

# Éxito Empresarial

## SEGURIDAD ALIMENTARIA: MÁS QUE UNA OPCIÓN, UNA OBLIGACIÓN EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS

**Marcela Rodríguez**  
Consultora, CEGESTI

**S**egún la ISO/DIS 22000, la inocuidad es la garantía de que un alimento no producirá daño al consumidor cuando es preparado y/o consumido de acuerdo con el uso al que se destina. A escala mundial, la inocuidad de los alimentos ocupa un lugar prioritario para los consumidores y los gobiernos. En estos momentos, es primordial que el sector privado, las instituciones autónomas, la comunidad y el gobierno de Costa Rica trabajen juntos en políticas que impulsen la seguridad alimenticia, y que eliminen los riesgos provenientes del consumo de alimentos para la salud pública. Las políticas deben estar basadas en sistemas preventivos que ataquen anticipadamente las causas de los problemas de intoxicación alimenticia, y no que las corrijan una vez que ya han cobrado víctimas.

Si analizamos las tres causas principales de envenenamiento alimentario —1) mala higiene del personal en contacto con los alimentos, 2) contaminación cruzada y 3) exposición de los alimentos por tiempos prolongados a la “zona de temperatura de peligro”— podemos concluir que todos son errores humanos debidos a la falta de capacitación del personal en contacto con los alimentos, y a la falta de que estos trabajadores adquieran conciencia de que la seguridad de los alimentos que producen es su obligación y su responsabilidad personal. Estas causas son fáciles de prevenir si se adopta una cultura de inocuidad y seguridad alimenticia en las empresas nacionales. A continuación se tratará cada una de las causas por separado, y se darán algunas sugerencias para prevenir los brotes de intoxicaciones alimenticias.

### **1) Higiene del personal en contacto con los alimentos**

La capacitación del personal debe incluir aspectos tan básicos como el lavado de manos. Nunca se debe dar por sentado que un trabajador del área de alimentos sabe cómo, cuándo y por qué lavarse las manos.



Las manos deben lavarse después de tocarse la nariz, la boca, el pelo etc.; después de usar el servicio sanitario; después de comer o fumar; después de manipular carne cruda; después de sacar la basura; antes de ponerse los guantes y de entrar al área de proceso.

Figura 1: Eliminación de las bacterias con el lavado de manos. (La primera fotografía muestra las bacterias en una mano inmediatamente después de usar el servicio sanitario, y la otra fotografía muestra la mano después de haber sido correctamente lavada).



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation  
Tel: 020 7626 2465 Fax: 020 7379 5401 Email: food@hpa.gov.uk Web: www.food.gov.uk



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation  
Tel: 020 7626 2465 Fax: 020 7379 5401 Email: food@hpa.gov.uk Web: www.food.gov.uk

## 2) Contaminación cruzada

La contaminación cruzada es la transferencia de microorganismos patógenos o sustancias peligrosas al alimento. Existen tres rutas para que la contaminación cruzada ocurra: a) de un alimento a otro, b) de las manos al alimento y c) del equipo y los utensilios al alimento.

Los alimentos listos para consumir son los que requieren más cuidados para evitar la contaminación cruzada.

Algunos cuidados para evitar la contaminación cruzada son:

- No mezclar los utensilios usados en el área de materia prima y proceso con los utensilios utilizados en el área de producto terminado.
- No permitir que ingresen personas ajenas al área de proceso sin usar la vestimenta y el calzado adecuado, y sin haberse lavado y desinfectado las manos y el calzado.
- No mezclar ni almacenar el alimento crudo (materia prima) con el alimento cocinado (producto final).
- Para diferentes alimentos, tener diferentes líneas de procesos. Procesar la materia prima y el producto terminado a diferentes horas del día.
- Limpiar y desinfectar los utensilios, el equipo y todas las superficies de trabajo después de cada tarea, especialmente después de trabajar con alimentos potencialmente peligrosos como el pollo crudo.
- Limpiar y desinfectar las manos y los guantes del personal antes de trabajar con alimentos; antes de tocar cada tipo diferente de alimento, especialmente los que son potencialmente peligrosos como los mariscos y la carne; y antes de pasar al área de producto terminado.

## 2) Tiempo y temperatura

Los microorganismos que causan enfermedades transmitidas por alimentos crecen a temperaturas de entre 5° C y 57° C. Este intervalo se conoce como “zona de temperatura de peligro”. Se debe mantener al mínimo el tiempo que los alimentos permanecen a estas temperaturas. La mejor manera de evitar el abuso de tiempo y temperatura es establecer procedimientos de control, y supervisar que el personal los conozca y los cumpla.

Algunas sugerencias para evitar el abuso en tiempos y temperaturas:

- Sacar de las cámaras de congelación o de refrigeración sólo la cantidad suficiente de alimentos que se puedan preparar en un periodo establecido.
- Refrigerar los alimentos si hay alguna interrupción durante el proceso y mantener la cadena de frío.
- Refrigerar, congelar, empacar o cocinar los alimentos tan pronto como termine el proceso.
- Al someter un alimento a un proceso térmico, se debe asegurar que este alcance la temperatura interna mínima requerida para reducir los microorganismos patógenos hasta niveles seguros.

En conclusión, si queremos convertirnos en una nación con sistemas eficaces para el control de la inocuidad de los alimentos, con mayores posibilidades de satisfacer los requisitos del mercado mundial y que brinde una mejor calidad de vida para nosotros y nuestros hijos, necesitamos empezar a crear conciencia, a brindar educación y a predicar con nuestro ejemplo que la seguridad alimentaria ya no es solo una opción, sino una obligación en las industrias costarricenses. Solo así lograremos cambios significativos a nivel macro, y convertiremos el sector alimentario de Costa Rica en un proveedor seguro de alimentos inocuos para el mundo entero.

---

### **Éxito Empresarial**

es una publicación periódica de CEGESTI.

Si desea conocer más acerca de cómo mejorar la competitividad de su empresa, accese los artículos de publicaciones anteriores en nuestro sitio web: [www.cegesti.org](http://www.cegesti.org)