



Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse Liu Robles

Nombre Del Profesor: Luz elena cervantez monrroy

Nombre Del Trabajo:

Ensayo

Materia:

Servicios de alimentos

25/03/2021

Se considera control de plagas a los procesos de protección de una empresa para salvaguardar la calidad de esta se aplica en todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, e inclusive vehículos de acarreo y reparto los cuales tienen como requerimiento mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales así mismo Cada establecimiento debe tener un sistema y un plan para el control de plagas cada área debera de tener un mecanismo de limpieza para así poder atacar a las plagas en el caso que este no sea eficiente pueden utilizar otras medidas para la eliminación de estas como plaguicidas entre otros las plagas pueden filtrarse al edificio mediante diferentes métodos como En un establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos, pueden entrar en cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas, EMPAQUES.- Los empaques vienen de varios proveedores y si el establecimiento del proveedor está infestado, > DENTRO Y SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS.- Las materias primas al provenir de diferentes fuentes de abastecimiento,> CONTENEDORES.- Los contenedores son movidos por muchos países, por lo que pueden albergar cualquier clase de plaga. A TRAVES DE PUERTAS Y VENTANAS DESPROTEGIDAS.- Cualquier clase de plaga

El control de plagas utilicen todo tipo de establecimientos y diferentes áreas las cuales sirven para salvaguardar a los edificios e industrias de dichas plagas y así se puede mantener un ambiente libre de insectos roedores pájaros y diferentes tipos de plagas cada edificio debe tener protecciones y un buen sistema de control para evitar las infestaciones Las plagas pueden controlar de diferente Forma a un establecimiento es por eso que debe inspeccionar cada área y entrada de los productos como verduras empaque contenedores etc. debe ser sumamente cuidadoso de la inspección de cada área ya que hay diferentes variantes en los cuales se pueden introducir las plagas éstas se caracterizan por insectos es cuál es el clasifican en tres voladores rastreros y taladores De factores son residuos de agua basura amontonada humedad entre otros en dado caso que existe algún tipo de plagas es importante la fumigación por aspersión este plan sirve para eliminar a insectos voladores de igual forma se pueden controlar con insecticidas Piretroides Qué no sean peligrosos para la salud humana para detectar que algún alimento No

se contamine antes de ser servido debe de pasar por varios filtros de control del de la cosecha del cómo se somete a la manipulación del productor transportista proveedor almacenador entre otros la vida de contaminación puede ser considerado al incorporación de materia ajena al alimento capaz de provocar una enfermedad al consumidor el tipo de contaminación puede ser biológica química o física la contaminación biológica es caracterizada por un alimento afectado por bacterias parásitos y virus la contaminación provocada químicamente por lo general suele ocurrir por sustancias ajenas al alimento como insecticidas tóxicos como plomo arsénico mercurio entre otros En cuanto a la contaminación física puede ser por agentes ajenos al alimento como metales vidrios empaques y otros los cuales son capaces de caer en los alimentos y contaminados como cabello uñas anillos esmalte de uñas existen reglas de higiene para los alimentos ya que es resguardar la inocuidad del alimento es una situación De suma importancia las personas encargadas de la elaboración de dicho alimento deben de tener una buena higiene y responsabilidades para prevenir distintas enfermedades las reglas son hábitos de higiene como higiene personal como ducharse antes de ir a trabajar vestimenta ropa y calzado de color blanco o clara para visualizar su inocuidad hábitos desechables como lavarse utensilios se debe de evitar rascarse de la nariz Boca cabello tocarse los granitos heridas quemaduras ya que pueden contagiar a los alimentos existe un punto de análisis para los peligros en restauración se caracteriza por métodos vinculados con un largo de siete principios del sistema de APPCC principio uno los cuales se caracterizan por

Los Análisis de peligros y puntos críticos de control se caracterizan por

- Combinar los peligros generales (esto es, los programas previos) y específicos (esto es, el sistema de APPCC) de forma que las empresas puedan comprenderlos y, por tanto, controlarlos.
- Agrupar peligros y controles similares para facilitar la gestión del sistema de APPCC por la empresa. De igual forma Identificar el peligro con un nivel de detalle suficiente para permitir que el análisis conduzca a la identificación de las medidas de control pertinentes y apropiadas. identificar a los patógenos como un riesgo

probable en los ingredientes que contienen carne cruda. Se podrían identificar patógenos concretos, como Salmonella, Campylobacter, Clostridium y Yersinia, y parásitos, como Toxoplasmosis Gondii, pero esto no afectaría a los resultados del control. Todos los parásitos y patógenos vegetativos resultan eficazmente destruidos por los sistemas de tratamiento térmico durante la cocción; cualquier organismo formador de esporas

Se debe de determinar los puntos críticos de control (pcc):

- Resulta útil elaborar materiales de orientación general destinados a ser utilizados conjuntamente con el árbol de decisiones. La información tiene que exponer a grandes rasgos cómo tratar los controles previos, solventar los problemas tecnológicos y definir límites aceptables e inaceptables. • Un posible método para los elaboradores de alimentos más sencillos establecer el límite o límites críticos:

- Normalmente se completa la validación mediante pruebas científicas o una referencia a publicaciones científicas.

establecer un sistema de vigilancia del control de los pcc:

- Se recomienda utilizar métodos que reduzcan la cantidad de registros (esto se puede conseguir mediante el uso de un "diario" o de registros simplificados basados en la "gestión por excepción") Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado pcc no está controlado: No se han identificado estrategias alternativas. Principio 6 – establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de appcc funciona eficazmente: Entre las soluciones de comprobación interna para empresas con un número reducido de empleados

elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación como La opción de llevar un diario es una forma de ayudar a que los registros se mantengan con el mínimo esfuerzo listas de comprobación y los bolígrafos situados cerca de la zona donde se está llevando a cabo la vigilancia pueden ahorrar tiempo al trabajador y servirle de recordatorio

se debe de tomar en las diferentes medidas de prevención para salvaguardar las distintas áreas de la empresa se debe de adquirir las distintas medidas de prevención para mantener la inocuidad de los alimentos y de las diferentes áreas de los establecimientos para salvaguardar la inocuidad de los alimentos y así el consumidor no adquiera ningún tipo de riesgos las cuales pueden ser malos para la salud

Bibliografía

Universidad del sureste antología de servicios de alimentos .2021

[Servicio de alimentos.pdf](#)