

# Carnicerías saludables



**MÉD. VET. EMANUEL ORTEGA**

# Objetivo



- Que el personal de las carnicerías , en su carácter de manipulador de alimentos Comprendenda la **responsabilidad** asociada al manejo de un alimento.
- Tome **conciencia** de su importancia dentro del proceso de producción y comercialización de los alimentos.
- Profundice sus conocimientos sobre sanitizacion y su relación con la inocuidad de los alimentos.

# El Manipulador de Alimentos...



... como agente activo en la cadena alimentaria, tiene un rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos.



# CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS



**TODOS LOS ESTABLECIMIENTO, DEBEN ESTAR DISEÑADOS DE FORMA TAL QUE FACILITEN LAS OPERACIONES DE SANITIZACIÓN Y EVITEN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.**





## Paredes

las paredes azulejada o revestidas con pintura lavable.

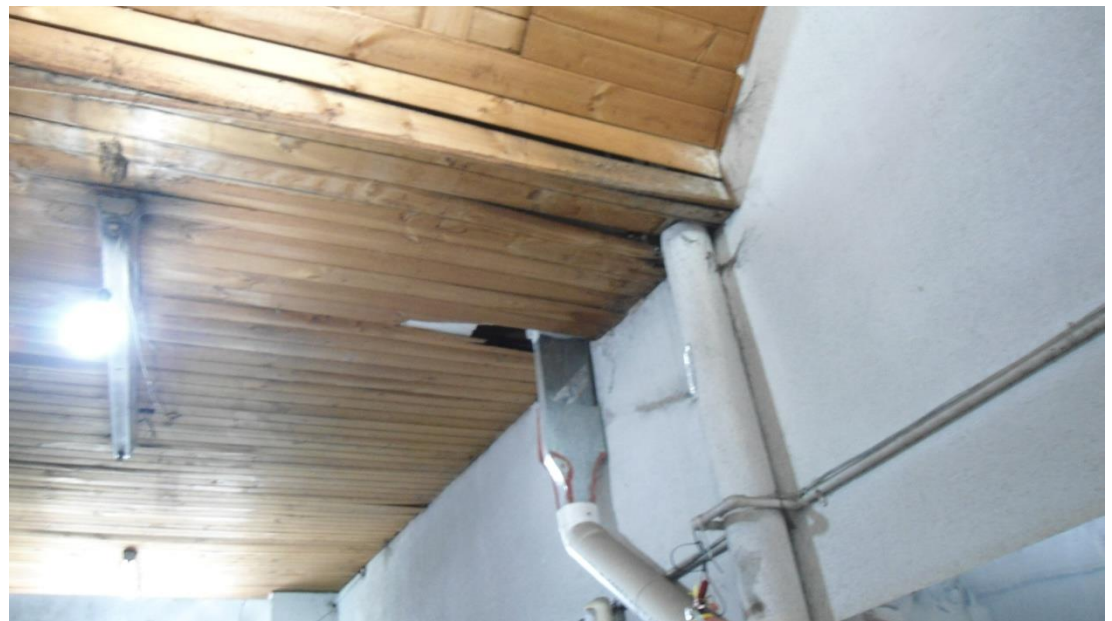
NO debe tener grietas, revoques caído, manchas de humedad u otros defectos.





## TECHOS

- Deben estar completos, sin rajaduras ni grietas y de fácil limpieza.
- Deben ser de revestimiento lavable, las luces deben estar protegidas.





## Pisos

Los pisos deben ser impermeables, antideslizante y de fácil limpieza.

Las mesadas y heladeras deben estar estivadas para facilitar la limpieza.

Debe haber ausencia de todo tipo de desecho o restos de recortes, huesos, entre otras cosas.

Los cestos basura deben tener tapa.



# Mesadas

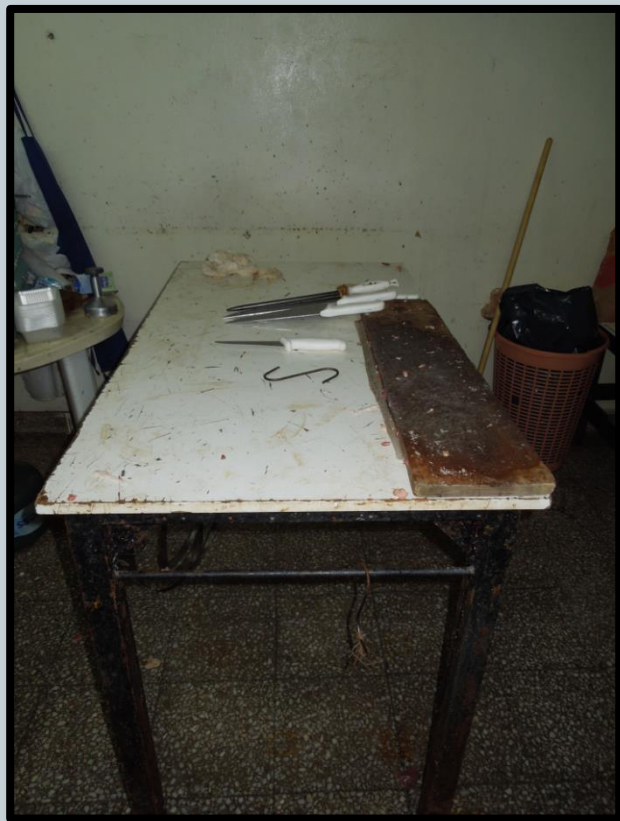


- Deben ser de acero inoxidable o teflón.
- No deben poseer restos de recortes ni otros desechos.
- De fácil limpieza y ordenadas.





## Mesada no apta para trabajo



## Mesada no apta y mal organizada





# Mesadas



Mesada mostrador.



Mesada de trabajo.





**Mesada de zona de trabajo**



**Mesada mostrador**



## Heladeras

- Deben tener la temperatura adecuada, para cada producto.
- Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.



## Temperaturas de almacenamiento.

- Las temperaturas de almacenamiento debe ser menor a  $5^{\circ}\text{C}$  para los alimentos refrigerados.
- Para los alimentos congelados la temperatura debe ser de  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Debe existir heladeras separadas para almacenar alimentos crudos y cocidos.
- Evite la contaminación cruzada.



# Condiciones de almacenamiento.



**Peligro de contaminación cruzada.**



**Heladera con buena distribución y organización**



# Esto no debe suceder!!!



**Frezer en malas condiciones  
de mantnimien**



**Producto malas condiciones  
de almacenado**







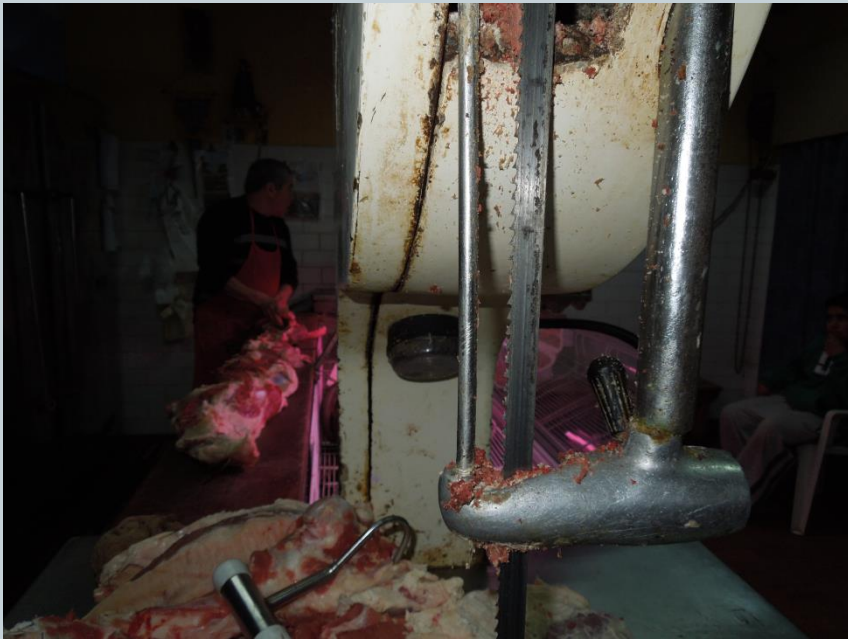
# Área de sanitización.



# Sierras



**En mala condiciones de  
manteniendo.**



**Sierran buenas  
condiciones**



# Organización de la carnicería.



- Como medida principal debe evitarse tener objetos en desuso, así como tampoco objetos que no pertenezcan a la carnicería.
- Para esto es muy importante conservar el orden en todo momento.

La carnicería debe contar con dos aéreas:

- 1) Un área donde almacenar los productos químicos.
- 2) Un área de almacenamiento de la materia prima.

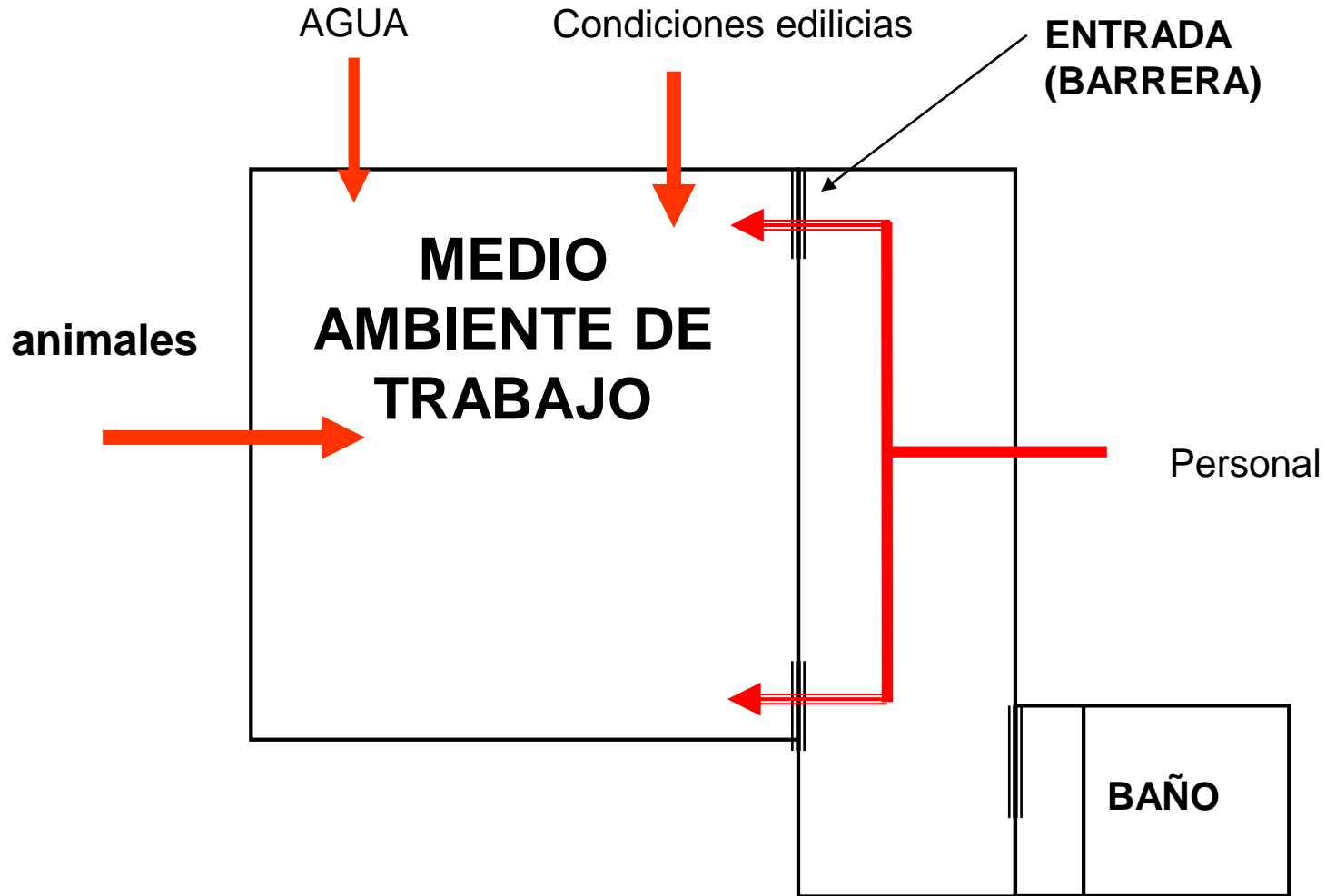
# ¿cómo podemos evitar esta contaminación?

Reconociendo las diferentes formas de ingreso de la contaminación

Estableciendo barreras sanitarias

Respetando rigurosamente las estrategias establecidas para evitar el ingreso de una contaminación

# BARRERAS SANITARIAS



# SANITIZACION



**SANITIZACION=**



**LIMPIEZA**

**+**

**DESINFECCION**



## Etapas de la limpieza:

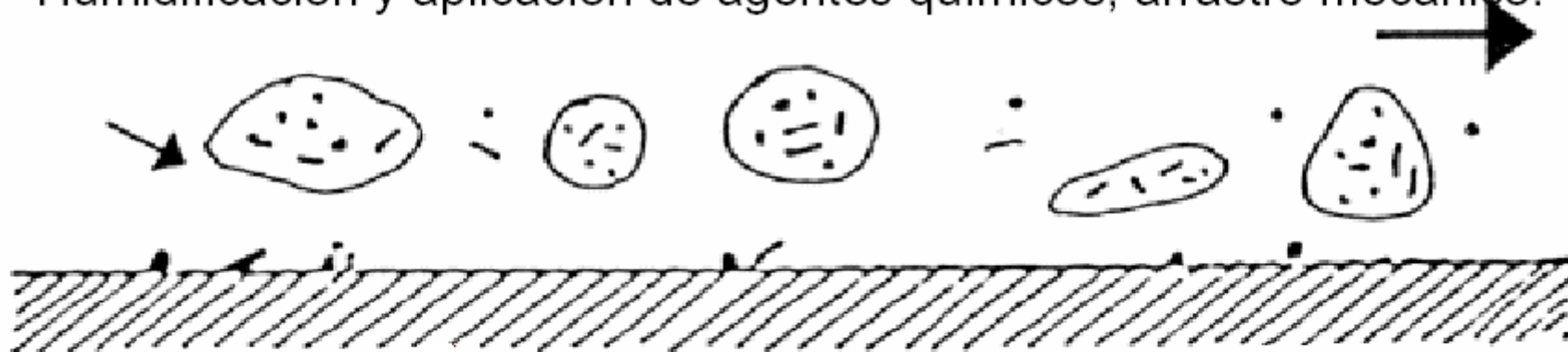


## Superficie sucia



## Limpieza

Humidificación y aplicación de agentes químicos, arrastre mecánico.



residuos → 

bacterias → 

# DESINFECCION

Es la reducción del número de microorganismos en el edificio, las instalaciones, las maquinarias y los utensilios, hasta alcanzar niveles aceptables para el tipo de alimento que se elabora.

Se utilizan agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos (radiaciones).



# Desinfección

Aplicación de  
desinfectante

Enjuague

Secado

**Superficie limpia**

```
graph LR; A([Aplicación de desinfectante]) --> B([Enjuague]); B --> C([Secado]); C --> D[Superficie limpia];
```

# Desinfectantes.



- ❖ **HIPOCLORITO DE SODIO.**
- ❖ **AMONIOS CUATERNARIOS.**
- ❖ **ACIDO PER ACÉTICO.**
- ❖ **ACIDO ACÉTICO.**

## Datos de interés.



- Tener en cuenta que los detergentes deben ser utilizados bajo las recomendaciones del fabricante.
- No mezclar el detergente con el hipoclorito de sodio, porque esta combinación genera vapores tóxicos y el detergente inactiva al hipoclorito.
- No diluir el hipoclorito de sodio con agua caliente.
- Utilizar las diluciones correctas del hipoclorito de sodio.



## Pasos a seguir en un proceso de sanitización.

### LIMPIEZA DE SUPERFICIES

- Realizar una limpieza en seco de todos los
- residuos que existen sobre la superficie. Seguido
- mojar toda la superficie con agua caliente.





## Lavado

2. Con el tipo de esponja y detergente elegido se frota en todas las direcciones ejerciendo presión.

Se deja actuar al detergente (según el rotulado del envase) para después enjuagar.







## Enjuague y desinfección.

3. Una vez enjuagado con suficiente agua segura, se aplica una solución de hipoclorito de sodio (media taza de café en un litro de agua), en toda la superficie dejando actuar al menos 10 minutos. Enjuagar con agua segura.

4. Secado con toallas de papel descartables.



# Formación y hábitos del carnicero



**A) CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DE MANIPULADORES ENFERMOS.**

**B) CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DE MANIPULADORES EN ESTADO DE PORTADORES ASINTOMÁTICOS.**

# VESTIMENTA.



- **La vestimenta debe ser completa, esto significa que debe poseer: cofia o gorro, chaqueta, pantalón, zapatos y delantal.**
- **La indumentaria debe ser de color blanca y exclusiva de la carnicería.**
- **El uso de joyería, relojes y otros objetos deben ser evitados. La suciedad y los microorganismos patógenos se pueden acumular alrededor de tales objetos y ser una fuente constante de contaminación, así también como una potencial fuente de contaminación física.**

# HIGIENE PERSONAL



- **Uno de los ítems fundamentales en la higiene personal es el lavado de manos.**
- **Este procedimiento, es muy importante para evitar que los gérmenes patógenos lleguen a los alimentos y para evitar la diseminación de los gérmenes patógenos y que esto lleguen a la casa de los carniceros.**

# BPM : lavado de manos ... COMO??





Frente

Dorso

**Zonas que frecuentemente olvidamos lavar**

**Zonas que a veces olvidamos lavar**

**Zonas que siempre recordamos lavar**



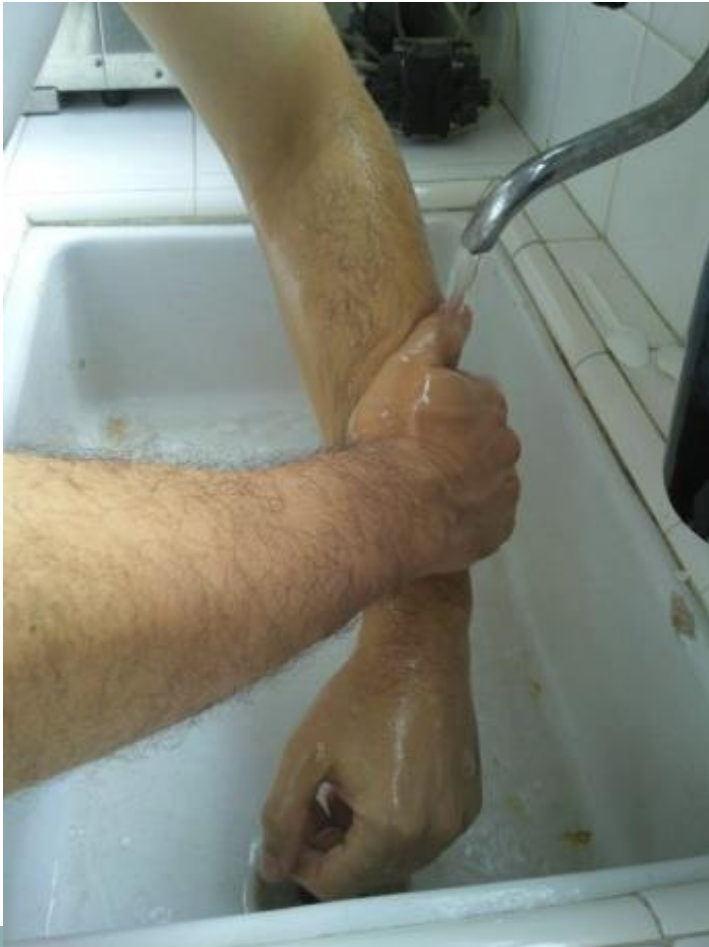
OMS

OPS

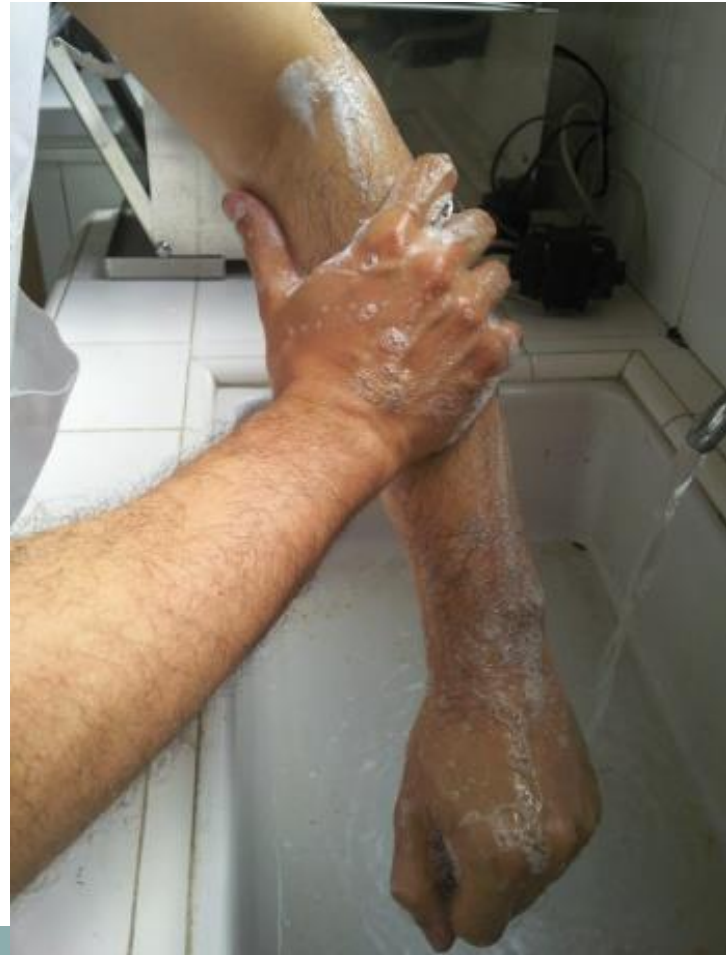
PANALIMENTOS

# Lavado de MANOS

1.- enjuague con agua tibia hasta el codo



2.- frotar con detergente hasta obtener espuma, siempre hasta el codo



# Lavado de MANOS

3. cepillarse las uñas



4. frotarse el interdígito vigorosamente





# Lavado de MANOS

5. frotarse la palma de la mano con la parte dorsal de los dedos en forma vigorosa

6. frotarse el dedo pulgar vigorosamente



# Lavado de MANOS

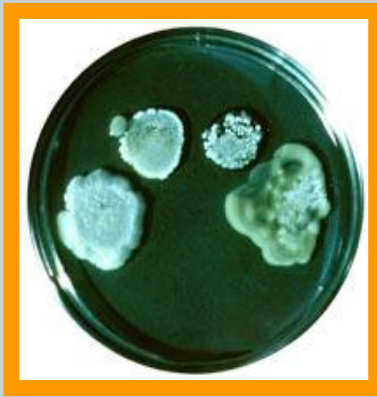
7. enjuagar con cantidad suficiente de agua.



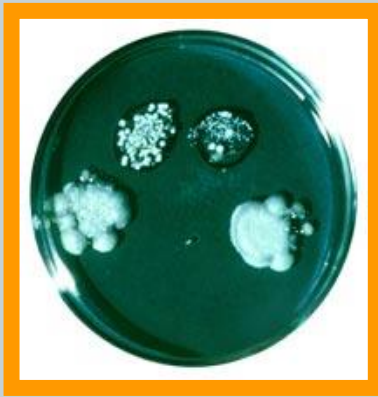
# Lavado de Manos



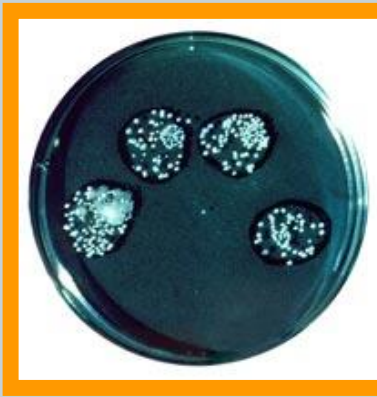
Fotos: Dra. E Ramírez – Curso HACCP INAL 2007



**Mano sin lavar**



**Mano enjuagada**



**Lavada por 20  
seg utilizando  
agua y jabón**



**Lavada por 20  
seg y después  
desinfectada**

**Con el lavado de manos disminuye notablemente la cantidad de gérmenes productores de enfermedad.**

# ¿Cuándo deben lavarse las manos?



- Antes de empezar a trabajar.
- Al tocar alimentos crudos y alimentos potencialmente contaminados.
- Al tocar superficies potencialmente contaminadas o sucias.
- Luego de utilizar el baño.
- Luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo.
- Luego de estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo.
- Luego de manipular basura.
- Luego de tocar animales y mascotas.
- Luego de tocar dinero.

# Gestión de residuos



- El objetivo de este plan es garantizar que los residuos generados (subproductos no destinados a consumo humano y otros residuos) sean retirados, tratados, almacenados y eliminados higiénicamente de forma que no constituyan fuente de contaminación directa o indirecta para los productos alimenticios.





El almacenamiento de los desperdicios puede generar una fuente de contaminación constante.

El peligro de contaminación puede ser microbiológico y físico.

El flujo de la evacuación de los residuos y desperdicios debe ser paralelo a la entrada o movimiento de las materias primas, no debiendo existir cruces entre ambos.



# CONTROL DE PLAGAS



**SE ENTIENDE POR PLAGA LA  
PRESENCIA DE ANIMALES  
INDESEABLES EN NÚMERO TAL  
QUE COMPROMETA LA  
SEGURIDAD ALIMENTARIA**



## Plan de control de plagas

La lucha contra el control plagas debe realizar de forma preventiva

PARA ELLO...

1. **IMPEDIR QUE LAS PLAGAS ESTREN AL ESTABLECIMIENTO.**
2. **NO TENER ACCESO A AGUA Y COMIDA.**
3. **DISPONER DE UN SISTEMA DE VIGILANCIA.**







Es necesario, para la eficacia de este plan que estén bien implementados los siguientes planes:

- ▶ limpieza y desinfección,
- ▶ mantenimiento preventivo,
- ▶ gestión de residuos.



# MEDIDAS PREVENTIVAS



## ENTORNO AL ESTABLECIMIENTO:

- ▶ **Eliminar posibles centros de atracción y refugios de plagas.**
- ▶ **Mantener el orden.**
- ▶ **Evitar acumulación de basura y desperdicios.**
- ▶ **Evitar la presencia de malezas alrededor del establecimiento.**

## BARRERAS FISICA:

- ▶ **proteger las aberturas al exterior.**
- ▶ **utilizar las aberturas al exterior de forma correcta.**
- ▶ **mantener las instalaciones.**



**GRACIAS POR  
SU ATENCIÓN**