

¿CÓMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS?

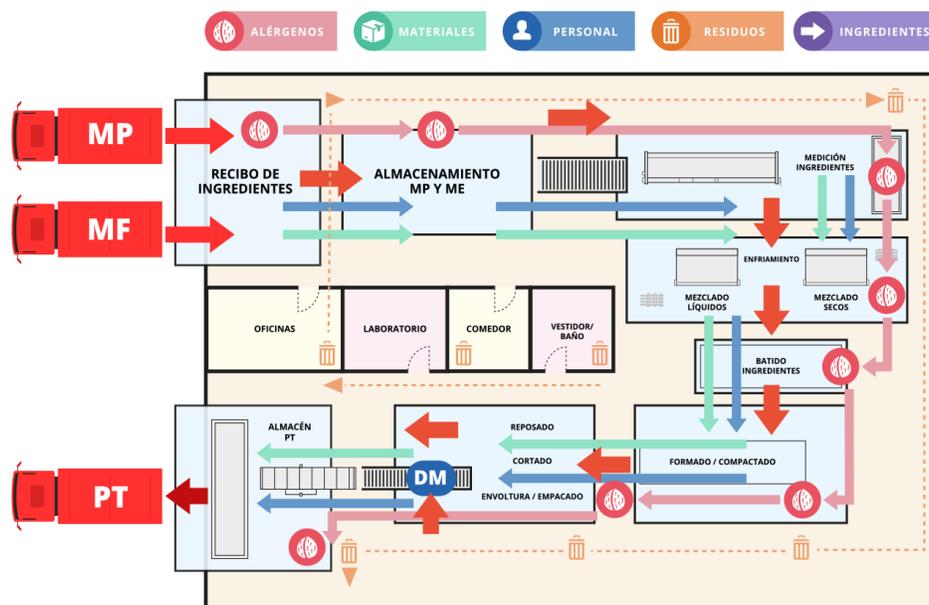
¿CÓMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA MICROBIOLÓGICA?

¡Conoce los 2 pasos efectivos para prevenir la contaminación cruzada microbiológica!

1. Identificar las zonas en las que exista potencial contaminación microbiológica (mediante el aire o patrones de tráfico) y aplicar un plan de segregación o zonificación, para evitar se contaminen otras áreas.

2. Llevar a cabo una evaluación de peligros para determinar las posibles fuentes de contaminación, la susceptibilidad del producto e implementar medidas de control de manera adecuada para estas zonas de la siguiente manera:

- Separación de productos crudos de productos terminados o listos para comer (Ready to eat - RTE).
- Segregación estructural o a mediante barreras físicas, como muros o edificios separados.
- Controles de acceso con requisitos para cambiar la ropa de trabajo por la requerida.
- Patrones de tráfico o segregación de equipos, personas, materiales y herramientas (incluido el uso de herramientas específicas).
- Diferenciales de presión de aire.



¿CÓMO PREVENIR EL CONTACTO CRUZADO CON ALÉRGENOS ALIMENTARIOS?

¡Conoce los 3 pasos efectivos para evitar el contacto cruzado con alérgenos!

1. Se deben declarar los ingredientes alérgenos presentes en el producto, ya sea por diseño o por posible contacto cruzado durante la fabricación. La declaración debe ser incluida en la etiqueta de los productos de consumo, en caso de productos terminados, o en la documentación adjunta de los productos destinados a su posterior transformación, en caso de las materias primas o envases.



2. Los productos deben estar protegidos del contacto cruzado de alérgenos no intencionales mediante la limpieza, las prácticas de cambio de línea y la secuencia de fabricación del producto.

Considerando que, el contacto cruzado durante la fabricación puede surgir de:

- Trazas de producto de la producción anterior debido a una limpieza no efectiva; porque no puede limpiarse adecuadamente la línea debido a limitaciones técnicas.
- En el proceso normal de fabricación, con productos o ingredientes que se producen en líneas separadas, o en las mismas áreas de procesamiento o adyacentes; conteniendo ingredientes alérgenos en alimentos que no los contienen.
- Debido a reprocesos o retrabajos de alimentos que contengan alérgenos; estos sólo se utilizarán en productos que contengan el mismo o los mismos alérgenos por diseño; a través de un proceso que haya demostrado que elimina o destruye el material alergénico.



3. Los colaboradores que manipulan alimentos deben recibir una formación específica sobre el conocimiento de los alérgenos y las prácticas de fabricación adecuadas para prevenir contacto cruzado.



¿CÓMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN FÍSICA EN LOS ALIMENTOS?



Cuando se utilicen materiales frágiles:

- Se deben establecer requisitos periódicos de inspección para asegurar su integridad.
- Se deben definir protocolos de limpieza y disposición en caso de rotura.
- En caso de una rotura de vidrio se deben mantener registros donde se documente una inspección y liberación, después de la limpieza del área.



Los materiales frágiles, como el vidrio y los componentes de plástico duro en el equipo, deben evitarse siempre que sea posible.



Mediante una evaluación de peligros, se deberán establecer medidas para prevenir, controlar o detectar la contaminación física potencial.

Por ejemplo:

- Cubiertas adecuadas sobre equipos o contenedores para materiales o productos expuestos;
- Uso de pantallas, imanes, tamices o filtros;
- Uso de dispositivos de detección o rechazo como detectores de metales o rayos X.



Las fuentes de contaminación física potencial incluyen pallets y herramientas de madera, sellos de goma, ropa del personal y equipo de protección personal.