

Escuela de Fruticultura y Enología_7°mo 1°_Tecnico_Industrialización en pequeña y mediana escala_GuíaN°5

Escuela: Escuela de Fruticultura y Enología.

Docente: Irma Gómez.

Mail del docente: irmagomez0204@gmail.com

Guía: N°5

Año: 7° 1° Técnico.

Turno: Mañana.

Área curricular: Industrialización en pequeña y mediana escala.

Título de la propuesta: Las buenas prácticas de manufactura (BPM).

Higiene alimentaria y manipulación de los alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.

Es bien sabido que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad ampliamente compartida entre todos los que componemos la cadena agroalimentaria (1, 2). Aunque está bien establecido- la normativa nacional e internacional lo reconocen taxativamente- que los elaboradores son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos que producen, también debemos considerar que la Autoridad Sanitaria cumple un rol fundamental, con obligaciones bien claras en este sentido. Y esta responsabilidad se extiende además hasta el consumidor.

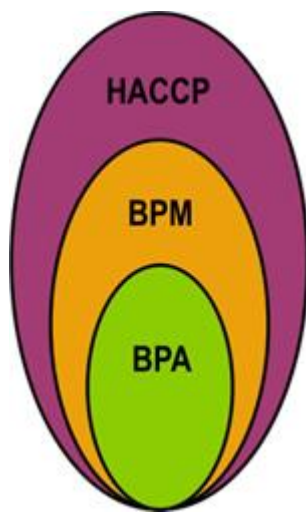
Dentro de las responsabilidades que le caben a la Autoridad Sanitaria, del nivel jurisdiccional que sea, se encuentran el proporcionar un marco legislativo claro y consistente que acompañe la implementación de las BPM en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos, la implantación y la ejecución de sus tareas con metodologías acordes a lo que se quiere investigar/ prevenir y la planificación de las tareas de control buscando que las mismas se enfoquen prioritariamente en la prevención de peligros y riesgos con un enfoque integral de la cadena agroalimentaria. Siempre que sea posible, la inclusión participativa de la comunidad en las tareas de prevención y promoción resulta un aliado para la consecución de los objetivos buscados.

Como agentes sanitarios, nuestro principal objetivo es *proteger la salud del consumidor y,*

por lo tanto, nuestro desafío es mejorar especialmente aquellas prácticas diarias claves para la mejora y fortalecimiento del sistema, para contribuir así a que los alimentos del primer eslabón al último mantengan su inocuidad.

Presentamos a continuación, algunas consideraciones generales que nos permitirán comprender el rol y la importancia que las BPM adquieren bajo esta nueva mirada de las tareas de control de los alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Este abordaje se constituye en fundamental para definir y alcanzar la misión que nos compete como regulador y fiscalizador de la inocuidad alimentaria. La contribución participativa, motivadora y constructiva que con ello logremos nos llevará a tener un sistema de control de alimentos más fortalecido.

Aproximaciones al concepto



Las BPA (Buenas Prácticas Agropecuarias) y BPM son actualmente las *herramientas básicas* con las que contamos para la obtención de productos inocuos para el consumo humano, e incluyen tanto la higiene y manipulación como el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos, y abarcan también los aspectos referidos a la documentación y registro de las mismas. Las BPM se articulan con las BPA y ambas son prerequisites del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP de las siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Point).

Como punto de partida es importante comprender que las *BPA y las BPM son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, que nos permiten controlar los peligros minimizando los riesgos de ocurrencia y garantizando que se adopten las medidas de control y prevención aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos.*

Por su parte, las BPA son procedimientos que se aplican en la producción primaria y comprenden la utilización y selección de áreas de producción, el control de contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas y la adopción de prácticas y medidas para asegurar que el alimento sea producido en condiciones higiénicas apropiadas.

Las BPM son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Los beneficios de la implementación, mantenimiento y mejora de las prácticas y proceso de las BPA y BPM permiten lograr productos alimenticios inocuos y con la calidad deseada de manera regular y de esta manera, ganar y mantener la confianza de los consumidores

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Unos de los aspectos fundamentales para un manipulador de alimentos es la higiene en la preparación de los alimentos. Pero ¿tenemos claro qué es la higiene alimentaria? A todos se nos viene a la cabeza una correcta higiene personal del manipulador de alimentos. Y es correcto, pero no es suficiente para asegurarnos de que los alimentos a consumir son adecuados y no peligrosos para la salud de los consumidores.

Las intoxicaciones alimentarias se dan, casi siempre, por no atender de forma adecuada a las reglas y normas de higiene alimentaria.

¿Quién no recuerda noticias en los medios sobre una intoxicación alimentaria? Casi con toda seguridad esto ha ocurrido por una incorrecta higiene alimentaria en alguna fase del proceso de manipulación de alimentos. El causante de estas intoxicaciones es, en la gran mayoría de las ocasiones, el ser humano, que de una manera u otra ha producido, provocado o favorecido la contaminación de los alimentos y, de este modo, el origen de la intoxicación. Es fundamental garantizar una correcta seguridad alimentaria en los consumidores.

Higiene de los alimentos

La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc.-, su inocuidad alimentaria. En pocas palabras: que sean seguros (por definición, inocuos) para la salud mediante una buena higiene de los alimentos. De ahí la gran importancia sanitaria de la higiene alimentaria, especialmente para quienes manipulan los alimentos.

Y es que las bacterias tienden a multiplicarse sin control cuando las condiciones son adecuadas para ellas, y muchas de estas son perjudiciales para las personas. Vómitos,

diarreas y fiebres son comunes en las intoxicaciones alimentarias, siendo incapacitantes por un periodo de tiempo y que, en los casos más graves, puede incluso causar la muerte de los intoxicados.

El elemento que más incidencia tiene en estas contaminaciones es la inadecuada aplicación de normas y no tener hábitos de higiene alimentaria correctos por parte de las personas que intervienen en la cadena alimentaria. Por ello, el manipulador de alimentos debe poner especial énfasis en atender correctamente estos aspectos. La higiene personal del manipulador de alimentos, por buena que sea, no es suficiente. Esta debe adecuarse al desarrollo de su actividad laboral. Por lo que, además de sus hábitos de limpieza personal, debe tener en cuenta otros elementos partícipes de la higiene alimentaria para no convertirse en foco de una intoxicación.

Los elementos que debe tener muy en cuenta el manipulador de alimentos para una correcta higiene alimentaria en los productos que manipula son los siguientes:

- Su propia salud: Si está enfermo puede convertirse en el elemento de contagio de su enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.
- Su higiene personal: Además de su limpieza personal adecuada el manipulador de alimentos debe tener en cuenta otros factores como el llevar siempre las uñas cortas y limpias, el lavado habitual de manos con jabón y un correcto secado y la limpieza de ropa y de elementos y objetos personales aunque se los quite durante su trabajo.
- Las normas higiénicas: en función de la actividad que desarrolle como manipulador de alimentos deberá adecuarse a las normas de higiene alimentaria.
- Deberá llevar una indumentaria de trabajo adecuada a su actividad que solo usará en las localizaciones laborales y que no saldrán de estas para no sufrir contaminaciones.
- Usar gorro o redecilla, tanto hombres como mujeres, para evitar caídas de cabellos o contaminaciones al tocárselo. Y mascarilla en caso de barba o bigote.
- Tratar adecuadamente las heridas, protegiéndolas con apósitos o vendas y asegurando a estos de la posible caída sobre los alimentos.
- Utilizar guantes que deberán estar en buen estado, limpios y sin roturas, y lavarse las manos previo a ponérselos y también con ellos puestos cuando se manipulen distintos alimentos.

- No se pueden llevar objetos personales como joyas y similares ya que estos puedan ensuciarse y terminar contaminando los alimentos.
- No se puede fumar, masticar chicle o comer en el puesto de trabajo por el riesgo que entraña de contaminación.
- Lavarse las manos cuando se va al baño adquiere especial énfasis en la manipulación de alimentos. También sonarse la nariz y todas aquellas actividades que puedan contaminar los alimentos a manipular.
- Lavarse las manos debe hacerse de forma correcta, con agua caliente y jabón bactericida, cepillo de uñas y frotando bien entre los dedos. El secado también debe hacerse de una forma adecuada, con papel de un solo uso, nunca con aire y dejando bien secas las manos.
- Se ha de tener mucho cuidado con costumbres que en principio pueden parecer normales como estornudar, silbar, toser, tocar elementos no higienizados, la utilización de cosmética y perfumería con olor penetrante.

El *Staphylococcus aureus* es un microorganismo patógeno de muy difícil erradicación y que, además, resiste muy bien las condiciones medioambientales. De hecho, soporta muy bien las condiciones adversas extremas, pero se puede desactivar usando temperaturas de congelación y eliminar mediante una correcta cocción.

El peligro de estos microorganismos patógenos en los alimentos radica en que está presente en muchos lugares y personas*, ya sea en nuestra piel, cabello, garganta, fosas nasales..., así como en la de los animales. Esto implica una amplia distribución, así como una gran facilidad para llegar a los alimentos y provocar una contaminación, derivando en la correspondiente intoxicación. Este tipo de intoxicaciones provoca un cuadro agudo y un tanto aparatoso, si bien remite rápidamente.

Por ello, es fundamental que el manipulador de alimentos conozca las pautas para evitar la rápida extensión de este patógeno y que los alimentos que manipula estén libres de él.

* El *Staphylococcus aureus* se encuentra presente en una de cada cuatro personas sanas, especialmente en aquellas con infecciones en la piel, nariz, ojos o garganta.

Como hemos visto, los alimentos, por sus cualidades, pueden convertirse en elementos peligrosos para su consumo e incluso en ocasiones para la vida de quien los consuma. Hemos visto también que esto ocurre cuando en el proceso de producción y manipulado los

alimentos se contaminan de forma directa o indirecta, tanto de elementos biológicos como químicos ajenos al alimento en sí. Cuando esto ocurre es porque, en algún momento del proceso, no se han seguido correctamente las reglas y normas de higiene alimentaria en la manipulación de estos alimentos

Actividades

- 1) _ ¿Qué son las BPM?
- 2) _ ¿Cuál es el rol de las BPM?
- 3) _ ¿Cuál es el objetivo de los agentes sanitarios?
- 4) _ Explique la importancia de las BPM.
- 5) _ ¿Que es la higiene alimentaria?
- 6) _ Mencione los elementos a tener en cuenta en la manipulación de los alimentos.
- 7) _ ¿Cuál es el microorganismo que se puede transmitir fácilmente por culpa del manipulador de alimentos?

Director: Sergio Montero.

Regente: Carolina Goubat.