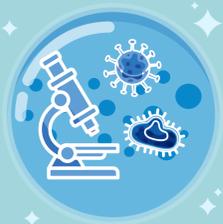


TIPOS DE CONTAMINANTES Y CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN

La producción de alimentos inseguros son resultado de la contaminación, es decir, de la presencia de sustancias dañinas en los alimentos.

Los contaminantes pueden dividirse en tres categorías:

1



Biológicos

Son los responsables de la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Incluyen ciertos virus, parásitos, hongos y bacterias. También se puede tratar de las toxinas peligrosas (veneno) que contienen algunas plantas, hongos, setas o mariscos.

2



Químicos

Pueden incluir los limpiadores, sanitizantes o pulidores que al no ser usados correctamente durante el servicio de los alimentos, pueden contaminarlos.

3



Físicos

Se trata de presencias extrañas que pueden caer en los alimentos, como virutas de metal, grapas, curitas, vidrio, tierra, piedras o ataduras.

Estas son las características para la aceptación o rechazo de materias primas de acuerdo a su categoría

Congelados y Refrigerados



- ✓ Apariencia sin signos de descongelación y refrigerados con temperatura de 4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.
- ✗ Con signos de descongelación y refrigerados a más de 4°C.

Preenvasados y Enlatados

- ✓ Envases íntegros y en buen estado, con fecha de caducidad vigente.
- ✗ Envases rotos, rasgados con fugas o con evidencia de fauna nociva. Latas abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del envasado.



Bebidas embotelladas



- ✓ Apariencia libre de materias extrañas, con tapas íntegras y sin corrosión.
- ✗ Con materias extrañas o fugas, con tapas oxidadas o con signos de violación.



Evitando la contaminación

Para evitar la contaminación en los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios las fábricas y procesadoras de alimentos deben contar con protocolos de limpieza en las instalaciones y equipos, mientras que los colaboradores deben seguir un riguroso control de higiene.



Gracias a la identificación de estas características en las materias primas, es como podemos garantizar la calidad de los alimentos.