

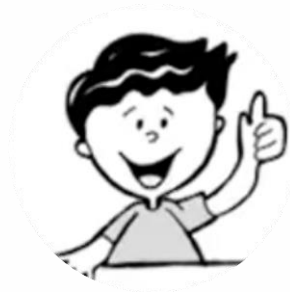
Manipulación higiénica de los alimentos

Gerencia Operativa de Capacitación



Capítulo 2

Enfermedades transmitidas por alimentos



¿Qué es una enfermedad de
transmisión alimentaria?

Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Una ETA es un conjunto de síntomas que se manifiestan en una persona o grupo de personas después de haber ingerido un alimento y/o agua contaminados

Síntomas:

- Náuseas
- Vómitos
- Diarrea
- Dolor abdominal
- Y en menor medida se puede presentar fiebre y dolor de cabeza



¿Por qué se producen las ETA?



Falta de higiene
personal



Manipuladores
enfermos



Uso de agua no
potable

¿De donde viene el agua segura?



¿Para qué usamos el agua segura?



¿Para qué usamos el agua segura?



¿Por qué se producen las ETA?



Almacenamiento inadecuado (cadena de frío o descongelación inadecuada)



Uso de sobras



Contaminación cruzada

¿Por qué se producen las ETA?



Contacto de alimentos o preparaciones con productos químicos no autorizados



Cocción o recalentamiento insuficiente



Conservación a temperatura ambiente

¿Por qué se producen las ETA?



Alimentos preparados con demasiada anticipación al consumo



Inadecuada limpieza y desinfección de equipos y utensilios



Presencia de plagas



Enfermedades transmitidas por alimentos

Agente causal	Alimentos implicados	Medidas de control
<h2 data-bbox="202 482 459 525">Salmonella</h2> 	<ul data-bbox="624 496 1149 906" style="list-style-type: none">• Pollo• Huevos• Carne vacuna• Vegetales y frutas• Agua• Alimentos contaminados con materia fecal o sangre de portadores sanos	<ul data-bbox="1180 496 1647 968" style="list-style-type: none">• Utilizar huevo pasteurizado para las preparaciones sin cocción• Evitar la contaminación cruzada• Cocción adecuada del pollo, huevos y carne vacuna• Lavado de manos• Almacenamiento de alimentos perecederos a 5°C o menos

Agente causal	Alimentos implicados	Medidas de control
<p data-bbox="79 454 602 505">Staphylococcus aureus</p> 	<ul data-bbox="633 462 1136 722" style="list-style-type: none">• Alimentos cocidos contaminados por los manipuladores• Excesiva manipulación:<ul data-bbox="730 605 1045 722" style="list-style-type: none">• Productos de pastelería• Empanadas• Pastas rellenas	<ul data-bbox="1188 462 1711 915" style="list-style-type: none">• Lavado de manos• No manipular alimentos con heridas en las manos• Evitar el contacto de las manos con el cabello, la nariz, las orejas• Conservar los alimentos fuera de la ZTP (5 a 65°C)• Enfriamiento adecuado (no más de 2 h. a temperatura ambiente)• Recalentamiento adecuado (75°C)

Agente causal	Alimentos implicados	Medidas de control
<p data-bbox="166 458 513 634">Escherichia coli O157:H7 SUH</p> 	<ul data-bbox="633 472 1155 815" style="list-style-type: none">• Carne vacuna cruda• Carne picada• Vegetales• Jugos y lácteos sin pasteurizar• Alimentos contaminados con materia fecal del manipulador	<ul data-bbox="1188 472 1696 943" style="list-style-type: none">• Cocinar las carnes hasta alcanzar 75°C en el centro del alimento• Lavar y desinfectar los vegetales• Prevenir la contaminación cruzada• Lavado de manos• Almacenamiento de los alimentos perecederos a 5°C o menos• Utilizar jugos y lácteos pasteurizados

Agente causal	Alimentos implicados	Medidas de control
<h1 data-bbox="216 458 469 505">Hepatitis A</h1>   	<ul data-bbox="633 472 1010 815" style="list-style-type: none">• Moluscos bivalvos crudos• Pescados• Vegetales crudos• Alimentos contaminados por manipuladores enfermos• Agua / hielo	<ul data-bbox="1188 472 1663 879" style="list-style-type: none">• Lavado de manos• Exclusión de manipuladores enfermos• Uso de agua potable• Comprar alimentos de proveedores confiables• Lavar y desinfectar correctamente hortalizas, verduras y frutas

Clostridium botulinum



Agente causal

Alimentos implicados

Medidas de control

- Conservas caseras
 - Embutidos caseros
 - Guisos
 - Matambre
 - Arrollado
 - Miel en los niños menores de 1 año
- No preparar conservas caseras
 - Enfriamiento adecuado (no más de 2 h. a temperatura ambiente)
 - Conservar los alimentos fuera de la ZTP (5 a 65°C)
 - No darle miel a niños menores de 1 año

Agente causal	Alimentos implicados	Medidas de control
<p data-bbox="137 458 537 504">Trichinella spiralis</p>   	<ul data-bbox="629 472 1143 686" style="list-style-type: none">• Carne de cerdo mal cocida provenientes de establecimientos no habilitados• Productos derivados cárnicos, elaborados con estas carnes	<ul data-bbox="1184 472 1657 815" style="list-style-type: none">• Comprar alimentos de proveedores confiables• Cocinar la carne de cerdo a 75°C en el centro de la pieza• Debe tener el marchamo de SENASA (etiqueta) pegado sobre el producto



¿Cómo prevenir las ETA?

Aplicando las buenas prácticas de manufactura

Buenas Prácticas de Manufactura

Las BPM son todos aquellos procedimientos que se deben llevar a cabo para obtener un alimento **inocuo, saludable y seguro**.

Se aplican en todas las etapas de elaboración.

