



5

HERRAMIENTAS DE

INOCUIDAD

PARA CUIDAR SUS CLIENTES
Y SU NEGOCIO.

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN POR

GERARDO UGALDE

¿CÓMO **DETECTAR, PREVENIR Y MINIMIZAR** RIESGOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN?

Uno de los objetivos de un servicio de alimentos es ofrecer a sus clientes alimentos de calidad que sean seguros, es decir que estén libres de contaminantes que de alguna manera puedan afectar la salud de quien los ingiere.

Cada tipo de materia prima que ingresa tiene características diferentes y sigue un camino particular. Entonces, la pregunta es: ¿Cómo hacemos para cuidar a nuestros clientes y a la vez cuidar el negocio? La respuesta está en la implementación de mecanismos de verificación que tengan en cuenta la prevención o control de los peligros a lo largo de todo el proceso y de los costos derivados de las fallas.

La implementación de los mecanismos de autocontrol proporciona, a su vez, una disminución de los costos directos del plato final. Por ejemplo, la prevención de la contaminación en todos los pasos de la producción mejora las condiciones de conservación de las materias primas, optimiza su vida útil y permite que la inversión realizada al comprarlas pueda generar los ingresos previstos.

En el presente documento compartiremos herramientas para que pueda detectar, prevenir e incluso minimizar riesgos en su servicio de alimentación, y de esta forma proteger a sus clientes y a su negocio.

DATOS Y CIFRAS DE LA **OMS**¹

- El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.
- Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.
- Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas –casi 1 de cada 10 habitantes– por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD).
- Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.
- Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes.
- La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.
- Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.
- En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES EN CADA UNA DE LAS ETAPAS DE ELABORACIÓN

Si usted tiene en cuenta las recomendaciones que se indican para cada una de las etapas de la elaboración de comidas, capacita a sus empleados y se asegura que las cumplan, podrá mantener bajo control la vida útil y la inocuidad de las comidas que prepara.

Además de lograr la satisfacción del cliente, que se traduce en forma directa en más ventas, usted puede incorporar otras medidas de control que aseguren, por ejemplo, el óptimo consumo de los ingredientes para cada plato y con esto optimizar los costos.

1 COMPRA Y RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

La compra de alimentos seguros:

Aunque un servicio de alimentación está a merced de las afirmaciones de los proveedores en lo que respecta a la seguridad y calidad de los alimentos que compra, usted tiene la palabra final para aceptarlos o rechazarlos, y puede tomar una serie de pasos para minimizar la ocurrencia de problemas.

- Se debe tener en cuenta los siguientes puntos para reducir al mínimo la posibilidad de obtener alimentos de mala calidad:
- Se deben establecer criterios de aceptación de proveedores, especificaciones de calidad propias y mantener registros de su cumplimiento.
- Es conveniente programar una visita a las instalaciones de los proveedores.

- Los productos deben provenir de proveedores debidamente aprobados y fiscalizados por las autoridades sanitarias competentes.
- Se deben tomar muestras para verificar la calidad microbiológica y fisicoquímica.
- La calidad de los alimentos que se compran debe ser uniforme y constante.

La recepción e inspección de alimentos:

El lugar y la forma de recepción son de suma importancia ya que las materias primas se pueden contaminar irremediablemente antes de ingresar al proceso de elaboración y entonces no será posible, desde el punto de vista higiénico sanitario, obtener un buen producto.

Se debe cuidar la manipulación en la recepción →

de modo de no dañar o contaminar los alimentos. La recepción de materias primas, como la de cualquier otra carga y descarga de materias primas o productos terminados, debe realizarse sobre acceso pavimentado y bajo techo protector, y una vez que se ingresan los productos, las puertas de acceso deben cerrarse. Es necesario programar las entregas fuera de las horas pico y organizarlas de forma regular, de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo. Se debe planificar con anticipación la llegada de estas y asegurarse que exista suficiente espacio en las áreas de almacenamiento.

“Para prevenir el deterioro de los alimentos y con ellos gastos innecesarios, se debe prestar atención desde el momento en que los productos atraviesan la puerta de su cocina. Los problemas terminan sólo cuando usted logra maximizar la eficiencia durante la preparación de los platos, el uso de las instalaciones y el mantenimiento de las características, las temperaturas y la higiene en el tiempo.”

2 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Todos los alimentos pasan por una etapa de almacenamiento y el objetivo es evitar alteraciones para lograr la seguridad alimentaria, tanto desde un punto de vista cuantitativo (obtener buen aprovisionamiento, stock) como cualitativo (obtener alimentos inocuos y de calidad).

El concepto general de la conservación de los alimentos es prevenir o evitar el desarrollo de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos), para que el alimento no se deteriore durante el almacenamiento. Aunque existen varias clasificaciones, podemos hablar de dos grandes sistemas de conservación: por frío y por calor. A su vez los diferentes tipos de conservación se agrupan en dos grandes bloques:

·Métodos de conservación que destruyen los microorganismos: Bactericidas (ebullición, esterilización, pasteurización, enlatado, ahumado, adición de sustancias químicas e Irradiación).

·Métodos de conservación que impiden el desarrollo de microorganismos: Bacteriostáticos (refrigeración, congelación).

3 ALMACENAMIENTO

El almacenamiento adecuado es otro punto de control donde se debe evitar la contaminación y la multiplicación de los microorganismos en los alimentos.

Lo ideal sería tener una capacidad de almacenamiento tal, que cada grupo de alimentos tuviera su propio lugar. Por ejemplo: una cámara de refrigeración para lácteos, otra para frutas, otra para carnes rojas y así para cada grupo de alimentos. Esto sería económicamente complejo para una pequeña empresa, pero sí viable para una gran empresa de eventos o un hotel de mucha categoría. Cuando hay una sola cámara de enfriamiento para almacenar, es de vital importancia el ORDEN. Mantener todos los alimentos lo más separado para evitar posibles contaminaciones cruzadas; por ejemplo, arriba los alimentos cocidos y abajo los alimentos crudos.

4 PREPARACIÓN PREVIA

Esta es la etapa en la que se deben tener más cuidados para evitar la contaminación y posterior deterioro de los alimentos. Para aquellos alimentos precocidos o que no requieran cocción es aún más importante porque no volverán a ser calentados y ya no habrá ninguna oportunidad para eliminar las potencia- les contaminaciones.

Considere que comenzará a manipular directamente los ingredientes y que eso los expondrá a contactos, tiempos y temperaturas que pueden provocar inconvenientes en la eficiencia y eficacia del proceso.

5 COCCIÓN

La cocción correcta de los alimentos junto con el envasado y el almacenamiento refrigerado (menor a 4°C) le posibilita alargar la vida útil de sus platos.

Durante el proceso de cocción debe controlar el tiempo y la temperatura. Es importante que se cumplan los dos requerimientos, dado que cocinar a elevadas temperaturas por tiempos excesivamente cortos puede hacer que queden microorganismos vivos que luego enfermen al consumidor y/o que provoquen el rápido deterioro de las comidas. Tenga en cuenta que la forma y tamaño de los alimentos influye en el tiempo necesario para que todo el alimento alcance la temperatura de cocción recomendada.

No obstante, no se puede limitar a creer que la buena elección de una técnica de cocción, brindará seguridad absoluta para preparar alimentos sin microorganismos patógenos. Lamentablemente, las esporas bacterianas o toxinas termoestables, son difíciles de eliminar por el calor aún cuando los alimentos están bien cocidos.



Gerardo Ugalde • CEO