INOCUIDAD

Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran [daño](http://www.monografias.com/trabajos28/dano-derecho/dano-derecho.shtml) al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Medidas para una buena Higiene:

* Higiene: todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen [estado](http://www.monografias.com/trabajos12/elorigest/elorigest.shtml) higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores.

Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posible enfermedades contagiosas entre los manipuladores. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos, deben someterse a exámenes médicos, no solo previamente al ingreso como también periódicamente.  
  
La higiene también involucra conductas que puedan dar lugar a la contaminación, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. Se recomienda no dejar la ropa en el sector de [producción](http://www.monografias.com/trabajos54/produccion-sistema-economico/produccion-sistema-economico.shtml) ya que las prendas son fuertes contaminantes.  
  
El **agua** utilizada debe ser potable y debe haber un sistema independiente de [distribución](http://www.monografias.com/trabajos11/travent/travent.shtml) de agua recirculada que puede identificarse fácilmente.

MEDIDAS:

-Lavarse adecuadamente las manos

-Portar equipo adecuado (Cofia, cubre bocas, guantes)

-Soluciones desinfectantes (Cloro, Alcohol, Jabón, etc)

-Desinfección de área

-Uso de calzado adecuado

-Utilización de agua potable

PROCESOS



