

Inocuidad

*Mariana Marcelino Aranda, *Alejandro Camacho Vera, *David Muñoz Marcelino,
*Melissa Álvarez Martell, *María del Carmen Martínez Cuevas.
*Instituto Politécnico Nacional
Abril, 2023



¿QUÉ ES?

Garantía que ofrece un producto, de ser sano y no causar daños a la salud, ni al ambiente durante toda la cadena de producción.



CONSECUENCIAS DE UN MAL CUIDADO DE LOS PRODUCTOS

Pérdida en el nivel de calidad del producto, además afecta a:

La Salud

Brotes de diversas enfermedades causados por el consumo o manejo de productos frescos o elaborados contaminados durante su cadena de producción.



Al ambiente

Contaminación del agua, suelo, flora y fauna involucrados en el proceso de producción.



TIPOS DE CONTAMINANTES

Contaminantes microbiológicos

- Bacterias.
- Parásitos.
- Virus.

Contaminantes químicos

- Toxinas animales.
- Aditivos alimentarios.
- Residuos de plaguicidas.

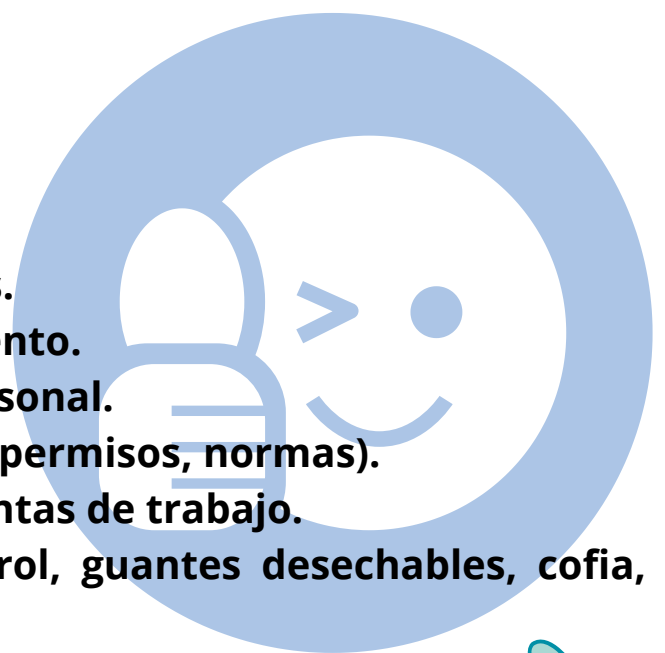
Contaminantes físicos

- Cabello o uñas.
- Objetos (Alfileres, aretes).
- Residuos de madera, metal o vidrio.



BUENAS PRÁCTICAS

- Capacitación.
- Instalaciones sanitarias.
- Temperaturas apropiadas.
- Mejorar la calidad del agua.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Establecer normas y procedimientos.
- Certificación de productos y procesos.
- Mejorar condiciones de almacenamiento.
- Trabajadores sanos y con higiene personal.
- Seguir reglamentación oficial (sellos, permisos, normas).
- Lavar y desinfectar áreas y herramientas de trabajo.
- Equipo de protección personal (overol, guantes desechables, cofia, cubre boca, lentes/careta, botas).



Es importante cuidar la seguridad y salud de los trabajadores, los clientes, la sociedad y el ambiente.

