



TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 3 No. 10

Estimados lectores:

En este nuevo número de nuestro boletín platicaremos acerca de las prácticas de seguridad que el personal debe seguir dentro de las instalaciones de producción de productos de cacahuete. En el tema de transportación mencionamos los pasos que deben seguirse para preparar los camiones o vagones que transportarán el producto descascarado; continuaremos hablando acerca del manejo de aflatoxinas que la industria del cacahuete de Estados Unidos da a los cacahuates que produce y manufactura. Finalmente, comenzaremos a indicar diversas razones que hacen a los cacahuates un gran producto para consumo humano así como los diferentes beneficios que aportan a la salud.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL



BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Prácticas del Personal

El personal y sus prácticas pueden afectar la seguridad de los alimentos que manipulan. A través de un entrenamiento y un monitoreo de las prácticas de los empleados, el potencial de contaminación de los alimentos puede reducirse. La FDA ha asignado a los gerentes de operaciones la responsabilidad de asegurar que el personal cumpla esta parte de las GMPs. Para lograr esto, se le ha dado a la gerencia la responsabilidad de entrenar al personal en los principios de protección de alimentos y en técnicas de manejo de alimentos.

Hay diversas prácticas de las que los procesadores de cacahuete deben ocuparse:

- Control de enfermedades – El personal con enfermedades contagiosas, lesiones abiertas, furúnculos, irritaciones o heridas infectadas que puedan contaminar los alimentos o las superficies que tienen contacto con los alimentos, deberá ser retirado de áreas donde pueda darse la contaminación. Deberá instruirse al personal para reportar tales condiciones a su supervisor hasta que dicha condición sea corregida.
- Limpieza – a) Los empleados deben usar ropa limpia y apropiada para sus actividades; b) El personal necesita mantener su limpieza lavándose las manos antes de iniciar su trabajo, cuando se ensucien, y después de comer y de hacer uso de los sanitarios.
- Joyería y otros objetos que puedan ser inseguros (tales como objetos en los bolsillos de las camisas, collares, aretes, etc.) deberán ser removidos. La joyería de manos puede ser fuente de microorganismos o de material extraño (como piedras que puedan desprenderse) y no deben ser usados en las áreas de procesamiento de cacahuete.
- Deberá usarse cubiertas efectivas para el cabello y barba en áreas donde haya producto, superficies en contacto con los alimentos o material de empaque.
- Debe limitarse la presencia de alimentos (goma de mascar, bebidas, productos de tabaco, medicamentos y productos similares) a las áreas de descanso, oficinas u otras áreas designadas dentro de la instalación a fin de prevenir la contaminación del producto.
- Deberá tomarse precauciones para prevenir la contaminación por sustancias extrañas, incluyendo, pero no limitando, antitranspirantes, cosméticos, químicos, barniz de uñas y medicinas aplicadas en la piel.
- Educación y entrenamiento: El personal responsable de identificar fallas sanitarias o contaminación de los

alimentos deberá tener entrenamiento, educación o experiencia, o una combinación de esto, para proveer el nivel necesario de competencia para la producción de un alimento limpio y seguro. Los encargados de manipular los alimentos y sus supervisores deben recibir entrenamiento apropiado en técnicas de manejo de alimentos y principios de protección de alimentos y deberán ser informados del peligro de una pobre higiene personal y de prácticas insalubres. Deberá haber entrenamiento especial en relación a alergias a alimentos, dada la necesidad del cuidado especial para prevenir contaminación cruzada.

TRANSPORTACIÓN DEL CACAHUATE

Preparación del vagón o camión para el cargamento

- Los contenedores no deberán ser llenados con producto que tenga contacto directo con el suelo o las paredes. Las paredes del contenedor deberán ser forradas con papel kraft grueso sin usar grapas, a menos que así lo requiera el destinatario. Si el producto no es embarcado en pallets, deberá ponerse también papel kraft grueso sobre el piso. Evite el uso de este material con sistemas de carga/descarga de empuje.
- Es imprescindible que los sistemas de carga a granel sean inspeccionados rutinariamente. Si tienen un uso diario, estos sistemas deberán ser inspeccionados antes de cada uso. El sistema de elevación y el sistema telescópico de vaciado tendrán que ser revisados antes de cada uso. Estos dos sistemas deberán ser revisados en busca de remanentes de cacahuate que hayan quedado atrapados por un uso anterior.
- Estos equipos tienden a atrapar granos durante el proceso de carga. Los cacahuates atrapados en el sistema de carga son objetivos principales de infestación



de insectos. Si el sistema es empleado diariamente, deberá ser limpiado semanalmente para remover cualquier cacahuate atrapado.

MANEJO DE AFLATOXINAS EN LOS CACAHUATES DE ESTADOS UNIDOS

Los cacahuates cultivados en Estados Unidos y procesados por los fabricantes deben cumplir con rigurosos estándares de calidad durante su procesamiento para garantizar la seguridad de los productos y minimizar la presencia de micotoxinas. El estándar de calidad de Estados Unidos es el resultado de una producción, procesamiento y clasificación tecnológicamente avanzada que han sido desarrollados por la industria de Estados Unidos y aprobados por el gobierno de ese país. Todos los cacahuates producidos en Estados Unidos son inspeccionados por el USDA y manejados bajo estrictos reglamentos de calidad. Las inspecciones se llevan a cabo en diferentes etapas del proceso de producción de los cacahuates.

EL CACAHUATE Y LA NUTRICIÓN

Razones para comer cacahuates (1ª Parte)

- Es una fuente de proteína vegetal: El cacahuate pertenece a la familia de las leguminosas, como el frijol y la lenteja, no a las nueces. Su contenido de proteínas es alto: 30 gramos de cacahuates contienen alrededor de 7g de proteínas, casi la misma cantidad que contiene un huevo o la misma cantidad de carne.
- Contienen arginina: La arginina es un aminoácido al que se le conoce como el precursor del óxido nítrico, el cual es un potente vasodilatador que ayuda a relajar las paredes de las arterias e inhibe la acumulación de plaquetas, evitando así las complicaciones cardiovasculares, las cuales son más comunes en la población diabética que en la población general.



Representante en México: Grupo PM
 Mercurio # 24 Col. Jardines de Cuernavaca, Cuernavaca, Morelos. C.P. 62360
 Tel. (777) 316 7370 Fax (777) 316 7369
 Correo electrónico: grupopm@grupopm.com