



TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 3 No. 12

Estimados lectores,

Es un gusto para American Peanut Council ponerse en contacto con ustedes a través de este medio de información. Para esta ocasión, en el tema *Buenas prácticas de producción* hablaremos sobre las características que deben tener las instalaciones sanitarias en la planta de producción/ procesamiento de cacahuate. Mencionaremos los pasos a considerar en la descarga del transporte de los cacahuates descascarados; hablamos también de los esfuerzos de la industria estadounidense de cacahuate en el control de aflatoxinas y mencionamos más razones para comer esta deliciosa y nutritiva legumbre.

Atentamente,

AMERICAN PEANUT COUNCIL



BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Instalaciones sanitarias

Las plantas de alimentos necesitan estar equipadas con instalaciones sanitarias adecuadas. Algunas de las instalaciones sanitarias que se requieren son:

- Suficiente abastecimiento de agua de calidad y temperatura adecuada para satisfacer las necesidades del procesamiento y limpieza así como los requerimientos sanitarios de los empleados
- La cañería debe llevar suficiente cantidad de agua a través de la operación y transportar aguas residuales y desperdicios líquidos fuera de las instalaciones. Se debe prevenir un contraflujo en los sistemas sanitarios. No deben permitirse conexiones cruzadas entre la descarga de desperdicios líquidos o aguas residuales.
- Los sanitarios necesitan ser accesibles, de número adecuado y mantenidos en condiciones salubres. Deben instalarse señales recordatorias de lavado de manos después de usar el sanitario en cada instalación.

- Es necesario ubicar estaciones para lavado de manos en las áreas de producción, de modo que los empleados puedan lavar sus manos convenientemente. Las estaciones de lavado de manos deben estar provistas con agua a temperatura adecuada. Se debe contar con jabón antibacterial con clasificación tE2 en dispensadores, así como con toallas sanitarias para las manos. Debe haber un contenedor de basura para depositar las toallas usadas.
- La basura y los desperdicios de producción deben ser manipulados y transportados de manera que no sean una fuente de contaminación ni que atraigan plagas
- *Equipo y utensilios* – El diseño, construcción, instalación y mantenimiento del equipo debe contribuir a la limpieza y a evitar la contaminación de los productos. Los utensilios deben estar diseñados para un mantenimiento adecuado y un mínimo de potencial de contaminación del producto.
- Las superficies y utensilios en contacto con los alimentos deben ser resistentes a la corrosión, no deben ser tóxicos, ser fáciles de limpiar y capaces de resistir el ambiente del área de producción.
- Debe proveerse protección donde haya potencial de contaminación de las superficies en contacto con los alimentos. Por ejemplo, se necesitará una cubierta sobre una banda transportadora que mueva contenedores abiertos.
- Las juntas en superficies de contacto con alimentos de los equipos necesitan ser continuas y lisas para minimizar el potencial de contaminación de los alimentos.
- Los congeladores y los cuartos de refrigeración necesitan termómetros calibrados (que no sean de vidrio) o instrumentos de grabación de temperatura en los cuartos o compartimentos refrigerados. Los cuartos de almacenamiento refrigerados deben estar provistos de grabadores de humedad.
- El aire comprimido u otros gases que sean introducidos dentro de los alimentos o en superficies en contacto con el producto pueden ser una fuente de contaminación con agua, aceite o microorganismos. Deben tomarse precauciones para evitar posibles contaminaciones.

¡Ponle energía a tu día!

SIGUIENTE»

TRANSPORTACIÓN DEL CACAHUATE

Cuidados al descargar los cacahuates

- Inmediatamente después de recibir el embarque revise que los sellos estén intactos. En caso contrario, contacte al transportista para obtener una justificación aceptable.
- Si el cargamento ha sido fumigado en tránsito con fosfina, los pre-empaques que contienen el fumigante deberán ser removidos del vagón y desechados siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante. Los pre-empaques pueden ser altamente peligrosos y deben ser manejados apropiadamente por personal capacitado.
- Abra las puertas de acceso y realice una inspección general del producto en busca de cualquier daño originado por la transportación o por agua. Cualquier reclamación por daño deberá ser presentada a la empresa que provee el servicio de transportación. Las fotografías son útiles para documentar los daños.
- Deberá realizarse una inspección física minuciosa de los contenedores mientras los vagones y camiones son descargados. Deberá ponerse especial atención en la detección de insectos o ratones vivos. Si se sospecha la presencia de ratones deberá hacerse una inspección de las bolsas y cajas usando luz negra. Si se detecta cualquier actividad de insectos o roedores, el cargamento deberá ser rechazado. De ser posible deberá conservarse cualquier evidencia de presencia de insectos como referencia.
- Todos los productos deberán transferirse a pallets. Nunca deberá ponerse el producto directamente en el piso.
- Una vez que el producto esté colocado dentro del almacén, los pallets o los contenedores de producto deberán ser marcados visiblemente con la fecha de entrada al almacén. Un monitoreo computarizado

de la "edad" y ubicación del producto es una alternativa aceptable para la marcación física de las pallets individuales.

MANEJO DE AFLATOXINAS EN LOS CACAHUATES DE ESTADOS UNIDOS

Los esfuerzos de la industria de Estados Unidos continúan enfocándose en procedimientos mejorados para el manejo de alimentos, desde el campo de cultivo hasta el fabricante, a través del desarrollo de variedades de cacahuates resistentes a las aflatoxinas, mejoramiento de las técnicas de limpieza y clasificación para remover granos dañados, y mejoramiento de los procesos de blanqueo. La industria estadounidense del cacahuate está comprometida a asegurar que los clientes a nivel mundial reciban sólo cacahuates y productos de cacahuate de la más alta calidad.

EL CACAHUATE Y LA NUTRICIÓN

Razones para comer cacahuates

- Su grasa es, en su mayoría, mono-insaturada y poli-insaturada: El 8% de la grasa contenida en el cacahuate es grasa insaturada. Las grasas insaturadas se consideran más sanas, ayudan a disminuir el colesterol "malo" y mantienen alto el "bueno." Además ayudan a disminuir los triglicéridos mejor que las dietas bajas en grasa.



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: armandom@grupopm.com