



Universidad Politécnica de Valencia

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del  
Medio Rural

# Gestión de la Seguridad y la Trazabilidad en la Industria Agroalimentaria

Valencia 2016

Jorge Cerezo Martínez



		<b>PRODUCCIÓN</b>	<b>TRANSFORMACIÓN</b>	<b>ADMINISTRACIÓN</b>	<b>CONSUMIDOR</b>
<b>Peligros</b>	<b>FÍSICOS</b>				
	Metales	Densidad, imanes	Imanes, detector de metales	Prohibición de metales	Detector de metales
	Vidrios	Evitar botellas, relojes, gafas	-Uniforme para la actividad -Protector de bombillas -Evitar que el personal lleve vidrios	Indumentaria adecuada en las zonas de trabajo mediante un RD y su artículo en el BOE	-Llevar cuidado -Masticar más veces
	Piedras	Lavado de productos	-Crivas -Tamices -Lavados	Prohibición de piedras en la industria	-Lavar -Masticar más veces y con cuidado
	Plásticos	-Evitar envases -Evitar quemar los envases -Utilizar plásticos biodegradables	-Implantar sistema de control de roturas -Poner colores brillantes a los plásticos -Inspección visual	-Prohibir la quema de envases -Utilizar plásticos en campo biodegradables -Normativa de coloración de plásticos en el uso industrial	
	Madera		-Flotabilidad -Palets de colores -Inspección del material de embalaje		
	<b>QUÍMICOS</b>				
	Dioxinas y furanos	Buenas prácticas agrícolas	-Controles de temperatura y humedad -Controles de Calidad	LMR	Buenas prácticas de cocinas
	Parafinas y aceites minerales	Evitar contaminación aceites maquinaria	Separar maquinaria del producto	-Control de calidad -Prohibición de aceites minerales	
	Metales pesados				No tomar exceso de pescados y marisco
	Compuestos pirorgánicos		Regular la temperatura excesiva	LMR	No tomar alimentos en exceso de procesos pirolíticos
	<b>BIOLÓGICOS</b>				
	Salmonella	Conservar rápidamente el producto	-No romper la cadena de frío -Reducción de la carga bacteriológica mediante tratamientos térmicos	-LMR -Red de alerta sanitaria	-Test de sentidos -Buenas prácticas culinarias -Refrigeración -Cocinar bien -Lavar
	Clostridium botulinum	-Higiene -Adición de aditivos	-Higiene en los procesos	Controlar los límites	Cocinar previamente el alimento