

Reforzando Medidas Higiénicas en la Producción de Alimentos Especializados

Jingyun Duan, investigador asociado; Yanyun Zhao, profesor; y Mark Daeschel, profesor;
Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos, Oregon State University

EM 9036-S • Enero de 2013

Contenido

Glosario	2
Características únicas de los alimentos especializados	3
Riesgos en la producción de alimentos especializados	5
Riesgos relacionados con alimentos	5
Riesgos en la producción de alimentos especializados.....	8
Plan de prevención y métodos de control para garantizar medidas higiénicas en la producción de alimentos especializados.....	9
Los alimentos y sus ingredientes	10
El agua como alimento	14
La higiene	15
La salud e higiene de los trabajadores	16
Prevención de contaminación cruzada	17
Control de temperatura durante el almacenaje y distribución ..	17
Plan de contingencia para retirar productos del mercado.....	18
Ejemplos de la implementación de medidas sanitarias en el procesamiento de alimentos especializados	19
Alimentos acidificados	19
Quesos mexicanos	20
Jugos de fruta especializados	21
Carne seca	21
Tahini (pasta de ajonjolí)	22
Apéndice	23
Para más información.....	24
Programas importantes para la seguridad de alimentos	24
Agencias federales.....	24
Recursos estatales	25
Otras organizaciones	25
Referencias	25

El propósito de este manual es ayudar a aquellas personas involucradas en la producción, distribución, venta y regulación de alimentos especializados para que tengan información específica sobre la producción sanitaria de alimentos especializados. En este manual se proporciona información sobre las características específicas de alimentos especializados, se identifican problemas sanitarios en la producción de alimentos especializados y se ofrecen ejemplos de medidas sanitarias y medidas de control para garantizar que estos alimentos no presenten peligro para el consumo humano.

Es nuestro deseo que esta publicación aporte información y herramientas básicas para que los procesadores de alimentos especializados, vendedores, distribuidores e inspectores puedan aumentar su conocimiento de las medidas higiénicas necesarias para asegurar la producción sanitaria de alimentos especializados. Un sitio web acerca del mismo tema (en el idioma inglés) se llama "Ensuring the Safety of Specialty Food Production in the U.S. Northwest Region" (<http://specialtyfood.fst.oregonstate.edu>).

Nótese que este manual no proporciona información específica sobre agencias regulatorias, sino que proporciona información sobre la duplicación de jurisdicción en casos de alimentos regulados por la FDA y/o el USDA (véase el Apéndice de este manual). Tampoco es la intención de este manual tratar profundamente el tema de seguridad alimentaria en términos de la defensa nacional. Un módulo de capacitación sobre la seguridad nacional y los alimentos, ALERT (<http://www.cfsan.fda.gov/alert>), ofrece consejos sobre cuestiones de defensa nacional y medidas de preparación relacionadas con los alimentos.

