



Nombre de alumnos:
Anai azucena Vázquez Vázquez

Nombre del profesor:
Lic. Beatriz Gordillo

Nombre del trabajo: resumen

Materia: Enfermería comunitaria

Grado: 7to

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: "B"

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de noviembre de 2021.

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE ALIMENTARIA


Estos principios generales establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos y deberían aplicarse junto con cada código específico de prácticas de higiene, cuando sea apropiado, y con las directrices sobre criterios microbiológicos. En el documento se sigue la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, resaltándose los controles de higiene básicos que se efectúan en cada etapa. Es importante recalcar que todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo humano. Debido que las enfermedades de transmisión alimentaria son muy desagradables, además de causar daños a la salud. También estos alimentos pueden perjudicar el comercio y al turismo, provocando pérdidas de ingreso, desempleos y pleitos. El deterioro de los alimentos suele ser costoso, influir negativamente en el comercio y se pierde la confianza del consumidor. El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes al extranjero van en aumento, proporcionando importantes beneficios sociales y económicos. Pero ello facilita también la propagación de enfermedades en el mundo. Es por ello que se debe llevar un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos, para la salud y la economía. Es por eso que los principios generales recomiendan a los gobiernos, a la industria (incluidos los productores individuales primarios, los fabricantes, los elaboradores, los operadores de servicios alimentarios y los revendedores) así como a los consumidores, tener en cuenta los siguientes principios:

- **Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Idoneidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Instalación:** Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.
- **Limpieza:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos debe cumplir con los requerimientos de higiene de los alimentos.
- **Peligro:** Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Producción primaria:** Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.
- **Sistema de HACCP:** Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos

ALIMENTOS COMO MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES

Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire. Las manifestaciones clínicas más comunes es la aparición de sistemas gastrointestinales, pero también puede dar lugar a síntomas neurológicos,



ginecológicos, inmunológicos, etc. La ingestión de alimentos contaminados puede provocar una insuficiencia multiorgánica, incluso cáncer, por lo que representa una carga considerable de discapacidad, así como de mortalidad.



Bibliografía:

- UDS. Universidad del Sureste. 2021. Antología de enfermería comunitaria. PDF. Recuperado el 10 de noviembre de 2021.