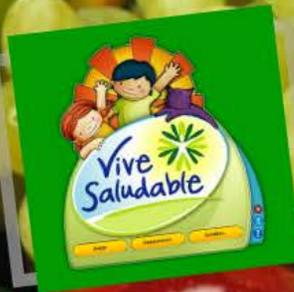


Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos: Cinco claves OMS

- Usar agua y alimentos seguros
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras
- Mantenga la limpieza personal, animal
- Separe alimentos crudos de los cocinados (incluido el almacenamiento)
- Cocine, oca, frías y gáste completamente



Prevención en establecimientos alimentarios

- PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS: Registrar la temperatura de los alimentos en los puntos de venta y de almacenamiento.
- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Establecer un programa de limpieza y desinfección de los establecimientos de alimentos.
- PLAN DE FORMACIÓN PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS: Realizar cursos de formación para el personal que maneja los alimentos.

Factores predisponentes

- Ingrediente contaminado sin procesar
- Tiempo de almacenamiento/temperaturas fuera de rango
- Tratamiento con calor inadecuado
- Enfriamiento inadecuado
- Contaminación cruzada
- Manipulador de alimentos infectado
- Fallos en el tratamiento del agua



Agentes causales

Prevención en establecimientos alimentarios

- PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO: Diseñar, desarrollar y controlar el sistema de suministro de agua potable.
- PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS: Gestionar los residuos de alimentos de forma adecuada.

CONSUMO Y SEGURIDAD EN LA ALIMENTACIÓN

José Félix Rodríguez Martínez
Bartolomé Martínez Vázquez

Introducción

El consumo de alimentos es un factor determinante en la salud humana.

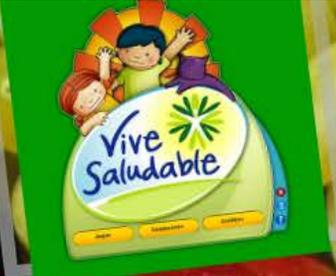


Lugar de origen



Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. Cinco claves OMS

- Usar agua y alimentos seguros
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- Mantenga la limpieza (manos, utensilios)
- Separe alimentos crudos de los cocinados (animales y alimentos marinos)
- Cocine, seque, fría o calienta completamente



alimentarios

PLAN DE CONTROL DEL TDT
 OBJETIVO: Evitar la contaminación de los alimentos en las operaciones de transporte y almacenamiento en los puntos de venta minorista y de procesamiento.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFESTACIÓN
 OBJETIVO: Realizar el control de las instalaciones y a ellas y garantizar la higiene.

PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
 OBJETIVO: Formar al personal de higiene de los alimentos para asegurar la seguridad de los alimentos.

Factores predisponentes

- Ingrediente contaminado sin procesar
- Tiempo de almacenamiento/temperaturas fuera de rango
- Tratamiento con calor inadecuado
- Enfriamiento inadecuado
- Contaminación cruzada
- Manipulador de alimentos infectado
- Fallos en el tratamiento del agua

Agentes causales

Por OMS - World 2009

Prevención en establecimientos alimentarios

PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO
 OBJETIVO: Garantizar que el agua que se utiliza para el alimento o la seguridad de los alimentos.

PLAN DE ELIMINACIÓN DE BERRIBOS
 OBJETIVO: Eliminar los berribos que han sido detectados de forma visual y olfativa.

CONSUMO Y SEGURIDAD EN LA ALIMENTACIÓN
 José Félix Pineda Martínez
 Sergio Martínez Vilanova

Lugar de origen

De OMS - January 2009

Introducción

Alimentos perecederos: 37%
 Alimentos no perecederos: 29%
 Alimentos de origen animal: 20%
 Alimentos de origen vegetal: 14%

De OMS - January 2009

CONSUMO Y SEGURIDAD EN LA ALIMENTACIÓN

José Félix Paulano Martínez
Sergio Martínez Vázquez

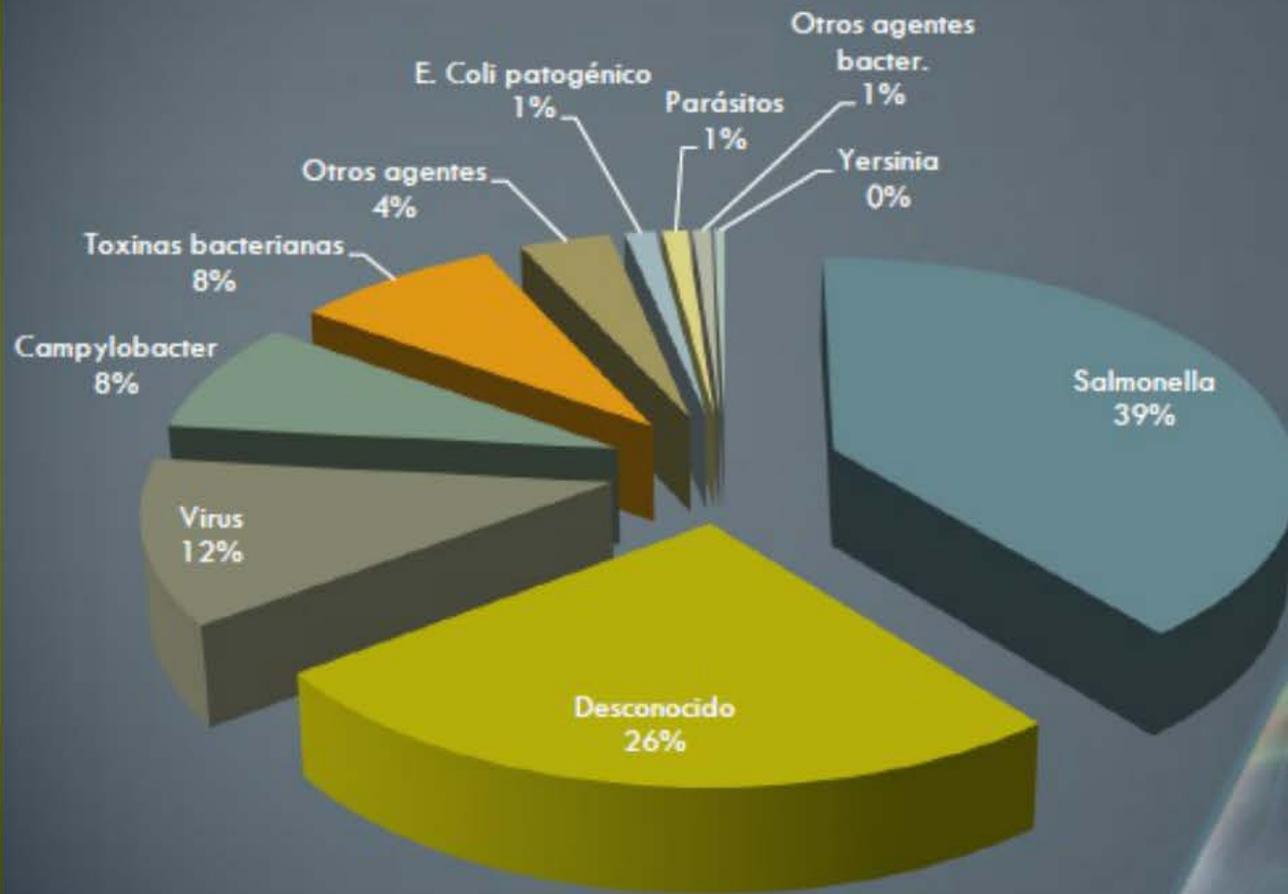
Introducción

4,4% agente conocido

Francia y España 73%
verificadas



Agentes causales



Lugar de origen



Factores predisponentes

- Ingrediente contaminado sin procesar
- Tiempo de almacenamiento/temperaturas fuera de rango
- Tratamiento con calor inadecuado
- Enfriamiento inadecuado
- Contaminación cruzada
- Manipulador de alimentos infectado
- Fallos en el tratamiento del agua



Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. Cinco claves OMS

- Usar agua y alimentos seguros
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- Mantenga la limpieza (manos, utillaje)
- Separe alimentos crudos de los cocinados (utensilios y almacenamiento)
- Cueza, ase, fría o guise completamente



Prevención en establecimientos alimentarios



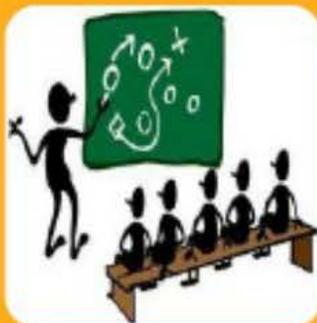
PLAN DE CONTROL DE T^º

- **OBJETIVO:** Evitar la multiplicación de los microorganismos patógenos y sus toxinas en los alimentos, mediante un control de la T^º en todas las fases de elaboración y de comercialización.



PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- **OBJETIVO:** Finalidad de reducir el n^º de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.



PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES

- **OBJETIVO:** Formación adecuada en higiene de los alimentos para llevarlos a la práctica de forma correcta

Prevención en establecimientos alimentarios



PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

- OBJETIVO: Garantizar que el agua que se utiliza no va a afectar a la seguridad de los productos



PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

- OBJETIVO: Garantizar que sean eliminados de forma correcta y diferenciada.



Vive Saludable

Jugar

Campeones

Créditos

