



PRESENTACIÓN

Módulo transversal
Hostelería y turismo

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos



Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y siguientes del Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) vela por el respeto de los citados derechos.

1

PRESENTACIÓN

La higiene alimentaria

Unidad didáctica



Contenidos

- Seguridad e higiene alimentaria.
- Peligros asociados al consumo de alimentos.

Seguridad e higiene alimentaria

La **seguridad alimentaria** se define como la existencia de determinadas condiciones que hacen posible el acceso de todas las personas a alimentos inocuos, nutritivos y en cantidades suficientes para satisfacer sus necesidades y preferencias, de modo que puedan llevar una vida activa y sana.

- Exige que las personas tengan acceso a alimentos:
 - **Suficientes.** Debe haber oferta y disponibilidad.
 - **Nutritivos.** Deben aportar al organismo las sustancias necesarias.
 - **Inocuos.** Deben cumplir las medidas para no causar daño al consumidor.

Seguridad e higiene alimentaria

La higiene alimentaria

La **higiene alimentaria** se define como el conjunto de condiciones y medidas orientadas a garantizar que los alimentos sean inocuos y comestibles y no pierdan valor nutritivo en ninguna de las fases de la cadena alimentaria.

- La **cadena alimentaria** incluye el conjunto de procesos que sufre un alimento desde su origen hasta el momento del consumo.



- La longitud y complejidad de la cadena será diferente para cada producto.

Seguridad e higiene alimentaria

La higiene alimentaria

Las **buenas prácticas** se definen como el conjunto de actuaciones correctas en el desempeño del trabajo para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

- En el trabajo en contacto con los alimentos, algunas buenas prácticas son:



Es importante no solo saber cuales son las buenas prácticas, sino incorporarlas como hábito.

Seguridad e higiene alimentaria

Normativa de higiene alimentaria

- Garantizar la seguridad alimentaria es responsabilidad de:
 - Las empresas y personas implicadas en el proceso productivo.
 - Los consumidores, que deben informarse sobre los alimentos que adquieren y exigir su salubridad y calidad.
- La Comisión Europea, Estados miembros de la Unión, comunidades autónomas y entidades locales asumen la responsabilidad de redactar y supervisar la aplicación de una normativa rigurosa.

Legislación en materia de higiene alimentaria:
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
www.aesan.es

Seguridad e higiene alimentaria

Inspecciones de sanidad

Las **inspecciones de sanidad** son auditorías que tienen como objetivo valorar la correcta seguridad e higiene alimentarias, a fin de minimizar los riesgos para la salud pública y defender los intereses de los consumidores.

- Les autorías se basan en la observación de:
 - **Infraestructura.** Se supervisa el estado de las instalaciones, equipos y utillaje de en cuanto a limpieza y mantenimiento.
 - **Buenas prácticas de manipulación.** Se comprueba que la manipulación y almacenaje correcto de los alimentos.
 - **Sistemas de autocontrol.** Se evalúa la eficacia de los planes que se llevan a cabo en la empresa.

Peligros asociados al consumo de alimentos

- Los peligros asociados al consumo de alimentos son:
 - **Productos alérgenos o que causan intolerancias.** Solo en determinadas personas provocan:
 - Reacciones inmunológicas (alergias).
 - Malas digestiones (intolerancias).
 - **Alimentos alterados, contaminados o adulterados.** A todas las personas que lo consumen causa:
 - Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) más o menos graves.

Peligros asociados al consumo de alimentos

Alimentos insalubres: alimentos alterados

Un **alimento alterado** es aquel que ha sufrido modificaciones en sus características organolépticas, en su composición química o en su valor nutritivo.

- La alteración de los alimentos esta muy relacionada con su **conservación**.
- Supone una **perdida** en:
 - Su capacidad alimentaria.
 - La calidad del producto.
- No necesariamente afecta a su **seguridad**.
- Aunque el alimento alterado se mantenga inocuo, **no se debe consumir**:
 - Para evitar riesgos sanitarios.
 - Sus cualidades organolépticas y su valor nutritivo se ven mermados.



Peligros asociados al consumo de alimentos

Alimentos insalubres: alimentos contaminados

Un **alimento contaminado** es aquel que ha incorporado un agente extraño (químico, físico o biológico) que puede provocar o transmitir enfermedades alimentarias.

- Los alimentos contaminados:
 - **No son aptos** para el consumo.
 - Son causa principal de **ETA**.
- **Diferencias** entre alimentos alterados y contaminados:
 - Un alimento alterado no tiene por qué estar contaminado: su consumo no debe suponer un riesgo para la salud.
 - Un alimento contaminado no tiene por qué estar alterado: su consumo supone un riesgo para la salud.

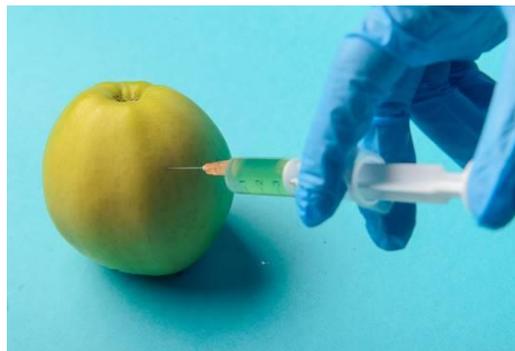


Peligros asociados al consumo de alimentos

Alimentos insalubres: alimentos adulterados

Un **alimento adulterado** es aquel al que, de forma premeditada, se le ha añadido o quitado alguna sustancia o se ha hecho variar su composición, con fines fraudulentos.

- La adulteración puede tener como **finalidad**:
 - Aumentar el peso o el volumen.
 - Encubrir algún defecto.
 - Potenciar alguna característica.
- Cuando se modifica con sustancias inocuas, no hay riesgo para la salud.
- En otros casos puede poner la salud en peligro.



Peligros asociados al consumo de alimentos

Enfermedades de transmisión alimentaria

Las **enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)** son aquellas patologías o dolencias causadas por la ingesta de bebidas o alimentos contaminados.

- Diferenciamos entre:
 - **Infección alimentaria.** Causada por bacterias, virus o parásitos.
 - **Intoxicación alimentaria.** Causada por la ingesta de toxinas o sustancias tóxicas, procedentes de:
 - Productos de limpieza.
 - Fitosanitarios.
 - Medicamentos veterinarios.
 - Contaminantes ambientales.
 - Sustancias sintetizadas por una bacteria o un hongo.

Peligros asociados al consumo de alimentos

Enfermedades de transmisión alimentaria

- No llevar a cabo unas **buenas prácticas de higiene** supone:
 - Alto riesgo para la población.
 - Cierre del negocio.
 - Multas y costes legales.
 - Pérdida de reputación.
 - Pérdida económica.
- **Población de riesgo** a contraer ETA:
 - Mujeres embarazadas
 - Niños y niñas.
 - Turistas.
 - Personas mayores
 - Personas con alguna enfermedad.



Peligros asociados al consumo de alimentos

Enfermedades de transmisión alimentaria

Un **brote de origen alimentario (BOA)** es aquel incidente en que dos o más personas presentan idénticos síntomas o enfermedad después de haber ingerido los mismos alimentos o bebidas contaminados.

- Los brotes más frecuentes son por contaminación por **microorganismos o sus toxinas**.
- Ante la sospecha de un brote, la primera acción es informar, normalmente a través de los servicios de epidemiología, a la **Autoridad Sanitaria**.

Peligros asociados al consumo de alimentos

Enfermedades de transmisión alimentaria

- El **protocolo de actuación** ante un **brote**:

- Permite conocer:
 - Número de afectados.
 - Alimentos y agentes causantes.
- Tiene como objetivos:
 - Informar al personal manipulador.
 - Recoger información de las personas afectadas, del personal manipulador y de los registros de control.
 - Retirar el producto.
 - Atender al público.

