

## Actividad Examen rápido 8

# Sistemas de administración de seguridad de los alimentos



Nombre \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

### ¿Verdadero o falso?

- ① \_\_\_\_\_ El control activo de los gerentes se dedica a prevenir o eliminar los factores de riesgo que causan enfermedades transmitidas por alimentos.
- ② \_\_\_\_\_ El propósito de un sistema de administración de seguridad de los alimentos es prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.
- ③ \_\_\_\_\_ La identificación de riesgos es el primer paso para implementar el control activo de los gerentes.

### Factores comunes de riesgo

Escriba los cinco factores comunes de riesgo responsables de enfermedades transmitidas por alimentos.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Control activo de los gerentes

Escriba dos de los seis pasos necesarios para implementar un sistema de control activo de los gerentes.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Intervenciones de salud pública de la FDA (Administración de Drogas y Alimentos de los EE.UU.)

Coloque una X junto a cada afirmación que, según su criterio, es una intervención de salud pública de la FDA.

- ① \_\_\_\_\_ Demostración de conocimientos.
- ② \_\_\_\_\_ Controles de salud de los empleados.
- ③ \_\_\_\_\_ Controles de las manos como vehículos de contaminación.
- ④ \_\_\_\_\_ Parámetros de tiempo y temperatura para controlar los patógenos.
- ⑤ \_\_\_\_\_ Advertencias/avisos al consumidor.
- ⑥ \_\_\_\_\_ Planificación del HACCP.

### HACCP

¿Qué significa el acrónimo HACCP?

- \_\_\_\_\_

## Respuestas

### ¿Verdadero o falso?

① V

② V

③ V

### Control activo de los gerentes

Los cinco factores comunes de riesgo que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos son:

- Comprar alimentos a proveedores con seguridad deficiente
- No cocinar apropiadamente los alimentos
- Mantener los alimentos a temperaturas incorrectas
- Usar equipo contaminado
- Practicar malos hábitos de higiene personal

### Control activo de los gerentes

- Identificación de riesgos
- Monitoreo de actividades críticas
- Medidas correctivas
- Supervisión por parte de los gerentes
- Entrenamiento
- Reevaluación

### Intervenciones de salud pública de la FDA:

Se deben marcar 1, 2, 3, 4 y 5

### HACCP

Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control