



Nombre de alumnos: Lizbeth Pérez Méndez

Nombre del profesor: Beatriz Gordillo

Nombre del trabajo: aspecto de seguridad alimentaria

Materia: enfermería comunitaria

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 7° cuatrimestre

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de noviembre del
2021

ASPECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE ALIMENTARIA

La higiene de alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona, así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias que pueden causar intoxicaciones alimentarias. Los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibilidades de contaminación bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana.

Temperatura

Por regla general se debe atender a estas reglas:

- A los 5°C los microorganismos están en periodo de aletargamiento e inhiben su crecimiento, para la muerte de algunos microorganismos es necesario que este a una temperatura menor de 3°C máximo de 3 días.
- Entre los 5°C y los 60°C los microorganismos activan su desarrollo y se multiplican. En este caso los alimentos no deben estar sin consumir más de 24 horas
- Entre los 65°C y los 100°C mueren en gran parte

Enfermedades más comunes: hay que pensar que durante la digestión de los alimentos el ácido clorhídrico del estómago ya es capaz de eliminar muchas bacterias para no obstante se desarrollan algunas enfermedades en los humanos como: una enfermedad infectocontagiosa producida por enterobacterias del género salmonella, la shigelosis, la gastroenteritis.

La preparación de los alimentos para su cocinado o conserva debe tener presente siempre que el ser humano es el principal origen de gérmenes. Es por esta razón que la higiene en estos casos es obligada para el cocinero y se puede garantizar siempre que se cumplan ciertas normas y pasos. Algunos de los más importantes:

- Higiene personal
- Instrumental limpio
- Cocer bien los alimentos
- No mezclar alimentos crudos con cocinados
- Conservar adecuadamente los alimentos

Principios generales de la higiene alimentaria todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades de transmisión alimentarias y los daños provocados por los alimentos son en el mejor de los casos, desagradables y en el peor pueden ser fatales.

Se reconoce internacionalmente que los controles descritos en este documento de principios generales son fundamentales para asegurar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Los principios generales se recomiendan a los gobiernos, a la industria, así como a los consumidores:

- ✚ Contaminación
- ✚ Contaminante
- ✚ Desinfección
- ✚ Higiene de los alimentos
- ✚ Idoneidad de los alimentos
- ✚ Inocuidad de los alimentos
- ✚ Instalación
- ✚ Limpieza
- ✚ Manipulador de alimentos
- ✚ Peligro
- ✚ Producción primaria
- ✚ Sistema de HACCP:

UDS. Universidad del sureste. 2021. Antología de enfermería comunitaria. Recuperado 9 de noviembre del 2021.

