**Facultad de Ciencias Médicas de Sagua.**

**Departamento de Tecnología de la Salud**

**Carrera: Técnico Superior de Ciclo Corto Higiene y Epidemiologia.**

**Asignatura: HIGIENE de los Alimentos.**

**1er año. Curso completo Primer Período.**

**Confeccionado por: Profesor Auxiliar. Lic. Marcos A Chateloin Santos.**

**TEMA 3. CONTROL SANITARIO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**

**Objetivo:**

* **Valorar la importancia del manipulador de alimentos en la transmisión del enfermedades al hombre**

**Sistema de contenidos:**

**3.1- Manipulador de alimentos. Definición. Clasificación.**

**3.2- Requisitos higiénicos - sanitarios para el manipulador de alimentos.**

**3.3- Importancia del control y capacitación de los manipuladores de alimentos para prevenir la transmisión de enfermedades.**

**Desarrollo:**

**3.1 MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

Toda persona que manipule alimentos envasados o no, equipos y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos. O sea toda persona que tiene contacto directo con el alimento en cualquiera de sus fases dentro de la cadena alimentaria.

**CLASIFICACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTO.**

* **Manipulador directo:** Cocineros y ayudantes de cocina.
* **Manipulador Indirecto:** Administradores, abastecedores, carreros, estibadores, etc.

**3.2 REQUISITOS HIGIÉNICOS - SANITARIOS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

* Durante la manipulación de los alimentos se evitará que éstos entren en contacto con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños mecánicos o de otra índole, capaces de contaminarlos o deteriorarlos.
* Todo manipulador de alimentos recibirá un adiestramiento básico inicial en materia de higiene de los alimentos, para desarrollar estas funciones y cursará los adiestramientos continuados, de acuerdo a la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias para cada caso.
* El manipulador deberá demostrar dominio de los principios generales de higiene de los alimentos y de limpieza y desinfección aplicables a la actividad que realiza.
* Todo manipulador requerirá de un examen médico pre-empleo, y de otros exámenes periódicos planificados por la entidad y aprobados por la autoridad competente, donde se tendrá en cuenta los aspectos de examen físico, lesiones de la piel o el padecimiento por él o sus familiares de enfermedades transmisibles como diarrea, fiebre tifoidea, hepatitis o infección respiratoria aguda entre otras, el cual se avalará mediante el correspondiente "Comprobante de examen médico".
* No podrán manipular alimentos aquellas personas que padezcan de infecciones o lesiones dérmicas, infecciones gastrointestinales, respiratorias, dolor de garganta con fiebre, secreciones de las orejas, la nariz, oculares o de otro tipo, susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación porque éstas constituyen fuentes de infección que pueden contaminar los alimentos al entrar en contacto con ellos.
* Los cortes no infectados deberán estar totalmente protegidos por un vendaje impermeable firmemente sostenido, que se cambiará con regularidad.
* Cada jefe administrativo de área chequeará estos aspectos diariamente en sus trabajadores y si detecta cualquier alteración de su salud se separará de la manipulación y se le comunicará al médico y en los establecimientos que cuenten con personal médico permanente asignado, éste supervisará dos veces por semana esta actividad.
* Los manipuladores, mantendrán una correcta higiene personal y conducta proporcional al peligro existente, la que estará dada por:

• Buen aseo personal.

• Uñas recortadas y limpias. En el caso de las mujeres sin esmaltes (no deben utilizarse uñas postizas).

• Cabello cubierto por gorro u otros medios adecuados, el que se usará durante todo el proceso de elaboración de los alimentos, para evitar el contacto de éstos con la ropa y evitar la posibilidad de que caigan cabellos sobre los alimentos.

Deben utilizarse calzados y medias que cubran los pies. Se emplearán botas adecuadas a la actividad que realicen en los casos que se requiera.

• Bigote y barba bien rasuradas; en caso contrario se mantendrán bien cubiertas con un tipo de naso buco o tapaboca que cubra totalmente el área pilosa, preferentemente desechables, de no ser posible deben mantenerse limpios, se cambiarán diariamente y cuantas veces se requiera.

• No usarán prendas (ejemplos: anillos, aretes de cualquier tamaño, broches, pulsos de cualquier naturaleza, relojes) u otros objetos que constituyan riesgo de contaminación mientras se manipulan alimentos. En el caso de las cadenas podrán utilizarse siempre y cuando estén cubiertas por la ropa sanitaria.

Utilizarán naso bucos con una correcta higiene en los casos específicos, que se orienten por las autoridades sanitarias competentes; o por las administraciones previa consulta con éstas. Estos se cambiarán diariamente y cuantas veces sea necesario para que mantengan las condiciones de higiene requeridas. Preferiblemente deben ser desechables.

• El personal que trabaja en áreas de proceso que requieran condiciones extremas de higiene no podrán ir a los servicios sanitarios u otras áreas insalubres con sus botas sanitarias o uniformes de trabajo.

• Los manipuladores de alimentos donde así lo requieran utilizarán guantes, preferiblemente desechables. El manipulador no deberá tomar con los guantes objetos sucios, como depósitos de desperdicios u otros.

• Los manipuladores utilizarán el uniforme reglamentario, batas sanitarias con mangas o en su defecto ropa de colores claros acorde con las exigencias sanitarias de la actividad que estén realizando e incluso se pueden utilizar para diferenciar al personal por áreas de proceso.

• El manipulador tendrá hábitos higiénicos elementales, tales como no toser ni estornudar sobre los alimentos, no utilizar sobre su cuerpo sustancias que puedan afectar a los alimentos transfiriéndoles olores extraños.

• No se manipulará dinero y alimentos simultáneamente, porque el dinero es un elemento contaminante. La persona que manipula alimentos no tocará dinero, pero si ello fuera inevitable, se lavará las manos antes de volver a manipular alimentos.

* Los manipuladores se lavarán las manos y los antebrazos antes de iniciar las labores y cuantas veces sea necesario, así como siempre que hayan hecho utilización de los servicios sanitarios, soplado la nariz, e inmediatamente después de manipular un material posiblemente contaminado para lo cual deberán existir las instalaciones pertinentes dotadas de los medios requeridos para ello.
* El lavado de las manos y antebrazos se efectuará con agua corriente potable y jabón sólido o líquido, gel de mano u otras sustancias detersivas siempre que no aporte olores a perfumes o sabores extraños que puedan afectar a los alimentos y en los casos que se oriente por la autoridad competente, se realizará además el cepillado y (o) desinfección.
* Todo manipulador, que por las funciones que realice deba alternar las actividades de manipulación de alimentos con otras como cobrar, deberá antes de reiniciar la manipulación realizar el perfecto lavado de sus manos.
* El secado se realizará por métodos higiénicos, empleando servilletas desechables, toallas, secadores de aire u otros medios que garanticen la ausencia de cualquier posible contaminación durante esta operación.
* Los medios de protección utilizados por los manipuladores se mantendrán en buenas condiciones de higiene, se guardarán en sitios adecuados y no constituirán riesgos de contaminación para los alimentos.
* El manipulador que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias o subproductos, no podrá manipular productos en otra fase de elaboración más avanzada, ni productos terminados sin previamente efectuar el lavado y desinfección de las manos y los antebrazos. En los casos que así lo requieran, se efectuará el cambio de vestuario correspondiente.
* Los manipuladores de alimentos no simultanearán sus labores con las de la limpieza de locales; solamente podrán realizar éstas al concluir sus actividades específicas de manipulación.
* En ningún caso se les permitirá realizar la limpieza de los servicios sanitarios o de las áreas y locales para desechos.
* Todo manipulador de alimentos tendrá los conocimientos y capacidades necesarias para cumplir con las buenas prácticas de elaboración e higiénicas en su actividad.
* Entre los factores que hay que tener en cuenta para la capacitación figuran entre otras los siguientes:
* La manera de manipular y envasar los alimentos, incluidas los tipos y vías de contaminación, la naturaleza del alimento.
* El grado y tipo de elaboración o de la preparación ulterior antes del consumo final.
* Las condiciones de conservación.
* Las normativas vigentes inherentes a los requisitos sanitarios generales.
* Deberán efectuarse evaluaciones periódicas de la eficacia de los programas de capacitación e instrucción, así como supervisiones y comprobaciones de rutina para asegurar que los procedimientos se apliquen con eficacia.
* Los programas de capacitación se revisarán y actualizarán periódicamente. Se deberá disponer de sistemas para asegurar que quienes manipulan alimentos se mantengan al tanto de todos los procedimientos necesarios para conservar la inocuidad de éstos.
* Los directores y supervisores de los procesos de elaboración de alimentos deberán tener los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

**3.3 IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR EN LA TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES.**El manipulador de alimento es de vital importancia en la lucha para la prevención de las enfermedades ya que:

* Las dos grandes fuentes de contagio en la naturaleza son, excluyendo algunos casos raros de contaminación ambiental, los animales que el hombre ha domesticado para su uso y el propio hombre.
* Es la única persona que mediante el alimento que manipula, llega varias veces al día a grandes núcleos poblacionales.
* El alimento constituye el medio ideal para el desarrollo y multiplicación de microorganismos y en muchos casos depende exclusivamente del manipulador, que el alimento se convierta o no en vehículo transmisor de enfermedades.

Por lo que debe de cumplir las 5 reglas para la inocuidad de los alimentos que son:

* Mantenga la limpieza.
* Separe alimentos crudos y cocinados.
* Cocine completamente.
* Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
* Use agua y materias primas seguras.

**Estudio Independiente.**

1-Realice una visita a un centro de alimentación colectiva y haga una valoración del cumplimiento de los requisitos higiénicos - sanitarios para el manipulador de alimentos aplicando todo lo estudiado en clases sobre el tema.

**BIBLIOGRAFÍA:**

**BÁSICAS.**

Del Puerto Quintana Conrado. Higiene del Medio Tomo II ed. Ciencias Médicas. 1984. La Habana.

Del Puerto Quintana Co9nrado. Higiene. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 1989.

Robaina Reyes Silvio L. Folleto Salud Ambiental III Temas de Higiene de los Alimentos. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 2012.

Águila Pedro Pablo. ABC de la Higiene. Ed. Ciencias Médicas 2006.

COMPLEMENTARIAS.

Mendoza Rodríguez Humberto Dr. C. Manual de Técnicas y Procedimientos de Higiene y Epidemiología. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 2012.