

MANUAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA INDUSTRIAS



TROTTA CONSULTING, S.L. Y BETELGEUX, S.A.



PRÓLOGO

La industria productora de alimentos y bebidas es uno de los sectores industriales más destacados tanto en la economía europea como en la española. Con una producción anual del sector que se estima -en el conjunto de la Unión Europea- en los 600.000 millones de €, supone un 15% de la producción industrial total y es el tercer empleador del sector industrial con 2,6 millones de puestos de trabajo. En España, según datos del año 2000 del Instituto Nacional de Estadística, existen unas 25.000 industrias alimentarias, con un total de más de 370.000 trabajadores y una cifra de negocio de 65.270 millones de €.

Tal como ha expresado la Comisión Europea *“la importancia económica y la ubicuidad de los alimentos en nuestra vida sugieren que la Seguridad Alimentaria ha de ser uno de los principales intereses del conjunto de la sociedad y, especialmente de los poderes públicos y de los productores del sector”* (1). Este hecho, unido a la creciente demanda de elevados niveles de Seguridad Alimentaria, tanto por las cadenas de distribución como por los consumidores finales, exige que las industrias alimentarias dispongan de unos equipos humanos con formación específica en esta materias, ya que de otro modo no podrán adaptarse a los procesos de cambio tecnológico que estas demandas exigen, lo que supondría una merma en la competitividad y en la estabilidad del empleo.

El objetivo de este Manual es facilitar la formación de los manipuladores de las industrias alimentarias, puesto que la manipulación higiénica de los alimentos es una de las medidas más eficaces en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, y de forma complementaria facilita la mejora de la calidad de los productos, aumentando por tanto, la confianza de los clientes.

El texto está adaptado a los requerimientos legales en materia de formación de manipuladores de alimentos, por lo que podrá ser utilizado en las actividades formativas que contempla el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos (BOE de 25 de febrero de 2000), así como las disposiciones legales de las diferentes Comunidades Autónomas.

La materia se ha dividido en ocho Unidades Didácticas. Se estudian inicialmente los conceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria, profundizando en la naturaleza de los peligros alimentarios y haciendo especial hincapié en la incidencia de los microorganismos en el desarrollo de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El estudio de las diferentes vías de contaminación de los alimentos, sirve de introducción a las normas de higiene que deberá seguir el personal manipulador, así como a las prácticas higiénicas en el manipulado y a los aspectos básicos de higiene que deben contemplar las industrias alimentarias. El texto finaliza con una breve descripción de los principios del sistema APPCC. Al final de cada una de las Unidades Didácticas se incorpora un test de evaluación, incluyéndose al final del texto un Glosario de términos técnicos.

(1) Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria en Internet: http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf.

ÍNDICE

Prólogo.	5
Unidades didácticas:	
1.- Higiene y seguridad alimentaria.	7
2.- Peligros alimentarios.	13
3.- Conceptos básicos de microbiología.	21
4.- Enfermedades transmitidas por alimentos.	35
5.- Contaminación de los alimentos.	45
6.- Higiene del personal manipulador.	53
7.- Aspectos de la higiene alimentaria.	71
8.- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.	83
Glosario.	95
Anexos:	
Anexo 1: El etiquetado de los alimentos.	99
Anexo 2: El deterioro y la conservación de los alimentos.	101
Anexo 3: Legislación aplicable.	103
Anexo 4: Normas relativas a manipuladores de alimentos.	107
Anexo 5: Decálogo de la seguridad alimentaria.	113
Anexo 6: Registros del sistema APPCC.	114
Soluciones a las evaluaciones.	115
Bibliografía.	116