

DEFINICIONES

Ficha N° 4
Abril 2016

***INOCUIDAD:** La condición de un alimento de ser apto para el consumo humano.

****ALIMENTO CONTAMINADO:** Aquél que contiene contaminantes en cantidades superiores a los establecidos en la reglamentación vigente.

RIESGO: Es la posibilidad de que un alimento pierda su condición de inocuidad* por la presencia de algún peligro.

PELIGROS: Son los agentes que si se encuentran en los alimentos los convierten en alimentos contaminados.**

Existen peligros (contaminantes) de naturaleza biológica, química y física.

Peligros físicos: Son objetos o parte de ellos (clavos, cristales, huesos) tierra, pelos humanos o de animales, metales, etc. que provienen del ambiente, de los utensilios, o del propio manipulador.

Peligros químicos: Son aquellas sustancias de origen químico que si se encuentran en el alimento pueden dañar la salud de quien lo consume. Llegan al alimento por prácticas incorrectas de almacenamiento, por errores en las dosificaciones, por prácticas incorrectas de limpieza, etc. Estos pueden ser insecticidas, venenos, medicamentos, aditivos, combustibles, detergentes, desinfectantes, etc.

Peligros biológicos: Son seres vivos, como parásitos, virus, bacterias y hongos. Proviene del ambiente, del manipulador, de los propios alimentos, y su presencia está ligada a las condiciones de crecimiento que tengan, ya que como seres vivos tienen la particularidad de poder reproducirse.

“UN MANIPULADOR DEBE TRABAJAR CON RESPONSABILIDAD, PARA DISMINUIR LOS RIESGOS Y ASI EVITAR LOS PELIGROS”^o

.....