

Curs manipulador aliments



Evocació alimentària.

seguretatalimentaria.caib.es

Primers mètodes de conservació. Salats, fumats o dessecats.

En el segle 19 Luis Pasteur va ésser un dels principals científics en treballar amb la cocció com a mètode de conservació desenvolupant la tècnica denominada pasteurització.

Va tirar per terra la teoria de la generació espontània.

Durant tota la vida ha existit un tipus de frau alimentari amb la addició de espècies o líquids per a enmascarar els aliments en mal estat, alguns d'ells llavors es varen esdevenir de forma involuntària en mètodes de conservació.

A partir del segle XX es creen institucions per al control alimentari, com la FAO.

L'objectiu d'aquestes institucions es detectar els fraus, la detecció nous patògens i prevenir els errors durant tota la cadena de producció. Per això es crea l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics)

També tenim el reglament 853/2004 del parlament europeu.



Principis bàsics.

Tipus de perills

Físics	Químics	Biològics	
Vidres	Acidificació de greixos	Agents externs	
Presència de partícules	Gasos en llaunes	Microorganismes	

Fonts de de contaminació
Principals malalties alimentàries.

Beníficosos , microorganismes utilitzats en l'elaboració de pans , vins etc.

Alterants, canvis en la presència dels aliments

Patògens. Son els microorganismes que causen enfermetats directament o en la producció de les seves toxines

Que han de menester aquests microorganismes?

Aigua, nutrients, calor (37°C) , temps, acidesa i oxigen.

Calor

-18	Es ralentitza molt la seva evolució biològica		
0-5	Es ralentitza poc		
10-60	Temperatura de màxim desenvolupament. Perill		
+ 60	Es comencen a destruir		
100°C	Ebullició i esterilització, no obstant algunes toxines no es destrueixen si no s'arriba als 120°C		

Mètodes de conservació aliments

Tractament per fred refrigeració de 0 a 5 ° o congelació a menys de -18° o calor (80° pasteurització, 120° esterilització durant 10 min, UHT 140° 3 segons)

Reduir la presència d'aigua dins els aliments.

Marinats, fumats



Envasos alimentaris

Reglament 1935/2004 CE
reglament 10/2011 UE

Enmagatzematge

No deixar aliments a terra	No deixar aliments en contacte amb productes que els puguin alterar	Control lifo i fifo	Controlar la linea de fred No alterarla
Respectar dates de caducitat	Vetllar la contaminacio creuada	Vigilar etiquetatge	No mesclar aliments crus i cuinats
Vigilar la salut dels manipuladors	Usar roba adequada a la feina a fer, diferent de la de carrer	No fumar, menjar i general vetllar per a uns bons habits.	<u>rentar.se</u> ses mans habitualment, sempre al començar la jornada, despres de anar al wc, tocar fems, tocar aliments crus.



Neteja i desinfecció

Netja, eliminar residus visibles

Desinfecció s,ha de realitzar despres de la neteja i s,elminen bacteris i microorganismes mitjnçant productes químics com el lleixiu, garantitzant la salubritat de l,espai.

Habits de neteja i manipulació

Poals tancats.
Accionats amb peu.
Bossa tancada
Requilles anti plagues
Check list de neteja.

Appcc.

Es un sistema que permet identificar i evaluar perills i avaluar i controlar el procés de manipulació alimentària

Es compon de

Diagrama de flux: Representació sistemàtica de les fases .

Límit crític: Criteri que diferencia l'acceptabilitat o inacceptabilitat del procés durant una determinada fase.

Punt de control crític: Fase en la qual es pot aplicar un control.

Mesura correctora: Acció o accions que s'han de realitzar en detectar un problema.

Perill: agent biològic, químic o físic.

Mesura de control: criteris a aplicar per controlar el procés

Sistema de vigilància: sistema que ens permet detectar una manca en el appcc

Verificació: aplicació de mètodes per comprovar que l'appcc funciona.



Com aplicar o crear un appcc

Formar equip / persones

Descriure el producte: vida útil, característiques.

Determinar ús

Elaborar un diagrama de flux

Enumerar possibles riscos

Determinar els punts crítics de control

Establir límits crítics

Crear sistema de vigilància

Mesures correctores

Comprovació procés

Dur registre documental

Vantatges d'aplicar appcc

Garantir producte

Demostrar que l'empresa autocontrola el seu sistema

Facilitar la feina als inspectors

Exemple pràctic. Coopertiva agricola . Elaboració oli.

Presentació de l'appcc de la coop.

