

Manipulación segura de alimentos

Información de su autoridad sanitaria local sobre los apartados 42/43 de la Ley alemana de protección contra las infecciones (IfSG, por sus siglas en alemán)



Instrucciones para el personal sobre la manipulación de alimentos



1

¿QUIÉN REQUIERE INSTRUCCIONES?

Personas que producen, transportan u ofrecen alimentos como panaderos, carniceros, personal de cocina, proveedores y vendedores de alimentos sin envasar.



2

¿QUÉ PLAZOS SON IMPORTANTES?

Cualquiera que manipule alimentos necesita una instrucción que no supere los tres meses de antigüedad. Además, debe demostrar la actualización periódica de sus conocimientos.



3

ALIMENTOS DELICADOS

Los patógenos pueden multiplicarse con especial facilidad en algunos alimentos, como en carne, aves, pescado, ovoproductos, leche, helados, brotes, mayonesa, etc.



4

PROHIBICIÓN DE LA ACTIVIDAD

Especialmente en el caso de enfermedades infecciosas no se debe procesar ni producir ningún alimento. Por ejemplo, si sufre diarrea o vómitos, debe informar al jefe inmediatamente.



5

HIGIENE

La higiene juega un papel importante en el procesamiento de los alimentos y tiene como objetivo: Higiene personal, higiene alimentaria, higiene laboral.



6

DERECHOS Y PERSONAS DE CONTACTO

En un folleto de la autoridad sanitaria se proporciona información detallada sobre la manipulación de los alimentos. Asimismo, hemos elaborado una lista con todas las personas de contacto para usted.

1 | ¿QUIÉN REQUIERE INSTRUCCIONES?



Personal de gastronomía



Educadoras y educadores



Panaderas y panaderos, pasteleras y pasteleros



Carniceras y carniceros



Voluntarias y voluntarios

2 | ¿QUÉ PLAZOS SON IMPORTANTES?

- ▶ Al iniciar la actividad por primera vez, la instrucción inicial no debe exceder los 3 meses de antigüedad.
- ▶ El 1º día de trabajo, el empleador/la empleadora tiene que volver a facilitarle la instrucción.
- ▶ Antes de que transcurran dos años se requiere una formación de seguimiento.
- ▶ No se requiere ninguna instrucción si alguien ha recibido un certificado de salud de acuerdo con la Ley Federal alemana de Enfermedades hasta 2001 y puede demostrar que ha recibido formación de seguimiento.

3 | ALIMENTOS DELICADOS

Entre los alimentos para los que se necesita la instrucción figuran:



Leche y derivados lácteos



Helados y productos semielaborados de heladería



Carne, carne de ave y sus derivados



Pescado, crustáceos o moluscos y sus derivados



Ovoproductos



Alimentos para bebés y niños pequeños



Brotos y plántulas para el consumo en crudo, así como semillas para producir brotes y plántulas para el consumo en crudo



Productos de panadería con un relleno o cubierta que no ha sido horneado o calentado



Ensaladas selectas, de verduras crudas y de patatas, adobos, mayonesas, otras salsas emulsionadas, levaduras alimenticias

4 | PROHIBICIÓN DE LA ACTIVIDAD



La Ley alemana de protección contra las infecciones estipula que una persona no debe entrar en contacto con alimentos si muestra signos de enfermedad que indiquen una de las siguientes enfermedades o que hayan sido diagnosticadas por un médico:

- ▶ Gastroenteritis infecciosa aguda (diarrea repentina y contagiosa) causada por salmonela, shigella, bacterias del cólera, estafilococos, campilobacterias, rotavirus u otros agentes patógenos de la diarrea
- ▶ Bacterias Escherichia coli enterohemorrágicas
- ▶ Vibriones del cólera
- ▶ Tifus o paratifus
- ▶ Hepatitis viral A o E (inflamación del hígado)
- ▶ Tiene heridas infectadas o una enfermedad de la piel en la que existe la posibilidad de que los patógenos se transmitan a otras personas a través de los alimentos.

Los siguientes síntomas son indicativos de las enfermedades mencionadas:

- ▶ Diarrea con más de dos deposiciones fluidas al día, en su caso náusea, vómito y fiebre
- ▶ Fiebre alta con fuertes dolores de cabeza, dolor abdominal o en las articulaciones fuertes y estreñimiento (la diarrea grave se presenta después de unos días) son signos de tifoidea y paratifoidea.
- ▶ La diarrea blanca lechosa con alta pérdida de fluidos es característica del cólera.
- ▶ El color amarillento de la piel y los ojos, con debilidad y pérdida de apetito son signos de hepatitis A o E.
- ▶ Las heridas o áreas abiertas de enfermedades cutáneas pueden infectarse si están enrojecidas, grasientas, húmedas o hinchadas.

Si se presentan los síntomas mencionados, el interesado debe pedir consejo al médico de familia o de la empresa e informarle de que trabaja con alimentos. Además, el afectado está obligado a informar sin demora a su superior de que no está autorizado a manipular alimentos mientras dure su enfermedad. El incumplimiento de dichas obligaciones se persigue como infracción o delito.



Higiene personal

- ▶ Lávese las manos
- ▶ Quítese las joyas
- ▶ Utilice ropa protectora limpia
- ▶ No tosa ni estornude en los alimentos
- ▶ Cubra las heridas pequeñas con banditas adhesivas
- ▶ No utilice esmalte o gel de uñas



Higiene de los alimentos

Los alimentos perecederos deben mantenerse refrigerados, procesarse oportunamente y consumirse con rapidez.

La carne ultracongelada debe descongelarse a un máximo de 7 grados centígrados y la comida debe calentarse lo suficiente.



Higiene en el lugar de trabajo

Toda el área de trabajo debe mantenerse ordenada y recogida.

Todos los paños utilizados para limpiar el equipo de cocina y los electrodomésticos deben cambiarse diariamente. Los detergentes y desinfectantes deben almacenarse separadamente de los productos alimenticios.

En este folleto se ofrece un panorama inicial de la manipulación segura de los alimentos. La base jurídica es la ley alemana para la prevención y el control de las enfermedades infecciosas en los seres humanos (Ley de protección contra las infecciones), cuyo texto detallado se puede encontrar aquí:



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

- ▶ Apartado 8
Requisitos sanitarios del personal que manipula alimentos



https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html

Folleto informativo del Instituto Robert Koch en otros idiomas

Inscripción para la instrucción en línea
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Aviso legal:



Diseño y propiedad intelectual:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65
info@tz-glehn.de
www.tz-glehn.de