



HOJA DE GUÍA 3

PREVENCIÓN DE RIESGOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Es posible que haya acudido a la industria alimentaria con el deseo de compartir una preciada receta familiar, la aspiración de desarrollar un producto novedoso o el deseo de brindar una opción de alimentación saludable. A nivel mundial, compartir una comida en familia es la base de una sociedad estable y comer es una aventura placentera, pero el riesgo de una enfermedad está presente independientemente de las mejores intenciones.

A nivel mundial, la Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan a casi 1 de cada 10 personas cada año y, como resultado, mueren casi 420,000. En los Estados Unidos, el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) estima que cada año aproximadamente 1 de cada 6 estadounidenses (esto es 48 millones de personas) se enferma, 128,000 son hospitalizados y 3,000 mueren de enfermedades transmitidas por los alimentos. Es importante destacar que estas enfermedades pueden ser más graves en niños, mujeres embarazadas y personas mayores o que tienen un sistema inmunitario debilitado.

Comprender su rol en la identificación, prevención y manejo del riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos es fundamental. Pero ¿por dónde empezar? Siga a continuación para identificar los riesgos para los productos que produce y cómo prevenirlos o minimizarlos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO
--------------------------	---------------------------------

○ ENTENDER EL COSTO GLOBAL DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	2.4.3
○ ENTIENDER LAS CAUSAS COMUNES DE BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y LOS RETIROS DE ALIMENTOS	2.4.4 2.5.1 2.5.2 11.2.13
○ DESCRIBIR LOS PASOS PARA IDENTIFICAR Y MANEJAR LOS PELIGROS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	11.3.1 11.3.2

CONCEPTOS CLAVE

O ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Enfermedades ocasionadas al consumidor por la ingesta de alimentos contaminados con peligros de inocuidad.
--



HOJA DE GUÍA 3

O PELIGRO

Un agente biológico, químico o físico en, o condición de, alimentos con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.

O ANÁLISIS DE PELIGRO

El proceso de recopilación y evaluación de la información sobre los peligros y las condiciones que llevan a su presencia para decidir cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, deben abordarse en el plan HACCP.

PASOS DEL PROCESO

1. Introducción
 - a. A nivel mundial, las causas más comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen
 - i. Agua, ingredientes o materias primas contaminadas,
 - ii. Contaminación cruzada entre producto contaminado y no contaminado a través de manos o superficies, y
 - iii. Producto incorrectamente cocinado o almacenado.
2. El plan de inocuidad alimentaria.
 - a. El análisis de peligros es una parte importante en el desarrollo de un plan efectivo de inocuidad alimentaria/HACCP. Saber exactamente qué peligros plantea el riesgo más probable para el producto permite un control más completo y eficaz.
 - b. La CDC y la OMS registran hasta 31 agentes diferentes que van desde bacterias, virus y parásitos hasta toxinas y sustancias químicas, pero solo algunos de estos agentes pueden representar una amenaza para ciertos productos. La revisión cuidadosa de la literatura científica, los recursos gubernamentales o las guías de la industria son importantes para comprender los riesgos.
 - c. Revise la Hoja de Guía 6 para obtener una descripción general de los pasos para el desarrollo de un plan HACCP.
3. Proveedores aprobados.
 - a. Los alimentos inseguros no pueden hacerse más seguros, por lo tanto, el uso de materias primas e ingredientes que provengan de proveedores que cumplan con los requisitos de inocuidad alimentaria es importante para la producción de un producto seguro.
 - b. Las fuentes de agua contaminadas son, a nivel mundial, una causa común de enfermedades transmitidas por los alimentos. El uso de agua de una fuente municipal no garantiza la seguridad. Verifique la potabilidad del agua antes del uso y filtre o trate si es necesario.
 - c. Revise la Hoja de consejos 7 para comprender mejor cómo administrar los riesgos de las materias primas e ingredientes que ingresan a la empresa.
4. Higiene personal
 - a. Las manos sin lavar pueden transferir microorganismos de las superficies sucias a los alimentos y los empleados enfermos pueden representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
 - b. Revise la Hoja de Guía 22 para comprender los riesgos que plantean los empleados y conocer las partes importantes de un programa de higiene personal.



HOJA DE GUÍA 3

5. Control de temperatura
 - a. El producto que no se cocina bien o se mantiene a la temperatura adecuada puede causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
 - b. Para evitar que esto suceda
 - i. Cocine los alimentos a las temperaturas obligatorias reglamentarias y mida la temperatura interna con un termómetro calibrado.
 - ii. No deje alimentos ya cocidos a temperatura ambiente,
 - iii. Refrigere rápidamente los alimentos cocidos no utilizados o manténgalos muy calientes, y
 - iv. Refrigere los alimentos percederos.
6. Saneamiento
 - a. Las superficies sucias en el equipo o los utensilios sucios pueden hacer que los alimentos se vuelvan inseguros debido a la contaminación cruzada.
 - b. El saneamiento adecuado de las superficies incluye una limpieza a fondo y el uso de desinfectante en la concentración correcta.
 - c. Además, el área de producción limpia tendrá menos probabilidades de atraer plagas. Mantenga el sitio limpio y libre de residuos y desechos de alimentos.
 - d. Consulte la Hoja de Guía 24 para obtener información sobre la importancia del saneamiento.

RECURSOS PERTINENTES

- Comisión CODEX Alimentarius de la Organización para la Alimentación y la Agricultura. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación - Anexo a CAC / RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)
<http://www.fao.org/docrep/005/Y1579E/y1579e03.htm>
- Organización Mundial de la Salud - Costo global de enfermedades transmitidas por los alimentos
http://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/en/
- Organización Mundial de la Salud - Programa Las cinco claves para un alimento más seguro
http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys/en/
- Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de EE. UU. - Estimaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos en los Estados Unidos
<https://www.cdc.gov/foodborneburden/index.html>