



25 DE MARZO DE 2022

# SERVICIO DE ALIMENTOS

ING. EDUARDO ARREOLA  
Azucena Carranza Tespan



### CONTROL DE PLAGAS Consideraciones generales

Consideraciones generales venta, e inclusive vehículos de acarreo y reparto. Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales.

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutores.

Cada establecimiento debe tener un sistema y un plan para el control de plagas. Como entran las plagas a un establecimiento Las plagas entran a un establecimiento en diversas formas, por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición en el mismo.

### CONTROL DE PLAGAS Consideraciones generales

VERDURAS CRUDAS. - 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, la plaga puede penetrar por este medio.

FUMIGACION CON INSECTICIDAS POR ASPERSION Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol con propelente anticontaminante, es decir insecticidas aéreos.

### CONTROL DE PLAGAS Consideraciones generales

Se recomienda el uso de insecticidas piretroides, con base en piretro y piretrinas, que son insecticidas naturales muy seguros derivados de flores que crecen en el Este de África

Estos insecticidas no tienen efectos residuales, lo que significa que el insecto debe tener contacto con ellos en el momento de ser aplicados.

ROEDORES Los roedores, en donde se incluyen ratones, tusas, ratas, etc., crean una situación diferente. Un programa de control de roedores efectivo deberá incluir: Limpieza de todas las áreas dentro y fuera del establecimiento, para evitar nidos y su proliferación.

### CONTROL DE PLAGAS Consideraciones generales

PAJAROS Los pájaros pueden ser animales especialmente difíciles de controlar, una vez que se les ha permitido la entrada a los establecimientos.

Contaminación biológica Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman.

Contaminación química Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas

### CONTROL DE PLAGAS Consideraciones generales

Contaminación física Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos

Reglas higiénicas en la manipulación de los alimentos Si aceptamos que la causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor,

juegan un papel importante con sus actitudes para corregir esta situación. Es más, su actitud responsable al manipular alimentos, es definitiva para evitar enfermedades y por tanto para la salud de nuestra comunidad 2.

### Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en restauración Métodos vinculados con el logro de los siete principios del sistema de appcc principio 1 – realizar un análisis de peligros

Por ejemplo, en la elaboración de pasteles de carne que se consumen calientes, inmediatamente después de ser cocinados

es suficiente identificar 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. Sin embargo, en la preparación de pasteles de carne que son objeto de almacenamiento y distribución se requieren análisis más detallados.

**Principio 2 – determinar los puntos críticos de control (pcc):**

Resulta útil elaborar materiales de orientación general destinados a ser utilizados conjuntamente con el árbol de decisiones

Un posible método para los elaboradores de alimentos más sencillos, por ejemplo, para el sector de los servicios alimentarios, es definir los puntos críticos de control

**PRINCIPIO 3 – establecer el límite o límites críticos**

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

Es frecuente que la validación se complete mediante referencia a una legislación anticuada y de obligado

Los límites "generalmente considerados inocuos",

**Principio 4 – 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

El proceso de medición de la temperatura ha sido señalado como un obstáculo a la aplicación del sistema de APPCC.

También deberá disponerse de instrucciones sencillas sobre cómo reducir el volumen de trabajo que implica la vigilancia

**Principio 6 – establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de appcc funciona eficazmente**

- El encargado de la comprobación externa en una empresa alimentaria (auditor) examina los registros de vigilancia de los PCC cada dos semanas

Un posible método para evitar dicho costo es utilizar a personas que quieran llegar a ser auditores para comprobar esta información.

La empresa alimentaria puede pedir a un familiar o a un socio que desempeñe tareas de auditoría interna

**Principio 7 – elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación**

La opción de llevar un diario es una forma de ayudar a que los registros se mantengan con el mínimo esfuerzo

Las 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

La comprobación del sistema se lleva a cabo habitualmente mediante autocomprobación