

TEMA:

1. **IMPORTANCIA DE LA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
2. **CODEX ALIMENTARIUS**
3. **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS EN LOS ALIMENTOS (ETAS)**

IMPORTANCIA DE LA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

IMPORTANCIA DE LA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

OBJETIVO:

EVITAR LA TRANSMISION ETAS (ENFERMEDAD DE TRANSMISION ALIMENTARIA)

CONTAMINACION:

DIRECTA / INDIRECTA

EJEMPLO
COVID-19



RESISTENCIA DEL CORONAVIRUS EN LAS SUPERFICIES



CRISTAL
días **4**



ALUMINIO
horas **8**



PAPEL
días **5**

PLÁSTICO
5 días



GUANTES
8 horas



ACERO
2 días



MADERA
4 días



IMPORTANCIA DE LA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

- AGRICULTORES
- MANIPULADORES

RESPONSABILIDAD

ASEGURAR ALIMENTOS SEAS INOCUOS (NO CAUSAR DAÑO O ENFERMEDAD) Y APTOS PARA EL CONSUMIDOR.

Documento **CAC/GL 60-2006** del Codex Alimentarius



EJEMPLO VIRUELA DEL MONO

PROTÉGETE DE LA VIRUELA DEL MONO

¿Qué es?



Es una enfermedad transmitida por contacto directo con una persona, o con material contaminado por el virus. **Ocasiona fiebre y erupción en la piel.**

¿Cómo se transmite?



Por contacto directo con roedores y primates salvajes de África.

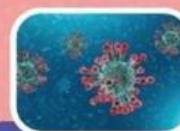


Gotas que se producen al toser, hablar o estornudar.



Al tocar las lesiones cutáneas, materiales usados u objetos del paciente.

¿Cuáles son los signos y síntomas?



El periodo de incubación es de **6 a 16 días**, aunque puede variar entre 5 y 21 días.



Inicia con fiebre, dolor de cabeza, dolor lumbar, dolor muscular, inflamación de ganglios linfáticos y cansancio intenso.



Luego aparecen erupciones que finalmente forman una costra.

¿Cómo se previene?



Evita el contacto físico directo con personas que tengan erupciones o lesiones que pudieran corresponder a esta enfermedad.



Usa dos mascarillas: una quirúrgica y encima una de tela, o una KN95.



Lávate las manos constantemente por más de 20 segundos.



Si presentas erupciones en la piel, llama a la línea 113 o acude al establecimiento de salud más cercano.



PERÚ

Ministerio de Salud



SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

1. SEGURIDAD ALIMENTARIA (S.A.):

ACCESO FISICO, SOCIAL Y ECONOMICO PARA LA POBLACION DE CONTENER ALIMENTOS DE MANERA PERMANENTE Y QUE ESTOS SEAN INOCUOS (NO CAUSAR DAÑOS) Y NUTRIVOS (VITAMINAS, CARBOIDRATOS, ETC), (PICON, 2021).

2. HIGIENE ALIMENTARIA (S.A.):

MEDIDAS NESESARIAS INOCUAS/SEGURAS ADOPTADAS EN CADA UNA DE LAS ETAPAS DE LA CADENA AGROALIMENTARIA. TIENE QUE ESTAR DOCUMENTADO EN MANUALES Y NORMAS (PICON, 2021).

ACCESO A ALIMETOS PARA LLEVAR UNA VIDA SANA



SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS OPERARIO EMPRESA DE ALIMENTOS (OEA):

AQUEL QUE TIENE UN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO, TIENE CUIDADO CON CUALQUIER TIPO DE CONTAMINANTES, ASEGURANDO LA CALIDAD ALIMENTARIA A LO LARGO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA (PICON, 2021).



4. ALERGENOS

SUSTANCIA QUE PRESENTE DE MANERA NATURAL O ADICIONADO A UN ALIMENTO EN SU MANIPULACION PROVOCANDO UNA REACCION ANAFILACTICA (ESCOSOR, HINCHAZON, VOMITO, DIARREA, DEFICIENCIA RESPIRATORIA). LEY REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011 (EMPRESAS DEBEN INFORMAR LOS ALERGENOS QUE CONTENGAN) (PICON, 2021).



ALÉRGENOS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

ALGUNOS ALIMENTOS QUE PRODUCEN ALERGIAS



Mariscos o crustáceos



Lácteos



Maní o cacahuete



Huevos



Trigo

SÍNTOMAS DE ALERGIA ALIMENTARIA



Urticaria



Sibilancias



Dolor abdominal



Anafilaxia



SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

5. SEGÚN ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD LAS CLAVES PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA:

- MANTENGA LA LIMPIEZA (DESINFECTAR SUPERFICIES).
- USE AGUA Y MATERIA PRIMA DE MANERA SEGURA (LAVAR FRUTAS VERDURAS, USAR ALIMENTOS SANOS Y FRESCOS).
- SEPARE ALIMENTOS CRUDOS DE ALIMENTOS COCINADOS (PARA EVITAR CONTAMINACION CRUZADA, DIFERENTE UTENCILIO PESCADO-POLLO, DIFERENTES RECIPIENTES).
- CONTROLE LA T°C (NO DEJAR ALIMENTOS A T°C AMBIENTE, NO DESCONGELAR AL AMBIENTE, SE MULTIPLICAN BACTERIAS).
- REALICE COCCION COMPLETA EN ALIMENTOS (CARNE, POLLO, HUEVOS A 70°C)(PICON, 2021).

Inocuidad de los alimentos



RESPONSABLE DEL SERVICIO DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (DEBE GESTIONAR)

- IDENTIFICAR RIESGO DE EXPOSICION EN CADA PUESTO DE TRABAJO.
- COMPLETAR FICHA DE SINTOMATOLOGIA.
- CONTROL DE $T^{\circ} < 37.8^{\circ}\text{C}$ (PERSONA).
- PRUEBAS SEROLOGICAS Y MOLECULARES A TRABAJADORES.
- IDENTIFICAR CASOS SOSPECHOSOS, COMUNICAR.
- REALIZARSE EXAMENES 1 VEZ/AÑO COPROLOGICO KOH Y FROTIS FARINGEO (PARRA 2021).



¿Cuál debe ser mi estado de salud?



Cuando eres un Manipulador de Alimentos debes garantizar que tu estado de salud no afectará la inocuidad de los productos que Manipulas, para ello es importante contar con los siguientes exámenes de laboratorio.



Coprológico: Examen que busca parásitos intestinales.



KOH: Prueba y cultivo en las uñas que te permitirá saber si hay presencia de Hongos



Frotis Faríngeo: Este Examen te permitirá detectar infecciones en la garganta, ya que al hablar también podemos contaminar los alimentos



Recuerda hacerte los exámenes mínimo una vez al año



PUNTOS DE FISCALIZACION

- HIGIENE DEL PERSONAL
- MANIPULACION DE ALIMENTOS
- LIMPIEZA Y DESINFECCION
- INFRAESTRUCTURA DE LAS INSTALACIONES, MUNICIPALIDADES (PARRA 2021)



CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

CODEX ALIMENTARIO

LA PREOCUPACION DE: **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)** Y LA **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)** POR LA SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

EN 1963 SE LOGRA ESTABLECER UN PROGRAMA INTERNACIONAL, NORMAS ALIMENTARIAS Y SE **CREA EL CODEX ALIMENTARIO Y SU COMISION.**

1. CODEX ALIMENTARIOS:

CODIGO ALIMENTARIO INTERNACIONAL QUE CONSTITUYE LA BASE PARA MUCHAS NORMAS ALIMENTARIAS NACIONALES DE CADA PAIS.

REGULA:

- ETIQUETADO
- RESIDUOS
- PLAGUICIDAS
- MEDICAMENTOS VETERINARIOS (CADENA AGROALIMENTARIA)
- ADITIVOS ALIMENTARIOS
- CONTAMINANTES,
- METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS
- SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION A NIVEL DE EXPORTACIONES / IMPORTACIONES EN ALIMENTOS,
- HIGIENE
- NUTRICION
- ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES.

The screenshot shows the official website of the Codex Alimentarius. The header is orange with the text 'CODEX ALIMENTARIUS' and 'NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS'. It includes logos for the FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) and the WHO (Organización Mundial de la Salud). A navigation bar contains links like 'Acerca del Codex', 'Textos del Codex', 'Temas', 'Comités', 'Reuniones', 'Recursos', 'Publicaciones', 'Noticias y Eventos', and 'Login'. The main content area is titled 'Plaguicidas' (Pesticides) and features a section 'Datos clave' (Key Data) which states: 'El Codex establece límites máximos de residuos (LMR) para los plaguicidas empleados en los cultivos de alimentos y piensos con el fin de proporcionar normas para la inocuidad alimentaria y favorecer el comercio internacional. Asimismo, la FAO y la OMS elaboran...'. There is also a 'support World Food Safety Day' banner.

CODEX ALIMENTARIO

2. ESTRUCTURA DE LA COMISION CODEX ALIMENTARIO (188 ESTADOS):

FUNCIONES:

- ADOPTAR NORMAS
- PROGRAMA TRABAJO
- PRESUPUESTO

ORGANOS DE GESTION:

- COMITES EJECUTIVO
- COORDINADORES REGIONALES
- SECRETARIA DE COMISION
- ASUNTOS FEDERALES
- PRODUCTOS ACTIVOS
- GRUPOS INTERGUBERNAMENTALES DE TRABAJO

العربية 中文 English Français Русский Español

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Organización Mundial de la Salud

[Home](#) [Acerca del Codex](#) [Textos del Codex](#) [Temas](#) [Comités](#) [Reuniones](#) [Recursos](#) [Publicaciones](#) [Noticias y Eventos](#) [Login](#)

[codexalimentarius](#) > [Comités](#)

Lista de los comités del Codex: Activo

		Activo
Comisión del Codex Alimentarius		
CAC	Comisión del Codex Alimentarius	Activo
Comité ejecutivo		
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius	Activo
Comités de Asuntos Generales		
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos	Activo

CODEX ALIMENTARIO

3. NORMA CODEX:

PRODUCTO DE CODEX CONTIENE SECCIONES:

- AMBITO APLICACION DE LA NORMA DEL PRODUCTO
- DESCRIPCION DEL PRODUCTO
- FACTORES DE LA COMPOSICION Y LA CALIDAD DEL PRODUCTO
- ADITIVOS ALIMENTARIOS
- CONTAMINANTES
- HIGIENE
- ETIQUETADO,
- METODOS ANALISIS Y MUESTREO (GL, 2006)



NORMA PARA LA MIEL

CXS 12-1981¹

Adoptada en 1981. Revisada en 1987, 2001. Enmendada en 2019, 2022.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 La Parte primera de esta norma se aplica a todas las mieles producidas por abejas *Apis mellifera* y regula todos los tipos de presentación de la miel elaborados y destinados en última instancia al consumo directo. La Parte segunda se aplica a la miel para usos industriales o a la utilizada como ingrediente en otros productos alimenticios.
- 1.2 La parte segunda de esta norma regula también la miel envasada en envases para la venta al por mayor (a granel) y destinada al reenvasado para la venta al por menor.

PARTE PRIMERA

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición

Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

2.1.1 Miel de flores o miel de néctar es la miel que procede del néctar de las plantas.

2.1.2 Miel de mielada es la miel que procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (*Hemiptera*) dejan sobre las partes vivas de las plantas, o de secreciones de partes vivas de las plantas.

2.2 Descripción

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS EN LOS ALIMENTOS (ETAS)

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS EN LOS ALIMENTOS (ETAS)

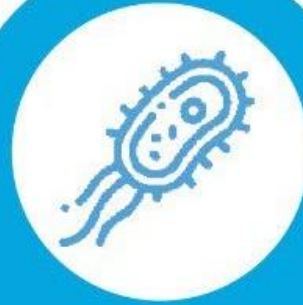
INGESTA DE COMIDA CONTAMINADA POR
UN AGENTE NOCIVO QUE AFECTA LA
SALUD DEL CONSUMIDOR.

1. PREVENIR ETAS

SUPERVISAR ALIMENTOS :

- SUPERVISANDO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, T°
- CERTIFICADOS DE CALIDAD,
- CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE,
- LIMPIEZA DESINFECCION (UTENSILIOS, EQUIPOS, AREAS DE TRABAJO)

Conoce los **tipos** de **Enfermedades** Transmitidas por **Alimentos**:



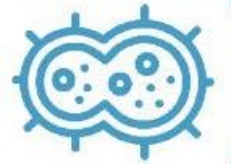
Infecciones

Resulta de la ingesta de alimentos que contienen **microorganismos vivos**.



Intoxicaciones

Sucede cuando las toxinas producidas por **hongos o bacterias**, están presentes en el **alimento** ingerido en cantidades que afectan a la salud.



Toxoinfecciones

Se produce por la ingestión de alimentos con microorganismos patógenos que **producen toxinas** después de comerlos.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS EN LOS ALIMENTOS (ETAS)

2. TIPOS CONTAMINANTES, SEGÚN SU ORIGEN:

CONTAMINACIÓN FÍSICA.

Es todo objeto extraño y ajeno al alimento o preparación, que se puede ver a simple vista.



Ejemplos:
anillos, aretes,
cabello, papel,
rafia, piedras, etc.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA.

Se presenta cuando accidental o intencionalmente se agrega a los alimentos productos químicos o simplemente se abusa de estos mismos (cantidad/tiempo).



Ejemplos:
pesticidas, medicamentos
agregados a los alimentos,
químicos no especiales para
la limpieza en cocinas, abuso
en CANTIDAD y TIEMPO de
los desinfectantes.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA.

Se provoca por la presencia de microorganismos vivos que son capaces de producir enfermedad.



Se dividen en:

Virus
Parásitos
Bacterias
Hongos

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS EN LOS ALIMENTOS (ETAS)

2.1. TIPOS DE MICROORGANISMOS

 Microorganismos Beneficiosos	 Microorganismos Alterantes	 Microorganismos Patógenos
MICROORGANISMOS BENEFICIOSOS: PRODUCCION ALIMENTARIOS, EJ. LACTOBACILLUS CASEI (GENERA PRODUCTOS LACTEOS) Naturaleza: Añadidos intencionalmente. Propósito: Salud (probióticos) y atributos sensoriales (levaduras). Peligro: Nulo. Impacto Principal: Valor Agregado.	MICROORGANISMO ALTERANTES: CAUSAN DETERIORO (OLOR, COLOR, TEXTURA Y SABOR) EN ALIMENTOS. Naturaleza: Organismos de deterioro. Impacto: Afectan olor, sabor y textura. Visibilidad: Alta. El consumidor nota el deterioro y rechaza el alimento. Peligro: Bajo. Rara vez causan enfermedades humanas. Impacto Principal: Pérdida de Calidad.	MICROORGANISMO PATOGENOS: GENERAN LA TOXIINFECCION, REQUIERE AGENTE BACTERIANO Y SU INGESTION Naturaleza: Los asesinos silenciosos (<i>Listeria</i>, <i>Salmonella</i>). Impacto: Causan Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Visibilidad: Nula. El alimento luce, huele y sabe normal. Peligro: Crítico y letal. Impacto Principal: Pérdida de Inocuidad.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS EN LOS ALIMENTOS (ETAS)

2.2. CLASIFICACION ETAS, SEGÚN AGENTES BIOLOGICOS:

INFECCIONES ALIMENTARIAS:

CAUSADA POR INGESTA ALIMENTOS CONTAMINADOS POR MICROORGANISMOS.

EJEMPLO: SALMONELOSIS, LISTERIOSIS.

SALMONELOSIS

Es una enfermedad causada por la bacteria salmonella, que se trasmite al consumir alimentos contaminados.

Síntomas



Dolor abdominal



Dolor de Cabeza



Fiebre



Nauseas o Vomito



Escalofríos

Prevención



Cocine bien los alimentos



Evite consumir huevos crudos



Lave las manos antes cocinar



Desinfecte frutas y verduras



No tomar agua directo del grifo

INTOXICACIONES ALIMENTARIAS:

CAUSADA POR INGESTA ALIMENTARIA CON TOXINAS, SUSTANCIA QUIMICAS EXTERNAS (CONMINACION CRUZADA), O MICROORGANISMO GENERO VENENO.

EJEMPLO: BOTULISMO.

EL BOTULISMO ALIMENTARIO

El periodo de incubación es de 12 a 36 horas.

Se produce cuando se ingiere un elemento contaminado con la bacteria **clostridium botulinum**



Esta bacteria puede encontrarse en **alimentos mal enlatados** o mal conservados



Síntomas

Fiebre

Párpados caídos, visión borrosa

Dificultad para tragar y para hablar. Sensación de sequedad en la boca

Dificultades respiratorias

Dolores abdominales y trastornos estomacales

Aletargamiento muscular



Requiere de atención hospitalaria. Debe administrarse una **antitoxina**. Si no se trata, puede provocar la muerte

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS EN LOS ALIMENTOS (ETAS)

CONDICIONES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS:

NUTRIENTES: Microorganismos necesitan agua, proteínas, grasas y azúcares. Las proteínas son las que más estimulan su proliferación.

HUMEDAD: El agua disponible facilita los procesos metabólicos. Los alimentos húmedos aceleran la reproducción.

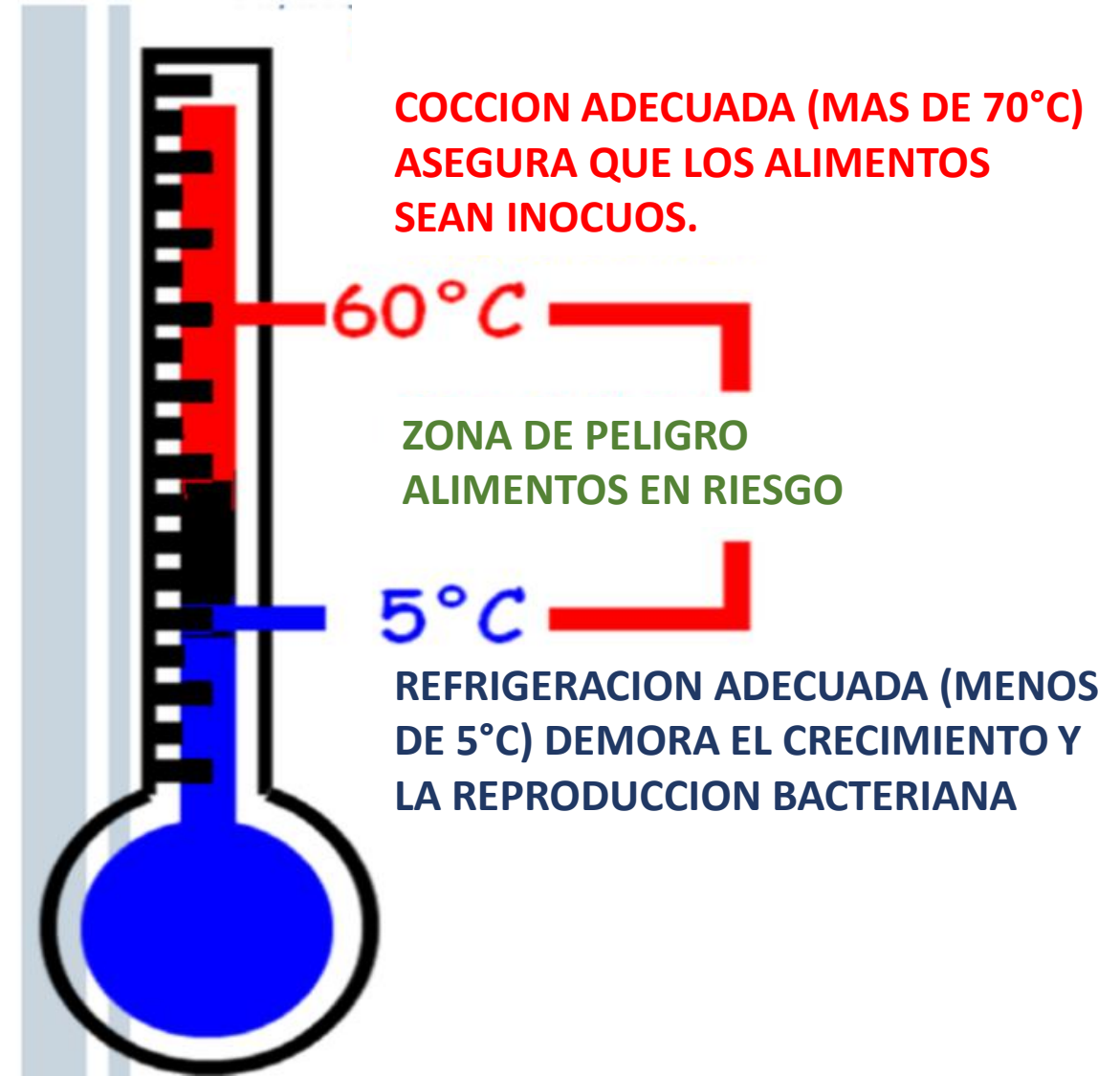
TEMPERATURA: El rango de mayor riesgo está entre los 5 °C y los 65 °C. El frío frena su avance y el calor alto los destruye.

OXIGENO: La mayoría de las bacterias (aerobias) lo requieren para vivir. Otras (anaerobias) crecen sin él.

TIEMPO: dejar el alimento mayor a 2 horas, es un entorno ideal, una sola bacteria puede duplicarse cada 20 minutos.

PH-ACIDEZ: Como la Carne, esta muy expuesta a acciones microbianas.

TEMPERATURA DEL ALIMENTO PARA CONTROLAR EL CRECIMIENTO BACTERIANO



GRACIAS