



FUTURO DE INOCUIDAD, CALIDAD Y APOORTE A LA SALUD

Protegiendo al consumidor de si mismo: resultados de una muestra de consultas.

Preparado por:

INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos



GCL



¿Cuánto de las prácticas de inocuidad aplicamos en Chile?



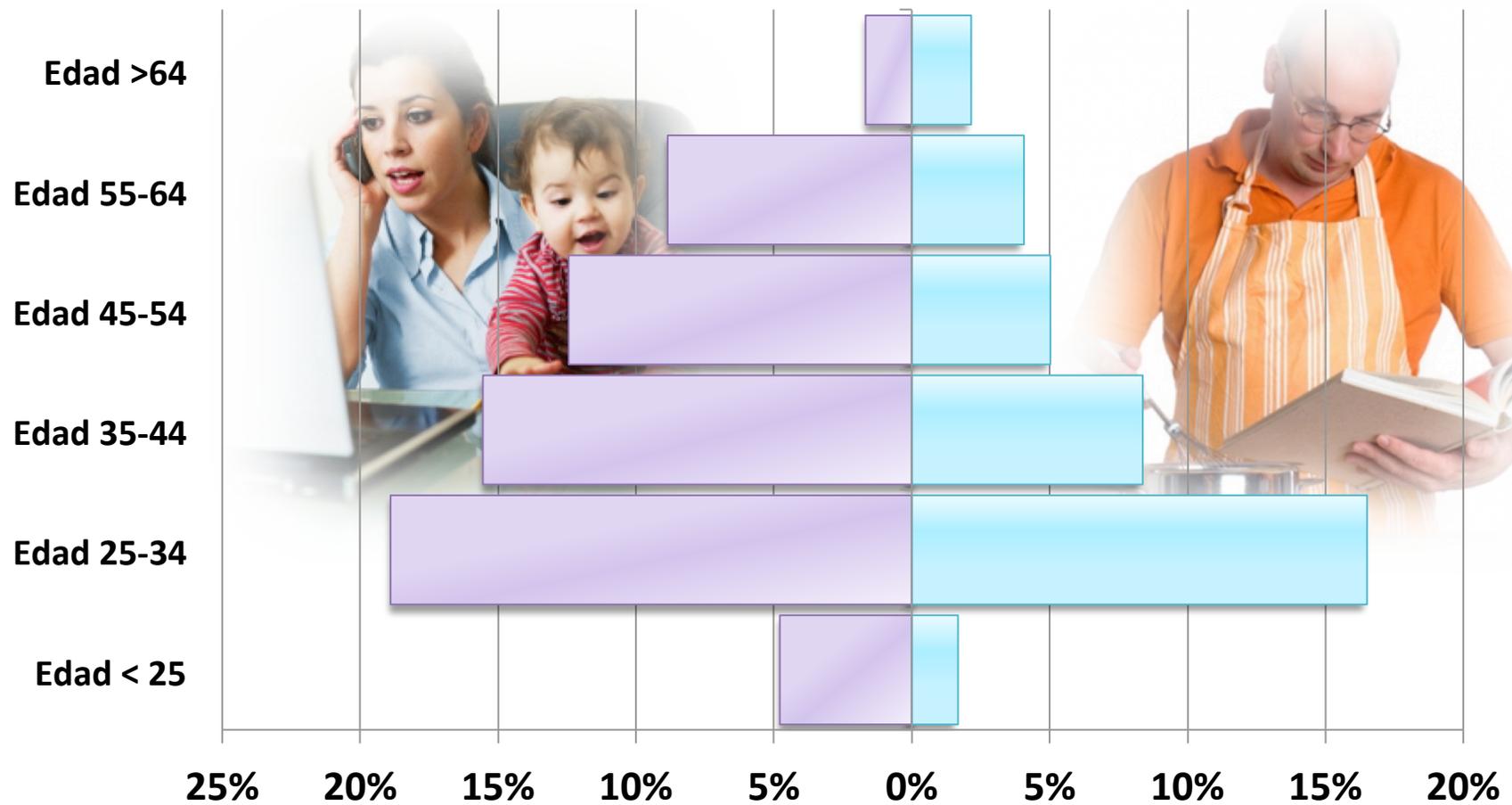
Consulta sobre prácticas de inocuidad

1. Personas NO relacionadas con la industria de alimentos ni sus familiares cercanos
2. Personas de 20 a los 75 años.
3. Región Metropolitana
4. Consultas online y entrevista

Universo de más de 400 personas



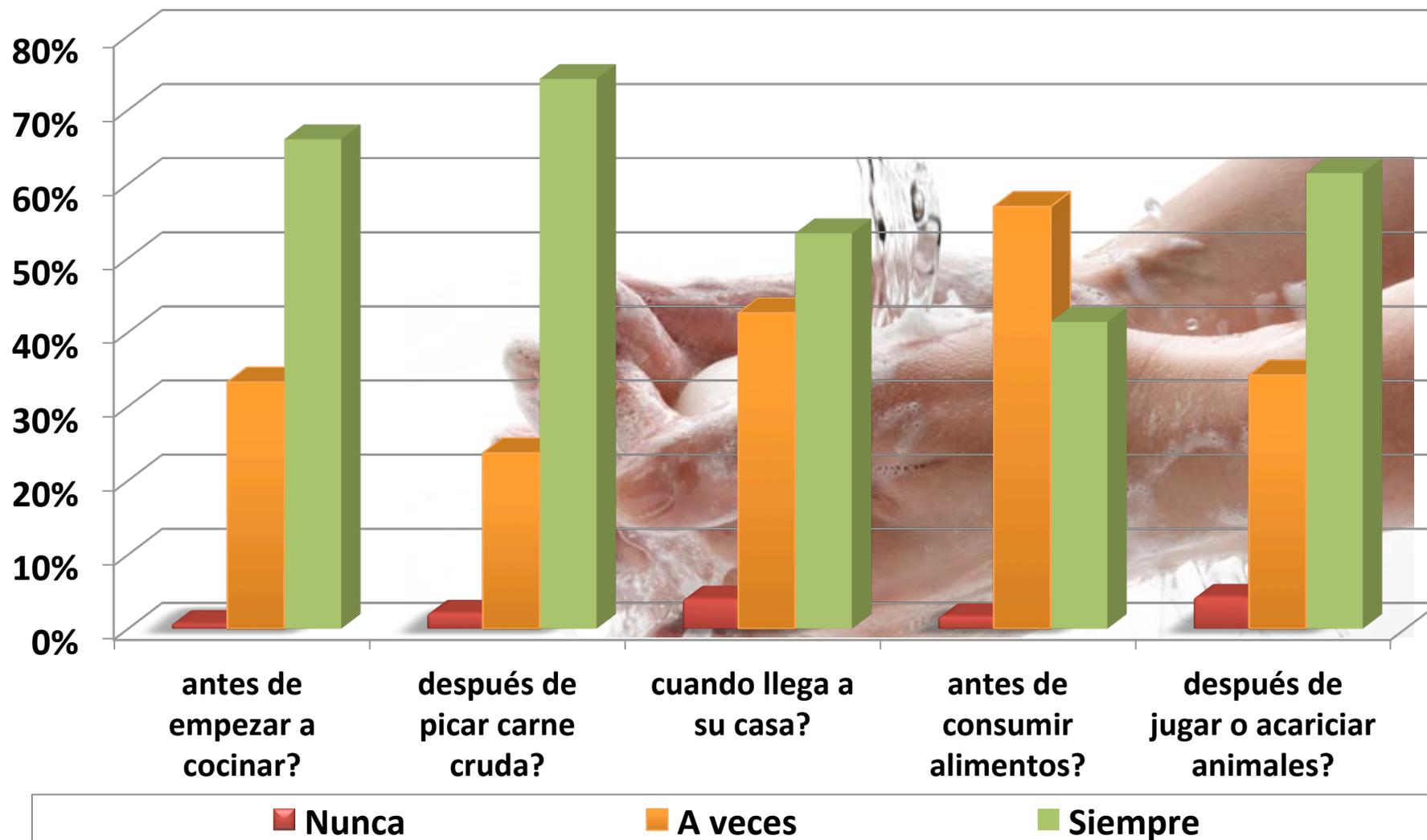
Sexo y Edad de la Población Consultada



FUENTE: Consulta realizada por ACHIPIA y GCL Capacita S.A. Septiembre 2013

I.- Sobre la Higiene y Limpieza

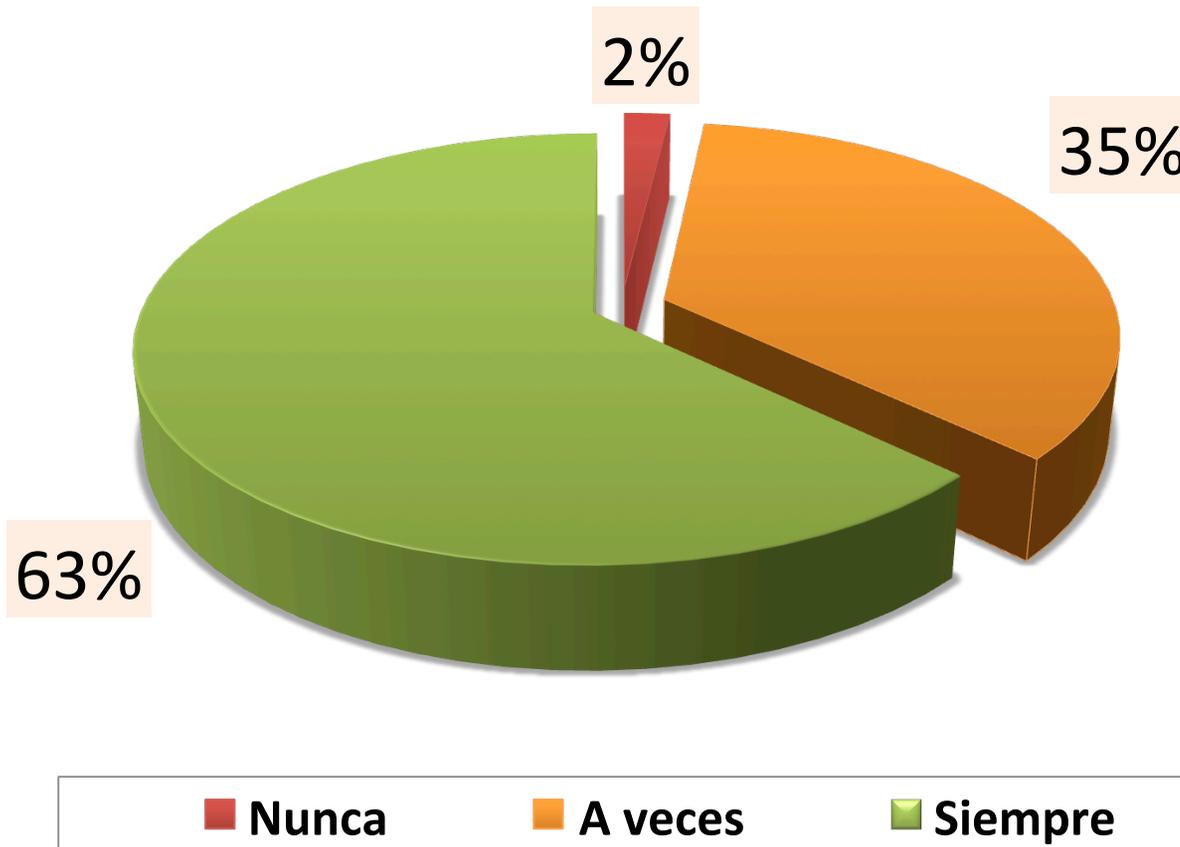
¿Usted se lava las manos.....?



FUENTE: Consulta realizada por ACHIPIA y GCL Capacita S.A. Septiembre 2013

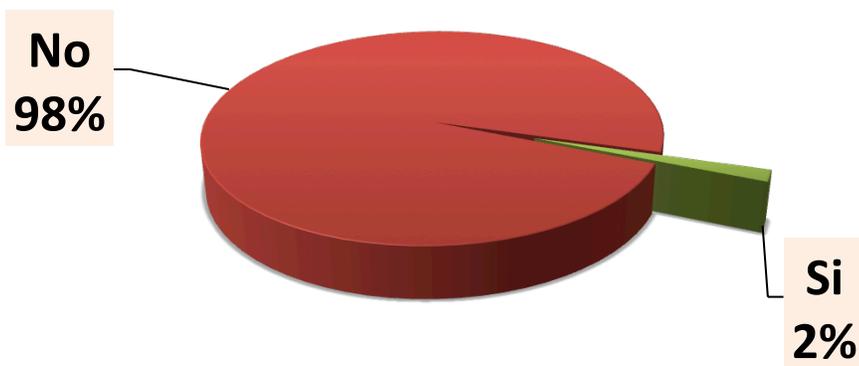
I.- Sobre la Higiene y Limpieza

En general, ¿con qué frecuencia usted lava las frutas y verduras, aún cuando vaya a pelarlas o cocinarlas?

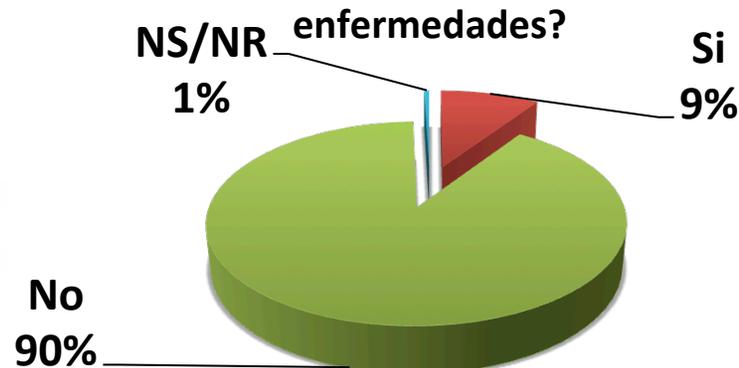


II.- Sobre la preparación de los alimentos

¿Usa un termómetro para medir la temperatura de los alimentos al cocinarlos?



¿Cree usted que agregar limón al pescado crudo elimina las bacterias que pueden ocasionar enfermedades?



FUENTE: Consulta realizada por ACHIPIA y GCL Capacita S.A. Septiembre 2013

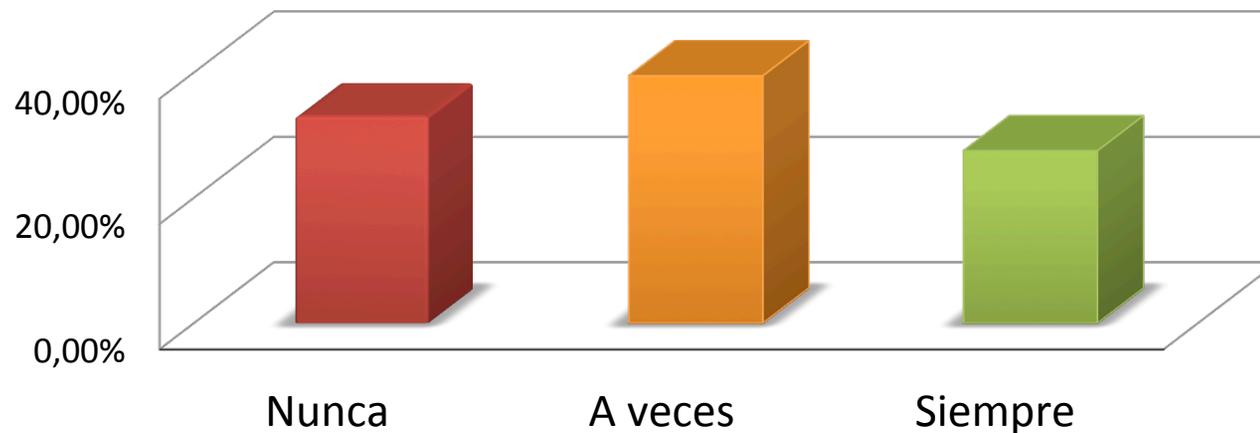
III.- Sobre la Contaminación Cruzada



Si usted utiliza el mismo utensilio para preparar distintos alimentos, ¿lo lava con agua y detergente entre cada uso?



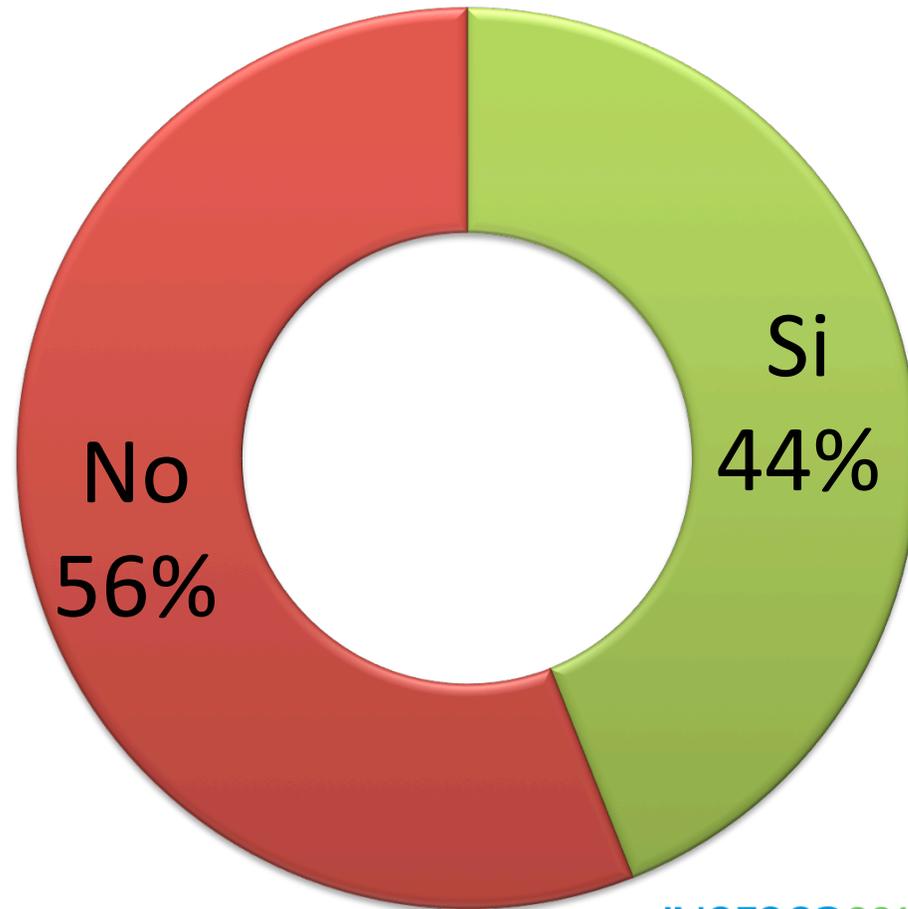
¿Usa tablas para picar y cuchillos distintos para preparar productos crudos y cocidos?



FUENTE: Consulta realizada por ACHIPIA y GCL Capacita S.A. Septiembre 2013

III.- Sobre la Contaminación Cruzada

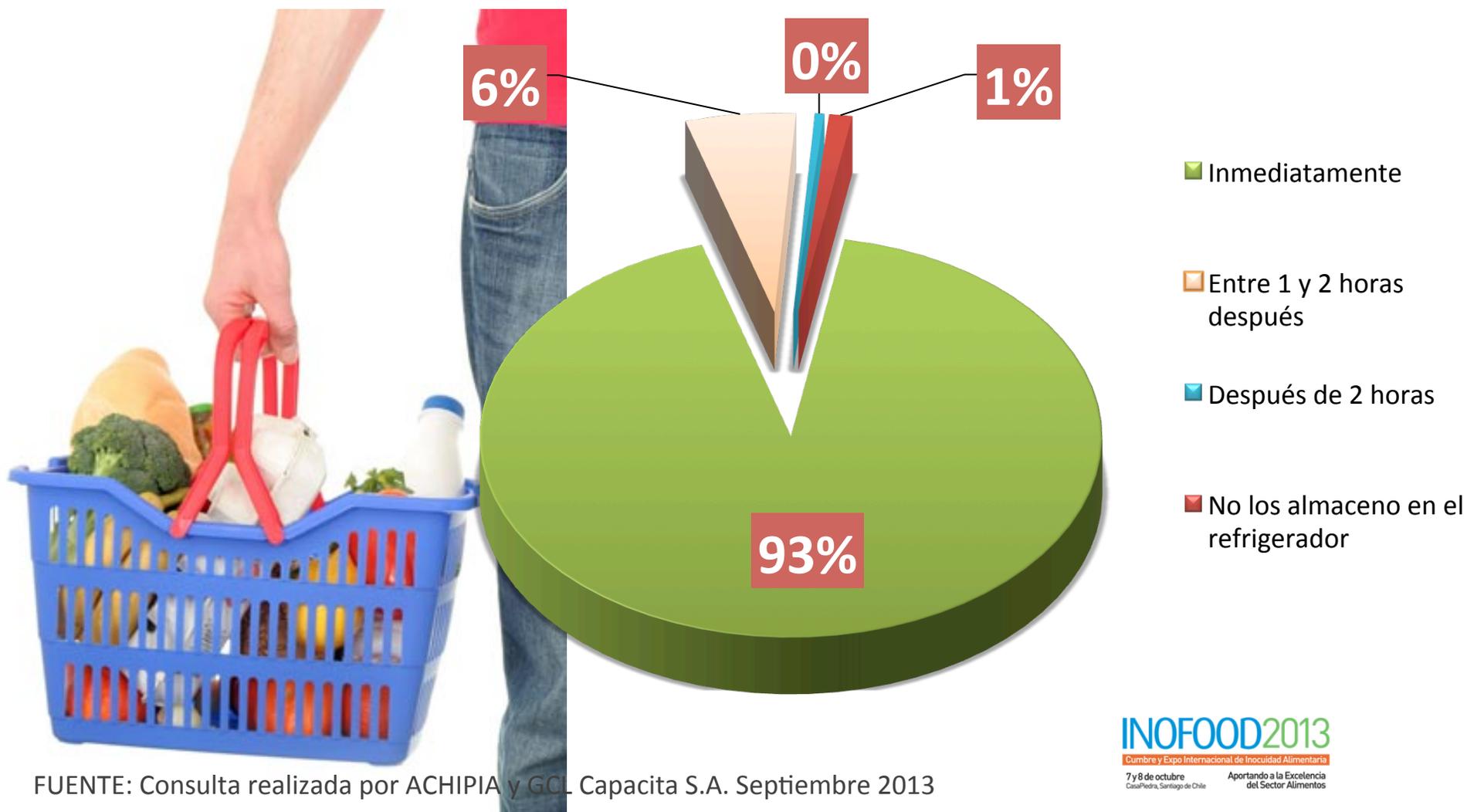
Dentro de su refrigerador, ¿coloca los alimentos cocinados en las bandejas superiores y los crudos en las inferiores?



FUENTE: Consulta realizada por ACHIPIA y GCL Capacita S.A. Septiembre 2013

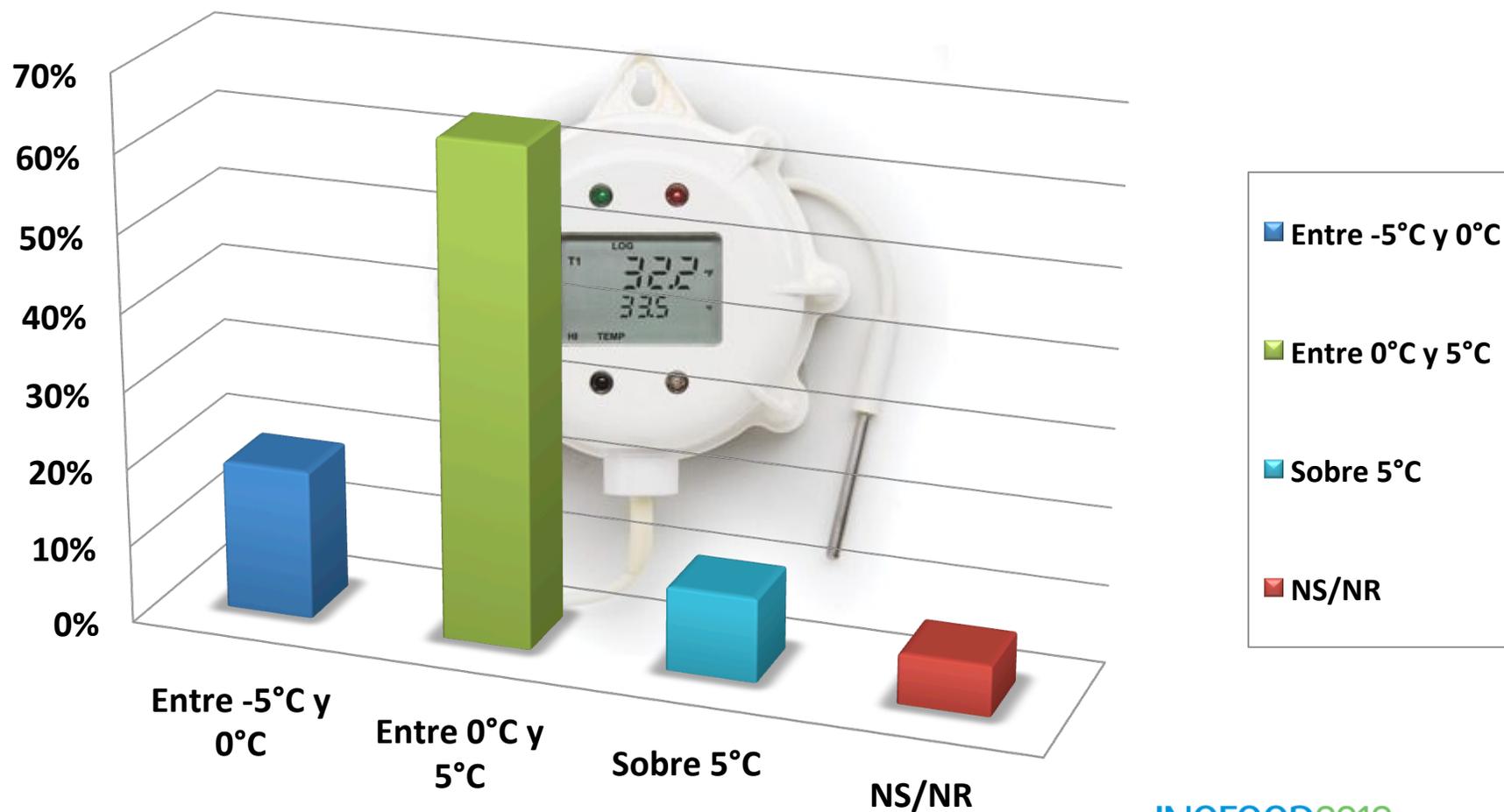
IV.- Sobre el Almacenamiento de los alimentos

Después de comprar alimentos perecibles en el supermercado, usted llega a su casa y guarda los productos en el refrigerador:



IV.- Sobre el Almacenamiento de los alimentos

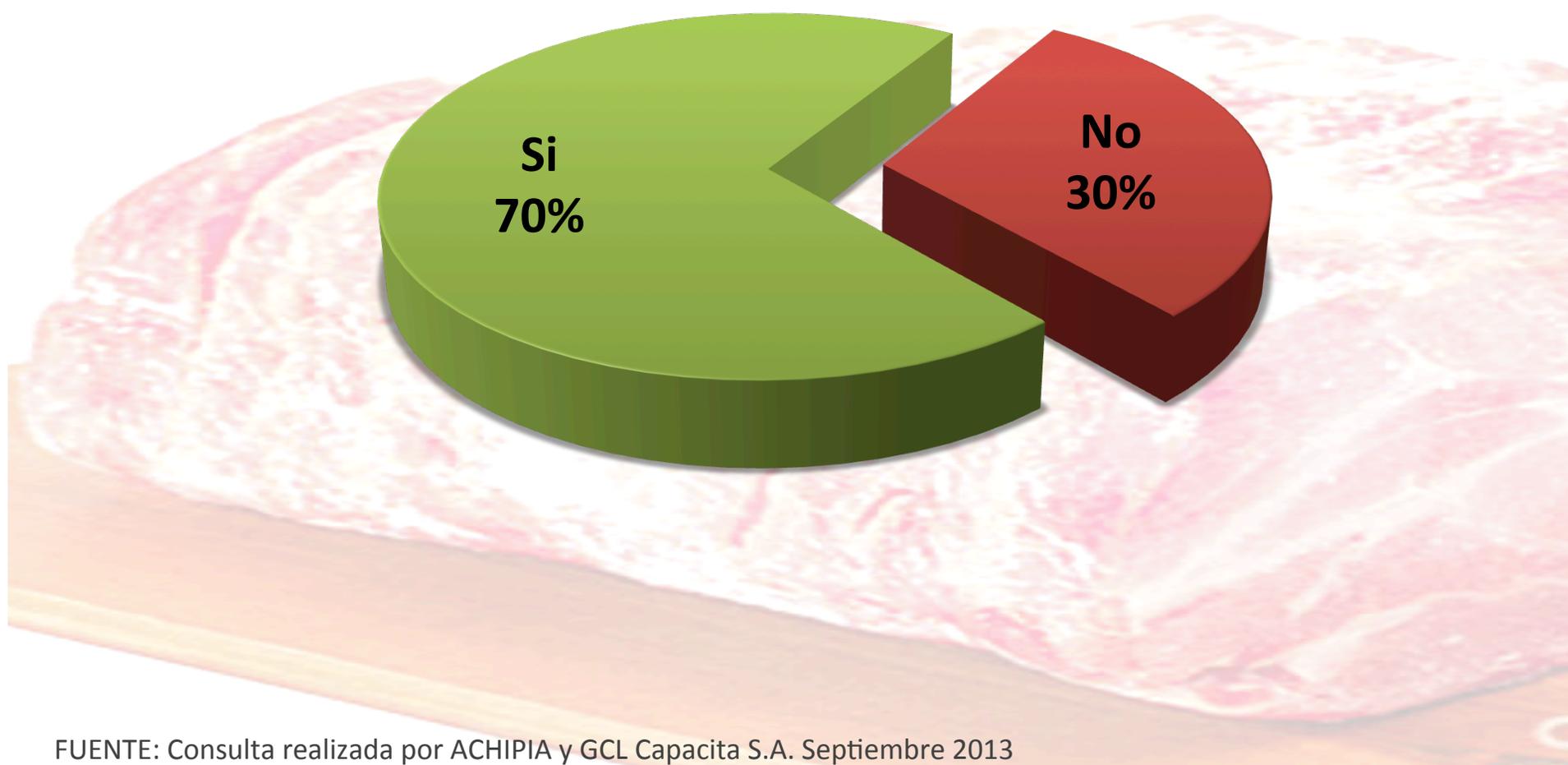
¿Sabe usted a qué temperatura debe funcionar su refrigerador para almacenar sus alimentos?



FUENTE: Consulta realizada por ACHIPIA y GCL Capacita S.A. Septiembre 2013

IV.- Sobre el Almacenamiento de los alimentos

¿Usted descongela la carne cruda a temperatura ambiente?



FUENTE: Consulta realizada por ACHIPIA y GCL Capacita S.A. Septiembre 2013

Conclusiones de la Consulta

EVIDENCIA	AREA DE CONTROL
El lavado de manos, como práctica de prevención de las ETAs, no está integrado como hábito de higiene en la población consultada.	Contaminación Cruzada (POES)
El concepto de contaminación cruzada no es percibido con claridad.	Contaminación Cruzada (POES)
La práctica de controlar la temperatura de cocción en los alimentos parece ser la menos aplicada.	Eliminación de Patógenos (POE)
El almacenamiento de los alimentos a temperatura de refrigeración, pareciera ser el más conocido por la población.	Inhibición de Patógenos (POE)

Conclusiones de la Consulta

En el tipo de preguntas realizadas, cada vez que la persona respondió “a veces”, se ha aumentado el riesgo de sufrir una ETA.



Lavado de Utensilios



Lavado de Manos



Lavado de Frutas y Hortalizas

Educación al Consumidor y Profesionales de la Industria



- Manual y Tríptico para manipuladores de locales de sushi.
- Díptico de Buenas Prácticas en el Manejo de Recursos Pesqueros de la CAR de Tarapacá.
- Tríptico Listeriosis enfocado a la industria.
- Tríptico Listeriosis enfocado a los consumidores.
- Manual de procedimientos del CODEX
- Videoteca
- Folleto: "Consejos para una alimentación sana y segura", Elaborado por: ACHIPIA, 5 al día, Universidad de Chile e Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).
- Seminarios, Talleres, Simposios, Cursos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

A Futuro.....

1. Se requieren estudios profundos sobre los hábitos de higiene y manipulación de los alimentos en la población.
2. Se hace necesaria la integración del concepto de inocuidad e higiene de los alimentos en la educación de todos los niveles en los consumidores, así como también que abarque toda la cadena alimentaria.
3. La industria y el gobierno ha de asumir un rol de educación del consumidor como base de una cultura de inocuidad en el país

INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos