

I'm not robot  reCAPTCHA

Continue

Contaminantes físicos en alimentos pdf

El riesgo de contaminación en la cadena alimentaria agrícola puede provenir de distintas fuentes, incluidos los residuos de sustancias agroquímicas y las toxinas naturales. Además de las importantes consideraciones de salud pública que han de tenerse en cuenta, el impacto económico de la contaminación alimentaria puede ser significativo y podría repercutir negativamente en el comercio internacional. Las técnicas nucleares pueden ayudar a detectar, vigilar y rastrear la presencia de contaminantes en los alimentos. Junto con la FAO, el OIEA apoya a los Estados Miembros y los alienta a que utilicen instrumentos radiométricos y otros instrumentos analíticos conexos para vigilar y controlar la presencia de fármacos de uso veterinario, plaguicidas y micotoxinas en los alimentos.



Mediante nuestra colaboración con otras organizaciones internacionales, contribuimos a establecer las normas oportunas relativas a los niveles de contaminación por radionucleidos, metales tóxicos y otros contaminantes orgánicos.

También apoyamos la adopción de los límites máximos de residuos (LMR) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, organismo creado por la FAO y la Organización Mundial de la Salud en 1963 para elaborar normas alimentarias internacionales armonizadas. Los contaminantes en los alimentos y el uso de técnicas nucleares La contaminación microbiológica de los alimentos por organismos patógenos, como la Salmonella o la E. coli, ha aumentado considerablemente en los últimos decenios. El fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en ese ámbito requiere la adopción de un enfoque holístico al analizar la presencia de contaminantes químicos y otros contaminantes naturales y microbianos en un mismo alimento, dado que detectar la presencia de microorganismos patógenos en el producto final implica que el proceso ha fallado. Los plaguicidas y otros productos agroquímicos son instrumentos fundamentales gracias a los cuales los agricultores pueden reducir las pérdidas de cultivos y aumentar su rendimiento, si bien deben regularse y utilizarse correctamente para no poner en peligro la salud humana y el medio ambiente. Los laboratorios analíticos son esenciales para vigilar los residuos de plaguicidas y concienciar sobre el uso seguro y eficaz de estos. La mayoría de los países desarrollados han fijado unos límites máximos para la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos. Los residuos de fármacos de uso veterinario que se utilizan para combatir las enfermedades animales y mejorar la producción pueden entrañar riesgos para la salud. Deben controlarse por medio de programas de vigilancia de ámbito nacional, dirigidos por laboratorios competentes que inspiren confianza a los consumidores locales e internacionales. Instrumentos como los radiorreceptores y los radioinmunoensayos, los fármacos de uso veterinario marcados con isótopos estables y los métodos complementarios de cromatografía permiten a los Estados Miembros apoyar mejor la vigilancia de los residuos de fármacos de uso veterinario y otros contaminantes conexos presentes en los alimentos y las muestras ambientales. Las micotoxinas son metabolitos secundarios de diversos hongos que contaminan numerosos cultivos, así como productos alimentarios y piensos para animales, lo que plantea riesgos para la salud de los consumidores.

También afectan a la salud y la productividad de los animales y, por tanto, son una amenaza para la inocuidad y la calidad de los alimentos. Las micotoxinas deben ser objeto de una vigilancia y un control atentos. Unos laboratorios de análisis competentes contribuyen a mejorar la capacidad de los Estados Miembros en la aplicación de técnicas radiométricas y otras técnicas analíticas conexas destinadas a combatir esas toxinas. La presencia de radionucleidos, ya sean de origen natural o antropogénico, en los alimentos y el medio ambiente debe ser tan baja como sea razonablemente posible. Por consiguiente, los Estados Miembros han de contar con laboratorios capaces de determinar con exactitud los niveles de radiación de fondo natural. Los metales y otros contaminantes orgánicos pueden ser tóxicos para los seres humanos, los animales y el medio ambiente. Muchos países, así como la Comisión del Codex Alimentarius, han establecido límites máximos o códigos de prácticas para proteger la salud humana y la salud ambiental. Unos laboratorios de análisis eficaces son fundamentales para garantizar la realización de análisis adecuados y una vigilancia sistemática de esos contaminantes. La contaminación física se refiere a la presencia de cualquier materia extraña que puede ponerse en contacto con el alimento a lo largo de la cadena de producción o elaboración del mismo, de forma accidental. A diferencia de otros contaminantes, la contaminación física es macroscópica y se refiere al material orgánico o inorgánico, cuya presencia en el producto no es deseable y que al rebasar un límite máximo se estima contaminante. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, establece que para considerar un contaminante como riesgo físico, debe cumplir con los siguientes requisitos: Existir evidencia científica de una lesión, resultado del consumo del material extraño en el producto contaminado. Asegurar que el proceso de elaboración o el uso final del producto no eliminen o neutralizan el riesgo de dicho contaminante. Corroborar que el presunto contaminante no sea un ingrediente ni un aditivo aprobado declarado apropiadamente en la etiqueta del producto. El Codex ha establecido dos categorías de riesgo por ingesta de materiales extraños: Categoría I: objetos extraños filosos asociados al riesgo de trauma, objetos extraños asociados al riesgo de asfixia y objetos extraños duros asociados con riesgos dentales. Categoría II: Presencia de plagas asociado con el riesgo de alérgenos causados por ácaros alérgicos y cucarachas, además de otras plagas que son portadoras de enfermedades. A pesar de que algunos cuerpos extraños no presentan síntomas cuando son ingeridos, pueden causar, dependiendo del tamaño, fractura de piezas dentales, dolor y obstrucción parcial o completa del estómago, intestino delgado o, en casos raros, del intestino grueso, causando además del dolor, inflamación, pérdida del apetito, vómito y a veces fiebre. Astillas, piedras pequeñas o piezas de metal que son ingeridas pueden quedar atrapadas en tejido blando, causando infecciones y daño a tejidos circundantes. Cuando se ingieren objetos filosos que perforan el estómago o intestinos, se presentan dolores severos, fiebre, formación de abscesos, desmayo y pérdida del conocimiento, por lo que podría necesitarse de una intervención quirúrgica. La recuperación de cuerpos extraños se atiende en la sala de emergencias y el tratamiento a seguir dependerá del tipo de contaminante y de la naturaleza de los síntomas; pero de forma general, se trata con ayuda de rayos X o ultrasonido y solo el 10 o el 20% de los casos mediante intervenciones endoscópicas o quirúrgicas. Otras técnicas empleadas pueden ser exámenes adicionales de resonancia magnética nuclear. Los contaminantes físicos pueden apreciarse a simple vista y dan una mala imagen a los productos que los contienen, lo que puede provocar en los consumidores una sensación de desconfianza en los proveedores de alimentos. Esto puede resultar en la negativa de compra al percibir que dichos productos no garantizan el consumo de alimentos seguros, aun cuando la presencia del material extraño no ocasiona un riesgo grave a la salud. La tendencia general hacia una mayor apertura y trascendencia en el análisis de riesgos, repercute en la comunicación de estos a través de información entre los representantes del sector y los consumidores. Algunos reportes recientes publicados respecto al retiro de producto por presunta contaminación física incluyen: posible presencia de fragmentos de metal en 2015 en pasta de macarrones con queso y en 2012 en cajas de cereal; presunta presencia de trozos de vidrio en 2014 en condimento italiano y en 2011 en frascos con alimento para bebé; por posible presencia de restos de material plástico en 2015 en pasta sazónada estilo polaco.



La contaminación puede tener su origen en agentes externos al alimento, pero desafortunadamente el origen más significativo de contaminantes físicos está relacionado con el personal que opera en una planta procesadora de alimentos, o el personal que en términos generales manipula un alimento. El Codex recomienda una serie de directrices que proporcionan una base científica para el manejo higiénico de los alimentos que se relacionan con materia extraña potencialmente peligrosa, basadas en las buenas prácticas de producción primaria, la construcción de las instalaciones, los controles de proceso, y el Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. La validez de las directrices es reconocida por la comunidad internacional de científicos de la salud pública. Debido a las condiciones de producción de algunos alimentos, las disposiciones sanitarias de la legislación alimentaria, además de establecer los límites permitidos para la presencia de materia extraña, pide identificar entre material extraño potencialmente peligroso del no peligroso o entre plagas portadoras de enfermedades y otras plagas.



Por ejemplo, la NOM-247-SSA1-2008, establece como límite máximo de contaminación física para productos elaborados a partir de harinas de cereales, no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas por cada 50g de producto. En cualquier caso, se deben evaluar los riesgos para adoptar las medidas necesarias y reducir su incidencia. El Procedimiento Operativo de Prevención de la Contaminación Física, establece como posibles fuentes de ésta contaminación, las relacionadas con: Malas prácticas de higiene de los empleados, tapas de lapiceros, uñas postizas, cabello, aretes, piercings y otros objetos. Malas prácticas de manufactura, como huesos o espinas presentes en alimentos fileteados; utensilios empleados en la preparación de los alimentos; herramientas empleadas durante mantenimiento de equipo, materiales relacionados con el área de producción como restos de vidrios provenientes de lámparas o envases que sufrieron daño o ruptura. Un inadecuado manejo de plagas: insectos o restos de estos, presentes en los alimentos o en las áreas de preparación de los mismos, como moscas, cucarachas y larvas. Objetos provenientes de empaques como cartón, papel aluminio, grapas y clips. Para establecer procedimientos preventivos que combatan la presencia de contaminación física, la tecnología juega un papel muy importante en las tareas de inspección debido al creciente énfasis en la calidad y la seguridad alimentaria por parte de consumidores y autoridades reguladoras. La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), a través de normas europeas como la IFS Food (International Featured Standards) y BRC (British Retailer's Consortium), auditan la calidad y seguridad alimentaria de empresas que elaboran alimentos o que envasan productos a granel. Hoy en día existen diferentes tecnologías de inspección para la detección de materia extraña cuyas aplicaciones están en función de la naturaleza del producto involucrado y del propósito específico de la inspección. Tecnologías y métodos de detección de materia extraña incluyen: detectores de metal, sistemas ópticos con cámara, generación de imágenes por resonancia magnética, ultrasonidos y rayos X. Los materiales que se pueden identificar mediante un detector de metal son todos los ferrosos, no ferrosos, acero inoxidable que incluye el tipo AISI 316 que es usado comúnmente por los fabricantes de maquinaria para la industria alimentaria y es uno de los más difíciles de detectar. Los falsos rechazos ocasionados por los efectos del producto suelen ocurrir cuando elementos conductivos (humedad, sal, hierro) interrumpen el campo magnético del detector de metal, ocasionando falsos rechazos de producto empacado que está sin contaminantes. Los equipos automatizados detectan metales en productos con caja libre y empaquetados en aluminio; en polvo o granulados; en productos líquidos y viscosos; y en cintas transportadoras. La tecnología de rayos X, permite encontrar trozos de vidrio, piezas finas de metal, plástico, huesos, espinas, piedras, etc. Se puede emplear en productos empacados en material metalizado, en productos de superficie irregular como cereales y ciertos alimentos congelados.



Este sistema detecta, además, piezas faltantes, daños al producto y relación de peso de un paquete o caja de producto.

Tipos de CONTAMINANTES en los alimentos

Principalmente la contaminación puede ser de tres tipos :

 <p style="text-align: center;">CONTAMINACIÓN QUÍMICA</p>	<p>A VECES es posible detectar sabores u olores extraños</p>
 <p style="text-align: center;">CONTAMINACIÓN FÍSICA</p>	<p>NORMALMENTE es posible verlos</p>
 <p style="text-align: center;">CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA</p>	<p>CASI NUNCA se ven, huelen o detectan por el gusto</p>

www.rvfconsultores.es Autor: Raquel Varela

Los rayos X, penetran en los alimentos y permiten plasmar en una imagen las características internas de estos, detectando defectos físicos o contaminantes sin dañar el alimento, por lo que permite inspeccionar productos procesados y envasados en botellas, latas, frascos y bolsas. Referencias: FAO/OMS. 2011. Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos. Roma. FAO/OMS. 2007. Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos, Roma. Estudio FAO, Alimentación y Nutrición No. 87. FAO/OMS. 2001. Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas alimentarias comité del Codex sobre higiene de los alimentos, Roma. Objetos extraños en alimentos. Delcan Inocuidad Alimentaria. Publicado el 4 de marzo de 2011. RadiologyInfo.org. La fuente de información sobre radiología para pacientes.

Recuperación de cuerpos extraños. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Métodos de prueba. Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. CX/HF01/14, Julio 2001 NMX-F-164-S-1982. Alimentos para humanos. Especies molidas y similares.

Determinación de materia extraña. Normas mexicanas. Sanidad, inocuidad y calidad de los alimentos. Información Técnica de sanidad e inocuidad de alimentos. Procedimiento Operativo de Prevención de la Contaminación Física.Publicado el 10 de junio del 2010. Comisión Europea (2012). The rapid alert system for food and feed annual report, 2011. Haff RP & Toyofuku N. (2008). X-ray detection of defects and contaminants in the food industry. Sens Instrumen Food Qual 2:262-73. International Featured Standards. Food., consultado 26 de marzo, 2015 European Food Information Council. Alimentación hoy en día. El uso de rayos X en la inspección de alimentos., consultado 26 de marzo, 2015 El detector de metales adecuado puede ser la diferencia entre éxito y fracaso. Publicado el 3 de junio, 2013. Graves M et al. (1998). Approaches to foreign body detection in foods. Trends Food Sci Technol 9(1):21-7. Industria alimenticia. Energía dual de rayos x. Publicada el 3 de noviembre, 2014. FDA. Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts. Consultado el 30 de abril, 2015 13 historias de alimentos contaminados que despertaron controversia entre México y EU; sinembargo.mx; Publicada en julio de 2013. Cuadros principales, tratamiento y prevenciónLa contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano. En el presente trabajo, la autora aborda el origen y el desarrollo de las toxinfeciones alimentarias, las características de las principales de ellas, su prevención y tratamiento.Cuando hablamos de contaminación alimentaria estamos hablando de contaminación química, física o biológica. Esta última, causada por microorganismos, que incluye las denominadas

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

Señalamos alimentos extraños, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades. En España, la media ponderada de brotes de toxinfeciones alimentarias (TIA) censadas por el Boletín Epidemiológico Semanal entre 1994 y 2003 fue de 927 por año, lo que representa el 96% de los casos registrados.Toxinfeciones alimentarias. Origen y desarrolloEl alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo. El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxoinfección).Factores que influyen en la aparición de las TIAEI principal factor que interviene en el origen y el desarrollo de la TIA es la falta de higiene.La higiene alimentaria se ocupa de la manipulación adecuada de los diversos tipos de alimentos y bebidas, de los utensilios y la maquinaria utilizados en su preparación, servicio y consumo, y del cuidado y el tratamiento de los alimentos contaminados por bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias que proceden del animal productor del alimento.La prevención es fundamental para evitar la aparición de la contaminación.

