



# Peligros Físicos

*Este trabajo está autorizado bajo licencia de Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. Para ver una copia de dicha licencia, Visitar <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> o envíe una carta a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# Análisis de peligros

Los peligros pueden tener su origen en el medio ambiente, la granja, o el proceso de elaboración .

- Peligros químicos
- Peligros físicos
- Peligros microbiológicos



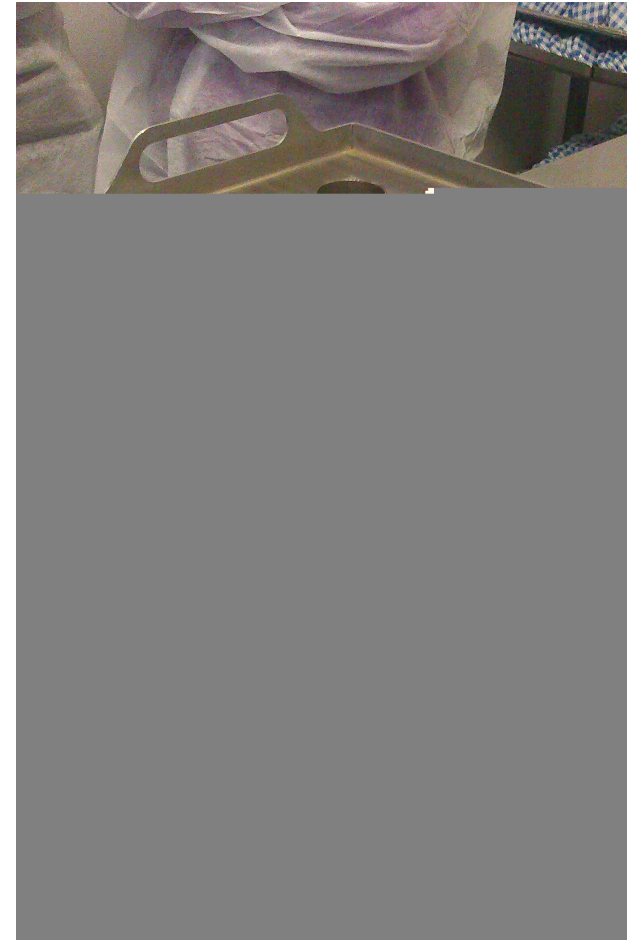
# Peligros físicos

Cuerpos extraños:

- Cristal, madera, plástico y metal de los equipos y los locales
- Otros cuerpos extraños: de los pezones durante el ordeño, del personal o visitas (como botones, joyas, monedas, bolígrafos, pelo, esmalte de uñas, ...)



## Cuerpos extraños: cristal, plástico y metal con origen en los equipos y locales





# Cuerpos extraños: cristal, plástico y metal con origen en los equipos y locales

## Peligros

- Las esquirlas o fragmentos de equipos deteriorados u objetos rotos suponen un serio peligro para la salud huma.
- (Los fragmentos de) envases de cultivos iniciadores y otros ingredientes pueden provocar peligros de atragantamiento.

## Medidas preventivas:

- Mantenimiento de locales, equipos y útiles en buenas condiciones.
- Comprobar que los componentes metálicos y de cristas están intactos antes y después de la elaboración.
- Las roturas de cristal se deberán registrar y la elaboración suspendida mientras se eliminan los restos. Los productos potencialmente contaminados se eliminarán. La ropa de trabajo se cambiará después de limpiar los restos de cristales.
- Retirar y eliminar inmediatamente después de su uso, los restos de envases de cultivos y otros ingredientes.



## Otros cuerpos extraños

### Peligros:

- Paja y suciedad de la ubre.

### Medidas preventivas:

- Preparación cuidadosa e higiénica de la ubre para el ordeño. Filtrado de la leche.





## Otros cuerpos extraños

### Peligros:

- Excrementos de plagas o de otra actividad de las plagas.

### Medidas preventivas:

- Proteger contra las plagas la zona de producción y almacenamiento, incluyendo insectos voladores.
- Inspeccionar ingredientes y envases en la recepción.







## Otros cuerpos extraños

### Peligros:

- Partes o componentes de materiales en contacto con alimentos dañados o no apropiados.

### Medidas preventivas

- Inspeccionar ingredientes y envases en la recepción.
- Usar materiales en contacto con alimentos apropiados.







## Otros cuerpos extraños

### Peligros:

- Objetos personales o de visitas, como botones, joyas, monedas, bolígrafos, pelos.

### Medidas preventivas

- Seguir una adecuada de “Política sobre higiene del personal y de visitas”, ver *“PCH Personal: Higiene general, formación y estado de salud”*.
- Asegurar que se utiliza ropa de trabajo protectora limpia.





## Resumen: peligros físicos

Los más relevantes  
para quesos y  
productos lácteos  
artesanos y de granja

Cuerpos extraños:

- **Cristal**, madera, plástico y **metal** de locales y equipos
- Otros cuerpos extraños: del pezón durante el ordeño, del personal o visitas (como botones, joyas, monedas, bolígrafos, pero, esmalte de uñas...)