# TECHNICAL ASSISTANCE TO BUILD FOOD SAFETY CAPACITY

# FOR THE FISHERIES SECTOR

## Asistencia técnica para desarrollar la capacidad de inocuidad alimentaria para el sector pesquero

CARICOM

CRFM

CARIFORUM

# Introducción a la seguridad alimentaria

*Entrenamiento para Ocean Delight, Suriname*

Preparada por : Megapesca Lda Portugal

# Los resultados del aprendizaje

**Al final de esta sesión, debería poder:**

- Comprender los principios básicos de la higiene alimentaria.
- Conoce el significado de:

Seguridad alimenticia

Peligros para la seguridad alimentaria

Contaminación y contaminación cruzada

Intoxicación alimentaria / enfermedades transmitidas por alimentos

Destaque cómo las buenas prácticas de manipulación de alimentos pueden prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

# ¿Qué es la seguridad alimentaria?

**Las cosas que hacemos para asegurarnos de que nuestros alimentos sean seguros para comer**

# SEGURIDAD ALIMENTICIA

# COMPORTAMIENTO

## Fish Processing Factory In Kepong Shut Down!

On 26 January 2021, the DBKL Health & Environment Department inspected a fish processing factory at Jalan 4/33 B MWE in the Kepong Commercial Park.

## Fábrica de procesamiento de pescado en Kepong cerrada!

El 26 de enero de 2021, el Departamento de Salud y Medio Ambiente de DBKL inspeccionó una fábrica de procesamiento de pescado en Jalan 4/33 B MWE en el Parque Comercial Kepong.

019-9154402

## Fábrica de procesamiento de pescado en Kepong cerrada!

El 26 de enero de 2021, el Departamento de Salud y Medio Ambiente de DBKL inspeccionó una fábrica de procesamiento de pescado en Jalan 4/33 B MWE en el Parque Comercial Kepong.

**Descubrieron que esta fábrica de procesamiento de pescado no era higiénica, cerrándola en virtud de la Sección 11 de la Ley de Alimentos de 1983, por estas razones:**

- las instalaciones eran insalubres
- las paredes y los pisos estaban sin baldosas y cubiertos de musgo
- Las paredes y los pisos del área de procesamiento de alimentos estaban cubiertos de tierra y sangre seca.
- el pescado se procesó en el suelo
- no había trampa de aceite
- La sangre de pescado y las aguas residuales se vertieron en el desagüe público.
- El equipo utilizado estaba sucio y mal mantenido.

# Peligros para la seguridad alimentaria

"Agentes que pueden contaminar los alimentos y causar enfermedad o herida"

# Tipos de peligros para la seguridad alimentaria

**MICROBIOLÓGICO:** resulta en intoxicación alimentaria

(por ejemplo, bacterias, virus, hongos / mohos, parásitos)

**QUÍMICO -** resulta en intoxicación química / reacción alérgica

(por ejemplo, agentes de limpieza, pesticidas, alérgenos)

**FÍSICO:** resulta en lesiones

(por ejemplo, vidrios rotos, cabello, insectos)

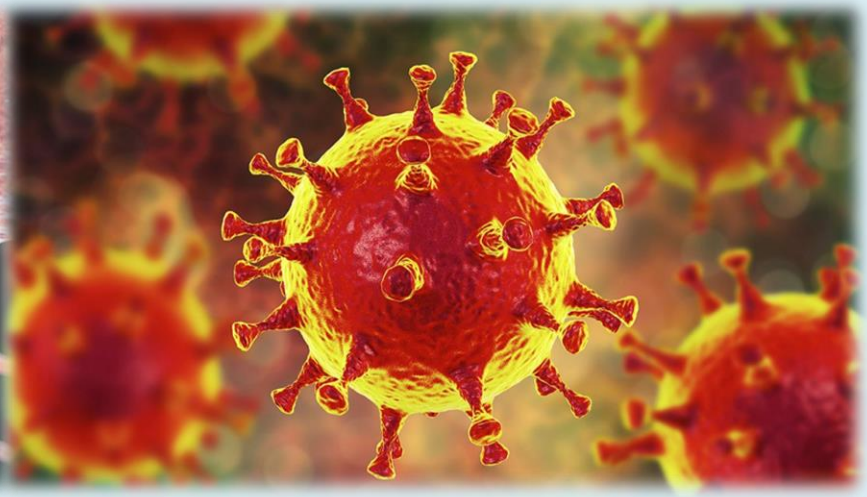
# ¿QUÉ TIPO DE PELIGRO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES ESTA MOSCA?

# ¿Qué es un peligro microbiológico?

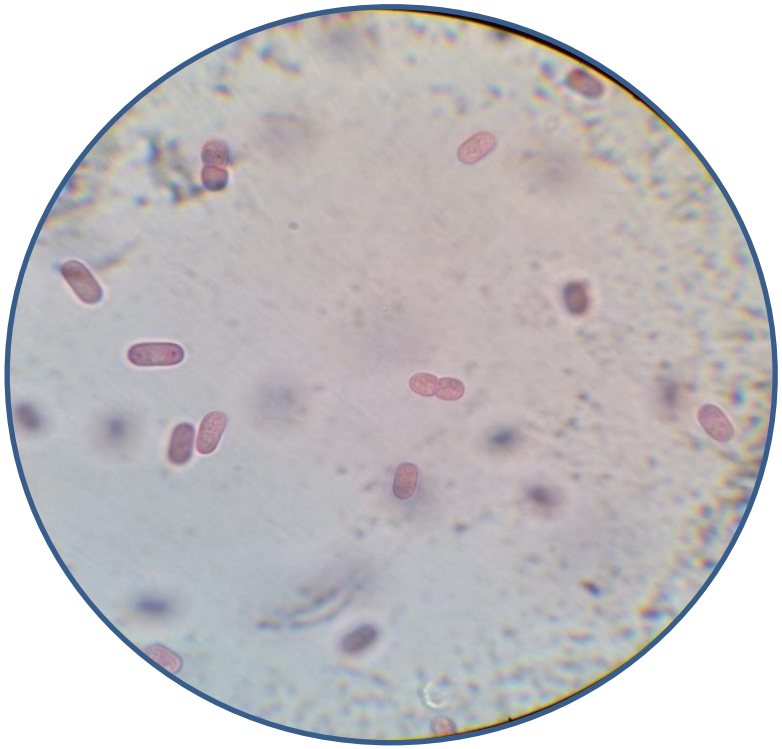
BACTERIAS

PARASITAS

MOHO/HONGOS



VIRUS



En muchas empresas alimentarias, los peligros microbiológicos son los MÁS IMPORTANTES porque pueden enfermar gravemente a las personas o estropear los alimentos.

# Tipos de bacterias

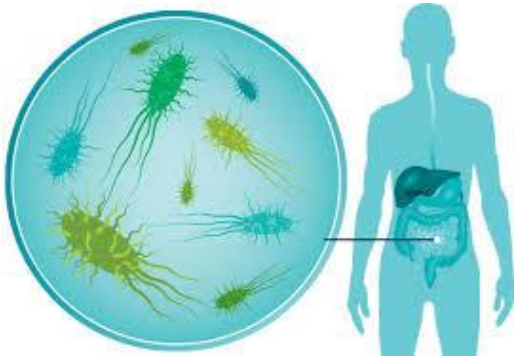
- Patógenos: enferman a las personas

- Deterioro: hace que los alimentos se echen a perder.

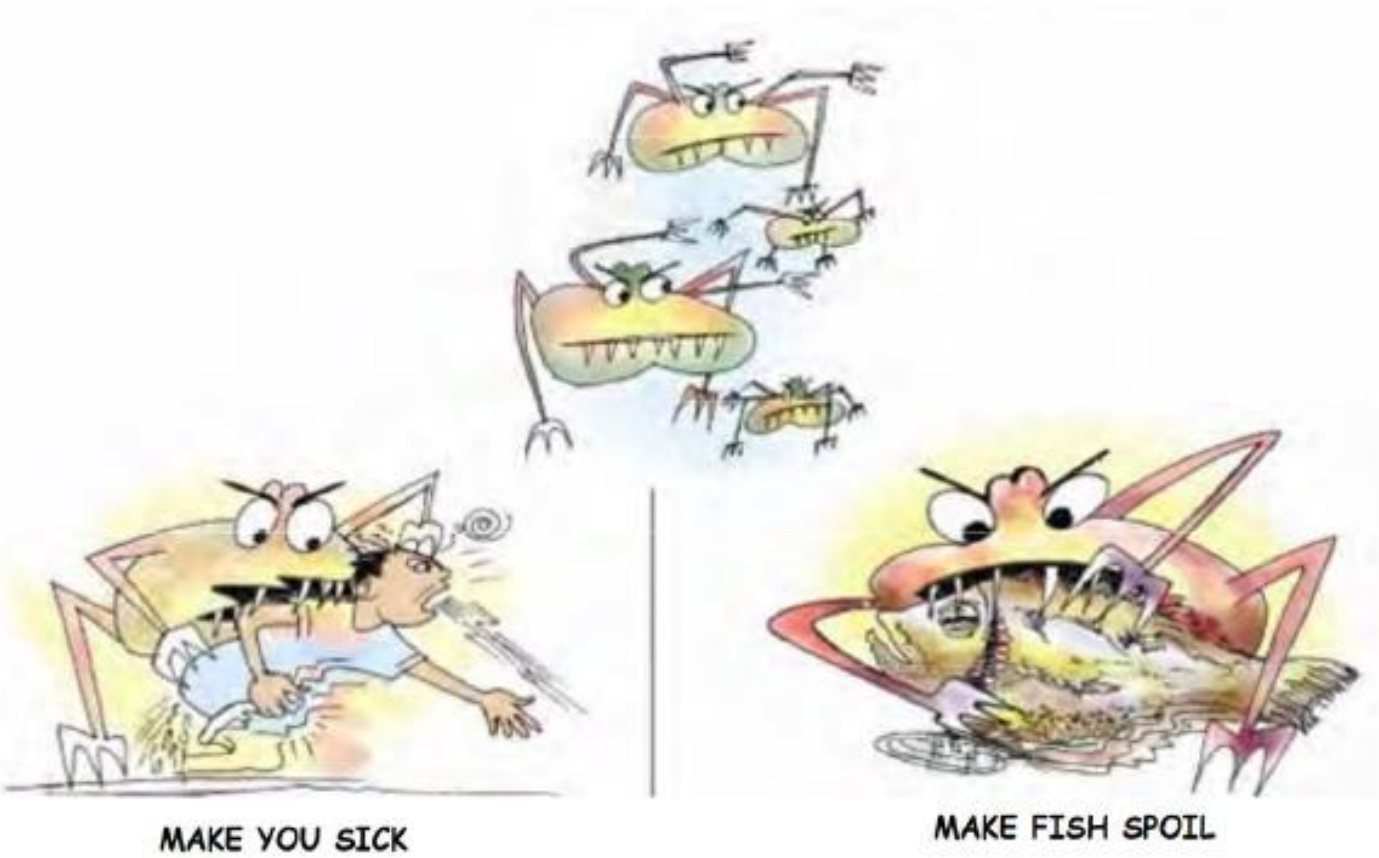
- Esencial -

❖Cuerpo humano

❖Industria de alimentos



# Las bacterias pueden ...

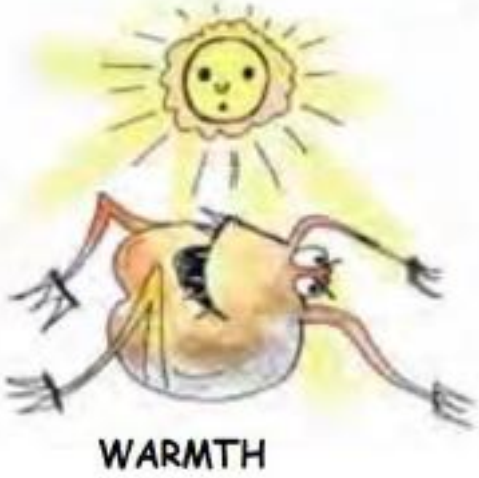



HACER QUE USTED ENFERMO

HACER SPOIL DE PESCADO

# Que les gusta a ellas?

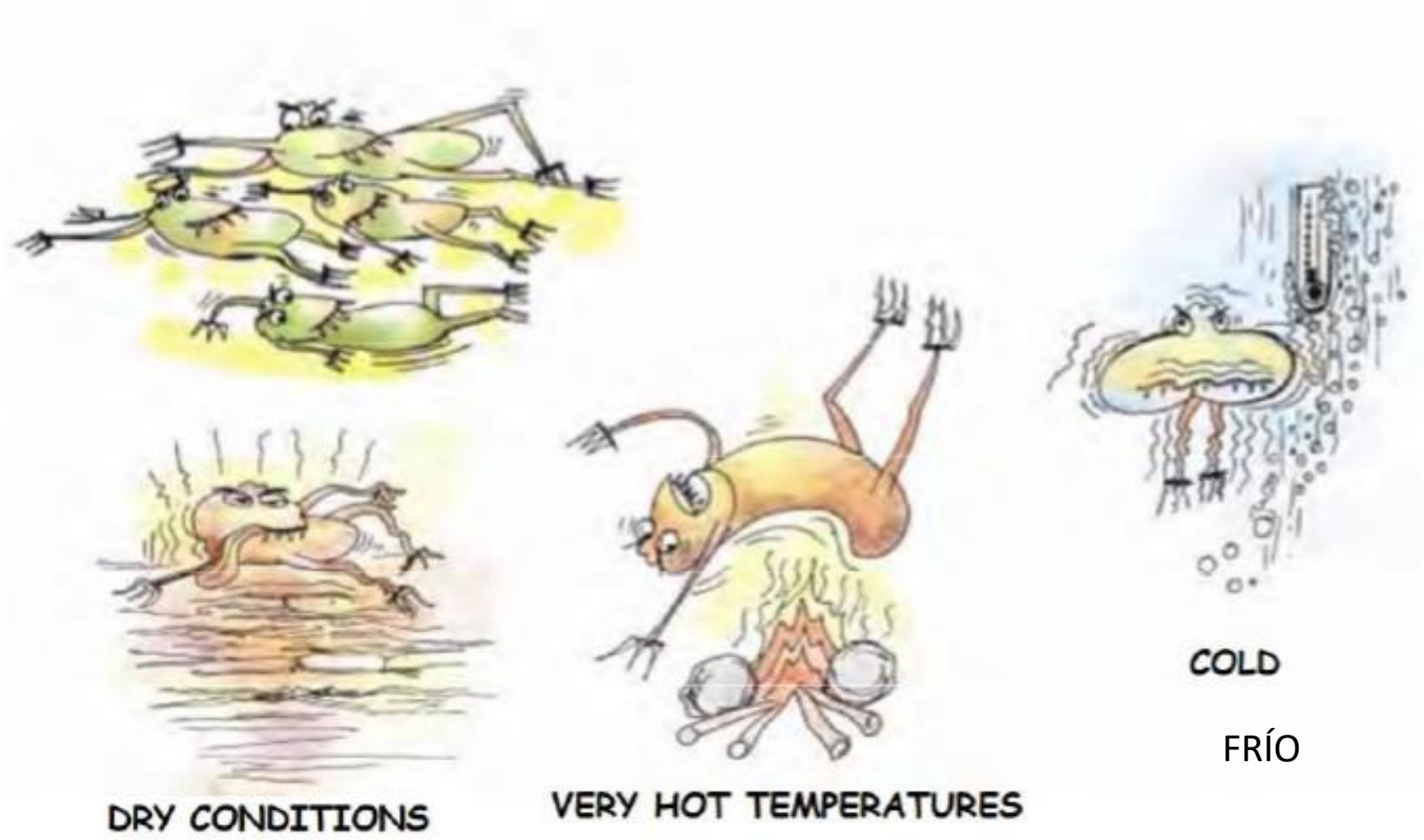
AGUA




CALOR

COMIDA

# ¿Qué odian?




FRÍO

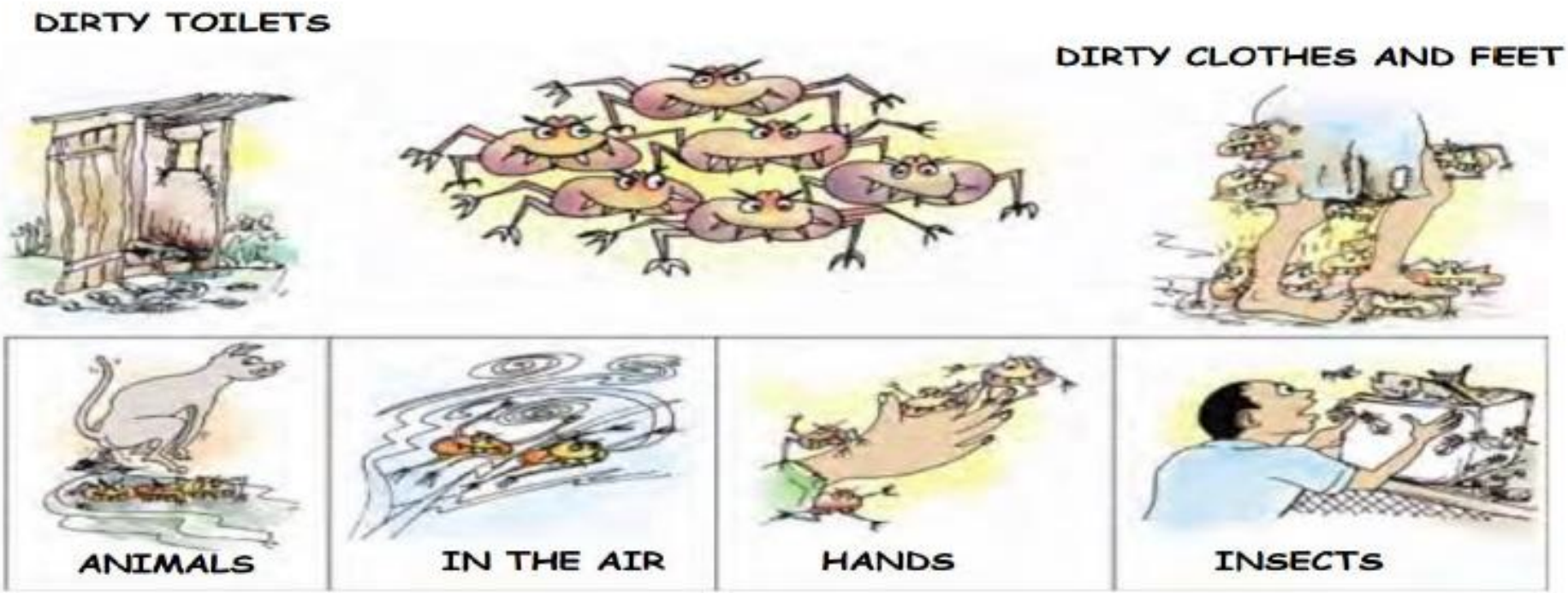
CONDICIONES SECAS

TEMPERATURAS MUY CALIENTES

# ¿Dónde las podemos encontrar?

ASEOS SUCIOS

ROPA SUCIA



# Posibles fuentes de microorganismos en establecimientos alimentarios

- Personas
- Materias primas (se pueden encontrar en y en PESCADO CRUDO)
- Equipo / Utensilios
- Insectos
- Roedores
- Animales
- Suelo / suciedad
- Desperdicio

# ¿Cómo podemos evitar que las bacterias se multipliquen?

**Las prácticas adecuadas de manipulación, higiene y almacenamiento pueden evitar que las bacterias se multipliquen**

**Las bacterias se pueden matar / inactivar mediante una cocción adecuada.**

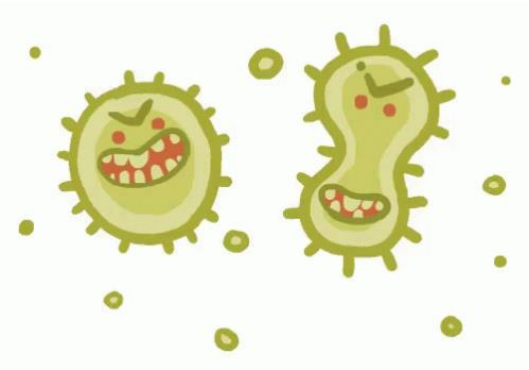
**Las prácticas efectivas de limpieza, desinfección e higiene pueden evitar que las bacterias se multipliquen**

**Las bacterias que pueden enfermarlo gravemente se denominan PATÓGENOS. Provienen de los intestinos de humanos y animales.**

**Pueden causar ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS o ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS..**

# Síntomas de intoxicación alimentaria

# Mitos sobre la intoxicación alimentaria



## VERDADERO O FALSO

1. Los alimentos con suficientes bacterias para enfermarlo se verán, olerán o sabrán mal.
2. La comida realmente fresca no puede enfermar a la gente.
3. La intoxicación alimentaria siempre es causada por lo último que comiste.
4. Los alimentos bien cocidos nunca pueden causar intoxicación alimentaria.

Los alimentos con suficientes bacterias para enfermarlo pueden verse, oler o saber bien.

Los alimentos realmente frescos pueden causar intoxicación alimentaria si no se manipulan correctamente.

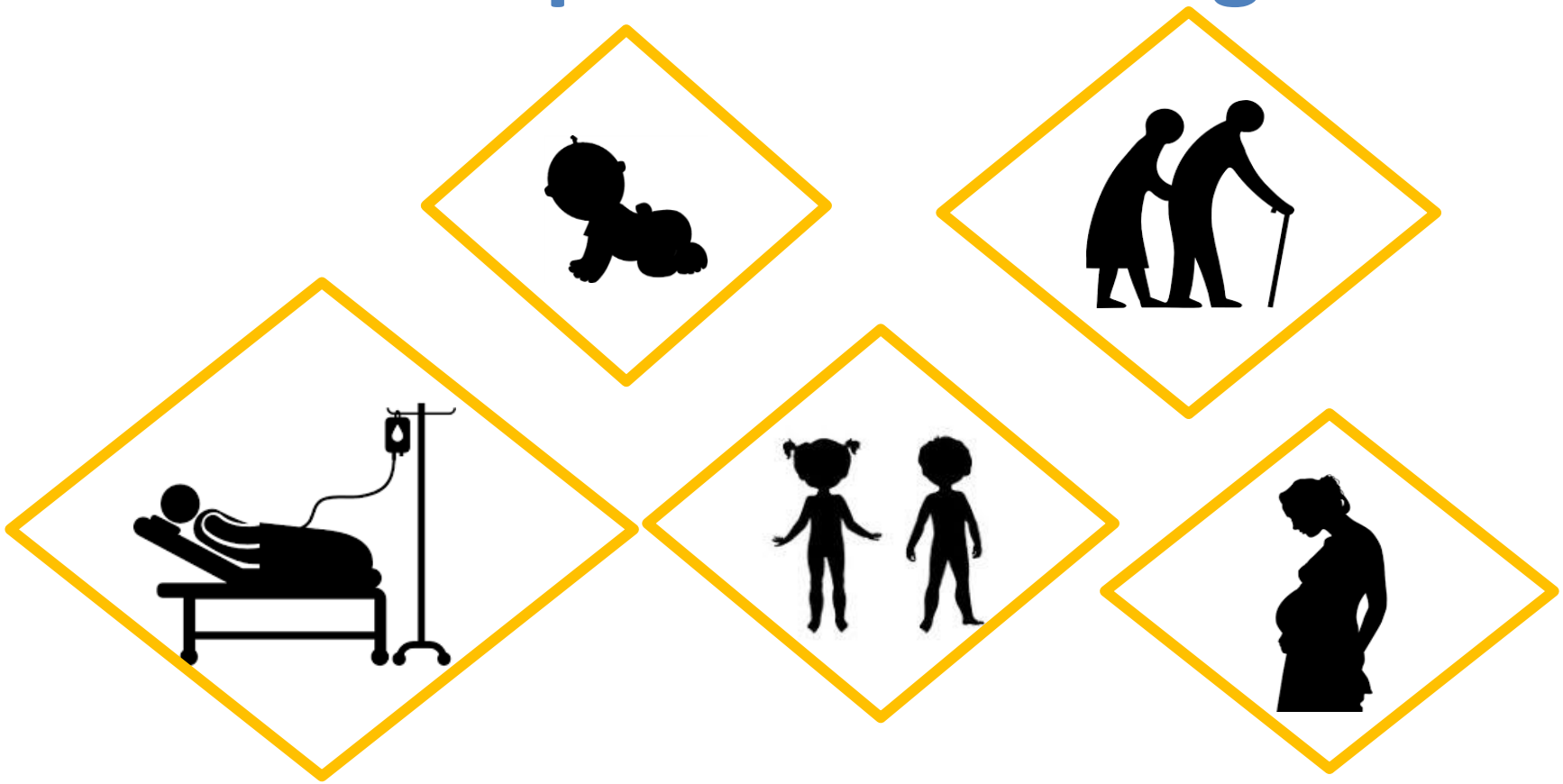
La intoxicación alimentaria puede ser causada por lo que comió hace varias horas o incluso una semana.

La intoxicación alimentaria puede ocurrir incluso cuando los alimentos se cocinan adecuadamente, si se contaminan después de la cocción.

# Inicio y duración de la intoxicación alimentaria

- La intoxicación alimentaria suele ocurrir entre 1 y 3 días después de ingerir alimentos contaminados.
- Los síntomas suelen durar de 1 a 7 días.

# Grupos de alto riesgo

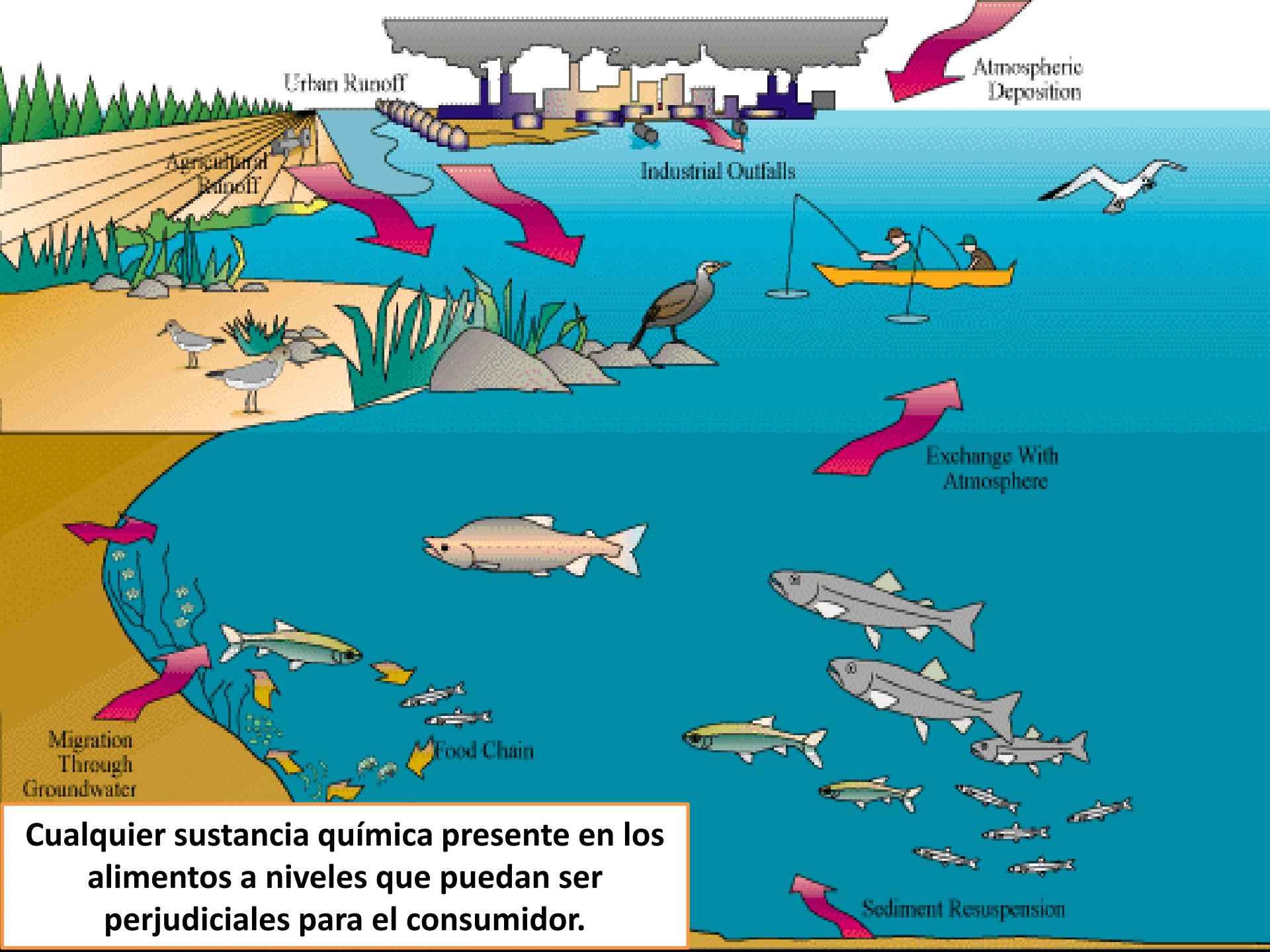


**Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden afectar a cualquier persona, pero algunos grupos corren más riesgo que otros debido a la gravedad de su enfermedad.**
**(puede provocar la muerte en algunos casos)**

# Peligros químicos

Los peligros químicos pueden provocar enfermedades agudas transmitidas por los alimentos o intoxicación química cuando se consumen dosis excesivamente altas de sustancias químicas.

# ¿Qué es un peligro químico?




**Cualquier sustancia química presente en los alimentos a niveles que puedan ser perjudiciales para el consumidor.**

# Peligros químicos

- De forma natural
- AñadidO intencionalmente
- Añadido involuntariamente

# Tipos de peligros químicos

**De forma natural**

- Alérgenos alimentarios
- Micotoxinas (por ejemplo, aflatoxinas)
- Escombrotoxina (histamina)
- Ciguatoxina
- Toxinas de los mariscos (p. Ej., Intoxicación paralítica por mariscos)

**Contaminantes ambientales y otros**

- Bifenilos policlorados (PCB)
- Plaguicidas
- Antibióticos
- Metales pesados
- Lubricantes
- Limpiadores
- Desinfectantes
- Pinturas

**Aditivos alimentarios**

- Hidrocarburos aromáticos policíclicos
- Dióxido de carbono
- Azufre

**De material de embalaje**

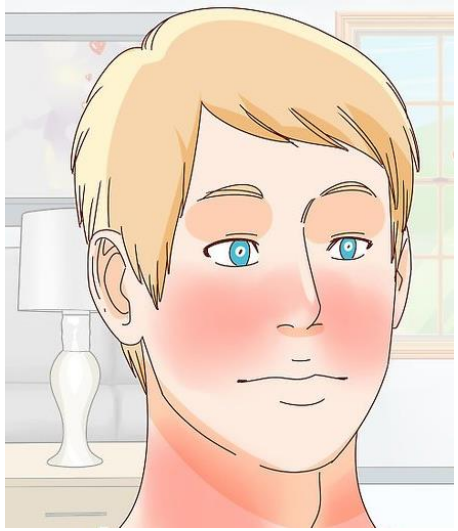
- Plastificantes
- Cloruro de vinilo
- Tintas de impresión / codificación
- Adhesivos

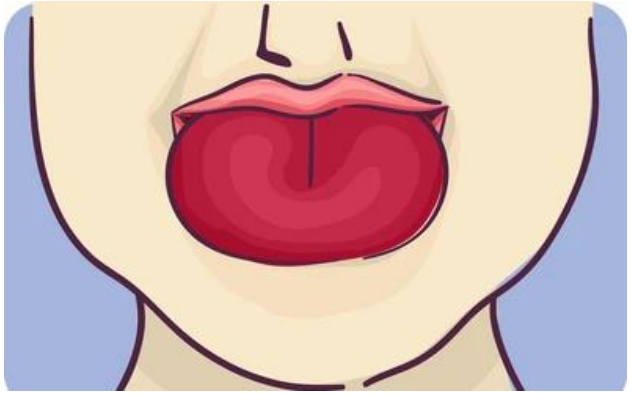
QUEEN
PILLAR BOX RED
Food Colouring
50mL
QUEEN
BLUE
Food Colouring
50mL
QUEEN
YELLOW
Food Colouring
50mL
QUEEN
Red
Colour Extract
QUEEN
Pink
Natural Colour
QUEEN
Parisian
Browning Essence
100mL

Cd
Cadmium
112.411
Hg
Mercury
209.59
Pb
Lead
207.2
Cn
Au

WARNING
POISON
KEEP AWAY FROM
CHILDREN AND PETS
SSD Chemica
NOTE:
-This chemical comes
should be carefully follow
-You should contact us
assistance in black mo
DHL

# Síntomas de intoxicación alimentaria química / reacción alérgica





# Casos de intoxicación alimentaria relacionados con pescado y productos pesqueros ...

## Sweden reports histamine outbreak from imported fish

By News Desk on April 15, 2021

Almost 20 people have fallen ill in Sweden this month from histamine poisoning in fish from Vietnam.

**Suecia informa un brote de histamina procedente de pescado importado**

Photo illustration of grouper fish

# Ciguatera cases linked to imported fish in New Zealand

By Joe Whitworth on June 9, 2020

Five people from two households in New Zealand became ill with ciguatera poisoning after eating fish imported from Fiji earlier this year.

The outbreak in Christchurch affected three males of 19 to 58 years old and two females – one aged in her 40s and the other in her 50s. One person was hospitalized and diagnosed with ciguatera poisoning but has since recovered.

**Casos de ciguatera vinculados a pescado importado en Nueva Zelanda**

# ¿Cómo se pueden controlar los peligros químicos en sus instalaciones?

# Utilice proveedores aprobados para productos químicos y envases

# Utilice productos químicos aptos para alimentos aprobados

# Almacene los productos químicos en áreas designadas lejos de alimentos, envases y superficies de contacto con alimentos.

# No almacene productos químicos en recipientes sin marcar

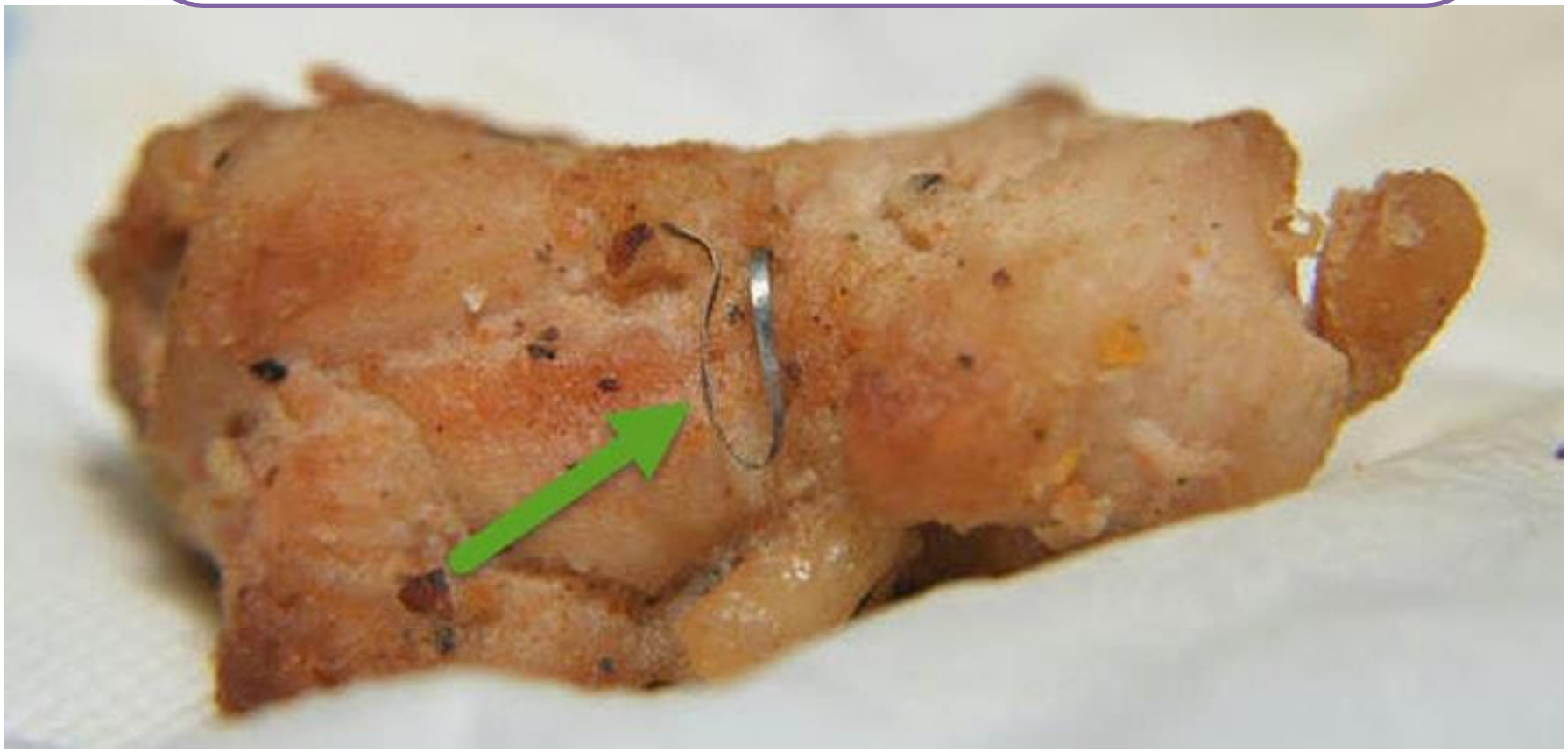
# Siga los procedimientos de dilución correctos para los productos químicos de limpieza.

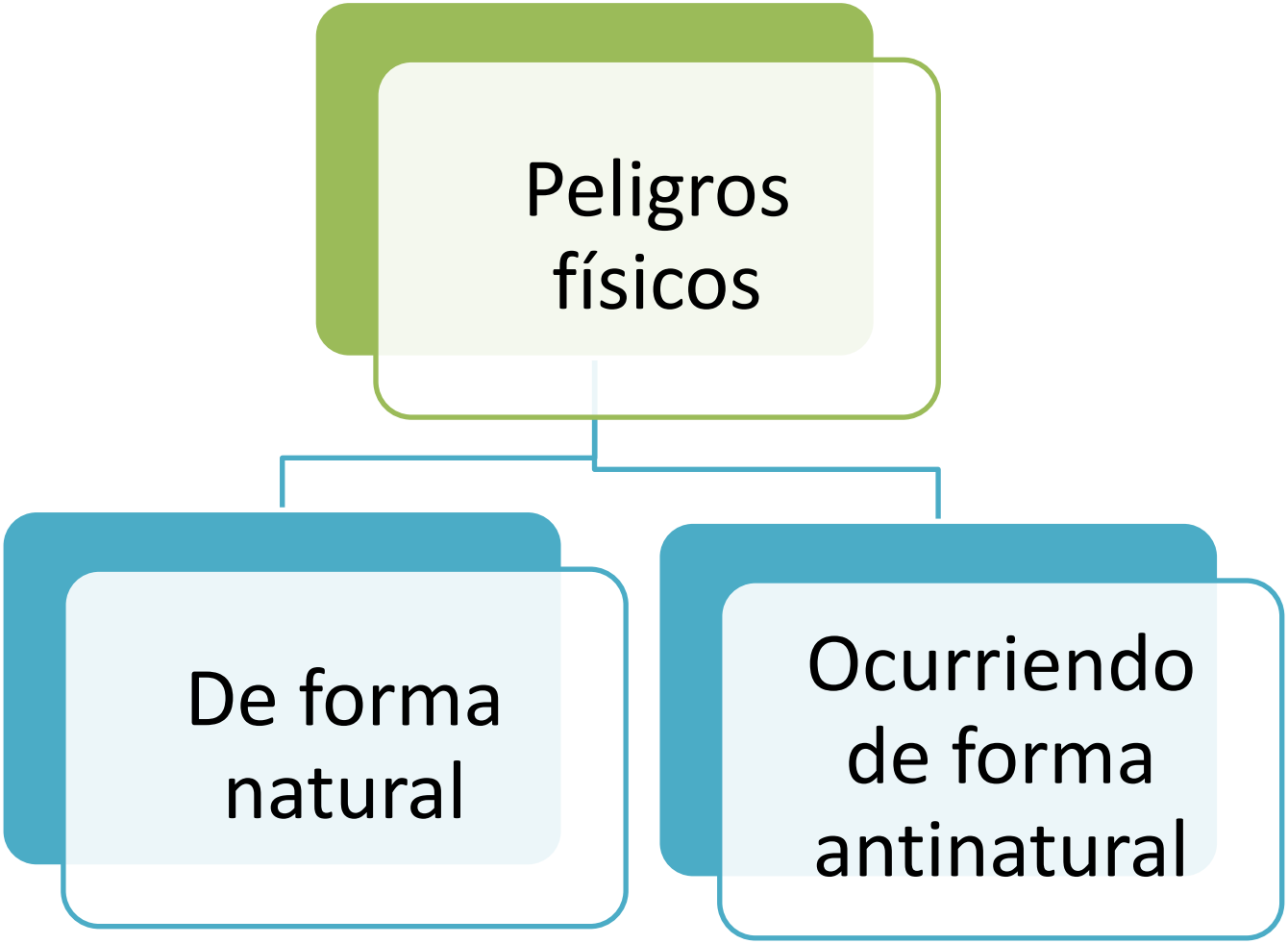
# Peligros físicos

Algunos peligros físicos pueden dañar a los consumidores.

# ¿Qué es un peligro físico?

**Cualquier objeto extraño que se encuentre en un producto alimenticio, ya sea de origen natural o no presente normalmente en ese alimento específico, que pueda causar daño al consumidor.**




Peligros físicos
De forma natural
Ocurriendo de forma antinatural

Trabajadores
Local
Materias primas - Pescado
Material de embalaje
Fuentes de peligros físicos

# Control de peligros físicos

Los peligros físicos se pueden eliminar en los alimentos mediante:

- Trabajadores que siguen las estrictas pautas de seguridad alimentaria de su organización (por ejemplo, no hay artículos de vidrio en el área de procesamiento)
- Llevar a cabo inspecciones exhaustivas de los alimentos (por ejemplo, usar un detector de metales para detectar cualquier inclusión de metal)

# ¿Que es contaminación?

*La presencia involuntaria de sustancias o microorganismos en los alimentos que pueden causar enfermedades o lesiones.*

# ¿Cómo se puede pescar en tu fábrica volverse ¿contaminado?

# Equipo, utensilios o superficies sucios

# Poor standards of sanitation and waste disposal

# Propagación de plagas

**Propagación de trabajadores**

**- ropa, piel, cabello, estornudos / tos**

Los trabajadores pueden contaminar el pescado que manipulan, si no se maneja correctamente.

# Manipuladores de alimentos y contaminación

Los trabajadores pueden contaminar los alime

- Trabajar estando enfermo
- Tocar granos o llagas en la cara o la piel.
- Tocar algo sucio y no lavarse las manos.
- No cubrir llagas o heridas
- No lavarse las manos (correctamente) después de usar el baño

# Maneras de reducir la contaminación

- Buenas prácticas de fabricación (GMP)
- Buena higiene personal
- Limpieza y saneamiento efectivos
- Manejo de plagas
- Eliminación adecuada de los desechos de pescado

# ¿Qué es la contaminación cruzada?

**Esto sucede cuando bacterias dañinas u otros microorganismos se transfieren involuntariamente de un lugar, objeto o persona**

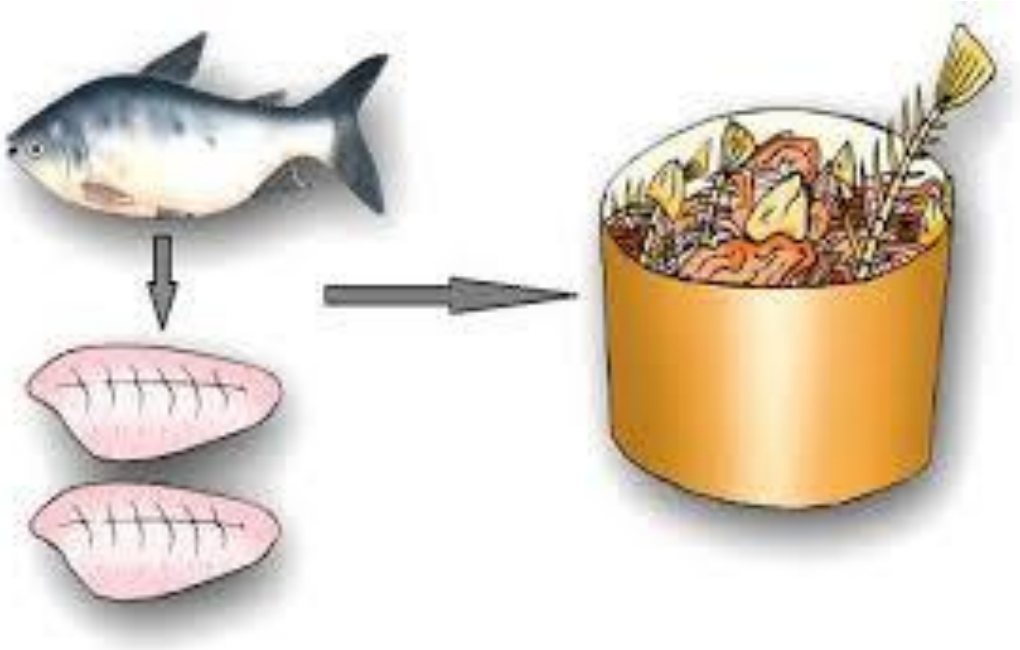
Cheese

# Formas de evitar la contaminación cruzada ...

**Prácticas adecuadas de higiene, vestimenta y manipulación de los empleados**

**Tráfico / movimiento restringido y controlado sobre la planta (empleados, producto, equipo).**

**Separación adecuada de pescado crudo y procesado.**



**Eliminación adecuada de residuos**

**Limpieza y desinfección adecuadas de utensilios, equipos y áreas de manipulación / procesamiento de alimentos.**

**Uso de agua limpia y segura para hacer hielo y limpiar la planta de procesamiento.**

# Everyone has a role to play at Ocean Delight!

# Recuerde estas buenas prácticas de manipulación de alimentos ...

- Evite la manipulación excesiva del pescado.
- Evite la contaminación durante el procesamiento y envasado
- Informe de inmediato cualquier síntoma de enfermedad transmitida por los alimentos
- Utilice buenas técnicas de lavado de manos e higiene personal.
- Almacene los productos químicos lejos del área de procesamiento de alimentos.
- Mantenga el área de procesamiento de alimentos limpia y ordenada
- Limpiar y desinfectar eficazmente equipos y utensilios.

# QUIZ - verdadero ✓ O falso ✗ ?

La seguridad alimentaria significa proteger nuestros alimentos de los peligros para que sean seguros para comer.. ✓

Está bien almacenar pescado crudo con pescado ya procesado.. ✗

Guarde siempre los productos químicos de limpieza lejos del área de procesamiento. ✓

Las bacterias y los virus son peligros químicos. ✗

Los trabajadores pueden contaminar los peces con las manos sucias. ✓

Las áreas de procesamiento de pescado deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente. ✓

# Alguna pregunta?