

# Inocuidad alimentaria en situaciones de emergencia

## Prácticas de higiene para el manejo de alimentos en centros de acopio



El suministro de alimentos se debe realizar mediante prácticas higiénicas que a pesar de las condiciones precarias disminuyan el riesgo de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs).

### Antes de manejar alimentos lávate las manos con agua y jabón

#### Manejo de alimentos preparados

Si se recibe cualquier alimento preparado como arroz, sopas, guisados, tacos, tortas pizzas, hot dog u otro:

- Deberán consumirse de inmediato
- Tire los alimentos preparados que permanecieron a temperatura ambiente por más de 2 horas sin importar su apariencia.

#### Al recibir los alimentos:

- Compruebe que el vehículo de transporte no se haya utilizado para transportar productos químicos, insecticidas o contaminantes.
- Si se reciben alimentos frescos como embutidos, carne, pollo, leche o productos lácteos verifica que las características de color, olor, textura y apariencia, sean las adecuadas para cada tipo de alimento.

Recuerde que coloraciones verdosas en embutidos o carnes frescas, olor desagradable o agrio en la leche y productos cárnicos, así como textura blanda o viscosa son signos de descomposición y estos alimentos deberán desecharse.

**Cualquier alimento perecedero que no se mantuvo a temperatura de refrigeración (4°C) o lleva más de dos horas a temperatura ambiente puede no presentar signos de descomposición y aun así ser nocivo y causar infecciones o intoxicaciones graves, en especial para los niños menores de 5 años, mujeres embarazadas o adultos mayores.**

En alimentos envasados, empacados o enlatados:

- Rechace aquellos productos cuya fecha de vencimiento o caducidad haya vencido
- No reciba alimentos en envases o empaques abiertos o sin etiqueta
- No reciba, separe, marque y elimine latas que estén abombadas, abolladas u oxidadas

Al almacenar los alimentos:

- Coloque los alimentos en un área limpia, de preferencia cerrada que evite la entrada de animales, insectos, polvo o lluvia.
- Separe los alimentos de los productos químicos como detergentes o desinfectantes

### NUNCA DEJAR LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE EN EL PISO

#### Almacenamiento de alimentos frescos

- Carnes frescas, embutidos, aves, leche y derivados se deben utilizar inmediatamente el día que se obtienen al menos que se disponga de un refrigerador (4°C)
- Guardarlos en recipientes limpios y tapados
- Almacenar frutas y verduras en lugares frescos, limpios y oscuros. Desechar si presentan magulladuras o mohos

#### Almacenamiento de alimentos envasados, empacados o enlatados

- Frijol, arroz, maíz, sal, aceite atún, verduras, condimentos y demás alimentos envasados o enlatados deben almacenarse en anaqueles, tarimas o superficies limpias y en lugar ventilado.
- Mantener cerrados en su empaque original y marcar la fecha de recepción.
- Verificar las fechas de caducidad o vencimiento

<https://www.cdc.gov/disasters/foodwater/index.html>

<https://www.cdc.gov/es/disasters/earthquakes/food.html>

<http://www.fao.org/alc/file/media/pubs/2010/guaiinc.pdf>

[http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=814%3Afood-safety&layout=blog&Itemid=663&lang=es](http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=814%3Afood-safety&layout=blog&Itemid=663&lang=es)

[http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=814%3Afood-safety&layout=blog&Itemid=663&lang=es](http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=814%3Afood-safety&layout=blog&Itemid=663&lang=es)

NOM-0251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.