ALIMENTO?

De acuerdo con el CAA (Código Alimentario Argentino), se entiende por alimento a toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo la energía y los nutrientes para el desarrollo de sus procesos biológicos. También los consumidos por hábitos o costumbres, como té, café o bebidas alcohólicas, etc...

¿QUE ES LA CADENA AGROALIMENTARIA?

Las cadenas agroalimentarias cubren todas las etapas de la producción agropecuaria de alimentos, siendo el proceso de una serie de acontecimientos que van desde la producción a la transformación, la comercialización, la distribución y el consumo. Literalmente, "del campo a la mesa".

¿QUE ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

La **seguridad alimentaria** implica la aplicación de estrategias para garantizar que todos los alimentos son seguros para el consumo. Es decir, la **seguridad alimentaria** se preocupa de que los alimentos no supongan un riesgo para la salud de las personas y sean saludables.

1.2 - EL ROL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El manipulador de alimentos es toda persona que está en contacto directo con un alimento en cualquiera de sus etapas. Estas etapas abarcan desde el campo hasta la mesa. La función del manipulador no es solo producir, sino también asegurar que el producto sea apto para el consumo. Es de suma importancia para asegurar la salud de los consumidores.

1.3 - ¿QUE ES EL "CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO"?

Todos los alimentos que la población consume deben cumplir una serie de requisitos, los cuales están establecidos a nivel nacional. Existen dos organismos que llevan adelante el control de alimentos: el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), que depende de la ANMAT. A nivel provincial es el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB) y a nivel municipal el Área de Bromatología.
Es una de las herramientas con que contamos para ejercer la función de proteger la salud de la población, es el instrumento legal vigente donde se encuentran las regulaciones oficiales de los

productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de esos productos, sus envases, aparatos y accesorios para alimentos.
Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, pero también están involucradas cuestiones adicionales tales como la calidad, la genuinidad, la comercialización y la identificación de mercaderías, además de aspectos vinculados con las relaciones comerciales y los acuerdos internacionales.

2. ALIMENTOS SEGUROS

2.1 - ¿QUE ES UN ALIMENTO SEGURO/INOCUO/APTO?

"Inocuidad de alimentos es la garantía de que no causarán daño al consumidor y proporcionarán el valor nutricional previsto cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan."

2.2 - ¿QUE SON LOS PELIGROS Y RIESGOS?

DIFERENCIA ENTRE	
PELIGRO	**RIESGO**
El peligro siempre esta y es la posibilidad de que un contaminante pueda estar presente en un alimento y enfermar al consumidor.	Es la posibilidad de que el peligro ocurra, que el alimento sea contaminado. Este se clasifica en: *BAJA probabilidad de que ocurra. *MEDIA probabilidad de que ocurra. *ALTA probabilidad de que ocurra.

2.3 - CLASIFICACION DE LOS PELIGROS

PELIGROS FÍSICOS

Son elementos que se ven o se sienten en el alimento, como ejemplos: partículas de arena, metal desprendidas por utensilios o equipos, trozos de vidrios, metal, madera, revestimientos, bioterio, plástico, etc. La contaminación física ocurre directamente por error del manipulador.

PELIGROS QUÍMICOS

Son todas aquellas sustancias como detergentes, lavandinas, desinfectantes, plaguicidas y otros, que pueden ser dañinas para el hombre. Este tipo de contaminación puede ocurrir en cualquier momento de la producción y es directamente responsabilidad del manipulador.

PELIGROS BIOLÓGICOS

Se refiere a la contaminación por microorganismos. Esta contaminación puede ser propia del alimento o llegar a él por una mala manipulación, por estar en contacto con otros alimentos, superficies, recipientes, utensilios o equipos contaminados con microorganismos. Las plagas (ratas, moscas, cucarachas e incluso animales domésticos) también son una vía de contaminación, ya que a través de sus patas y excreciones (heces, orina, saliva) contaminan los alimentos.

2.4 - ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

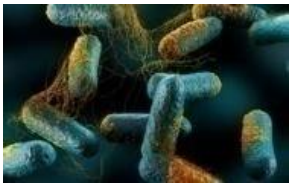
Son seres vivos que solo se pueden ver a través de un microscopio. Están en todas partes, aire, suelo, piel, ropa, mesadas, etc. Los microorganismos que contaminan los alimentos y nos producen enfermedades se los llama “patógenos”. Estos se clasifican en:

BACTERIA

HONGOS

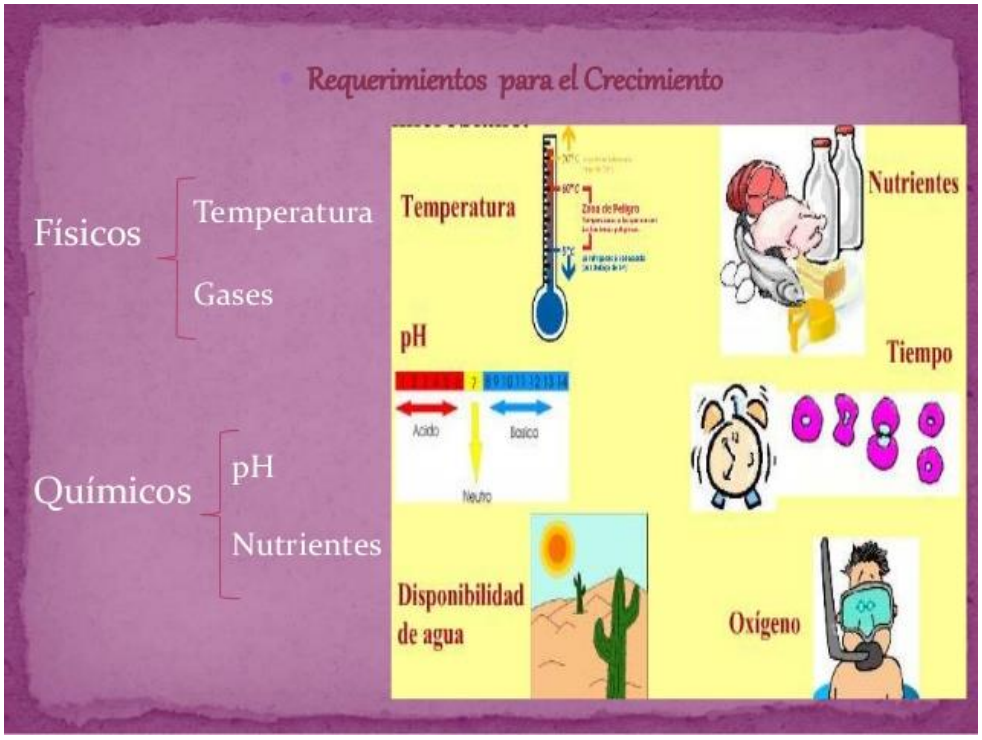
LEVADURAS

VIRUS



PARASITOS

2.5 - FACTORES QUE FACILITAN EL DESARROLLO DE MICROORGANISMOS



2.6 - ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO

3. - 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

3.1 - CLAVE 1: MANTENER LA HIGIENE

El manipulador debe mantener la higiene en todo momento, tanto en el lugar de trabajo como así también en su persona y acciones.
Cuando hablamos del **lugar,** nos referimos a utensilios, pisos, mesas, etc.
Cuando hablamos de la **persona,** nos referimos a su vestimenta, higiene personal, uñas, barba, cabello, calzado, etc.
Por último, al nombrar **hábitos,** nos referimos a acciones concretas como el no rascarse la nariz o cabello o alguna parte del cuerpo, no toser o estornudar sobre los alimentos, no fumar mientras se trabaja, etc.

PASO A PASO LAVADO DE MANOS

HIGIENE PERSONAL

MANEJO DE RESIDUOS

Los residuos y/o basura son una gran fuente de contaminación, por lo que deben ser tratados de forma correcta para su eliminación.
*Se debe destinar un sector específico para colocar los cestos de basura tanto dentro como fuera del local.
*El lavado de cestos de basura debe ser diario como así también el sector donde está ubicado.
*El cesto sobre la calle debe mantenerse limpio, esto incluye restos que puedan caer al suelo en caso de roturas de bolsas.
*La basura debe sacarse siempre en bolsas y en los horarios y días estipulados por el municipio.

INCORRECTO

CORRECTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

*La **limpieza** es la acción por la cual eliminamos toda la suciedad visible.
*La **desinfección** es la acción por la cual eliminamos todo lo que no se ve, como virus, bacterias, hongos, etc.

¿QUÉ SON LOS PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?

Para evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, los locales, superficies, el material y los utensilios que se utilicen durante su manipulación han de limpiarse tantas veces como sea necesario y desinfectarse siempre que las circunstancias lo exijan. En todos los establecimientos donde se manipulan alimentos debe existir un plan de limpieza y desinfección en el que queden establecidos claramente los siguientes puntos:

¿Cuándo hay que limpiar?
La frecuencia con que se deben realizar las operaciones de limpieza y desinfección.

¿Qué se debe limpiar?
Detallar todos los locales, superficies, útiles y equipos que se deben someter a dichas operaciones y la profundidad con que éstas deben realizarse.

¿Con qué se debe limpiar?
La naturaleza y la cantidad de agentes limpiadores y desinfectantes que deben utilizarse.

¿Cómo se debe limpiar?
La forma de realizar el trabajo.

¿Quién debe limpiar?
El personal responsable de llevar a cabo las labores de limpieza y desinfección.

Procedimiento de limpieza y desinfección:

1- Remover la suciedad gruesa de forma manual o mecánica y desecharlos.
2- Limpiar toda la suciedad restante con agua y detergente. para esto se puede utilizar diferentes elementos como esponjas, cepillos, etc.
3- Enjuagar perfectamente toda la superficie asegurándonos que no queden restos de químicos.
4- Desinfectar utilizando métodos por calor o químicos como la lavandina diluida al 10%.
5- Enjuagar perfectamente toda la superficie asegurándonos que no queden restos químicos.

ENTONCES PODEMOS DECIR QUE LIMPIAR ES ELIMINAR LO QUE SE VE Y DESINFECTAR ES ELIMINAR LO QUE NO SE VE

CONTROL DE PLAGAS

Cuando hablamos de plagas, nos referimos a todos los animales que compiten con el hombre por determinado espacio. Pueden ser aves, insectos y roedores entre otros. La prevención de plagas se basa en dos puntos: higiene y protección de los espacios.
Como medida preventiva podemos establecer, entre otros, los siguientes puntos:
*Limpiar todos los restos de comida en superficies o áreas al finalizar la jornada laboral.
*Limpiar todos los restos de grasa o aceite en superficies.
*Limpiar desagües.
*Limpiar TODO el piso, inclusive bajo mesa, mesadas, cocinas, contra la pared, etc.
*Limpiar, escurrir toda agua estancada.
*Lavar los elementos de tela (delantales, rejilla etc.) periódicamente.
*NO guardar cajas de cartón ni colocar cartón en estantes.
*Mantener cerradas todas las aberturas /puertas, ventanas, rejillas, etc.) y con protección anti insectos.
*Realizar una inspección diaria de todos los sectores propicios para la instalación de plagas (bajo mesadas, bajo cocinas, desagüe, depósitos, alacenas, estantes, etc.)

FACTORES QUE FAVORECEN EL ANIDAMIENTO DE PLAGAS

3.2 - CLAVE 2: SEPARAR ALIMENTOS CRUDOS DE COCIDOS

Cuando un alimento contaminado entra en contacto con otro que no lo está, se origina una contaminación cruzada. Entre las medidas a adoptar para evitar esto podemos citar:

* No utilizar la misma tabla, cuchillo o bandeja, entre otros elementos, en alimentos cocidos o limpios que antes se utilizó para alimentos crudo. Se deberá utilizar distintos elementos o lavarlos antes.

* También puede ocurrir que el propio manipulador contamine los alimentos por una mala higiene en la ropa o en la piel, un riesgo que se reduce con una adecuada higiene personal.

*En la heladera también suele ocurrir contaminación cruzada. Para evitarla se deberá tener cada alimento embolsado o con recipientes con tapa, en el, caso de la carne podrá ser en bandejas con bordes altos para evitar que los líquidos caigan sobre los otros productos.

*Un comercio no podrá tener en el mismo freezer o heladera alimentos crudos con cocidos, ejemplo:

- no se puede tener el freezer de helados hamburguesas crudas.
- no se puede tener yogurt, postres, quesos con cajones de verdura.
-no se puede tener bebidas (gaseosa, cerveza, juguitos) con carne (hamburguesas, milanesas, etc.).

****

SI

NO

****

MAL

BIEN

****

3.3 – CLAVE 3: ALIMENTOS A TEMPERATURA SEGURA

Para prevenir enfermedades es importante mantener los alimentos a temperaturas seguras. Entre las recomendaciones más comunes podemos citar:

*No dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

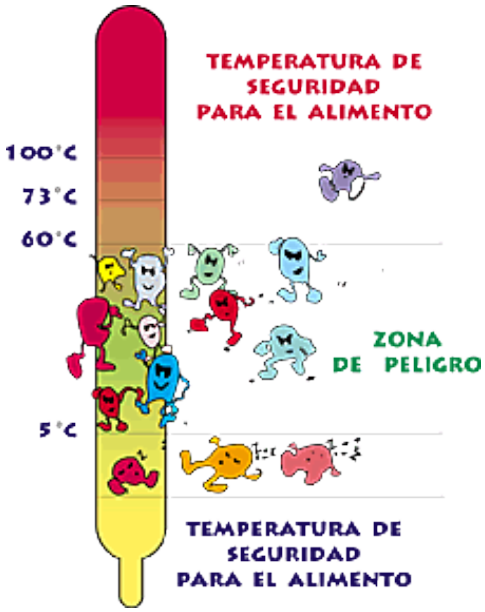
*Refrigerar los alimentos perecederos (carnes, yogur, queso, etc.) lo antes posible.

*No descongelar los alimentos a temperatura ambiente (debe ser en el refrigerador).

*No se debe exponer al sol los alimentos.

*El depósito debe mantener la temperatura, higiene y aireación adecuada al producto que almacena. Los alimentos perecederos se guardarán en cámaras refrigeradas.

*El transporte deberá ser bajo las mismas condiciones de higiene y temperatura. Los alimentos perecederos serán transportados en unidades refrigeradas.



3.4 – CLAVE 4: COCCION COMPLETA DE LOS ALIMENTOS

Una adecuada cocción refiere a respetar intervalos de tiempo/ temperatura. Una correcta cocción asegura la eliminación de bacterias. Se debe hacer especial hincapié en carnes y muy especialmente en carnes picadas (hamburguesas, chorizos, etc.), se debe de asegurar que sus jugos sean marrones. En ningún caso se aceptarán jugos rojos o rosados.

NO

SI

3.5 – CLAVE 5: UTILICE AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destina. El agua segura, potable, es importante tanto para preparar alimentos como para la higiene del lugar, de los elementos utilizados y la higiene personal. Si el agua NO es segura, todo lo que esté en contacto con ella tampoco lo será. De esta forma todos los alimentos deben de ser de procedencia segura.

ROTULACIÓN DE ALIMENTOS

Cuando se trate de alimentos envasados, estos deberán tener un rotulo o etiqueta donde conste la información requerida según el C.C.A. Según el producto, los requisitos varían.

Los requisitos básicos son:

*Nombre del producto (ejemplo: puré de tomate)
*Nombre del elaborador (ejemplo: José Pérez)
*Domicilio del establecimiento
*RNE (registro nacional establecimiento)
*RNP (registro provincial establecimiento)
*Lista de ingredientes
*Fecha de vencimiento
*Número de CUIT

¿COMO LIMPIO EL TANQUE DE AGUA?

4. - ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAs)

Las enfermedades más frecuentes son aquellas causadas por una toxiinfección alimentaria que se origina después de la ingestión de un alimento (solido o líquido) contaminado. Algunas no llegan a ser detectadas, ya que pasan por un leve malestar estomacal, mareo, etc., de los que se suele recuperar uno por sí solo, pero otras pueden producir trastornos gastrointestinales, tales como diarreas, náuseas y vómitos, a veces acompañados de fiebre y en determinados casos pueden desembocar en enfermedades graves. También se conocen como enfermedades alimenticias no tóxicas las producidas por una alergia o intolerancia alimentaria.

4.1 - ¿QUE O QUIEN PROVOCA LAS ETAs?

En todo momento podemos observar que el responsable directo o indirecto en la contaminación de un alimento es el hombre cuando realiza una mala manipulación. La mala manipulación muchas veces se comete de forma inconsciente o sin razonar las consecuencias de dicho acto. Por este motivo es importante que todo manipulador de alimentos conozca sobre cómo se provocan ETAs y cómo prevenirlas.

4.2 - ENFERMDEDADES MÁS COMUNES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

ETAs	PRODUCTO INVOLUCRADO	PREVENCION	SINTOMAS
SALMONELOSIS	AVES Y SUS DERIVADOS- FRUTAS Y VERDURAS	COCCION COMPLETA- LAVADO DE MANOS	COLICOS, DEARREA, NAUCEAS, BOMITO, FIEBRE, DOLOR MUSCULAR.
SHIGELOSIS	AGUA DE POZO- COMIDA CON MUCHA MANIPULACION	AGUA POTABLE PARA TODO EL PROCESO	DIARREA, FIEBRE, NAUSEAS. EN CASOS GRAVES HECES SON SANGRE
INT. BACILLUS CEREUS	COMIDAS PREPARADAS	RESPETAR TEMPERATURAS- COCCION COMPLETA	DIARREA, NAUSEAS Y COLICOS. EN CASOS GRAVES DESHIDRATACION
INT. ESTAFILOCOCICA	COMIDAS PREPARADOS CON CARNE Y DERIBADOS	RESPETAR TEMPERATURAS- COCCION COMPLETA	NAUSEAS, VOMITOS Y CALAMBRES ABDOMINALES.
BOTULISMO	CONSERVAS, LATAS Y TETRAS ABOLLADOS	NO CONSUMIR DE PROCEDENCIA DUDOSA Y ABOLLADOS.	DIFICULTAD PARA TRAGAR, VISION DOBLE, PROBLEMAS RESPIRATORIOS. PARALISIS MUSCULAR
INT. CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ALIMENTOS SECOS O PRE COCIDOS- CARNES	NO DEJAR LAS COMIDAS A TEMPERATURA AMBIENTE	DIARREA, NAUSEAS Y DOLOR ABDOMINAL
GASTROENTERISTO POR ESCHERICHIA COLI	CARNE PICADA- PRODUCTOS SIN PASTEURIZAR	COCCION COMPLETA DE CARNE- CONTAMINACION CRUZADA	DIARREA. Y EN CASOS GRAVE CON SANGRE, COLICOS, NAUSEAS.
SUH	CARNE MAL COCIDA- PRODUCTO SIN PASTEURIZAR- AGUA NO POTABLE	COCCION COMPLETA- AGUA POTABLE- ALIMENTO SEGURO	DIARREA CON SANGRE, DOLOR ABDOMINAL, VOMITOS. CASOS GRAVES CON CONVULSIONES
TRIQUINELOSIS	CARNE INFESTADA CON LARVAS (CERDO- ANIMALES DE CASA)	EVITAR FAENA CLANDESTINA- COCINAR BIEN LA CARNE DE CAZA	FIEBRE, CALAMBRES, DIARREA, VISION BORROSA.
LISTERIOSIS	CARNE, LECHE Y ALIMENTOS CRUDOS	NO COMER CARNE O LECHE CRUDA- NO COMER QUESOS Y EMBUTIDOS CLANDESTINOS	LOS PRIMEROS SINTOMAS PARECIDOS A LA GRIPE. PUEDE PROVOCAR ABORTOS, SEPTICEMIA Y MENINGITIS.
COLERA	FERTILIZANTES A BASE DE ESTIERCOL- AGUA SUPERFICIALES CONTAMINADAS	CONSUMIR AGUA Y ALIEMNTOS SEGUROS- COCCION COMPLETA DE LOS PLATOS	ABUNDANTE DIARREA PALIDA Y LECHOSA. DESHIDRATACION.
HEPATITIS A	AGUA, MARISCOS Y VERDURAS CONTAMINADAS. FIAMBRES, LACTEOS Y BEBIDAS	LAVADO DE MANOS PRINCIPALMENTE ANTES DE IR AL BAÑO	FIEBRE, DIARREA, NAUSEAS, COLORACION AMARILLENTA DE OJOS Y PIEL.

5. - Alimentos libre de gluten (SIN TACC)

5.1 – CONCEPTO

***¿Qué quiere decir sin TACC?**

La sigla Sin TACC significa Sin Trigo, Avena, Cebada y Centeno. Si bien en el logo se escribe con puntos (T.A.C.C.), puede usarse con o sin puntos.

Como sabes, las personas con celiaquía e intolerancia al gluten deben eliminar esta proteína de sus dietas. En el caso de la celiaquía, se trata de una enfermedad autoinmune causada por la intolerancia permanente al gluten. El gluten, a su vez, es una proteína presente en el trigo, cebada, avena y centeno.

***¿Sin TACC y sin gluten es lo mismo?**

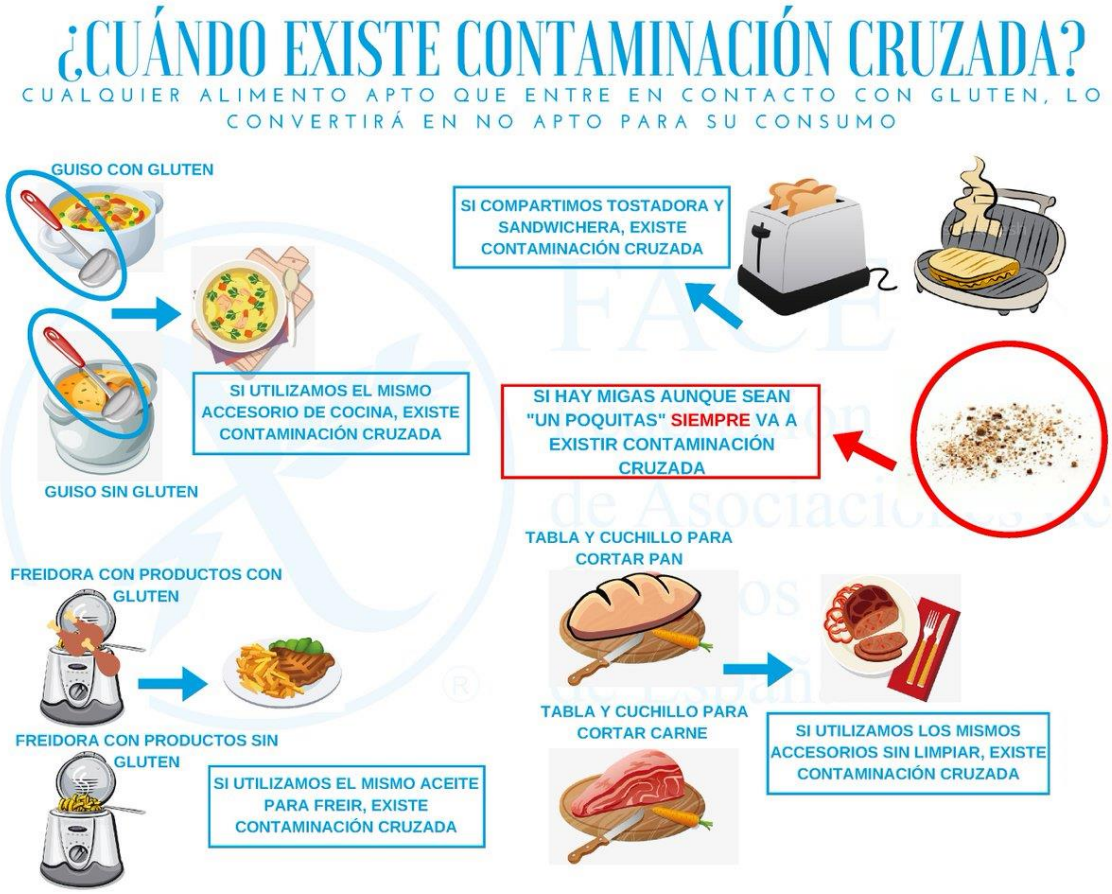
Sí, es lo mismo. No hay diferencia, más que en su denominación.

***¿Qué productos son sin TACC?**

Todos los productos de origen vegetal y animal que no estén procesados son, naturalmente, libres de gluten.

5.2 - ¿COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA CON GLUTEN?

La contaminación cruzada se produce cuando los alimentos entran en contacto con el gluten. Pero no solo nuestros alimentos, sino cualquier utensilio, superficie, ingrediente o plato que ha estado en contacto con el gluten, aunque sea mínimamente, no pueden ser utilizados para cocinar sin gluten o no puede ser ingerido por un celiaco.



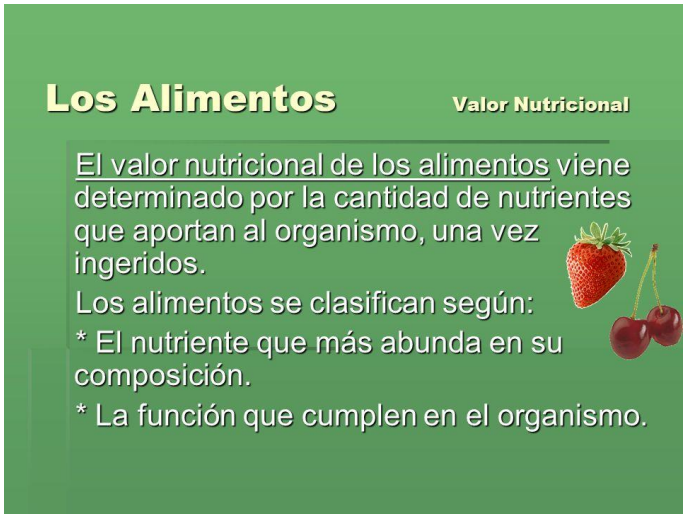
6 - NUTRICION

6.1 - ¿ALIMENTARSE ES LO MISMO QUE NUTRIRSE?

Alimentarse: Acción de ingerir alimentos generalmente para saciar el hambre.
Nutrirse: Proceso biológico por el cual nuestro organismo obtiene los nutrientes necesarios para su correcto funcionamiento de los alimentos y líquidos ingeridos.

¿QUE SON LOS NUTRIENTES?

Los nutrimentos son los compuestos orgánicos e inorgánicos contenidos en los alimentos y que, de acuerdo con su naturaleza química, se clasifican en los siguientes tipos de sustancias: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, sales y minerales.



¿QUÉ FUNCIÓN CUMPLEN LOS NUTRIENTES EN EL ORGANISMO?

6.2 - GUIA ALIMENTARIA PARA LA POBLACION ARGENTINA

***INCORPORAR A DIARIO ALIMENTOS DE TODOS LOS GRUPOS Y REALIZAR AL MENOS 30 MINUTOS DE ACTIVIDAD FÍSICA.**
***TOMAR A DIARIO 8 VASOS DE AGUA SEGURA.**
***CONSUMIR A DIARIO 5 PORCIONES DE FRUTAS Y VERDURAS EN VARIEDAD DE TIPOS Y COLORES.**
***REDUCIR EL USO DE SAL Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE SODIO.**
***LIMITAR EL CONSUMO DE BEBIDAS AZUCARADAS Y DE ALIMENTOS CON ELEVADO CONTENIDO DE GRASAS, AZÚCAR Y SAL.**
***CONSUMIR DIARIAMENTE LECHE, YOGUR O QUESO, PREFERENTEMENTE DESCREMADOS.**
***AL CONSUMIR CARNES QUITARLE LA GRASA VISIBLE, AUMENTAR EL CONSUMO DE PESCADO E INCLUIR HUEVO.**
*** CONSUMIR LEGUMBRES, CEREALES PREFERENTEMENTE INTEGRALES, PAPA, BATATA, CHOCLO O MANDIOCA.**
***CONSUMIR ACEITE CRUDO COMO CONDIMENTO, FRUTAS SECAS O SEMILLAS.**
***EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DEBE SER RESPONSABLE. LOS NIÑOS, ADOLESCENTES Y MUJERES EMBARAZADAS NO DEBEN CONSUMIRLAS. EVITARLAS SIEMPRE AL CONDUCIR.**

GRAFICA DE LA ALIMENTACION DIARIA

7 - SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Es un plan de trabajo que tiene como objetico establecer las condiciones higiénico-sanitarias que todo establecimiento elaborador/ industrializador de alimentos debe aplicar. Para eso se debe asegurar que el personal conozca la importancia de la sanidad y esté capacitado en higiene personal y laboral para así contribuir a que los productos estén libres de contaminación.

7.1 - ¿QUE SON LAS BPM?

Las Buenas Prácticas de Manufactura tienen por objetivo establecer las condiciones higiénico-sanitarias que todo establecimiento elaborador/ industrializador de alimentos debe aplicar, asegurar que el personal conozca la importancia de la sanidad y se halle entrenado en higiene personal y laboral y contribuir a que los productos envasados y distribuidos estén libres de contaminación.

7.2- ¿QUE SON LAS BPA?

El término Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) hace referencia a una manera de producir y procesar los productos agropecuarios, de modo que los procesos de siembra, cosecha y postcosecha de los cultivos cumplan con los requerimientos necesarios para una producción sana, segura y amigable con el ambiente. Así, las Buenas Prácticas Agropecuarias:
*Promueven que los productos agropecuarios no hagan daño a la salud humana y animal ni al medio ambiente;
*Protegen la salud y la seguridad de los trabajadores;
*Tienen en cuenta el buen uso y manejo de los insumos agropecuarios..

7.3 - ¿QUE SON LAS BPP?

Las Buenas Prácticas Pecuarias son un conjunto de rigurosas normas cuyo cometido es asegurar la salud de los animales destinados a la producción y obtención de productos y subproductos para consumo humano. Asimismo, estas prácticas se basan en recomendaciones con el fin de optimizar la eficacia en los niveles de producción, con un elevado contenido social que respete el medio ambiente y las condiciones de los individuos que desarrollan tareas vinculadas al sector agropecuario.

7.4 – BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el

país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.

Las BPM son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. Todos los procedimientos necesarios que se aplican en la elaboración de alimentos con el fin de garantizar que estos sean seguros, y que se aplican en toda la cadena de producción de los mismos, incluyendo materias primas, elaboración, envasado, almacenamiento, operarios y transporte, entre otras deben estar escritos y registrado el seguimiento de esos procedimientos, a llevar informes y registros de lo realizado.

¿QUE SON LOS MIP?

El Manejo Integrado de Plagas (MIP) es la utilización de todos los recursos necesarios para minimizar los peligros que representa la presencia de plagas (se considera plaga a todo animal que compite con el hombre por determinado espacio como son cucarachas, roedores, aves, etc.), por medio de procedimientos operativos estandarizados. Es un sistema que se adelanta a los daños que puedan producir en el sistema productivo.
Este sistema se aplica tanto dentro como fuera de la industria y sus alrededores y hasta cerco perimetral.

¿QUE SON LOS POES?

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) son un conjunto de acciones que se organizan teniendo en cuenta la siguiente guía**: QUÉ, CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE LIMPIAR Y DESINFECTAR**, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.
Los procedimientos sanitarios incluyen la identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, y adicionalmente la descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza. Se detallarán también las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes en las superficies que han mantenido contacto con los productos, después de la limpieza.

7.5 - HACCP

Esta sigla significa: **ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL.**
Es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria, también contribuye a un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna con la implantación de medidas de seguridad alimentaria.

El sistema consta de 7 principios en su segunda etapa y en esquema de prerrequisitos en la primera etapa.

1° ETAPA

2° ETAPA

7.6 – AUDITORIAS

Una auditoria tiene como funciona recaudar información de lo observado. Cuando de alimentos nos referimos, lo observado, auditado puede ser diferente según la finalidad que se persiga. Tal es así que puede estar basada en el control de la aplicación de las normas, el control de higiene, el control de estado edilicio, control de documentación, etc.

El objetivo de una auditoria es determinar si se está aplicando el sistema de seguridad alimentaria (higiene, control de plagas, sistema de limpieza y desinfección, etc.).

Dicha auditoría abarcará todo proceso de elaboración de alimentos tomando como base o punto de partida la identificación de los peligros potenciales para la inocuidad del alimento y las medidas de control establecidas para dichos peligros en el establecimiento en cuestión.

Existen diferentes tipos de auditoría, las cuales pueden ser internas (realizadas por la propia empresa) o externas (realizadas por entes de control gubernamental o clientes).

Realizar una auditoría interna nos sirve para verificar que se está cumpliendo correctamente los procesos de limpieza, elaboración de productos, que las materias primas son de procedencia segura entre otras cosas. Esto nos asegura, entre otras muchas cosas, no tener problemas de plagas por falta de higiene, no contaminar los productos con materiales que se desprendan del edificio por falta de mantenimiento, no producir alimentos en mal estado por comprar materias primas dudosas como carne de cerdo faenado clandestinamente para la elaboración de chacinados, etc.

El registro de las auditorias ayuda a promover las buenas prácticas y la responsabilidad entre los operarios.

8-Link de videos complementarios obligatorios

Los siguientes videos aportan un resumen grafico de lo expuesto en este manual y hace a las veces de facilitador para la interpretación del mismo y así fijar los puntos clave.

Buenas prácticas de manufactura:

https://www.youtube.com/watch?v=IuVkUUwkeUI

Procedimientos de limpieza y desinfección:

https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM

Enfermedades transmitidas por alimentos:

https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ