

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Agentes químicos

INTRODUCCIÓN

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

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Los agentes químicos ocurren cuando un químico dañino entra en contacto con un alimento que una persona luego consume. Una variedad de productos químicos son usados para limpiar y desinfectar las instalaciones de nutrición escolar y para controlar las plagas. Los químicos peligrosos típicos incluyen los detergentes, los desinfectantes, los agentes de secado, los limpiadores de vidrios, los productos anticorrosivos o quitacalc y las pesticidas.

APLICACIÓN

Almacene los químicos lejos de los alimentos.

- Almacene los químicos en su contenedor original, nunca en contenedores que alguna vez se almacenaron alimentos.
- Asegúrese de que las etiquetas identifiquen claramente los contenidos químicos de los envases.
- Use las Fichas de datos de seguridad (SDS por sus siglas en inglés), proporcionadas por el fabricante para asegurar que los químicos son almacenados y utilizados apropiadamente.
- Mantenga los químicos en un área de almacenamiento bajo llave y lejos de los alimentos y sus suministros.
- Limite el acceso a los químicos sólo a empleados autorizados.

Use los químicos apropiadamente.

- Enseñe a los empleados cómo usar los químicos.
- Mida los químicos de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.
- Compruebe las soluciones de desinfección para asegurarse de que están a la concentración apropiada.

Lávese las manos minuciosamente después de usar químicos.

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





Agentes químicos cont.

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 químicos*. 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.

Para mayor información, por favor póngase en contacto con helpdesk@theicn.org.