

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAs)

Son patologías ocasionadas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a deficiencias en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización.



Medidas de Prevención y Control

A fin de establecer medidas eficaces en el control de la aparición de ETAs, se deben tener en cuenta las siguientes medidas:

1. Aseo e higiene del personal manipulador de alimentos
2. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
3. Almacenamiento
4. Disposición de basuras y desechos
5. Control de insectos y roedores.

Medidas de Prevención y Control



¿Qué dice la Resolución 2674 de 2013 sobre los manipuladores de alimentos?



Estado de Salud

- Contar con certificación médica.
- Buscar acompañamiento en casos especiales
- Seguimiento a los tratamientos médicos por parte de la empresa
- Establecer las medidas necesarias por parte de la empresa

Educación y capacitación

- Participar en actividades constantes de formación en Educación sanitaria, principios básicos de BPM y Prácticas higiénicas.
- Capacitaciones en temas específicos a la labor.
- Contar con habladores o señalización a lo largo del área de trabajo.

Prácticas higiénicas y medidas de protección



Curso Manejo Higiénico de Alimentos



17 Años Asesorando y Capacitando

Especialistas en Sistemas de Integrados de Gestión

BPM-HACCP-ISO 22000-FSSC 22000
ISO 9001-ISO 14001-SGSST-ISO 45001

www.ingcol.com

Ingcol.SIG

@IngcolSIG



(+57) 6013819059 – 3108806038
administrador@ingcol.com
Bogotá - Colombia

Objetivo

Este curso está diseñado para que los participantes tomen conciencia de la importancia de implementar normas para la Manipulación higiénica de alimentos, su responsabilidad y consecuencias en caso de generarse incumplimientos.

Glosario

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

Conjunto de acciones y prevenciones a tomar a lo largo de toda la cadena alimentaria, orientada a garantizar la sanidad e integridad de los alimentos evitando su deterioro y adulteración.

Requisitos sanitarios legales: Requisitos de obligatorio cumplimiento. Resolución 2674/13. Min Salud.

Contaminación cruzada: La transferencia involuntaria de un patógeno transportado por alimentos, de un alimento (en donde puede ocurrir de forma natural) u objeto insalubre a otro alimento (en donde puede presentar un peligro). Ref: FSPCA

Contacto cruzado de alérgenos: Incorporación involuntaria de un alérgeno alimentario en un alimento. Ref: FSPCA

Alimento refrigerado: Es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0° C a +/- 4° C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación. Resolución 2505/04

Temperatura exigida de transporte: Es la temperatura a la que se debe transportar el producto de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias vigentes o la establecida por el remitente del producto. Resolución 2505/04.

ESTRUCTURA DE B.P.M. Res. 2674 del 2013 Min. Salud

I. Edificaciones e Instalaciones

II. Equipos y Utensilios

III. Personal Manipulador

IV. Requisitos Higiénicos de Fabricación

V. Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad

VI. Saneamiento

VII. Almacenamiento, Transporte, Distribución y Comercialización

VIII Restaurantes y Expendios de Alimentos

Resolución 4506/13. Min Salud. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Resolución 2906/07 Min Salud. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes

Inocuidad de los alimentos y envases

La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman (Codex Alimentarius).

Ausencia de peligros:

-Biológicos: Organismos Patógenos

-Químicos: Sustancias Químicas no permitidas, alérgenos.

-Físicos: Objetos Extraños

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Estas cantidades son tan pequeñas que, por lo general, no pueden verse han causado reacciones en personas con alergias a los alimentos.

Alergia a alimentos: Es una respuesta inmune adversa a una proteína contenida en un alimento que ha sido ingerido por un individuo.

Grupos de Alimentos mas comúnmente asociados a Rx alérgica:

Productos lácteos: especialmente leche de vaca.

Crustáceos - Huevos - Pescados

Maní y nueces - Soya y sus derivados

Harinas de trigo

Mecanismo del desarrollo de alergias alimentarias

Algunas proteínas presentes en alimentos constituyen los principales agentes alergénicos:

El proceso inicia cuando estas proteínas o fragmentos de estas proteínas son resistentes a proceso de digestión y son "marcadas" por **Inmunoglobulina E (IgE)**. esta marcación confunde al sistema inmunológico, el cual toma esa proteína marcada como un ataque y por lo tanto desencadena una respuesta inmunológica exagerada.

