

Los productos lácteos ¿se pueden contaminar?



La leche como producto de la naturaleza, es la viva imagen de una fuente de alimento de uso masivo.

Si bien es una materia prima de alto valor nutritivo, desde su producción en la glándula mamaria hasta el subproducto que se obtenga de ella, se debe tener en cuenta que puede estar expuesta a numerosos peligros que afecten su calidad.

Quienes trabajan en el sector lechero deben saber que minimizar los riesgos de contaminación del producto que elaboran - en este caso el queso artesanal - implica abordar al proceso productivo desde “el campo a la mesa” como un sistema integrado que considere a la salud animal, al bienestar animal y a la Salud Pública.

¿Usted sabe qué es la HIGIENE de los Productos Lácteos?

Son todas las medidas necesarias para garantizar la obtención de un alimento lácteo inocuo en todas sus etapas: desde su producción primaria, procesamiento y distribución, hasta el momento del consumo final.



El alimento no debe implicar un riesgo para el consumidor, por lo tanto debemos proporcionar alimentos higiénicos.

Los quesos pueden contaminarse por haberse elaborado con leche proveniente de una ubre enferma, del medio ambiente, del equipo de ordeño, así como de la propia manipulación del personal.

Pero...

¿Qué es la Contaminación?

Es la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos cuya presencia es en mayor o menor grado nociva para la salud.

Y ...

¿Qué es un Contaminante?

Cualquier agente biológico, físico o químico, es decir, materia extraña u otras sustancias que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.



¿Qué tipos de contaminantes pueden haber en la producción de quesos?

QUÍMICOS

En la rutina de la elaboración de queso pueden introducirse varios tipos de contaminantes como:

- plaguicidas (insecticidas, rodenticidas, etc)
- detergentes
- metales (residuos en sales no comestibles)
- medicamentos (antibióticos)
- colorantes y aditivos no autorizados

FÍSICOS

- restos de madera
- vidrios (restos de lámparas, botellas, frascos)
- tierra
- piedras
- pelos
- rotura de moldes

BIOLÓGICOS:

- bacterias y/o sus toxinas
- parásitos (ácaros)
- hongos
- insectos

Dentro de los contaminantes de importancia en la producción quesera están las bacterias. A veces están presentes sin alterar el color, el sabor y el aspecto del queso, y son tan pequeñas que a simple vista no se ven.

Si se consume dicho queso puede producir enfermedad.

¿Cómo pueden llegar las bacterias a contaminar el queso?

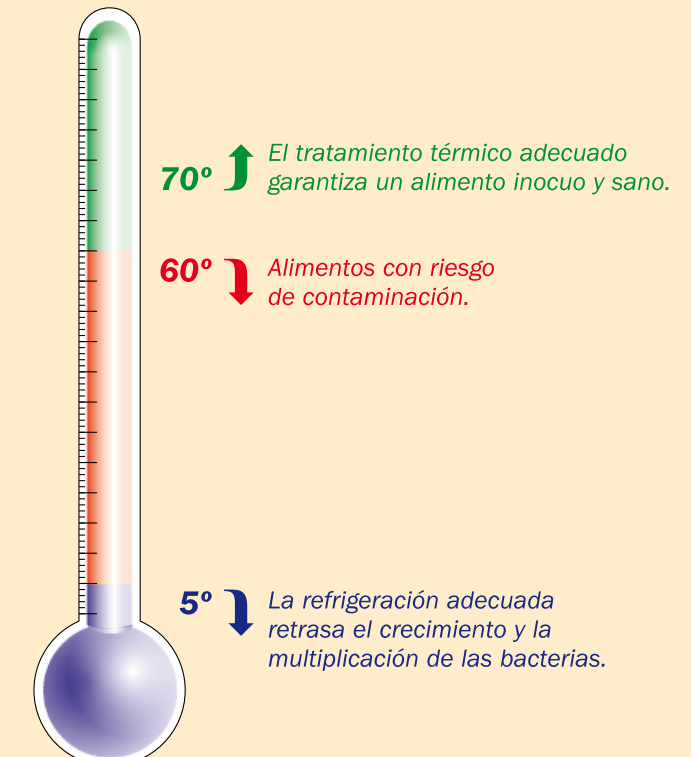
- cuando se lavan las ubres con agua sucia
- cuando la leche proviene de vaca con mastitis
- cuando se tose o estornuda durante el proceso de elaboración de queso
- cuando el manipulador tiene heridas infectadas en sus manos
- cuando no se lavan manos y uñas para elaborar el queso especialmente después de ir al baño
- cuando se usan equipos sucios (mesas, prensas, moldes, liras, etc.)
- a través de moscas, cucarachas y roedores
- a través de la salmuera



¿Qué necesitan las bacterias para vivir y multiplicarse?

- Nutrientes (como la leche misma)
- Humedad
- pH
- Temperatura

La leche constituye un excelente medio de cultivo para determinados microorganismos, sobre todo para las bacterias que crecen entre 15° y 45° , Esta temperatura influye sobre la multiplicación y aumento de las bacterias.



¿La persona que elabora el queso tiene importancia en la producción de enfermedades alimentarias?

Sí. Tiene mucha importancia.

¿Por qué?

Muchas de las contaminaciones directas o cruzadas desde el manipulador se podrían evitar si se actúa con responsabilidad y se toman medidas higiénicas que se tienen que cumplir de manera estricta:

Lavado de manos

Estar sano

Ropa protectora

¿Cuándo se deben lavar las manos?

Cada vez que:

Se sale del baño

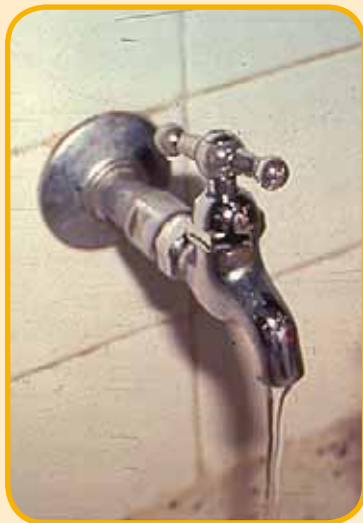
Se entre a la sala de elaboración

Se maneje residuos

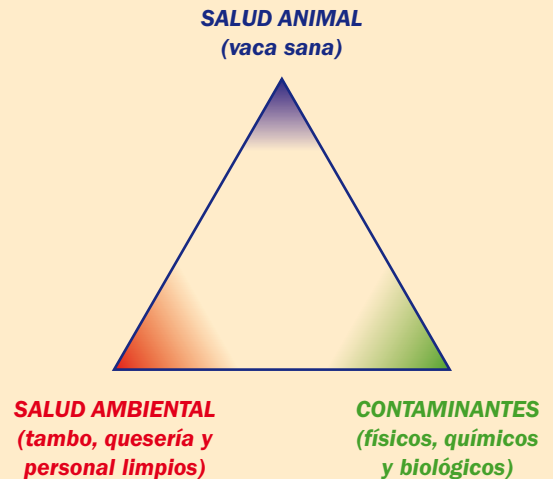
Se fume

Se limpie la nariz y estornude

Se cambie el pañal de un bebé



Importancia del equilibrio entre:



Folleto de Difusión PDT S/C/OP 34/10 (MEC)
PROGRAMA DE DESARROLLO TECNOLÓGICO
SUBPROGRAMA II - Tecnología de los Alimentos
FACULTAD DE VETERINARIA (UDELAR)

Equipo de Trabajo:
Dra. Delvey Anchieri
Dr. Daniel Carrera
Dra. Patricia Lagarmilla
Dr. Eduardo Aguirre



UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
FACULTAD DE VETERINARIA



PROGRAMA DE DESARROLLO TECNOLÓGICO