

GRUPO DE FORMACIÓN
OLMOS CASES, S.L

01

MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE

Teléfono: 968 60 24 77

Fax: 968 60 01 52

C/ Vereda de la Basca, 17

30.130 - Beniel (Murcia)

www.iocformacion.com

grupodeformacionolmoscases@gmail.com

Renovación del carnet de Manipulador de
Alimentos e higiene.

www.iocformacion.com

ÍNDICE:

- **1.----- Introducción.**
- **2.----- Infecciones alimentarias de origen bacteriano**
- **3.----- Factores que influyen en una infección bacteriana**
- **4.----- Prevención**
- **5.----- Alimentos**
- **5.1--- Recepción**
- **5.2---Almacenamiento o conservación**
- **5.3--- Envasado**
- **5.4--- Etiquetado**
- **5.5--- Materiales y utensilios en contacto con los alimentos**
- **6.----- Limpieza e higiene.**
- **6.1--- Limpieza y desinfección de utensilios e instalaciones y control de plagas.**
- **6.2--- Higiene del personal.**
- **7.-----Puntos de control crítico y zonas peligrosas.**
- **8.-----Legislación**

- Un **manipulador es aquella persona que se dedica profesionalmente a estar en contacto con los alimentos durante su *transporte, almacenamiento, preparación, envasado, distribución y venta.***
- La labor de un manipulador de alimentos es extremadamente importante, pues es la primera línea de defensa contra las infecciones e intoxicaciones que pueden producir los alimentos.
- Por todo esto, la formación de un manipulador de alimentos es fundamental.
- Es importante que el manipulador de alimentos esté familiarizado con los tipos de infecciones que pueden producir los alimentos contaminados, como evitar que los alimentos se contaminen antes de llegar al consumidor y como distinguir que alimentos están contaminados y cuales no.
- Este manual ha sido creado para proporcionar una correcta formación en todos los aspectos indicados en el párrafo anterior y poder conseguir el certificado de formación, sin embargo, queremos recordar que **la formación de un manipulador no acaba nunca y son las empresas del sector alimentario las responsables de seguir formando y de controlar el nivel de conocimientos de sus manipuladores, es por eso, por lo que el certificado de formación debe renovarse cada año.**
- Por último queremos recordar que de nada sirve conocer las diversas técnicas a seguir cuando se manipulan alimentos, si luego no se cumplen.
- Por tanto, **rogamos que el manual sea leído con seriedad y sus consejos llevados a la práctica.**
- El consumo de alimentos contaminados puede causar problemas en el cuerpo que pueden llevar a la muerte.
- Los alimentos pueden contaminarse durante todo el proceso en el que interviene el manipulador.
- La contaminación puede ser:
 - **A - Contaminación por bacterias, virus, etc.**
 - **B - Contaminación por residuos tóxicos, plaguicidas, disolventes,...**
- Los organismos más frecuentes en el trabajo de manipulador son las bacterias y las levaduras (hongos).
- Las más peligrosas y frecuentes pueden verse en el siguiente cuadro. Hay que tener especial cuidado con ellas y seguir las normas de prevención que se indican.
- Salmonella:
 - Que produce: Fiebre alta, dolor abdominal, dolor de cabeza y diarrea.
 - Alimentos más sensibles: Huevos, carne de ave, mayonesa, almejas, alimentos crudos.
 - Como eliminarla: Cocinando adecuadamente los alimentos.
 - Prevención: Mantener los alimentos crudos en la nevera y lavarse muy bien las manos antes de tocarlos.

- Escherichia Coli:
- Que produce: Dolor abdominal, diarrea sanguinolenta, falta de fiebre, ataques...
- Alimentos más sensibles: Carne picada, leche.
- Como eliminarla: Se elimina por calor.
- Prevención: Manteniendo una adecuada higiene personal y cocinando los alimentos.
- Clostridium Botulinum:
- Que produce: Botulismo que es una grave enfermedad cuyos síntomas son: diarrea, náuseas, vómitos, parálisis,... MUERTE.
- Alimentos más sensibles: Conservas caseras (mermeladas, mayonesas,...).
- Como eliminarla: Una vez contaminado el alimento, no se puede eliminar. Deben rechazarse todas las conservas con olor, color o sabor raros.
- Prevención: Manteniendo refrigeradas las
- conservas, en un lugar oscuro y seco.

2.1- Los alimentos más peligrosos:

- Los siguientes alimentos son los que se contaminan con mayor facilidad, por ello hay que extremar la precaución cuando se manipulan y almacenan.



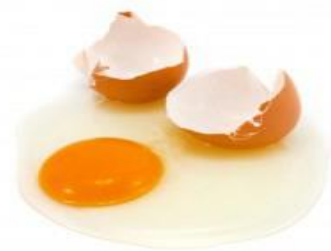
- Carne picada.



-Carnes de aves.



- Leche



- Huevos



- Pastelería.



- Ensaladas.

Tipos de alimentos:

- **Alimento inocuo:** Conjunto de condiciones que reúne un alimento o proceso que garantiza la ausencia de factores capaces de producir efectos perjudiciales para el consumidor.
- **Alimento nocivo:** Todos los alimentos que consumidos pueden provocar de forma aguda o crónica efectos perjudiciales en el consumidor.
- **Alimento perecedero:** Aquel que por sus características exige condiciones especiales de tratamiento, manipulación, conservación en sus períodos de almacenamiento y transporte.
- **Alimento alterado:** Aquel que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte o almacenamiento y por causas no provocadas deliberadamente, hayan sufrido tales variaciones en sus características que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.
- **Alimento contaminado:** Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo o suponer un riesgo para la salud del consumidor

- **2.2- Formas de contaminación:**

- **Las formas de contaminación de alimentos más comunes son las siguientes:**
- **- Contacto con otros alimentos contaminados.**



- **-Contacto con la saliva al hablar, toser o estornudar.**



2.2- Formas de contaminación:

- A través del polvo



- Alimentos crudos que siempre están contaminados.



- Por las manos al tocar animales u otras cosas contaminadas.



.2- Formas de contaminación:

- **PLANTAS: PLANTAS: Reciben la contaminación por el suelo, el agua de riego, los animales e insectos y los manipuladores y útiles empleados en su procesado.**



- **AGUA: El agua empleada siempre debe ser potable y de características químicas y biológicas adecuadas al tratamiento o proceso para el que será usada.**



- **AGUAS RESIDUALES:** *El uso de aguas residuales sin tratar para el riego de los cultivos es una importante fuente de contaminación. Esta agua si se vierte en ríos o mares transmite su contaminación a pescados y mariscos y también contaminan los suelos.*



- **SUELO:** *En él se acumulan microorganismos procedentes de todas las fuentes de contaminación. En el procesado de alimentos que hayan tenido contacto directo o indirecto con el suelo se efectúa un lavado de la superficie.*



- **AIRE:** *En él se acumulan microorganismos procedentes de todas las fuentes de contaminación. En el procesado de alimentos que hayan tenido contacto directo o indirecto con el suelo se efectúa un lavado de la superficie.*



- **MANIPULACIÓN Y TRATAMIENTO:** *Los alimentos pueden recibir microorganismos de equipo y maquinaria, materiales de embalaje y del propio manipulador.*



Tipos de contaminación:

- **CONTAMINACIÓN FÍSICA:** Por objetos en el alimento que pueden ser cortantes (vidrio, metales, etc.) o no cortantes (pelo, joyas, etc.).
- **CONTAMINACIÓN QUÍMICA:** Por la presencia en el alimento de determinados productos químicos (productos de limpieza, insecticidas, ambientadores, medicamentos, etc.). Se clasifican en contaminantes tóxicos naturales, ambientales, agrícolas.
- **CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:** Se clasifica en enzimática, parasitaria o microbiológica
- **¿QUÉ HACER EN CASO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA?**
 - - Comunicarlo inmediatamente a la autoridad sanitaria competente.
 - - Tratar de recordar y anotar la relación de menús y alimentos consumidos por el grupo de personas afectadas, así como la fecha y el lugar donde lo adquirieron.
 - - Conservar aislados y refrigerados el resto de alimentos, ya que su análisis puede ser decisivo.
 - - Colaborar con el personal sanitario.
- **Factores que influyen en el crecimiento microbiano:**
- **FACTORES INTRÍNSECOS** (propios del alimento)
 - Nutrientes
 - Ph
 - Actividad del agua (Aw).
 - Estructura biológica.
 - Potencial Redox.
- **FACTORES EXTRÍNSECOS** (del medioambiente del alimento)
 - Temperatura
 - Zona de riesgo
 - Tiempo
 - Humedad relativa
 - Ambiente atmosférico
- **3 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CONTAMINACIÓN BACTERIANA.**
- El crecimiento bacteriano está muy influido por algunos factores, de manera que si los controlamos, podremos evitar infecciones e intoxicaciones.
- Los factores más importantes son:
- **A- Temperatura.**
- **La temperatura que más favorece el crecimiento de gérmenes está en torno a 37 °C.**
- **Por debajo de 4°C el crecimiento bacteriano se reduce llegando a detenerse por debajo de los 0°C.**
- **Por encima de 50°C también empieza a detenerse la multiplicación bacteriana y cocinando por encima de**

- **100 °C la mayoría de las bacterias y virus se destruyen.**



- **C- Tiempo.**
- **Cuanto más tiempo pase un alimento en condiciones óptimas para el crecimiento bacteriano más peligroso será su consumo.**



- **B- Humedad: La presencia de agua favorece el crecimiento de las bacterias y otros organismos, por eso una buena forma de conservar alimentos es deshidratarlos (eliminar casi todo el agua), curarlos, sazónarlos, etc. Todos estos métodos reducen la cantidad de agua de los alimentos, lo que ayuda a conservarlos.**



3 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CONTAMINACIÓN BACTERIANA.

- **D- Acidez: Al aumentar la acidez de un alimento se reduce el crecimiento bacteriano. Normalmente se aumenta la acidez añadiendo ácidos débiles como limón, vinagre, etc...**



4 PREVENIR UNA INFECCIÓN BACTERIANA.

La forma más sencilla de prevenir una infección de origen bacteriano, es siguiendo una serie de sencillas normas, que disminuyen de forma muy eficaz el riesgo de contaminación de los alimentos.



LO QUE SE DEBE HACER:

- **Mantener separados alimentos crudos y alimentos cocinados.**
- **Evitar que la saliva llegue a los alimentos (al hablar, al toser,...).**

- Evitar el contacto con animales durante la manipulación de alimentos.
- Mantener los alimentos separados de los productos de limpieza y medicamentos.
- Mantener los alimentos alejados de la basura.



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- No se deben utilizar en la preparación de alimentos utensilios que hayan sido utilizados en alimentos crudos, sin lavarlos antes.

5 ALMACENAMIENTO:

- 5.1 Recepción.
- La recepción de alimentos es el periodo que va, desde que se descargan los alimentos del camión o vehículo de transporte hasta que se dejan en el almacén o en refrigeración.



Transporte

Descarga

Almacenamiento

Pasos en la recepción de alimentos:

- Este periodo es importante pues se puede echar un primer vistazo al estado de los alimentos que se almacenarán y se pueden detectar posibles problemas, por ello es importante rellenar una ficha de recepción donde se puedan ver los posibles problemas que tienen los alimentos que llegan o sus embalajes.

El siguiente es un ejemplo de ficha de recepción de alimentos.

FECHA	PRODUCTO	EMPRESA	CANTIDAD	REFRIGERACIÓN	COMENTARIOS	ACEPTADO
02/03/13	LIMONES	GRUPO CJA S.L	20 CAJAS	SI		SI/NO
01/05/13	CONSERVAS DE ATÚN	CONSERVAS RÍAS S.A	5 CAJAS	NO	UNA CAJA TIENE LATAS UN POCO ABOLLADAS	SI/NO



LO QUE SE DEBE HACER:

- - Realizar una inspección de los productos que se reciben.



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - No se deben aceptar productos colocados en mostradores sin protección, expuestos a insectos, etc.
- - No se deben aceptar latas abombadas, oxidadas o que puedan tener grietas.
- - No se deben aceptar envases en mal estado.
- - No se deben aceptar productos congelados que hayan sido transportados en un camión NO refrigerado.
- - No se deben aceptar productos congelados que se hayan descongelado antes y se hayan vuelto a congelar.
- **5.2 Almacenamiento o conservación:**
- **El almacenamiento consiste en guardar los alimentos hasta que vayan a utilizarse. Dependiendo del tipo de alimentos, existen dos modos principales de conservación:**
- **A- Conservación en frío.**
- - Refrigeración: Se conserva en la nevera o refrigerador a temperaturas entre 0°C y 5°C.
- - Congelación: Se conserva en el congelador a temperaturas de -18°C o más bajas
- **B- Conservación a temperatura ambiente.**



LO QUE SE DEBE HACER:

- - Mantener la máxima separación entre productos crudos y elaborados.
- - La temperatura del frigorífico o congelador, debe fijarse teniendo en cuenta el producto que más pueda estropearse.
- - Debe comprobarse la temperatura del frigorífico o congelador periódicamente. (1 vez a la semana)
- - La temperatura en el refrigerador debe estar entre 0°C y 5°C y la del congelador debe ser menor de -18°C.
- - Descongelar los alimentos metiéndolos en la nevera y no dejándolos al aire.



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- **No se debe volver a congelar un producto descongelado.**
- **- No se debe romper la cadena de frío.**
- **- No se debe sobrecargar el congelador, el frigorífico y/o camaras frigorificas..**



B- Conservación a temperatura ambiente.

- En conserva.



- Envasados al vacío.



Escabechados.



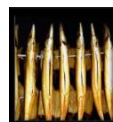
-Deshidratados.



- Curados.



- Ahumados. adobados.



LO QUE SE DEBE HACER:

- **- Deben almacenarse en lugares frescos y secos.**
- **- Si existen ventanas o huecos de ventilación deben tener rejillas para impedir la entrada de insectos y roedores.**
- **- Los alimentos almacenados deben estar separados del suelo y de las paredes para permitir la limpieza y evitar la aparición de hongos.**
- **- Los alimentos almacenados deberán estar totalmente separados de productos químicos y productos de limpieza.**
- **- Los alimentos deben almacenarse poniendo primero los que estén más cerca de la fecha de caducidad.**

- - Los productos sin envasar deben estar fuera del alcance del público (mediante vitrinas, armarios, etc).



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - No se deben vender alimentos que hayan caducado.
- - No se debe almacenar los alimentos en lugares donde haya humedad o haga calor.
- - No se debe almacenar alimentos cerca de la basura.
- - No se debe almacenar carne de ave con las otras carnes.
- - No se debe permitir que la gente toque los alimentos que no tienen envoltorio.

5.3 Envasado.

- El envasado debe proteger el alimento de:
 - Luz, polvo, suciedad y golpes.
 - Insectos, bacterias, virus, etc.
- El envasado se divide en envase y embalaje.
- El envase es el recipiente donde se encuentra el alimento en sí y el embalaje es el recipiente donde se agrupan uno o varios envases para transportarlos y protegerlos de golpes, etc.

Envase.

-Existen varios tipos de envases que se clasifican en función del material en:

- Envases de Plástico.



- Envases de Vidrio.



- Envases de Aluminio.



- Envases de Papel y cartón.



- Envases de Hojalata.



-Envase de madera.



LO QUE SE DEBE HACER:

- - Los envases deben estar preparados para "uso alimentario" y deben provenir de fábricas con registro sanitario.
- - Se debe controlar donde se almacenan los envase para evitar que tengan microorganismos, suciedad o contaminación.
- - Se debe controlar al máximo la limpieza durante el proceso de envasado.
- **B- Embalaje**
- Sirve para proteger los alimentos de los daños del exterior (contaminación, golpes, etc.) durante el transporte.
- - El envase debe ser fácilmente lavable.
- - El envase debe llevar un correcto etiquetado.



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - El embalaje no debe causar daños al medio ambiente.
- - El embalaje no debe contaminar ni cambiar el color, el sabor o las propiedades de los alimentos.



5.4 Etiquetado.

- Se utiliza para informar al consumidor y debe contener obligatoriamente los siguientes datos: - **Nombre del producto.**
- - **Lista de ingredientes que tiene.**
- (Si solo lleva un ingrediente no es necesaria).
- - **Cantidad de cada ingrediente de mayor a menor.**
- - **Grado de alcohol (Si tiene alcohol).**



5.4 Etiquetado.

- **Peso o cantidad neta (Cuánto pesa sin envase).**

- **Modo de empleo.**

- **Quién lo fabrica.**

- **De donde viene.**

- **Como debe conservarse.**

- **Cuando caduca.**

Si es necesario también se añadirán las siguientes indicaciones:

- - **Lote (cuantas unidades se han fabricado de ese producto).**
- - **Que efectos provoca.**



LO QUE SE DEBE HACER:

- - **Colocar el etiquetado en el lugar más visible posible.**
- - **Que la etiqueta sea lo más resistente posible para que no se pierda la información.**
- - **Colocar la fecha de caducidad en un lugar bien visible.**



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - **No se debe vender al consumidor productos sin etiqueta.**
- - **El etiquetado no debe engañar al consumidor**
- - **El etiquetado no debe engañar al consumidor**



5.5 Maquinaria y utensilios en contacto con los alimentos.

Este apartado se refiere a cualquier aparato o instrumento que esté en contacto con alimentos.

Se debe tener un control muy estricto sobre ellos pues pueden contaminar los alimentos.



LO QUE SE DEBE HACER:

- - **Deben ser fácilmente lavables y no tener grietas, zonas oxidadas ni agujeros donde pueda quedarse la suciedad.**
- - **Las piezas de la maquinaria deben ser fáciles de desmontar.**
- - **Deben ser de materiales de uso alimentario.**



LO QUE NO SE DEBE HACER.

- *- No se deben utilizar aparatos o recipientes que no sean para uso alimentario.*

6 LIMPIEZA E HIGIENE

- **6.1 Limpieza de utensilios e instalaciones y control de plagas .**
- *Se debe mantener la máxima limpieza tanto en el personal, como en las instalaciones y utensilios.*
- *La limpieza es un parte importantísima del trabajo de un manipulador, ya que de ella depende la salud de la*
- *gente que consume los alimentos, que prepara el manipulador.*

Las tareas de limpieza pueden dividirse en:

- **A- Limpieza de útiles de cocina y piezas desmontables:**
- *Los pasos a seguir son:*
- *1. Eliminar mediante cepillado los restos de comida.*
- *2. Remojar y enjuagar los útiles en agua caliente.*
- *3. Lavar con agua caliente (40º-50ºC) con solución detergente.*
- *4. Aclarado o enjuague con abundante agua corriente para arrastrar totalmente el detergente.*
- **5. Desinfección:**
- *- Inmersión durante 2 minutos en agua caliente (80ºC).*
- *- Inmersión durante 1 minuto como mínimo en solución desinfectante, siguiendo las instrucciones del fabricante.*
- *6. Secar al aire después de aclarado, y si es manual, con papel de un solo uso o paños que se laven diariamente.*



LO QUE SE DEBE HACER:

- *Sujetar los tenedores, cucharas, etc. por el mango cuando hayan sido desinfectados.*
- *Limpiar las encimeras, hornos, fogones, plancha, fregaderos, etc con agua caliente detergente y desinfectante y dejar secar al aire después de aclarar.*



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- *No coger nunca tazas, vasos, platos,... por la zona que vaya a entrar en contacto con la boca del usuario o con los alimentos.*

- No dejar restos de detergente o desinfectante en los utensilios que se laven.

B- Limpieza de las instalaciones.

- **Deben limpiarse y desinfectarse todas las instalaciones, sobre todo la zona de manipulación de alimentos (cocinas, panaderías, carnicerías, etc).**
- **Hay que tener en cuenta 3 puntos:**
- **1. Utilizar los productos adecuados para limpiar y desinfectar. ****

(**)

- **Hay diferencia entre limpiar y desinfectar. Limpiar consiste en quitar los restos y suciedad y para ello se utilizan detergentes.**
- **Desinfectar consiste en eliminar bacterias y otros microorganismos y para ello se utiliza lejía, amoníaco, etc...**

-2. Limpiar de una forma adecuada.



2. Limpiar de una forma adecuada.



- Se limpiara de la manera adecuada para no levantar polvo.

- Se evitará barrer cuando haya alimentos cerca.

- Se limpiara con la suficiente antelación para permitir que las encimeras, etc se sequen antes de entrar en contacto con los alimentos.

- Al terminar la jornada deben limpiarse y desinfectarse

todos los utensilios y superficies que hayan estado o vayan a estar en contacto con alimentos.

3. Limpiar con frecuencia suficiente.

Por lo general se limpiarán todos los días:

- **Cocina y comedor de: bares, restaurantes y/o almacenes**

- **Todos los aparatos que hayan estado en contacto con alimentos.**
- **Cubertería, Vajilla, etc.**
- **Servilletas, manteles, etc dependiendo de lo sucios que estén.(lavado a máquina)**
- **Baños utilizados por el personal y los clientes, reponiendo papel, jabón, etc y vaciando las papeleras.**
- **Suelos y paredes que se ensucien.**
- **Ropa de los manipuladores (lavado a máquina).**
- **Cubos de basura y contenedores situados donde hayan alimento**

-Se limpiará una vez a la semana:

Limpieza profunda de los aparatos que hayan estado en contacto con los alimentos.

- **Limpieza profunda de los servicios y vestuarios.**
- **Frigoríficos, cámaras de conservación.**
- **Ropa del resto de personal.**

Las operaciones de limpieza estarán mejor controladas si se establece un programa de limpieza donde aparezca:

§ -Cuando hay que limpiar y desinfectar (hora y día de la semana).

§ -Quién se encarga de la limpieza y quién es el que controla que se haga adecuadamente.

§ -Que productos se utilizarán.

§ -Indicar si es necesario usar guantes, desmontar maquinaria, etc.

-Lo normal es crear una tabla de limpieza como la que se muestra a continuación.

SEMANA DEL 24/5/2013	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
BAÑOS	FIRMA ENCARGADO: FIRMA SUPERVISOR.					
NEVERAS Y/O CÁMARAS						
PAREDES						
ALMACEN						
SUELOS						

QUE LIMPIADOR USAR:

Jabón desinfectante Lavavajillas.

desinfectante, lejía Friegasuelos.

Perfumado.

C- Manejo de residuos y desperdicios



- *La basura es un foco de bacterias, además de atraer a animales e insectos.*

La correcta manipulación y almacenamiento de las basuras es vital en el campo de la alimentación para evitar intoxicaciones y contagios



LO QUE SE DEBE HACER:

- *Tener un número suficiente de cubos de basura con tapa y apertura mediante pedal.*
- *Debe existir un cuarto de basuras donde se encuentren los contenedores de basura.*
- *Tirar la basura diariamente.*
- *Mantener separada la zona de basuras de los alimentos.*
- *Los cubos deben disponer de una bolsa de un solo uso.*



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- *No se debe dejar basura fuera del contenedor.*
- *No dejar abierta la tapa del cubo de basura.*



D- Plagas.



- *Se debe evitar a toda costa la existencia de roedores o insectos en la zona de manipulación y almacenamiento de alimentos, para ello suelen utilizarse dos tipos de medidas.*



1. Medidas pasivas.

Son todas las que sirven para impedir la entrada de insectos y roedores.



LO QUE SE DEBE HACER:

- *Sellar todos los huecos de ventilación, desagües, cañerías,...*
- *Instalar mallas en las ventanas, puertas de vaivén o cortinas de plástico.*
- *Mantener las instalaciones totalmente limpias.*
- *Mantener alejada la zona de basuras.*
- *Guardar los alimentos en recipientes con tapas herméticas*
- *Los insecticidas, pesticidas y raticidas deben ser utilizados por empresas autorizadas y registradas.*
- *Las insecticidas y raticidas deben estar autorizados para la industria alimentaria.*
- *Utilizar trampas, electrocutado res de insectos, etc. que no contaminan los alimentos.*
- *Revisar las instalaciones periódicamente por si se detectan nidos, madrigueras o pisadas de roedores e insectos.*



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- *No se deben dejar abiertas las puertas donde hayan alimentos.*
- *No se deben dejar restos de comida al aire libre.*
- *No almacenar alimentos en contacto con las paredes o el suelo.*
- *No utilizar insecticidas o pesticidas cerca de los alimentos.*



2. Medidas activas.

- *Son todas las que sirven para eliminar insectos y roedores.*

Lo más normal es crear una tabla de vigilancia y desinsectación parecida a la tabla de limpieza.

MES DE ENERO	1º SEMANA	2º SEMANA	3º SEMANA	4º SEMANA	5 SEMANA
CAÑERÍAS	FIRMADO: ENCARGADO Y SUPERVISOR				DESINSECTACIÓN EMPRESA: GRUPO CJA S.L
PAREDES					
CUARTO DE BASURAS					
ETC.					

-QUE BUSCAR:

- ***Insectos o roedores muertos.***
- ***Excrementos.***
- ***Pisadas.***
- ***Nidos.***
- ***Agujeros,***
- ***Madrigueras,***
- ***Telarañas...***

6.2 Higiene personal.

- ***Los manipuladores de alimentos tienen una gran responsabilidad, pues su forma de trabajar influye en la salud de la población, por ello deben cuidar al máximo su higiene y la de su vestimenta durante su jornada laboral.***
- ***Los puntos que más se deben controlar son:***



A- Las manos.

Es la parte del cuerpo que más hay que vigilar para evitar la contaminación de los alimentos.



LO QUE SE DEBE HACER:

- ***- Las uñas siempre deben estar cortadas y sin esmalte o usar guantes de latex.***
- ***- Lavarse en el lavabo con agua caliente y con jabón antibacteriano.***

- - Usar un cepillo para limpiar las uñas.
- - Secarse con aire caliente o con papel desechable.
- - Lavarse siempre que se hayan tocado alimentos crudos, se haya ido al baño, se haya tirado la basura o se haya interrumpido el trabajo de manipulación por cualquier otra causa.



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - No deben secarse las manos con una toalla que hayan usado otros.
- - No deben lavarse las manos en el fregadero o en cualquier lugar donde haya alimentos crudos o platos sucios.
- - No se deben tocar objetos como llaves, monedas, etc. después de lavarse las manos.
- - No se debe entrar a trabajar sin lavarse las manos antes.



B- La nariz, la boca y la garganta.

- La saliva, las mucosidades, etc. contienen millones

de bacterias y son las responsables de muchos casos de contaminación de alimentos, por ello deben tomarse precauciones especiales.



LO QUE SE DEBE HACER:

- - Llevar mascarilla cuando se elaboren platos cocinados bollería y pastelería, etc.



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - No se debe estornudar o toser sobre los alimentos
- - No se debe comer, fumar ni hablar mientras se manipulan alimentos.



C- El pelo.

- El pelo es un foco de contaminación. Aunque se lleve limpio, la propia estructura del cabello hace que acumule polvo e impurezas, por ello debe llevarse recogido.



LO QUE SE DEBE HACER:

- - *Llevar el pelo largo recogido con una redcilla o gorro.*



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - *No se debe tocar el pelo, ni rascarse la cabeza mientras se manipulan alimentos.*



D- Heridas, granos, etc.

- *Las heridas, granos, etc. pueden poner en contacto sangre o bacterias del manipulador con los alimentos, esto es muy peligroso y se debe evitar.*



LO QUE SE DEBE HACER:

- - *Se deben proteger las heridas con vendajes o tiritas impermeables.*



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - *No deben tocarse las heridas ni los granos con las manos mientras se manipulan alimentos.*
- - *No deben manipularse alimentos con heridas sin proteger.*



E- Ropa de trabajo.

- *El manipulador debe extremar el cuidado con la ropa que lleva en su trabajo.*
- *Debe ser ropa especialmente indicada para el trabajo con productos alimentarios.*



LO QUE SE DEBE HACER:

- - *Utilizar ropa de color claro y fácilmente lavable para trabajar.*
- - *Que la ropa no tenga botones externos o que estos estén fuertemente cosido*



LO QUE NO SE DEBE HACER:

- - *No se debe utilizar la ropa de calle para trabajar.*
- - *No se deben utilizar relojes de pulsera, collares o anillos mientras se manipulan alimentos.*



F- Salud del manipulador.

- *Según la normativa, cualquier manipulador que tenga una enfermedad o que tenga síntomas de tener una enfermedad, tiene la obligación de comunicárselo a su superior y deberá ser retirado del manipulado de alimentos hasta su recuperación.*
- *En particular, el manipulador deberá avisar a su superior si tiene alguno de estos síntomas:*
 - *Diarrea.*
 - *Fiebre.*
 - *Nauseas.*
 - *Dolor de estómago.*
 - *Aparición de granos.*
 - *Aparición de manchas.*

7 PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO Y ZONAS PELIGROSAS.

- *Este apartado hace referencia al sistema APPCC (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos).*
- *Este sistema se basa en que una vez conocidos los problemas y riesgos que puede presentar un alimento, se pueden establecer sistemas de control y vigilancia, para detectar una desviación de los límites.*
- *De esta manera se pueden planificar actuaciones para evitar problemas en lugar de esperar a que estos ocurran para controlarlos, de esta manera se tendrán que rechazar menos productos al final de la cadena y se garantizará la salida de alimentos seguros.*

8 NORMATIVA.

- *Debido a la necesidad de formación de los manipuladores las consejerías de Sanidad de las diversas Comunidades Autónomas junto con el Ministerio de Sanidad una estrategia que dio lugar a varios Reales Decretos que enumeramos a continuación.*
- - *REAL DECRETO 381/1984 de 25 de enero.*

En él se aprueba la reglamentación Técnico -Sanitaria de las tiendas de alimentación (BOE de 27 de febrero de 1984).

- REAL DECRETO 2207/1995, de 28 de diciembre.

Se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (BOE de 27 de Febrero de 1996).

- REAL DECRETO 202/2000 del 11 de Febrero.

En él se establecen las normas que deben seguir los manipuladores de alimentos (B.O.E nº 48 del 25 de Febrero de 2000).

- REAL DECRETO 3484/2000, de 29 de diciembre.

En él se establecen las normas de higiene que se deben seguir durante la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (BOE de 12 de enero de 2001).

- REAL DECRETO 109/ 2010, del 5 de Febrero.

En él se deroga el Real Decreto 202/2000 y se establece que es responsabilidad de las empresas de alimentación la higiene de sus instalaciones y de sus productos alimenticios y la puesta en práctica de sistemas de control adecuados de acuerdo

¿ Qué es un Sistema APPCC ?

- **El proceso APPCC es un enfoque sistemático y racional encaminado a garantizar la seguridad alimentaria, basado en los siete principios que constituyen las fases del Sistema APPCC.**
- **El Sistema APPCC es un sistema probado que, aplicado correctamente, garantiza que la seguridad de los alimentos está siendo debidamente gestionada. Permite centrarse en la seguridad del producto como prioridad más importante y planificar para evitar que las cosas vayan mal. Dado que es un Sistema reconocido y eficaz, proporciona a los clientes la confianza en la seguridad del proceso e indica que la empresa que lo aplica es profesional y toma en serio sus responsabilidades, además de demostrar el cumplimiento de la legislación.**
- **La obligatoriedad de implantar un Sistema APPCC en las empresas del sector alimentario aparece en el Código Alimentario Español en 1967, y explícitamente en el RD 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que ha sido derogado por el Reglamento 852/2004/CEE.**
- **Así, se han incorporado a nuestra legislación las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en la fase de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.**
- **El Reglamento es de aplicación a “empresas del sector alimentario”, es decir, a cualquier empresa, con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleva a cabo cualquiera de las siguientes actividades: preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios, con independencia del tipo y dimensión de la industria o establecimiento alimentario de que se trate.**

- *Nuestra experiencia nos dice que, actualmente, gran parte de las empresas del sector aún no lo tienen implantado, aunque este año ya se están empezando a auditar industrias alimentarias, exigiendo en primer lugar la aplicación de los requisitos previos (de los que hablaremos más adelante) y en breve al resto de empresas del sector alimentario.*
- *La primera fase consiste en la implantación de los Requisitos Previos, y una vez superada esta fase comenzamos el desarrollo documental e implantación propiamente dicha del sistema APPCC. También se puede realizar la implantación conjuntamente.*

REQUISITOS PREVIOS.

- *Con anterioridad a la implantación del sistema APPCC, se tienen que tener establecidos los pre-requisitos o también llamados REQUISITOS PREVIOS.*
- *Los requisitos previos se encuentran plasmados en un documento editado por FEDACOVA (Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana), denominado “Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del Sistema de Autocontrol APPCC en el Sector Alimentario”, fruto de la colaboración que la Admón Autonómica, y en especial la Consellería de Sanitat, mantiene con el sector agroalimentario.*
- *Los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad se desarrollan de acuerdo con los siguientes 7 planes:*
 - *Control de aguas.*
 - *Limpieza y desinfección.*
 - *Formación y control de manipuladores.*
 - *Mantenimiento preventivo.*
 - *Control de plagas y sistema de vigilancia.*
 - *Control de proveedores.*
 - *Control de trazabilidad.*
- *Todos los planes dispondrán de unos elementos necesarios, donde están incluidos los programas y procedimientos que aplican, y de unas evidencias documentadas, que describen las actuaciones que lleva a cabo la empresa para demostrar la realización de lo previsto en los programas, y por otro lado recopilan información para evaluar su eficacia y poder establecer acciones correctoras en caso necesario o modificaciones al Plan correspondiente.*