

Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos sobre las principales enfermedades de transmisión alimentaria, su evaluación, tratamiento, necesidades de autocontrol y legislación aplicable
- Conocer las enfermedades de transmisión alimentarias
- Aplicar las técnicas y procedimientos necesarios para evitar enfermedades de transmisión alimentarias
- Saber cuáles son las medidas que deben aplicarse en torno a la actuación del manipulador, así como en función de la organización y distribución de los locales e instalaciones
- Conocer los fundamentos y requerimientos de implantación y seguimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
- Estar al tanto de la legislación desarrollada sobre el control de las enfermedades de transmisión alimentarias.

CONTENIDOS

Enfermedades de transmisión alimentarias

Definición. Tipos y elementos propios:

Tipos y elementos en las enfermedades de transmisión alimentarias.

Enfermedades alimentarias: listeriosis y salmonelosis.

Listeriosis (*Listeria monocytogenes*).

Salmonelosis (*Salmonella* spp).

Enfermedades alimentarias: botulismo y *E. coli*

Botulismo (*Clostridium botulinum*).

E. coli (*Escherichia coli*)

Otras enfermedades de transmisión alimentarias.

Staphylococcus Aureus.

Campylobacter.

Anisiakirosis.

Triquinosis.

Cómo evitar enfermedades de transmisión alimentarias

Cómo evitar la listeriosis, la salmonela, el botulismo y la E. coli.

Cómo evitar la listeriosis.

Cómo evitar la salmonela.

Cómo evitar el botulismo.

Cómo evitar la E. coli.

Cómo evitar otras enfermedades de transmisión alimentarias.

Otras medidas para evitar enfermedades de transmisión alimentarias

Higiene personal

Asepsia: manos, boca y nariz

Indumentaria de trabajo

La salud, actitudes y hábitos del manipulador

Fumar, comer y mascar chicle

Salud del manipulador

Locales e instalaciones

Distribución de las instalaciones, iluminación y ventilación

Maquinaria, herramientas y utillaje. Limpieza y desinfección

Eliminación de basuras y residuos

Autocontrol en la empresa alimentaria

Introducción al APPCC

Prerrequisitos

Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos:

Los riesgos de la contaminación cruzada

Control de temperaturas

Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías

Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas

Trazabilidad

Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje

El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies,

utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP

Circulo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico

Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección

Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD)

Medidas preventivas

Planes de control integrado de plagas

Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos de la empresa (guía de prácticas correctas de higiene en la empresa)

Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores

Fase de conservación y almacenamiento

Fase de preparación, elaboración y cocinado

Fase de regeneración y utilización de productos cocinados

Legislación. Obligaciones, sanciones...

Legislación aplicable

Principales disposiciones

Obligaciones y responsabilidades

Reglamento (CE) nº 852/2004

Reglamento (CE) nº 178/2002

Infracciones y sanciones

Real Decreto 1945/1983