



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización Internacional

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO REGULAR

MÓDULO I

**CONTEXTO GLOBAL DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA**

CLASE 03

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



CODEX ALIMENTARIUS

CXC 1-1969

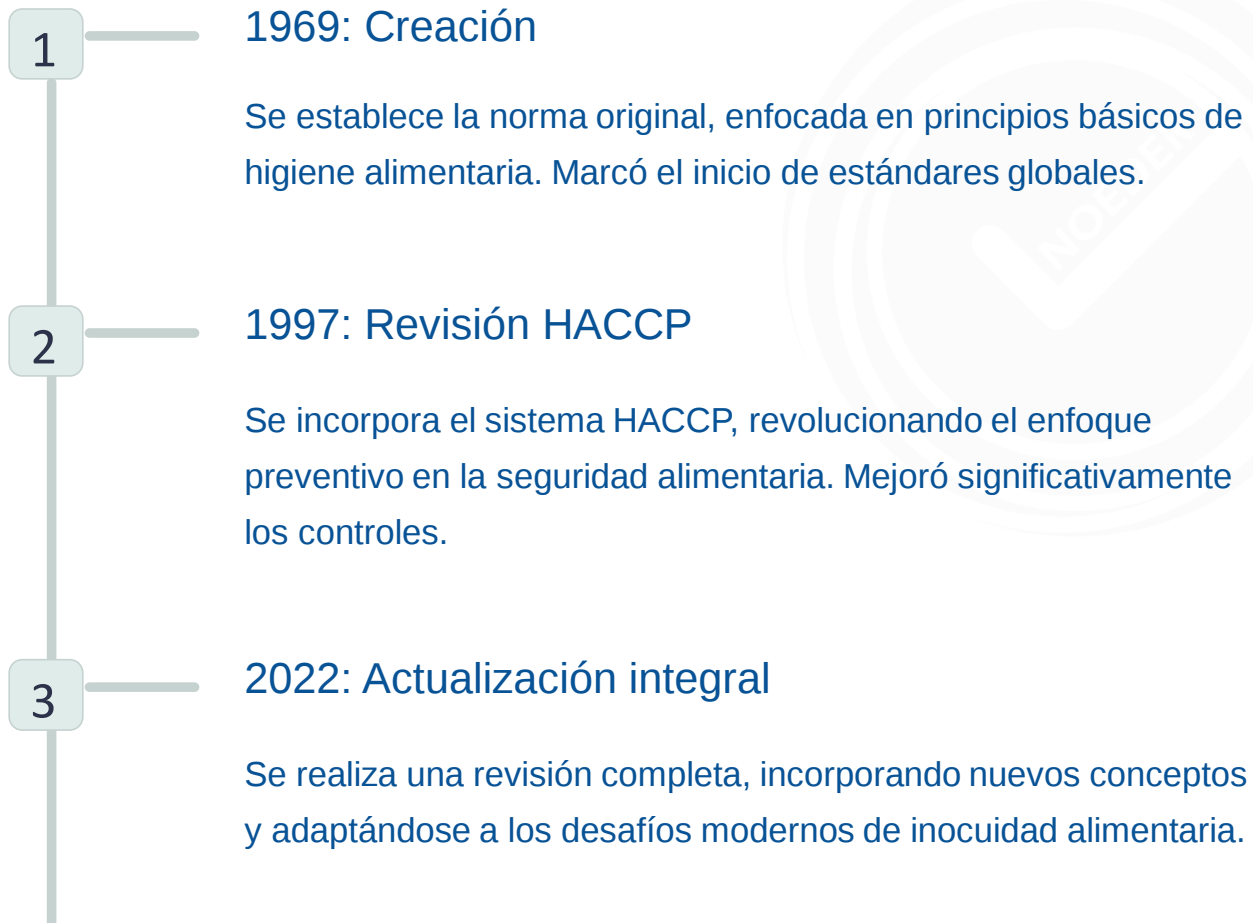
**Principios generales de higiene de los
alimentos**

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

EVOLUCIÓN DE LA NORMA A LO LARGO DEL TIEMPO



Evolution of Food Safety Standards for Food, in 2022

Domoure of food hinsndaly safety, you nland on the to ictals of .woods piblis how winoleled af foodhd devictns fon sefering and orner standards.

1969



The Wholesome Meat Act and The Whollessome Meat Act's

FDA Food Safety Modernization Act implemented.

1973



1926 - a FDA-IACCP Regulhianfiaty, Modernization Act.

11990 - HACCP. For regcplations implemented

2022



1990 - Food Safety Morfermization Act Iner hnpriatuation Act

20106 - current standards



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

ÁMBITO DE APLICACIÓN



Producción

La fase inicial de cultivar y cosechar productos.



Procesamiento

La transformación de materias primas en productos alimenticios.



Fabricación

La fabricación de productos alimenticios para la distribución.



Preparación

La preparación de alimentos para el consumo.



Distribución

El transporte y entrega de productos alimenticios.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

PRINCIPIOS GENERALES



La inocuidad e idoneidad de los alimentos debería controlarse mediante un enfoque preventivo, por ejemplo, un sistema de higiene de los alimentos. Las BPH deberían garantizar que los alimentos se producen y se manejan en un ambiente que reduzca al mínimo la presencia de contaminantes.



Los programas de prerequisites, que incluyen las BPH, deberían proporcionar la base para un sistema HACCP eficaz.



Cada OEA debería ser consciente de los peligros asociados a las materias primas y otros ingredientes, al proceso de producción o preparación y al entorno en el que se producen o se manejan los alimentos, según corresponda a la empresa de alimentos.



Dependiendo de la naturaleza del alimento, del proceso alimentario y de la posibilidad de que se produzcan efectos adversos para la salud, puede ser suficiente aplicar las BPH para controlar los peligros, incluidas, según corresponda, algunas que exijan más atención que otras, por tener un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos. Cuando la aplicación de BPH por sí sola no sea suficiente, debería aplicarse una combinación de BPH y medidas de control adicionales en los PCC.



Las medidas de control que resulten fundamentales para alcanzar un nivel aceptable de inocuidad de los alimentos deberían estar validadas científicamente.



La aplicación de las medidas de control debería ser objeto de vigilancia, medidas correctivas, verificación y documentación, según corresponda a la naturaleza del producto alimentario y al tamaño de la empresa de alimentos.



Los sistemas de higiene de los alimentos se deberían revisar para determinar si es necesario modificarlos. Esto debería hacerse periódicamente y siempre que se produzca un cambio significativo que pueda repercutir en los peligros potenciales o en las medidas de control (por ejemplo, un proceso nuevo, un ingrediente nuevo, un producto nuevo, un equipo nuevo, conocimientos científicos nuevos) asociados con la industria alimentaria.



Se debería mantener una comunicación adecuada sobre los alimentos y el proceso alimentario entre todas las partes pertinentes para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

PRINCIPALES CAMBIOS EN LA ESTRUCTURA DE LA NORMA

Versión anterior

Estructura lineal con secciones generales. Enfoque en principios básicos de higiene. Menor detalle en implementación práctica.

Nueva versión 2022

Organización más lógica y coherente. Mayor énfasis en la aplicación práctica. Inclusión de nuevas secciones sobre cultura de inocuidad.

Beneficios del cambio

Facilita la comprensión y aplicación. Mejora la adaptabilidad a diferentes tipos de operaciones alimentarias. Promueve un enfoque integral.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



REQUISITOS RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Control de procesos

Mayor énfasis en la validación y verificación de medidas de control. Se requiere documentación más detallada de procesos críticos.

Gestión de alérgenos

Nuevos requisitos para el manejo y etiquetado de alérgenos. Se exige un plan de gestión de alérgenos más robusto.

Trazabilidad

Sistema de trazabilidad más riguroso. Se requiere capacidad de rastreo rápido en caso de retiros del mercado.

Higiene del personal

Mayores exigencias en prácticas de higiene personal. Se incluyen pautas específicas para el uso de equipos de protección.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

NUEVOS CONCEPTOS INCORPORADOS EN LA ÚLTIMA VERSIÓN



Cultura de inocuidad

Integración de prácticas y valores de seguridad alimentaria en toda la organización. Fomenta un compromiso colectivo.



Control de biofilms

Estrategias específicas para prevenir y eliminar biofilms en equipos y superficies. Reduce riesgos de contaminación persistente.



Análisis de datos

Uso de big data para mejorar la toma de decisiones en seguridad alimentaria. Permite identificar tendencias y riesgos.



Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

2. OBJETIVOS

Los principios generales de higiene alimentaria

BPH + HACCP

Tienen los siguientes objetivos:

- Proporcionar principios y orientaciones sobre la aplicación de las BPH aplicables a lo largo de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos seguros y aptos para el consumo;
- Proporcionar orientaciones para la aplicación de los principios HACCP;
- Aclarar la relación entre las BPH y el HACCP
- Construye una base para el establecimiento de códigos de buenas prácticas específicos para cada sector y producto.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

5.1 Compromiso de la dirección con la inocuidad de los alimentos

El establecimiento y mantenimiento de una cultura positiva de inocuidad de los alimentos es fundamental para el buen funcionamiento de cualquier sistema de higiene de los alimentos al reconocer la importancia del comportamiento humano a la hora de proporcionar alimentos inocuos e idóneos.

compromiso de la dirección y de todo el personal con la producción y manipulación de alimentos inocuos;

liderazgo para establecer la orientación correcta e involucrar a todo el personal en las prácticas de inocuidad de los alimentos;

conciencia sobre la importancia de la higiene de los alimentos por parte de todo el personal de la empresa de alimentos;

comunicación abierta y clara entre todos los miembros del personal de la empresa de alimentos, incluida la comunicación sobre desviaciones y expectativas, y

disponibilidad de recursos suficientes para asegurar el funcionamiento eficaz del sistema de higiene de los alimentos.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

7. INTRODUCCIÓN Y CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

El desarrollo, la aplicación y el mantenimiento de las BPH proporcionan las condiciones y las actividades necesarias para apoyar la producción de alimentos seguros y adecuados en todas las etapas de la cadena alimentaria





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

8. PRODUCCIÓN PRIMARIA

La producción primaria se debería gestionar de tal forma que garantice que los alimentos son inocuos y aptos para el uso previsto. Cuando sea necesario, esto incluirá:

Evaluación de la idoneidad del agua utilizada cuando pueda representar un peligro.

Evitar el uso de zonas en las que el medio ambiente suponga una amenaza para la inocuidad.

Controlar los contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas en la medida de lo posible, a fin de reducir al mínimo la amenaza para la inocuidad de los alimentos.

Adoptar prácticas y medidas para garantizar que los alimentos se producen en condiciones higiénicas adecuada.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

8.1. CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE



Identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente.

- La producción primaria no debería llevarse a cabo en áreas en las que la presencia de contaminantes pueda dar lugar a un nivel inaceptable de tales contaminantes en los alimentos.

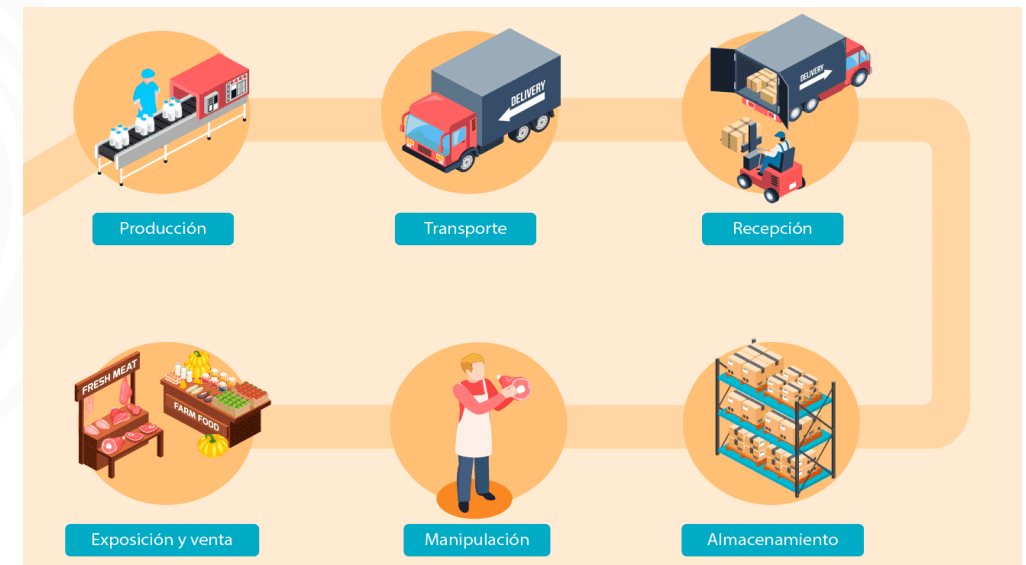


PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

8.3. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Se deberían establecer procedimientos para:

- clasificar los alimentos para eliminar el material que no debe utilizarse para el consumo humano;
- eliminar de forma higiénica cualquier material que haya sido rechazado; y
- proteger los alimentos de la contaminación procedente de plagas, de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos o de otras sustancias objetables durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

8.4. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL

- Se debería disponer de instalaciones y procedimientos para garantizar que:
- la limpieza y el mantenimiento se llevan a cabo de forma eficaz y no comprometen la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, asegurarse de que el equipo utilizado para cosechar no es fuente de contaminación); y
- se mantiene un nivel adecuado de higiene personal para asegurarse de que el personal no es una fuente de contaminación (por ejemplo, a través de las heces humanas).



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9. ESTABLECIMIENTO - DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO

9.1. UBICACIÓN Y ESTRUCTURA

9.1.1. UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

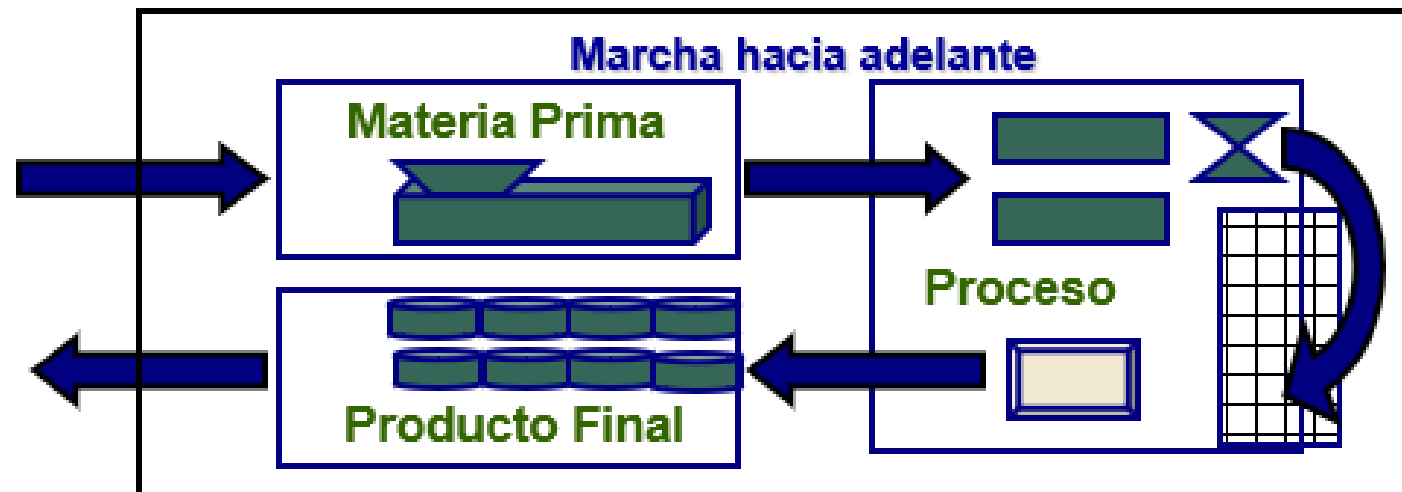
- Los establecimientos alimentarios no deberían estar situados en lugares que supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos y donde no se puedan controlar los peligros a través de medidas razonables. La ubicación de un establecimiento, incluso de los establecimientos temporales o móviles, no debería suponer la introducción de ningún peligro proveniente del medio ambiente que no se pueda controlar. En particular, a menos que se ofrezcan salvaguardas suficientes, los establecimientos normalmente deberían estar alejados de:
- zonas ambientalmente contaminadas y de actividades industriales que tengan una probabilidad razonable de contaminar los alimentos;
- zonas expuestas a inundación;
- zonas expuestas a infestaciones de plagas;
- zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los residuos, tanto sólidos como líquidos.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.1.2. DISEÑO Y DISPOSICIÓN DEL ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO

Las zonas con diferentes niveles de control de higiene (por ejemplo, las áreas de las materias primas y las de los productos terminados) deberían estar separadas para minimizar la contaminación cruzada, a través de medidas como la separación física (por ejemplo, paredes, tabiques) o la ubicación (por ejemplo, la distancia), el flujo circulatorio (por ejemplo, flujo de producción unidireccional), la circulación del aire o la separación temporal, con una limpieza y desinfección adecuadas entre cada uso.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.2. INSTALACIONES

9.2.1 DRENAJE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

- Proporcionarse sistemas e instalaciones de drenaje y eliminación de residuos adecuados y bien mantenidos. Deberán diseñarse y construirse de manera que se evite la probabilidad de contaminar los alimentos o el suministro de agua.
- Proporcionarse sistemas e instalaciones de drenaje y eliminación de residuos adecuados y bien mantenidos. Deberán diseñarse y construirse de manera que se evite la probabilidad de contaminar los alimentos o el suministro de agua.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.2.3. INSTALACIONES Y ASEOS PARA LA HIGIENE DEL PERSONAL

Deberán incluir:

- Medios adecuados para lavarse y secarse las manos, incluido jabón (preferiblemente jabón líquido), lavabos y, en su caso, suministro de agua caliente y fría (o a una temperatura adecuadamente controlada);
- Lavamanos de un diseño higiénico adecuado,
- Idealmente con grifos que no se accionen con las manos; cuando esto no sea posible, deberán adoptarse medidas adecuadas para reducir al mínimo la contaminación procedente de los grifos; y
- Vestuarios adecuados para el personal, en caso necesario.

Los lavamanos no deben utilizarse para lavar alimentos o utensilios.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.2.4. TEMPERATURA

En función de la naturaleza de las operaciones alimentarias emprendidas, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para calentar, enfriar, cocinar, refrigerar y congelar los alimentos, para almacenar los alimentos refrigerados o congelados y, cuando sea necesario, para controlar la temperatura ambiente a fin de garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.2.5. CALIDAD DEL AIRE Y VENTILACIÓN



Ventilación natural o mecánica

- reducir al mínimo la contaminación de los alimentos transmitida por el aire, ej. aerosoles o por las gotas de condensación;
- contribuir a controlar la temperatura ambiente;
- controlar los olores que puedan afectar a la idoneidad de los alimentos; y
- Controlar la humedad para garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos

(Ej., evitar un aumento de la humedad de los alimentos secos que permita la proliferación de microorganismos y la producción de metabolitos tóxicos).



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.2.6. ILUMINACIÓN

Deberá preverse una iluminación natural o artificial adecuada para que la empresa alimentaria pueda funcionar de manera higiénica.

Que no afecte negativamente a la capacidad de detectar defectos o contaminantes en los alimentos o de examinar las instalaciones y el equipo para comprobar su limpieza. La intensidad deberá ser adecuada a la naturaleza de la operación.

Aparatos deberán estar protegidos para evitar que los alimentos se contaminen por la rotura de los elementos luminosos.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.2.7. ALMACENAMIENTO

Las instalaciones de almacenamiento de alimentos deben diseñarse y construirse de manera que:

- facilitar un mantenimiento y una limpieza adecuados;
- evitar el acceso y refugio de plagas;
- permitir que los alimentos se protejan eficazmente de la contaminación, incluido el contacto cruzado con alérgenos, durante el almacenamiento; y
- cuando sea necesario, proporcionar un entorno que reduzca al mínimo el deterioro de los alimentos (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad).



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.3. EQUIPOS

9.3.1 CONSIDERACIONES GENERALES

El equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberían ser aptos para estar en contacto con los alimentos, estar diseñados, fabricados y ubicados de manera que se puedan limpiar adecuadamente (excepto los recipientes de un solo uso), desinfectar (de ser necesario), y mantener o descartar, según corresponda, para evitar la contaminación de los alimentos, de conformidad con principios de diseño higiénicos.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

9.3.2. EQUIPOS DE CONTROL Y MONITOREO DE LOS ALIMENTOS

- El equipo utilizado para cocinar, calentar, enfriar, almacenar o congelar alimentos debe estar diseñado para alcanzar las temperaturas requeridas de los alimentos tan rápidamente como sea necesario en aras de la seguridad y la idoneidad de los alimentos, y para mantener las temperaturas de los alimentos de manera eficaz.
- Calibración.
- Medios eficaces de control y vigilancia de humedad, flujo de aire, cualquier otra característica que influya en inocuidad o aptitud.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

10. FORMACIÓN Y COMPETENCIA



10.1. CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES

- El personal debería contar con los conocimientos y capacidades necesarios para poder manipular los alimentos en condiciones higiénicas.



10.2. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



10.3. INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN

- El tipo de instrucción y supervisión necesarias dependerá del tamaño de la empresa, la naturaleza de sus actividades y los tipos de alimentos de que se trate.
- Los gerentes, supervisores y/o operarios/trabajadores deberán tener conocimientos suficientes de los principios y prácticas de higiene alimentaria para poder identificar las desviaciones y tomar las medidas necesarias según corresponda a sus funciones.

10.4. CAPACITACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Se deberían mantener registros de las actividades de capacitación.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

11. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, Y CONTROL DE PLAGAS

11.1. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

11.1.1. GENERALIDADES

Los establecimientos y equipos deben mantenerse en condiciones adecuadas para:





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

11.1.2. MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza puede llevarse a cabo mediante el uso separado o combinado de métodos físicos, como el calor, el fregado, el flujo turbulento y la limpieza al vacío (u otros métodos que eviten el uso de agua), y métodos químicos que utilicen soluciones de detergentes, álcalis o ácidos.

11.1.3. VIGILANCIA DE LA EFICACIA

Deben tomarse medidas para la toma de muestras y la realización de pruebas en el entorno y las superficies en contacto con los alimentos (por ejemplo, hisopos de prueba de proteínas y alérgenos, o pruebas microbiológicas para detectar organismos indicadores).



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

11.1.3. VIGILANCIA DE LA EFICACIA

Tomarse medidas para la toma de muestras y la realización de pruebas en el entorno y las superficies en contacto con los alimentos (por ejemplo, hisopos de prueba de proteínas y alérgenos, o pruebas microbiológicas para detectar organismos indicadores) para ayudar a verificar que los programas de limpieza y desinfección son eficaces y se aplican correctamente.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

11. 2. SISTEMAS DE CONTROL DE PLAGAS

11.2.1. CONDICIONES GENERALES



Las infestaciones por plagas pueden ocurrir cuando existen lugares de reproducción y una fuente de alimento.

Se deberían aplicar BPH para evitar que se genere un entorno que dé lugar a la presencia de plagas.

Buen diseño de construcción, disposición, mantenimiento y ubicación del edificio, junto con la limpieza, la inspección de los materiales entrantes y una vigilancia efectiva pueden minimizar la posibilidad de infestación y, por tanto, reducir la necesidad de plaguicidas.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

11.2.2. PREVENCIÓN

- Los establecimientos deben mantenerse en buen estado para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de cría.
- Deben taparse los agujeros, desagües y otros lugares a los que puedan acceder las plagas. Las puertas enrollables deben cerrar herméticamente contra el suelo.
- Las mallas metálicas, por ejemplo en ventanas abiertas, puertas y ventiladores, reducirán el problema de la entrada de plagas.
- Los animales deben quedar excluidos del recinto de los establecimientos de elaboración de alimentos.

11.2.3. ANIDAMIENTO E INFESTACIÓN

La disponibilidad de alimentos y agua favorece el refugio de plagas y la infestación. Las posibles fuentes de alimentos deben almacenarse en contenedores a prueba de plagas y/o apilarse por encima del suelo y, preferiblemente, lejos de las paredes. Las zonas, tanto dentro como fuera de los locales alimentarios, deben mantenerse limpias y libres de residuos. Cuando proceda, los residuos deberán almacenarse en contenedores cubiertos a prueba de plagas. Deberá eliminarse cualquier posible refugio, como equipos viejos o en desuso.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

11.2.4. VIGILANCIA Y DETECCIÓN

Los establecimientos y las zonas circundantes deberán examinarse periódicamente para detectar indicios de infestación. Los detectores y trampas (por ejemplo, trampas de luz para insectos, estaciones de cebo) deben diseñarse y ubicarse de forma que se evite la posible contaminación de materias primas, productos o instalaciones.

11.2.5. CONTROL DE LA INFESTACIÓN POR PLAGAS

Una persona o empresa cualificada se debería ocupar inmediatamente de las infestaciones de plagas y tomar las medidas correctivas adecuadas. Se debería llevar a cabo un tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos que no supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos. Se debería determinar la causa de la infestación y se deberían tomar medidas correctivas para impedir que el problema vuelva a ocurrir. Se deberían mantener registros de infestación, vigilancia y erradicación.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

11.3. GESTIÓN DE RESIDUOS

- Deberán tomarse disposiciones adecuadas para la eliminación y el almacenamiento de los desechos.
- En la medida de lo posible, los residuos deberán recogerse y almacenarse en recipientes cubiertos y no deberá permitirse que se acumulen y desborden en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos y otras zonas de trabajo o en el entorno contiguo, de manera que se comprometa la seguridad y la idoneidad de los alimentos.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

12. HIGIENE PERSONAL

12.1. ESTADO DE SALUD



- El personal del que se sabe o se sospecha que padece o es portador de alguna enfermedad que probablemente se transmita por medio de los alimentos no debería ingresar a ninguna área de manipulación de alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contamine.
- Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.
- Puede ser adecuado apartar al personal durante un tiempo limitado, hasta que desaparezcan los síntomas o, para algunas enfermedades, hasta obtener autorización médica para volver al trabajo.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

12.2. ENFERMEDADES Y LESIONES

- Ictericia;
- Diarrea;
- Vómitos;
- Fiebre;
- Dolor de garganta y fiebre;
- Lesiones cutáneas visiblemente infectadas (forúnculos, cortes, etc.); y
- Secreción de los oídos, ojos o nariz.

Cuando sea necesario, se asignará al personal con cortes y heridas a trabajar en zonas en las que no tenga contacto directo con los alimentos. Cuando se permita al personal seguir trabajando, se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y, cuando corresponda, con guantes. Deberían aplicarse medidas adecuadas para garantizar que los apósitos no se conviertan en una fuente de contaminación (por ejemplo, apósitos de un color que contraste con el alimento o detectables mediante un detector de metales o un detector de rayos X).



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

12.3. LIMPIEZA PERSONAL



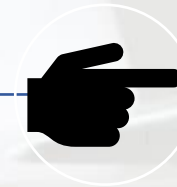
Al comenzar las actividades de manipulación de alimentos;



Al regresar al trabajo después de los descansos;



Inmediatamente después de usar el retrete; y



Después de manipular cualquier material contaminado, como residuos o alimentos crudos no elaborados, cuando ello pudiera dar lugar a la contaminación de otros alimentos.

El personal, incluso cuando utiliza guantes, se debería lavar las manos regularmente, especialmente cuando la limpieza personal pueda afectar a la inocuidad de los alimentos. Se deberían lavar las manos especialmente:



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

12.4. CONDUCTA PERSONAL

Al realizar actividades de manipulación de alimentos, el personal debe abstenerse de comportamientos que puedan dar lugar a la contaminación de los alimentos, por ejemplo:

- fumar o vapear;
- escupiendo;
- masticar, comer o beber;
- tocarse la boca, la nariz u otros lugares de posible contaminación; y
- estornudar o toser sobre alimentos no protegidos.

En las zonas de manipulación de alimentos no se deberían llevar puestos o introducir efectos personales tales como joyas, relojes, alfileres u otros objetos, como uñas o pestañas postizas, si constituyen una amenaza para la inocuidad e idoneidad de los alimentos.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

12.5. VISITANTES Y OTRAS PERSONAS AJENAS AL ESTABLECIMIENTO

- Dar instrucciones, incluso los trabajadores de mantenimiento, en especial, las zonas de fabricación, elaboración o manipulación de alimentos y deberían llevar, cuando corresponda, ropa protectora, además de cumplir el resto de las disposiciones de higiene para el personal.
- Antes de realizar la visita, se debería instruir a los visitantes en la política de higiene de la empresa, y alentar a que informen de cualquier enfermedad o lesión que suponga un riesgo de contaminación cruzada.

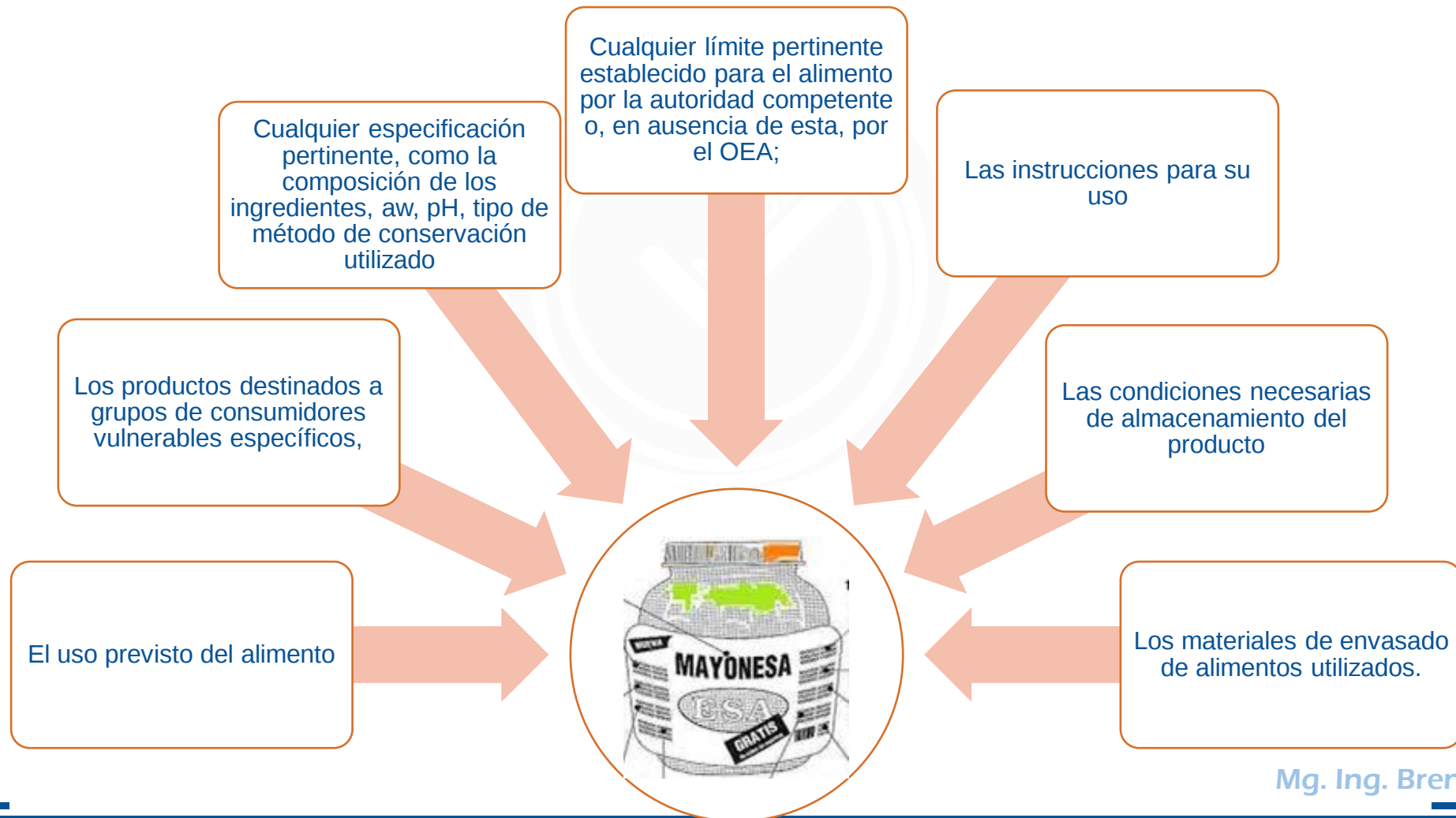




PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13. CONTROL DE LAS OPERACIONES

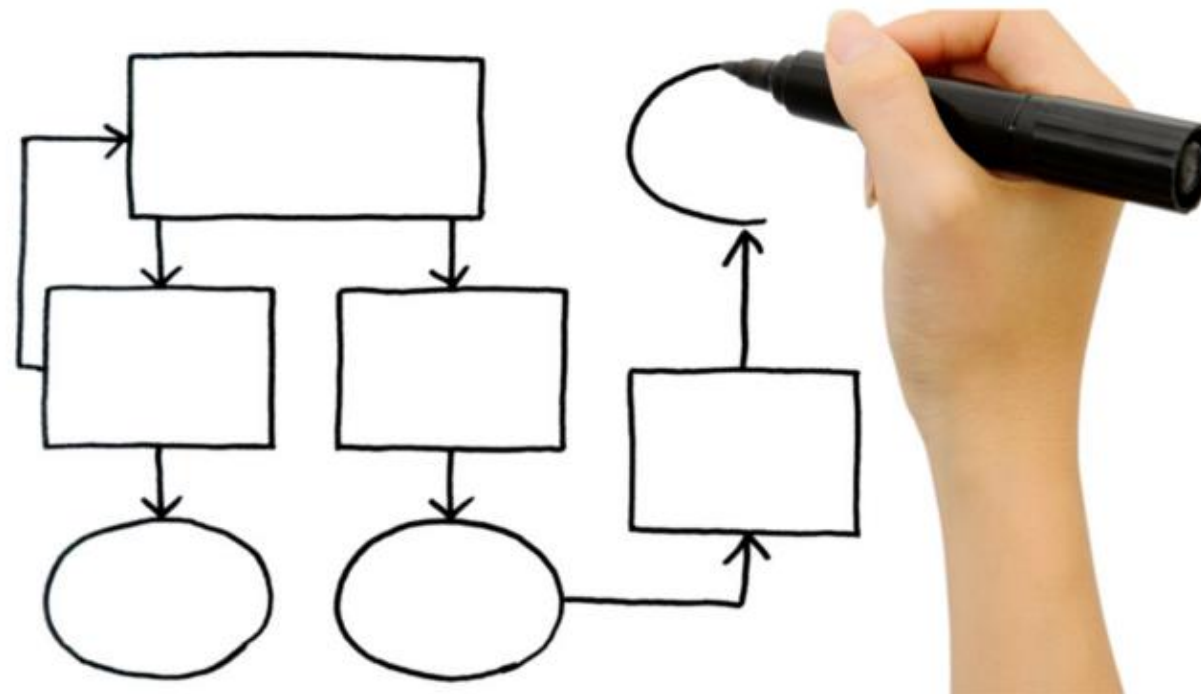
13.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESO





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.1.4. VIGILANCIA Y MEDIDAS CORRECTIVAS



- Recuperar el control del proceso, por ejemplo, alterando la temperatura o el tiempo, o la concentración del desinfectante;
- Aislar cualquier producto afectado y evaluar su inocuidad o idoneidad;
- Establecer el destino correcto del producto afectado que no sea aceptable para el mercado;
- Identificar la causa que ha dado lugar a la desviación; y
- Tomar medidas para evitar que vuelva a ocurrir.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.1.5. VERIFICACIÓN

Según corresponda:

- El examen de los procedimientos de BPH, de vigilancia, las acciones correctivas y los registros;
- El examen cuando se produzca cualquier modificación en el producto, en el proceso o en otras operaciones asociadas con la actividad; y
- La evaluación de la eficacia de la limpieza.

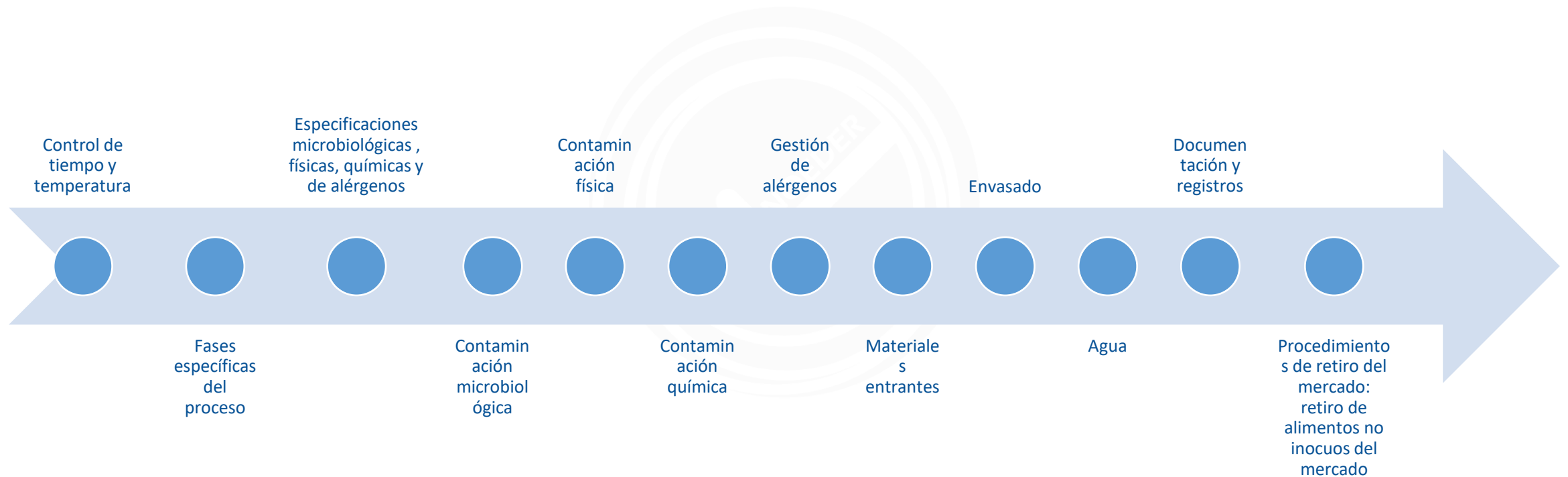
Se deberían mantener registros de las actividades de verificación de las BPH, cuando corresponda





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

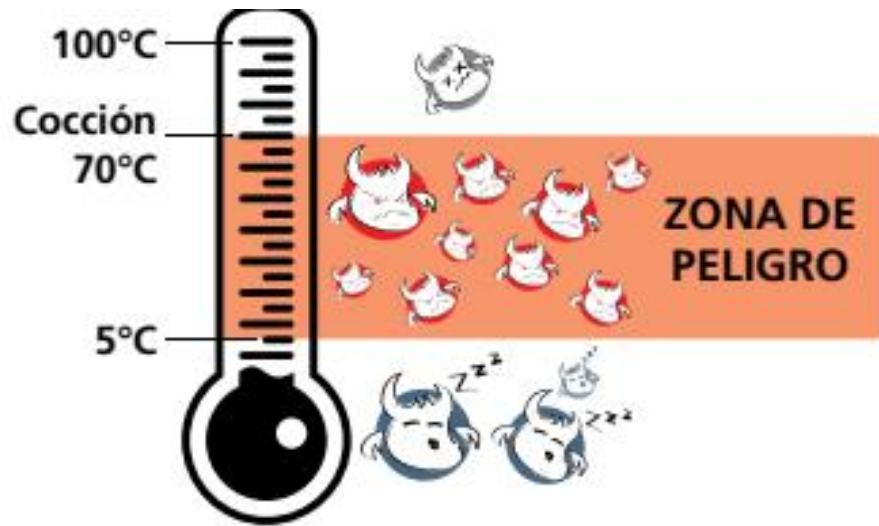
13.2. ASPECTOS CLAVE DE LAS BPH





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.2.1 CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA



- La naturaleza del alimento, es decir, su aw, pH y el probable nivel inicial y tipos de microorganismos como la microflora patógena causante del deterioro;
- El impacto sobre los microorganismos, por ejemplo, el tiempo en el crecimiento o en la zona de temperatura peligrosa;
- La vida útil prevista del producto;
- Los métodos de envasado y elaboración; y
- La modalidad de uso del producto que se pretende, por ejemplo, con una cocción/elaboración ulterior o bien listo para el consumo.

Deben indicar los límites tolerables para las variaciones de tiempo y temperatura. Se deberían validar los sistemas de control de la temperatura que repercuten en la inocuidad e idoneidad de los alimentos y, cuando corresponda, se los debería vigilar y registrar. Se debería comprobar la exactitud de los dispositivos de vigilancia y registro de la temperatura y se deberían calibrar a intervalos regulares o cuando sea necesario.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.2.2 FASES ESPECÍFICAS DEL PROCESO

- Existen muchas fases del proceso que contribuyen a la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo.
- Estas varían dependiendo del producto y pueden incluir fases clave como la cocción, el enfriado, el congelado, el secado y el envasado.
- La composición de un alimento puede resultar importante para impedir la proliferación de los microorganismos y la producción de toxinas, como, por ejemplo, su formulación mediante el agregado de conservantes (entre otros, ácidos, sales, aditivos alimentarios y otros compuestos).
- Si se utiliza la formulación para controlar los patógenos de transmisión alimentaria (es decir, ajustar el pH o la aw hasta un nivel que impida su proliferación) deberían existir sistemas para garantizar que el producto está formulado correctamente y que los parámetros de control están vigilados



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.2.3 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICAS, QUÍMICAS Y DE ALÉRGENOS

Si se utilizan especificaciones microbiológicas, físicas, químicas y de alérgenos para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos, dichas especificaciones se deberían basar en principios científicos sólidos y deberían indicar, cuando corresponda, los parámetros de muestreo, los métodos analíticos, los límites aceptables y los procedimientos de vigilancia. Las especificaciones pueden contribuir a garantizar que las materias primas y otros ingredientes se ajustan a su finalidad y que los contaminantes se han reducido al mínimo.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.2.4 CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

Se debería contar con sistemas para impedir o reducir al mínimo la contaminación de los alimentos por microorganismos.



13.2.5 CONTAMINACIÓN FÍSICA

Pertenencias del personal, especialmente con objetos duros o afilados, por ejemplo, joyas, vidrio, fragmentos de metal, hueso(s), plástico, fragmentos de madera, que podrían provocar lesiones o suponer riesgo de asfixia.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.2.6 CONTAMINACIÓN QUÍMICA



Materiales de limpieza, lubricantes de uso no alimentario, residuos químicos de plaguicidas y medicamentos veterinarios como antibióticos. Los compuestos de limpieza tóxicos, desinfectantes y productos químicos plaguicidas se deberían identificar, almacenar y utilizar de forma segura a fin de evitar la contaminación de los alimentos, las superficies de contacto con los alimentos y los materiales de envasado de alimentos.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.2.7 GESTIÓN DE ALÉRGENOS



- Sistemas para tener en cuenta el carácter alergénico de algunos alimentos.
- Identificar la presencia de alérgenos.
- Sistema de manejo desde la recepción, durante la elaboración y durante el almacenamiento para abordar los alérgenos conocidos.
- Incluir controles establecidos para evitar la presencia de alérgenos en los alimentos cuando no figuren en el etiquetado.
- Protección contra el contacto cruzado involuntario mediante la limpieza y la práctica de cambio de línea o la secuenciación del producto.
- Informar a los consumidores.



•Se incorporó un apartado sobre alérgenos en la sección de "mantenimiento y limpieza".



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



13.2.8 MATERIALES ENTRANTES

- Únicamente se deberían utilizar materias primas y otros ingredientes adecuados a su finalidad.
- Los materiales entrantes, incluidos los ingredientes alimentarios, se deberían obtener de acuerdo con las especificaciones correspondientes y, cuando sea necesario, se debería verificar su conformidad con las especificaciones de inocuidad e idoneidad de los alimentos.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.2.9 ENVASADO

- El diseño y los materiales de envasado deberían ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos.
- Cuando se utilicen materiales o gases para el envasado, estos no deberían contener contaminantes tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.4 DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

Se deberían conservar registros adecuados de la actividad de la empresa de alimentos durante un período superior a la vida útil del producto o durante el tiempo que establezca la autoridad competente.

13.5 PROCEDIMIENTOS DE RETIRO DEL MERCADO: RETIRO DE ALIMENTOS NO INOCUOS DEL MERCADO

Garantizar que se cuenta con procedimientos eficaces para responder a cualquier fallo en el sistema de higiene de los alimentos. Se debería evaluar el impacto de las desviaciones en la inocuidad o en la idoneidad de los alimentos. Los procedimientos deberían permitir la identificación y el retiro completo, rápido y eficaz del mercado.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

14. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

14.1. IDENTIFICACIÓN Y RASTREABILIDAD DEL LOTE

14.2. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

Todos los productos alimenticios deben ir acompañados de información adecuada, o llevarla, para que el siguiente proveedor de alimentos de la cadena alimentaria o el consumidor puedan manipular, preparar, exponer, almacenar y/o utilizar el producto de forma segura y correcta.

14.3. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

Los alimentos preenvasados deben etiquetarse con instrucciones claras que permitan a la siguiente persona de la cadena alimentaria manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de forma segura. También debe incluir información que identifique los alérgenos alimentarios.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.4 DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

Se deberían conservar registros adecuados de la actividad de la empresa de alimentos durante un período superior a la vida útil del producto o durante el tiempo que establezca la autoridad competente.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

13.5 PROCEDIMIENTOS DE RETIRO DEL MERCADO: RETIRO DE ALIMENTOS NO INOCUOS DEL MERCADO

El OEA debería garantizar que se cuenta con procedimientos eficaces para responder a cualquier fallo en el sistema de higiene de los alimentos.

Se debería evaluar el impacto de las desviaciones en la inocuidad o en la idoneidad de los alimentos. Los procedimientos deberían permitir la identificación y el retiro completo, rápido y eficaz del mercado por parte de los OEA implicados, o la devolución a los OEA por parte de los consumidores.

Se debería exigir que se informe a la autoridad competente y se considere la posibilidad de emitir alertas públicas cuando el producto pueda haber llegado a los consumidores.

Los procedimientos para retirar alimentos se deberían documentar, mantener y modificar cuando sea necesario, a partir de los resultados de ensayos de campo periódicos.

Se debería estipular que los productos que hayan sido objeto de retiro o devolución se mantengan en condiciones seguras hasta que se destruyan.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

14. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

14.1. IDENTIFICACIÓN Y RASTREABILIDAD DEL LOTE

- La identificación de los lotes u otro tipo de estrategias de identificación es esencial para poder retirar los productos y también contribuye a mantener una rotación eficaz de las existencias. Cada recipiente de alimentos debería estar marcado de forma permanente, de manera que se identifiquen el productor y el lote. Se aplica la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).
- Se debería diseñar y aplicar un sistema de rastreabilidad/rastreo de productos de conformidad con los Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto del sistema de inspección y certificación de alimentos (CXG 60-2006), en especial para permitir el retiro de los productos del mercado, cuando sea necesario.





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

14.2. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

Todos los productos alimenticios deben ir acompañados de información adecuada, o llevarla, para que el siguiente proveedor de alimentos de la cadena alimentaria o el consumidor puedan manipular, preparar, exponer, almacenar y/o utilizar el producto de forma segura y correcta.

14.3. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

Los alimentos preenvasados deben etiquetarse con instrucciones claras que permitan a la siguiente persona de la cadena alimentaria manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de forma segura. También debe incluir información que identifique los alérgenos alimentarios presentes en el producto como ingredientes o cuando no pueda excluirse el contacto cruzado. Se aplica la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985)7.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

15. TRANSPORTE

15.2. REQUISITOS

Cuando sea necesario, los medios de transporte y los contenedores para graneles deberán diseñarse y construirse de forma que:

- no contaminar los alimentos ni los envases;
- pueden limpiarse eficazmente y, en caso necesario, desinfectarse y secarse;
- permitir la separación efectiva de alimentos diferentes o de alimentos de artículos no alimentarios que puedan causar contaminación cuando sea necesario durante el transporte;
- proporcionar una protección eficaz contra la contaminación, incluidos el polvo y los humos;
- puede mantener eficazmente la temperatura, la humedad, la atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos de la proliferación microbiana nociva o indeseable y del deterioro que pueda hacerlos inseguros o inadecuados para el consumo; y
- permiten comprobar la temperatura, la humedad y otras condiciones ambientales necesarias.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

15.3. USO Y MANTENIMIENTO

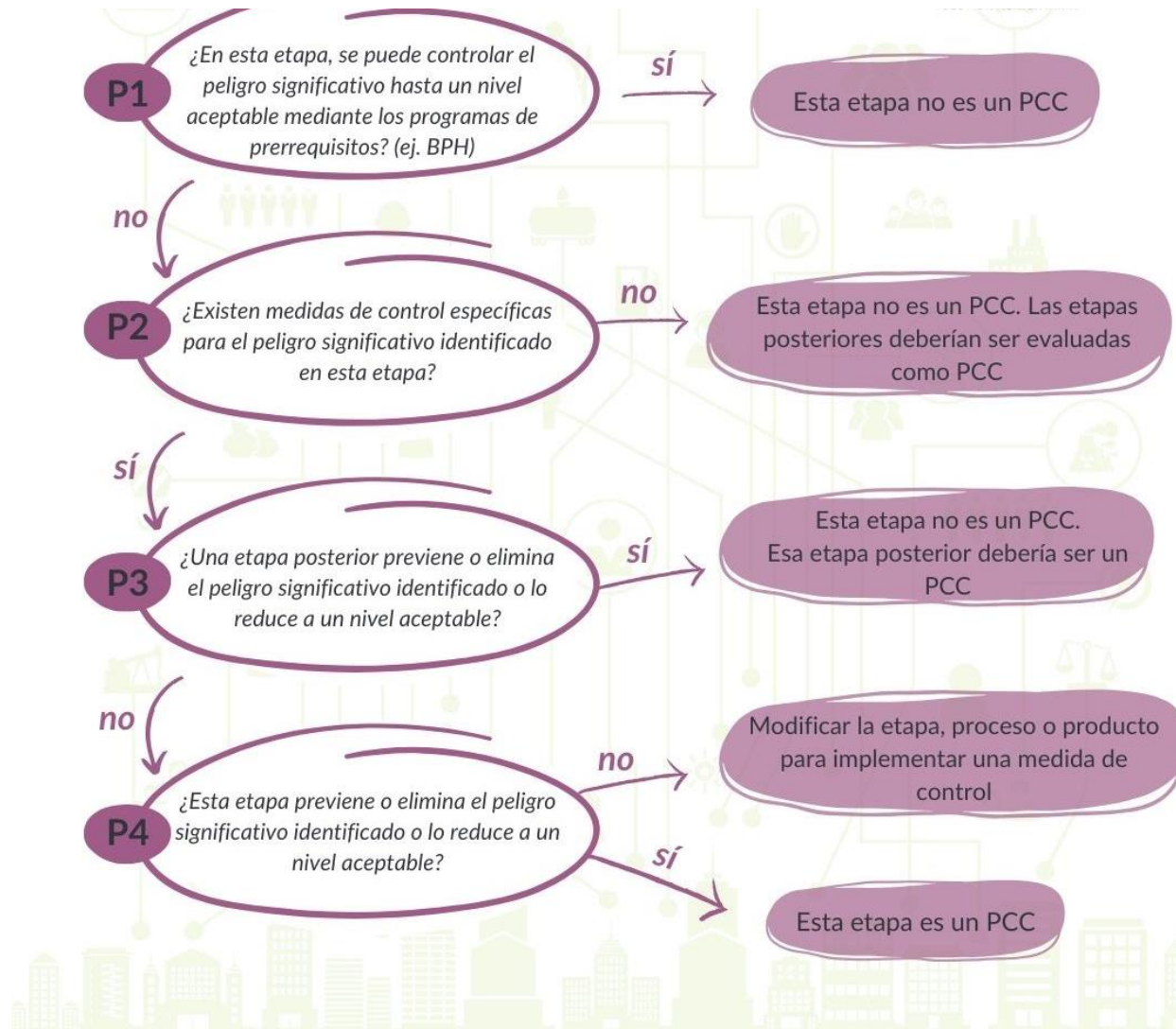
Los medios de transporte y los contenedores para el transporte de alimentos deberán mantenerse en un estado adecuado de limpieza, reparación y conservación. Los contenedores y medios de transporte de alimentos a granel deberán designarse y marcarse para uso alimentario y utilizarse únicamente con ese fin, a menos que se adopten controles para garantizar que la inocuidad e idoneidad de los alimentos no se vean comprometidas.

Cuando se utilice el mismo medio de transporte o contenedor para transportar diferentes alimentos, o productos no alimentarios, deberá procederse a una limpieza eficaz y, en caso necesario, a una desinfección y secado entre cargas.



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

ÁRBOL DE DECISIONES



NEW

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conócenos más haciendo clic en cada botón

