



Seguridad Alimentaria y Trazabilidad

Marilourdes de Torres Aured



www.adenyd.es



[@adenyd_asoc](https://twitter.com/adenyd_asoc)



[@Adenyd](https://www.facebook.com/Adenyd)

Proyecto **VIP** (**V**ideos de **I**nformación a **P**acientes)

- Coordinadora del Comité Científico -

Marilourdes de Torres Aured

- Autora del audio -

Cristina Miguel Atanes

- Coordinadora del Proyecto -

Mercedes López-Pardo Martínez

- Presidenta de AdENyD -

Carmen Martín Salinas



www.adenyd.es



[@adenyd_asoc](https://twitter.com/adenyd_asoc)



[@Adenyd](https://www.facebook.com/Adenyd)

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS EN TIEMPOS DEL COVID-19

En tiempos del COVID-19, las medidas de higiene y seguridad siguen siendo las de obligado cumplimiento pero ahora añadimos un control más exhaustivo.

La manera de almacenar, cocinar y sobretodo cómo transportar los alimentos al domicilio, tiene un efecto preventivo contra este virus u otros similares.

Las normas de actuación sobre la higiene con los alimentos y con todos sus procesos culinarios son los mismos en todas las circunstancias.

Durante la pandemia añadimos más control sobre el manejo de las bolsas de la compra al llegar a casa y al tirar los restos a los cubos de basura reciclable.

En la situación de epidemia por este virus, rociamos las bolsas con lejía antes de tirarlas

Aislamos los restos de alimentos, los introducimos en una bolsa aparte antes de tirarlos en la bolsa de basura general.



Seguridad Alimentaria

¿Qué es la **SEGURIDAD ALIMENTARIA**?

“ Conjunto de medidas que garantizan que los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven sus propiedades nutritivas”

DERECHO

Consumidores

Derecho de todas las personas a una alimentación suficiente y sana

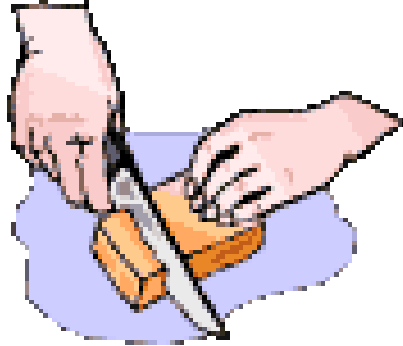
DEBER

Gobiernos y sector productivo, transformador y comercial

Responsabilidad de alcanzar los máximos niveles de seguridad



Etapas hasta consumir un alimento



Preparación,
fabricación o
transformación.

Manipulación.

Envasado o
empaquetado.

Adquisición por
el consumidor

Transporte y
distribución

Almacenamiento.



Seguridad
en la
Cadena

**VISION INTEGRADORA DE UNA
CADENA ALIMENTARIA**

QUIEN PRODUCE

QUIEN CONSUME

QUIEN CONTROLA

QUIEN LOS MANIPULA

SEGURIDAD

**TODOS
CONSTRUYEN**

Trazabilidad



- Es la posibilidad de seguir la pista de un alimento a través de todas las etapas de su cadena alimentaria (producción, transformación, distribución y consumo), gracias a un sistema de identificación y control.

Obligaciones de la Trazabilidad



Garantizar las condiciones higiénico-sanitarias apropiadas.

Evitar peligros para el medio ambiente.



Controlar contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones de animales y plantas.

Informar a la autoridad competente si se sospecha que hay un problema que puede afectar a la salud humana.



Existir un compromiso de buenas prácticas en la fabricación o manufacturación.

Tres medios en la contaminación de los alimentos



FÍSICOS.

- Suele deberse a la presencia de sustancias extrañas al alimento: trozos de huesos, plumas, piedras, plásticos, grapas, maderas, cristales, etc.

QUÍMICOS.

- Puede darse en el pescado como consecuencia de la contaminación del mar, y en las frutas y verduras cuando se hace un mal uso en la aplicación de los tratamientos fitosanitarios.

BIOLÓGICOS

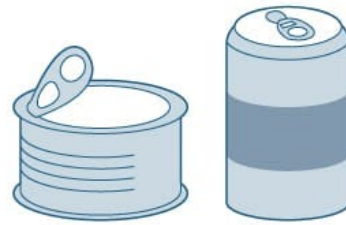
- El que más nos interesa por ser el más propicio en un domicilio, ya que los microorganismos necesitan **comida** (nutrientes), **humedad**, **acidez**, **tiempo**, **temperatura** y **oxígeno** (**CHATTO**) De esta manera es como sobreviven y se reproducen.

Duración del COVID-19, en diferentes superficies.

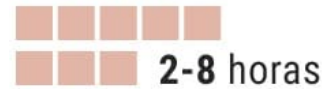
DURACIÓN DEL CORONAVIRUS EN SUPERFICIES

Pruebas realizadas con el coronavirus SARS-CoV-1. Se han descrito similares comportamientos en el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2 o Covid-19).

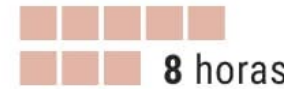
■ Días ■ Horas



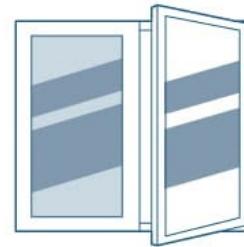
ALUMINIO



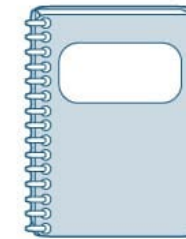
GUANTES QUIRÚRGICOS



MADERA



CRISTAL



PAPEL



PLÁSTICO



FUENTE: Journal of Hospital Infection y The New England Journal Medicine
J. AGUIRRE | EL MUNDO GRÁFICOS

**Referencias bibliográficas.*

Esta presentación está revisada, ordenada y desarrollada por la autora, tomando como referencia las indicaciones y documentos de la AESAN, la OMS y la SESPAS, junto con la experiencia de 26 años, acumulada al ser Supervisora de la Unidad Funcional de Dietética y Nutrición del HUMS; y Responsable de su puesta en marcha e implantación, al principio de los años 90.

Marilourdes de Torres Aured
Colegiada nº 4777 del CODEZ

**Ante la duda consulte con su
enfermera**

www.adenyd.es



www.adenyd.es



@adenyd_asoc



@Adenyd

Proyecto **VIP** (**V**ideos de **I**nformación a **P**acientes)

- Coordinadora del Comité Científico -

Marilourdes de Torres Aured

- Autora del audio -

Cristina Miguel Atanes

- Coordinadora del Proyecto -

Mercedes López-Pardo Martínez

- Presidenta de AdENyD -

Carmen Martín Salinas