Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Agentes físicos

Introducción

Hay tres tipos de agentes que pueden causar que los alimentos no sean seguros: agentes físicos, agentes biológicos y agentes químicos. Los empleados del departamento de nutrición escolar tienen la responsabilidad de identificar y minimizar los riesgos en los alimentos que sirven.

Aquí está la información concreta

Los agentes físicos ocurren cuando un objeto extraño entra en contacto con los alimentos accidentalmente, o cuando objetos naturales son dejados en los alimentos. Los agentes físicos pueden llegar a los alimentos por contaminación o por prácticas de procedimientos inadecuados a lo largo de la cadena de alimentos. Los contaminantes físicos incluyen polvo, pelo, particulas de barniz de uñas, insectos, pedazos de vidrios, clavos, grapas, fragmentos de plástico, huesos, o pedazos de empaque.

Aplicación

Siga los procedimientos de operación estándar para minimizar el riesgo de peligros físicos.

- Use prendas para retener el cabello como redes, sombreros o gorros de chef para minimizar la oportunidad de que el cabello caiga en los alimentos.
- No use barniz de uñas ni uñas postizas. El barniz puede descascararse y caer en los alimentos, y las uñas postizas pueden aflojarse y caer en los alimentos.
- No use anillos con piedras o aretes que pudieran caer en los alimentos.

Preste atención especial a los alimentos durante la preparación para identificar contaminantes físicos.

- Tenga cuidado al retirar y eliminar todos los empaques de los alimentos.
- Retire todos los huesos cuando deshuese el pollo u otras carnes.
- Busque posibles contaminantes. Por ejemplo, los frijoles secos deben ser limpiados antes de lavarlos para retirar las piedras que pudieran quedar de la cosecha.
- Retire cualquier palillo de dientes que pudiera ser usado en la preparación de los alimentos.

Limpie, mantenga y use el equipo apropiadamente.

- Limpie y desinfecte el equipo y los utensilios después de cada uso.
- Limpie las cuchillas de los abrelatas después de usarlos para asegurar que no se acumulen los fragmentos de metal.
- Use sólo cucharones de hielo comerciales cuando obtenga hielo de una máquina de hielos o sirva hielo en porciones.
- Coloque protecciones en las luces.
- Use focos o lámparas inastillables.

Agentes físicos cont.

Realice un mantenimiento rutinario de control de plagas administrado por una compañía de control de plagas con licencia para reducir las oportunidades de contaminación por plagas en los alimentos.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.

U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.

U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Agentes físicos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Univesidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.