

PIZZERÍA
POPULAR

CINCO CLAVES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

CINCO CLAVES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



Contenidos a desarrollar:

3.1 Clave 1: mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

3.2 Clave 2: separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.

3.3 Clave 3: mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

3.4 Clave 4: cocinar completamente los alimentos. temperatura y tiempo de cocción.

3.5 Clave 5: utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos



**Mantener la
limpieza**

**Separar
alimentos
crudos de
cocidos**

**Mantener los
alimentos a
temperaturas
seguras**



**Cocinar
completamente
los alimentos**

**Utilizar agua y
alimentos
seguros**

Clave 1:

Mantenga la Limpieza

Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación.



Lávese las manos después de ir al baño.



Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.



Proteja los alimentos y las áreas de elaboración de alimentos de insectos, mascotas y de otros animales.





Clave 1: Mantenga la Limpieza



HIGIENE de la persona que manipula alimentos

**Estado
de salud**



**Hábitos
Conducta**

Vestimenta



Clave 1:

Mantenga la Limpieza

**LAVE sus manos periódicamente
antes, durante y luego de manipular y ó elaborar alimentos**

**¿Cómo lavarse
las manos?**



**1. Use siempre
agua potable y
jabón.**

Enjabónese y frótese las manos vigorosamente durante 20 segundos hasta formar espuma. Lávese ambos lados de las manos, entre los dedos, alrededor de los pulgares y bajo las uñas. Preferentemente, utilice un cepillo para limpiar las uñas.

**4. Séquese las
manos rápidamente
con una toalla limpia
y seca, con toallas de
papel o con aire
caliente.**

**3. Enjuáguese
con agua limpia.**



Clave 1: Mantenga la Limpieza



La limpieza está referida a la eliminación de la suciedad gruesa (tierra, restos de alimentos, etc.)



La desinfección es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

El saneamiento involucra ambas operaciones: limpieza y desinfección

- **Limpie y desinfecte** las superficies, equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
- Siempre limpie primero con **detergente** para remover la grasa y la suciedad y luego aplique el **desinfectante** para matar las bacterias.
- Use diferentes trapos o rejillas para las diferentes tareas.
- Limpie y desinfecte los trapos y rejillas periódicamente.
- Almacene los productos de limpieza separados de los alimentos.



Clave 1: Mantenga la Limpieza



Tener presente las siguientes normas de higiene:

- No dejar que se acumule basura, desecharla con frecuencia.
- Mantener los tachos de basura bien tapados y debidamente identificados.
- Usar bolsas de plásticos descartables, impermeables, y resistentes.
- Lavar con frecuencia los recipientes que contengan basura.
- No acumular basura en áreas no designadas.



Clave 2: Separe crudos de cocidos



CONTAMINACIÓN CRUZADA



Es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros.
Se pueden dar de dos tipos:
contaminación cruzada directa o indirecta.



Contaminación Directa:

Es cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con otro alimento y le transfiere su contaminación. Por lo general ocurre cuando se mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos o que no requieren cocción.

Contaminación Indirecta:

Es la transferencia de la contaminación de un alimento a otro a través de las manos, o una superficie de contacto con los alimentos como las tablas de corte, mesadas, equipos y utensilios.



Clave 2:

Separe crudos de cocidos

CONTAMINACIÓN CRUZADA: ¿cómo evitarla?



Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir



Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carnes y otros alimentos crudos



Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos





Clave 3: Cocine bien los alimentos



Mantenimiento de alimentos a temperaturas seguras

Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados

Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos cuide que no queden partes rojas en su interior. Se recomienda el uso de termómetros



Recaliente completamente la comida cocinada (asegurar que su interior llegue a los 70°C)





Clave 4: Temperatura y tiempo de cocción de alimentos seguros



Durante **el proceso de cocción** es necesario controlar el tiempo y la temperatura. Es importante cumplir ambos requerimientos, dado que cocinar a elevadas temperaturas por tiempos excesivamente cortos puede hacer que queden microorganismos vivos que luego enferman al consumidor y/o provocan el rápido deterioro de las comidas.

Se recomienda no dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

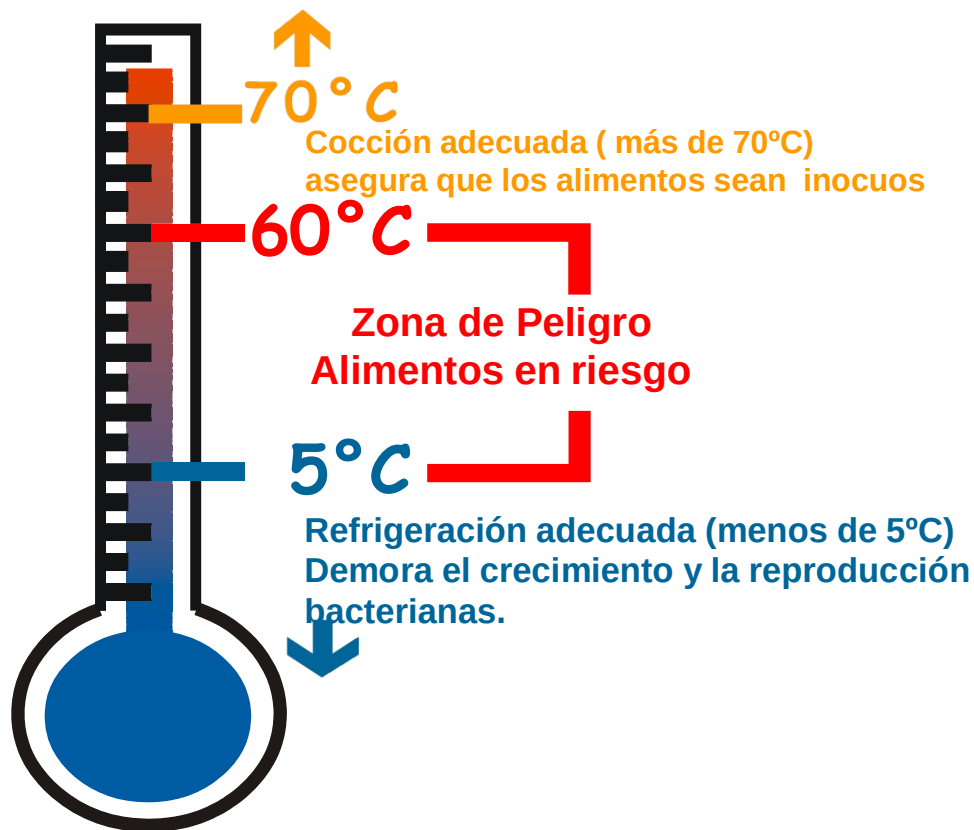
Lo recomendable es servirlos lo antes posible o refrigerarlos. En su defecto, mantener los alimentos calientes a una temperatura superior a 60°C antes de servirlos.

RECORDAR... La cocción correcta de los alimentos junto con el envasado y el almacenamiento refrigerado (menor a 4°C) le posibilita alargar la vida útil de las preparaciones.





Clave 4: Temperatura y tiempo de cocción de alimentos seguros



Hora	Nº de bacterias
12:00	1
12:20	2
12:40	4
13:00	8
14:00	64
15:00	512
16:00	4096
17:00	32.768
18:00	262.144
19:00	2.097.152

A 37°C y HRA 90%



Clave 5: Utilización de agua y de alimentos seguros



UTILIZAR agua potable (puede ser transmisora de enfermedades)

Todo establecimiento elaborador de alimentos tiene que disponer de abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un sistema de distribución apropiado y con protección eficiente contra la contaminación.



SELECCIÓN de MATERIAS PRIMAS:

Tener en cuenta los siguientes puntos para reducir al mínimo la posibilidad de obtener alimentos de mala calidad.

En el momento de la recepción de la materia prima, el manipulador podrá realizar un examen organoléptico, tomar la temperaturas; revisar envases; verificar que los productos provengan de proveedores habilitados y fiscalizados por la Autoridad Sanitaria Competente (SENASA, INAL, Órganos de Aplicación Provinciales).



Clave 5: Utilización de agua y de alimentos seguros



¿Qué es el rótulo de los alimentos?

Es toda leyenda o imagen adherida
al envase del alimento.

Principal medio de Comunicación entre
el **Elaborador** y el **Consumidor**.

- Debe brindar información-

Sobre características del producto:
modo de manipulación, preparación,
contenido y propiedades nutricionales.



**Queda prohibida toda
información, leyenda,
mensaje que no sea
veraz o induzca
engaño al
consumidor.**



Clave 5: Utilización de agua y de alimentos seguros

P

Todo envase
de alimento
debe tener
como mínimo
la siguiente
información:

