



## 4. Higiene y sanidad en el procesamiento de alimentos.

El empleo de prácticas adecuadas de higiene en el procesamiento y manipulación de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, puede reducir significativamente los problemas de salud de los consumidores; además de evitar la pérdida de los productos, pues se protege contra la contaminación y evitan sanciones legales por la mala calidad.

El cuidado debe darse durante la obtención, elaboración, fabricación, mezclado, acondicionamiento, envasado, conservación, almacenamiento, distribución, manipulación, transporte, expendio y consumo de alimentos y bebidas.

Bajo este esquema, es importante tener en cuenta que los avances tecnológicos y científicos proporcionan sistemas cada vez más efectivos para reducir los problemas de contaminación alimenticia, traduciéndose en prevención de enfermedades, buena calidad de vida, aprovechamiento de recursos, etc.



Imagen 1: Es fundamental establecer medidas de seguridad, durante el procesamiento de alimentos.

### **Fuente**

Secretaría de Salud. 2009. "Introducción". Agosto 10, 2017.  
Secretaría de Salud.

Sitio web:

<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/documentos/introducc.html>