

4 FOLLETO

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

- INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS -

GESTIÓN DE LA LIMPIEZA Y MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS



COLEACP pone este folleto a disposición de los productores y exportadores de productos alimenticios procedentes de los países ACP (África - Caribe - Pacífico). Las instrucciones que se ilustran en las páginas siguientes están destinados a los productores y transformadores deseosos de respetar las Buenas Prácticas de Higiene en la producción y durante el proceso de producción de los envases.

Incluye las principales recomendaciones relativas a la gestión de la limpieza y manejo de productos. Las instrucciones de este folleto son parte del conjunto de recomendaciones para cumplir con los objetivos de la principios básicos de higiene. Se basan en un análisis de las fuentes de contaminación potencial por el llamado método 5 M (materia prima, mano de obra, método de trabajo, equipo utilizado, entorno).

Los folletos sobre otros temas también están disponibles en los sitios web COLEACP (<http://www.coleacp.org>).

Esta publicación ha sido preparada por COLEACP como parte de sus programas la cooperación financiada por la Unión Europea (Fondo Europeo de Desarrollo - FED) y, en particular, el programa Fit For Market (FFM) cofinanciado por la Unión Europea y la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD).

El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de COLEACP y no puede considerarse en modo alguno que refleje el punto de vista oficial de la Unión Europea y la AFD.

COLEACP posee la propiedad intelectual de todo el documento.

Esta publicación es parte integral de una colección de herramientas de COLEACP materiales de formación y educación. Todos están adaptados a las diferentes los tipos de estudiantes y los niveles de cualificación que se encuentran en las cadenas de producción y la comercialización agrícola.

Esta colección está disponible en línea para los miembros de COLEACP.

El uso de toda o parte de la publicación es posible a través de asociaciones y de acuerdo con ciertas modalidades. Para ello, póngase en contacto con COLEACP en network@coleacp.org.



Introducción

Cada agente de la cadena de producción y distribución de alimentos tiene la responsabilidad de adoptar todas las medidas necesarias para garantizar que los alimentos comercializados no representen un riesgo para la salud de los consumidores.

Una gran parte de los peligros atribuibles a los alimentos se debe al incumplimiento de las normas de higiene en el lugar de producción, en el campo o en la estación de envasado, durante la transformación y el almacenamiento, o durante el transporte de los productos. Por lo tanto, las normas generales de higiene aplicables al sector alimentario se aplican también a la producción primaria. Dado que algunos productos alimenticios (pescado, frutas y verduras,...) se consumen crudos, la higiene es una condición crítica para la conformidad de estos productos. La falta de higiene hace que los alimentos sean insalubres o inseguros, lo que provoca la pérdida de productos o de cuota de mercado.

Por lo tanto, a nivel de cada empresa es necesario aplicar medidas y prácticas generales de higiene adaptadas a las condiciones específicas del lugar, al tipo de productos, a los métodos y tecnologías utilizados y al personal, a fin de controlar y controlar los riesgos alimentarios y promover así la producción de alimentos inocuos.

La contaminación simple o cruzada de los productos, antes o después de la cosecha, puede provenir de muchas fuentes: los lugares de cultivo, el suelo, los insumos (estiércol), la excreta, el agua, las superficies de trabajo, el equipo y el personal son vectores potenciales de microorganismos patógenos. Sin embargo, es fácil reducir considerablemente el riesgo en la producción y el envasado mediante la aplicación de una serie de medidas sencillas relacionadas con los principios básicos de higiene.

Los principios generales de higiene establecidos en los folletos de COLEACP se refieren principalmente a los siguientes aspectos :

1. Medidas relativas a la higiene del personal
2. Medidas de higiene en los lugares de producción y en las instalaciones
3. Aspectos relacionados con el control operativo, la trazabilidad y la formación del personal
4. Gestión de la limpieza y manipulación de los productos

Lista de mensajes e instrucciones para la limpieza y manipulación de los productos

LIMPIAR Y DESINFECTAR ADECUADAMENTE

1. Siga todos los pasos de limpieza y desinfección.
2. Elija sus productos en función de las características del agua utilizada para la limpieza.
3. Mantener las instalaciones almacenando los productos de limpieza y desinfección por separado, implementando un plan de control de plagas y teniendo un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales.

GESTIONAR LOS RESIDUOS DE FORMA QUE SE REDUZCA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

1. Colocar basureros en cada una de las instalaciones de la empresa.
2. Instalar contenedores fuera de la empresa para vaciar regularmente los contenedores.
3. Disponer la eliminación de los residuos de producción y de las aguas residuales desde la fase de diseño de las salas de transformación.

MANEJAR LOS PRODUCTOS CON CUIDADO

1. Almacenar y limpiar la sala antes de manipular los productos.
2. Use agua limpia o incluso potable para la limpieza de la superficie y el procesamiento del producto.
3. Almacene los productos en recipientes limpios que nunca se hayan utilizado para envasar productos peligrosos como pesticidas, combustibles, etc.

ALMACENAR LOS PRODUCTOS Y EL EMBALAJE EN UNA SALA LIMPIA

1. Almacenar los productos en una sala limpia y ventilada y, si es necesario, en una cámara frigorífica.
2. Mantenga los productos en recipientes limpios almacenados en paletas, lejos de productos que sean perjudiciales para la salud.
3. Colocar los embalajes vacíos sobre paletas en una sala limpia, aunque ocupe mucho espacio.

TRANSPORTAR LOS PRODUCTOS CON UN MEDIO DE TRANSPORTE LIMPIO

1. Barra el cubo entre cada transporte y límpielo regularmente.
2. Transportar sólo el producto (no personas, fertilizantes, pesticidas, etc.) en un cubo de lona.
3. Disponer de una zona de carga cubierta y asfaltada para proteger el producto durante la carga o descarga.

Limpeza y desinfección

SIGA CON PRECISIÓN LOS 9 PASOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Obtener ropa limpia.
2. Recoger y eliminar de residuos.
3. Eliminar los depósitos y los rastros de las superficies en la medida de lo posible.
4. Humedecer las superficies con un detergente.
5. Dejar que el detergente trabaje y limpie.
6. Enjuagar las superficies con agua limpia.
7. Desinfectar las superficies dando tiempo al desinfectante para que actúe (de acuerdo con las instrucciones de uso).
8. Enjuagar de nuevo con agua potable.
9. Dejar que las superficies se sequen.



No se recomienda el uso de un paño para secar las superficies (suministro o transferencia de microbios).

ELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADOS

- Seleccionar el producto detergente de acuerdo con el pH del agua utilizada para la limpieza.
- Ajustar la cantidad de producto en función de la dureza del agua (cuanto más dura sea el agua, más producto de limpieza se necesita).
- Cambiar el desinfectante regularmente para evitar la proliferación de microbios resistentes al producto utilizado.



La limpieza se realiza con agua limpia, idealmente caliente, y el enjuague después de la desinfección requiere agua potable.



MANTENER LOS LOCALES, EL EQUIPO Y LOS MATERIALES

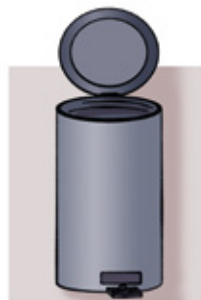
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un lugar cerrado y separado de los productos alimenticios.
- Establecer un plan de control de plagas.
- Disponer de un sistema eficiente de eliminación de aguas residuales.
- Mantener regularmente los materiales y el equipo.

Gestión de residuos

INSTALAR CONTENEDORES EN CADA HABITACIÓN

- Elegir preferiblemente cubos de pedal.
- Vaciar las ubicaciones tan pronto como sea necesario y al menos una vez al final del día.
- Limpiar los botes de basura al final del día.

Los contenedores de pedal le permiten desechar los desechos sin que sus manos toquen la tapa del contenedor. Esto limita el riesgo de contaminación de las manos.



COLOCAR LOS CONTENEDORES EN EL EXTERIOR DE LOS EDIFICIOS

- Colocar los contenedores suficientemente lejos de los puntos de entrada y salida (idealmente a 10 m).
- Vaciar los contenedores tan pronto como sea necesario o al menos una vez a la semana.
- Limpiar los contenedores una vez a la semana.

Los contenedores se vacían con frecuencia para evitar la atracción de plagas como ratas y moscas.



DISEÑAR LA ORGANIZACIÓN DE LAS SALAS DE TRANSFORMACIÓN Y ENVASADO PARA FACILITAR LA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

- Eliminar los residuos debajo de las líneas de procesamiento o envasado.
- No arrojar basura al suelo.
- Proporcionar un sistema antirreflujo para el sistema de eliminación de aguas residuales.

Un sistema bien diseñado de gestión y eliminación de residuos reduce el riesgo de contaminación del producto por microbios.



Manipulación de productos

MANIPULAR LOS PRODUCTOS EN UNA SALA LIMPIA Y ORDENADA

- Almacenar y empaque los productos en superficies limpias y sin obstrucciones.
- Limpie y desinfecte regularmente los utensilios de trabajo (cuchillos, tijeras, etc.).

El envasado de los productos en el campo no garantiza unas buenas condiciones de higiene del producto.



UTILIZAR AGUA POTABLE O AL MENOS AGUA LIMPIA

- Usar al menos agua limpia para limpiar los productos una vez.
- Usar agua potable para el procesamiento de productos, la producción de hielo o la producción de vapor.

El agua limpia no cumple con todos los criterios de agua potable, pero es microbiológicamente limpia.



ALMACENAR EL PRODUCTO EN UN RECIPIENTE LIMPIO

- Limpiar la bandeja, caja o cubo de antemano.
- Evitar el uso de bolsas que sean difíciles de limpiar.
- No reutilizar un recipiente que se haya utilizado para transportar pesticidas, fertilizantes, combustibles o cualquier otro producto que sea peligroso para la salud.
- Colocar el contenedor sobre una lona o sobre una superficie elevada.

Los productos pueden estar contaminados con gérmenes si se almacenan en recipientes sucios.



Reglas de almacenamiento

UTILIZAR UN ALMACÉN ADECUADO

- Almacenar y limpiar de la habitación.
- Usar un cuarto cubierto que proteja contra el mal tiempo y la luz del sol.
- Ventilar la habitación para evitar el sobrecalentamiento o la condensación.
- En caso necesario, almacenar los productos en una cámara frigorífica.

Una sala limpia y ordenada permitirá una mejor conservación de los productos.



ALMACENAR LOS PRODUCTOS ADECUADAMENTE

- Almacenar los contenedores en paletas limpias, nunca en el suelo.
- Apilar los productos hasta una altura máxima para asegurar una buena ventilación (no hasta el techo).
- Separar físicamente los materiales de partida de los productos terminados.
- Almacenar los productos químicos en una habitación que no sea la sala de alimentos.

Los productos almacenados en el suelo o con productos químicos pueden causar contaminación biológica (microbios), química (productos volátiles) y física (piedras).



ALMACENAR EL EMBALAJE CORRECTAMENTE

- Almacenar las cajas en un lugar limpio y seco.
- Mantener los envases vacíos en un lugar separado de los productos.
- Colocar los embalajes en paletas.

El almacenamiento de los envases ocupa mucho espacio, pero una higiene impecable es esencial, incluso cuando las cajas están vacías.



Condiciones de transporte

MANTENER LIMPIO EL CUBO DEL MEDIO DE TRANSPORTE

- Barrar el cubo entre cada transporte.
- Limpiar el cubo regularmente con detergente y desinfectante.
- Atar el cubo durante el transporte.

Durante el transporte, la suciedad atrapada en el cubo contamina los productos. El sol y las inclemencias del tiempo dañan el producto sin protección.



CARGAR LA CUCHARA CORRECTAMENTE

- Almacenar el forraje a la altura máxima.
- Transportar sólo el producto (sin personas, animales, pesticidas, fertilizantes, etc.).
- Guardar la rueda de repuesto en un lugar que no sea el cubo.

Una buena carga permite una buena ventilación de los productos promoviendo una buena conservación. La ausencia de otros productos limita el riesgo de contaminación de los productos alimenticios.



ORGANIZAR LA ZONA DE CARGA

- Colocar un techo sobre el área de carga.
- Asfaltar o cubrir el área de carga para reducir la cantidad de polvo transportado por el viento.

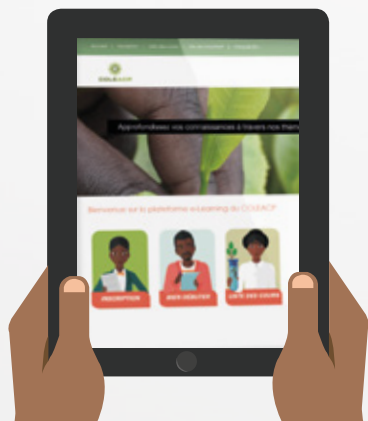
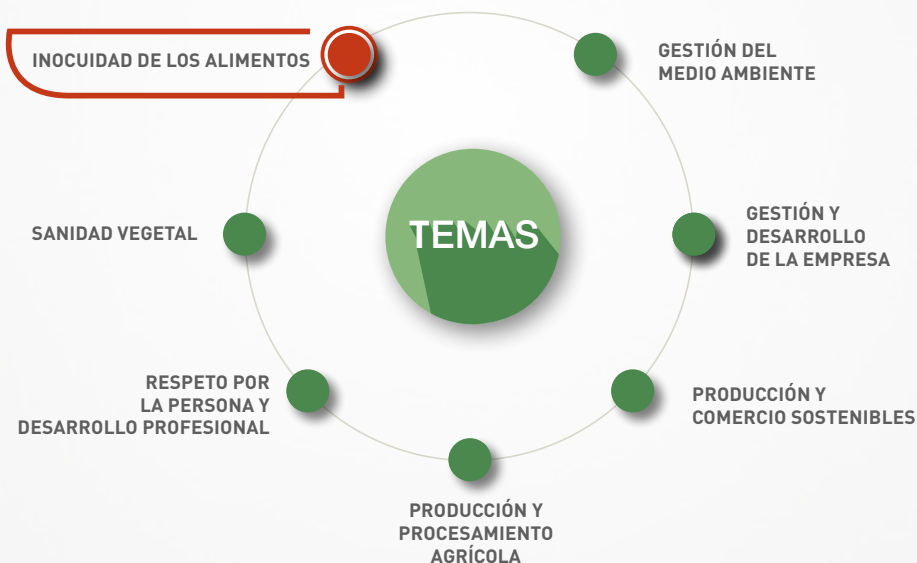
El producto debe estar protegido del sol y de las inclemencias del tiempo, incluso durante la carga.



PLATAFORMA DE E-LEARNING DEL COLEACP

RECIBA SU ACCESO A NUESTRA PLATAFORMA DE APRENDIZAJE A DISTANCIA RESERVADO PARA LOS ACTORES DEL SECTOR AGRÍCOLA EN LOS PAÍSES DE ÁFRICA, EL CARIBE Y EL PACÍFICO.

PRUEBA Y MEJORA TU CONOCIMIENTO
A TU PROPIO RITMO



<https://training.coleacp.org>



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

— PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

- 1** MEDIDAS RELATIVAS A LA HIGIENE DEL PERSONAL
- 2** MEDIDAS DE HIGIENE EN LOS LUGARES DE PRODUCCIÓN Y EN LAS INSTALACIONES
- 3** ASPECTOS RELACIONADOS CON EL CONTROL OPERATIVO, LA TRAZABILIDAD Y LA FORMACIÓN DEL PERSONAL
- 4** **GESTIÓN DE LA LIMPIEZA Y MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS**

— PRINCIPIOS DE TRAZABILIDAD

TRAZABILIDAD



FSC
www.fsc.org

MIXTO

Papel procedente de
fuentes responsables

FSC® C013049

NOVIEMBRE 2018



COLEACP