

CALIDAD DE LA LECHE

HIGIENE EN LA EXPLOTACIÓN LECHERA

MÓDULO: CALIDAD Y DESARROLLO AGROPECUARIO

TEMA: CONCEPTOS: HIGIENE

CONCEPTOS: HIGIENE

La higiene se refiere al conjunto de principios y prácticas tendientes a preservar, y/o mejorar la salud.

En relación con la producción de alimentos, se trata de los principios y de las prácticas tendientes a garantizar alimentos:

- Sanos, en buen estado e
- Inocuos (*), es decir, que no hacen daño a la salud del consumidor.

El propósito de esos principios y prácticas es evitar la contaminación de los alimentos, o materias primas para su elaboración, ya sea por: microorganismos, hormonas, sustancias bacteriostáticas, plaguicidas, partículas radiactivas, materia extraña, así como cualquier otra sustancia en cantidades que pongan en peligro la salud del consumidor; en términos normativos, que el contenido de esas sustancias en los alimentos, no rebase los límites permisibles por la normatividad aplicable.

La limpieza y desinfección son dos elementos básicos de la higiene:

Limpieza: conjunto de procedimientos tendientes a eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

Desinfección: reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

(*) La inocuidad de los alimentos de origen animal destinados al consumo humano es un tema de actualidad, recurrente en los debates sobre salud pública tanto a nivel nacional como internacional. A medida que el comercio internacional se intensifica, la cuestión de la equivalencia de los sistemas de protección alimentaria y de los métodos concebidos para evaluar los riesgos alimentarios va cobrando un creciente protagonismo.

El progresivo reconocimiento de la importancia que reviste la protección alimentaria guarda relación con diversos cambios ocurridos a nivel mundial. Tradicionalmente, la preocupación básica en materia de protección alimentaria se centraba en la eventual presencia de residuos de productos químicos presentes en el medio ambiente, de medicamentos o de otros agentes tóxicos susceptibles de acumularse en los tejidos animales. Sin embargo, el reciente descubrimiento de patógenos microbianos inocuos para los animales pero nocivos para el hombre ha venido a modificar esa ecuación. Microorganismos como *Escherichia coli* O157:H7 o *Salmonella* Enteritidis constituyen sendos ejemplos de este tipo de patógenos emergentes. Además de ocasionar trastornos digestivos agudos a las personas afectadas, algunos de esos patógenos microbianos engendran efectos crónicos que pueden durar en ocasiones toda la vida.

CALIDAD DE LA LECHE

HIGIENE EN LA EXPLOTACIÓN LECHERA

MÓDULO: CALIDAD Y DESARROLLO AGROPECUARIO

TEMA: CONCEPTOS: HIGIENE

BIBLIOGRAFÍA

Comité del Codex Alimentarius sobre la higiene alimentaria 20ª sesión (Washington DC) 1-5 de Marzo 1993 – Alinom 93/13ª.

FAO: "Manual de control de la calidad de los alimentos. Gestión de los programas de control de alimentos". Estudio FAO: Alimentación y Nutrición 14/11. Roma, 1995.

FAO.: "Código Internacional Recomendado de Prácticas". Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/Vol. A. Ed. I, Roma, 1979.

FAO.: "Orientaciones para el establecimiento o el fortalecimiento de programas nacionales de vigilancia de la contaminación de los alimentos". Serie Inspección de los Alimentos No. 5. Roma, 1978.

FAO: "Manual de higiene y manejo de la leche". Roma, 1981

México – SS: "Aplicación del Análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos en la industria de leche pasteurizada", México: Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario (DGCSBS), 1994, 99pp.

México – SS: "NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas" (cf. Definiciones).

OIE (Office International des Epizooties) *Revista científica y técnica*, Vol. 16 (2), agosto de 1997: Contaminación de los productos de origen animal: prevención y riesgos para la salud pública (Introducción a los riesgos para la salud pública planteados por productos y alimentos de origen animal). Cf.:

- V.H. Holsinger, K.T. Rajkowski & J.R. Stabel, "Pasteurización e inocuidad de la leche: breve repaso histórico y situación actual*" in *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.*, 1997, 16 (2), 441-451
- A. Brisabois, V. Lafarge, A. Brouillaud, M.-L. de Buyser, C. Collette, B. Garin-Bastuji & M.-F. Thorel, "Gérmes patógenos en la leche y los productos lácteos: situación en Francia y Europa**" in *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.*, 1997, 16 (2), 452-471
- J.S. Cullor, "Contaminación de productos lácteos: riesgos y prevención*" in *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.*, 1997, 16 (2), 472-481
- I. Klinger & I. Rosenthal, "Salud pública e inocuidad de la leche y productos lácteos de origen ovino o caprino**" in *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.*, 1997, 16 (2), 482-488