Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

@Depositphotos.

La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)

20-03-2016

La responsabilidad que tiene el manipulador de alimentos en cocina está muchas veces infravalorada, por no decir que es desconocida en su verdadera y doble dimensión: como potencial agente contaminador de los alimentos y como actor decisivo para la prevención o garantía de la inocuidad de las comidas. Insistimos una vez más en las reglas básicas para unas buenas prácticas de manipulación.

La seguridad alimentaria depende en gran parte de quién manipula los alimentos, ya que uno de los principales focos de transmisión alimentaria está en el personal que, debido a las tareas que realiza, puede actuar como puente entre los microorganismos y los alimentos si no aplica unas buenas prácticas de manipulación (BPM's).

Por otra parte, la aplicación de las BPM's (en especial las relacionadas con la gestión de la temperatura de los alimentos durante el almacenamiento o cocinado de los mismos) pueden aportar un plus de seguridad que llegue a minimizar el posible impacto de fallos higiénicos en etapas de manipulación anteriores.

Según la normativa de seguridad e higiene se define a los manipuladores de alimentos como: *"todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos y aguas de bebida durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio"*. Los manipuladores de alimentos deben cumplir las condiciones descritas en el capítulo VIII (página 50) del Reglamento (CE) Nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Por ello, es fundamental en los manipuladores de alimentos la higiene personal, el estado de salud, los hábitos de trabajo, la indumentaria de trabajo y el cumplimiento de las responsabilidades que corresponden a su actividad laboral.

La principales vías de contaminación de los alimentos a partir de los manipuladores son:

– Mala higiene o aseo personal.
– Hábitos higiénicos erróneos o malas prácticas de manipulación.
– Ropa de trabajo inadecuada.
– Porque padezca alguna enfermedad o sea portador de la misma.

El manipulador es una fuente importante de riesgo de contaminación de los alimentos, debido a que el cuerpo humano alberga microorganismos patógenos en la piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el pelo; y la mayor parte de las bacterias que pueden causar una contaminación en alimentos se encuentran en las manos debido a que son éstas la forma con que el manipulador toma contacto directo con los alimentos y son, por tanto, el principal vehículo de transmisión.

La mayorría de bacterias que puede transmitir el hombre a través de sus manos se eliminan fácilmente mediante el correcto lavado de las mismas. Es por ello que se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar del siguiente modo:

– Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar
– Después de utilizar los servicios higiénicos.
– Cuando se cambie de actividad.
– Después de manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo, huevos, verduras, etc.).
– Después de tocarse el pelo, nariz o boca.
– Después del contacto con animales.
– Después de manipular basuras, útiles de limpieza o compuestos químicos.
– Siempre que cualquier otra circunstancia lo requiera.

El uso de pastillas de jabón y toallas no es aconsejable, ya que pueden acumularse en ellos microorganismos y provocar la recontaminación de las manos. Por esta misma razón, los lavamanos deberían ser de accionamiento no manual con agua caliente y fría, equipados con dispensador de jabón o solución desinfectante autorizada, así como un sistema de secado higiénico (toallitas desechables con su contenedor, mejor que secadores de aire caliente). Además, deberán situarse próximos a la zona de manipulación para una mayor accesibilidad durante el trabajo.

En el mercado existen dispositivos que suponen una alternativa al tradicional lavado de manos con agua y jabón y que ofrecen una perfecta higiene y desinfección de las mismas. Estos sistemas son especialmente útiles, por su rapidez de uso, en el caso de comedores colectivos. Se basan en la utilización de líquido desinfectante que se nebuliza sobre las manos sin necesidad de aclarado o bien en la acción del ozono y que tienen gran poder desinfectante.

La ventaja de estos equipos radica, además de su gran eficacia, en su rapidez (unos pocos segundos) que lo convierten en un sistema apropiado para comedores y hostelería. Otro aspecto a destacar es el hecho de que el proceso de desinfección se realiza sin tocar nada, frente al clásico lavado en el que se tocan grifos, jabones, dispensadores o toallas, entre otros.

Es muy importante también la higiene de las uñas, que deberán estar cortas y redondeadas. A modo de ejemplo, una salmonela puede resistir debajo de las uñas hasta una semana antes de contaminar un alimento. Una buena práctica es emplear el cepillo de uñas, pero sólo es correcta si cada manipulador posee el suyo propio y éstos se limpian y desinfectan con regularidad.

El uso de guantes no exime el lavado de manos, en caso de utilizarse, deben ser de usar y tirar, y preferiblemente de vinilo. En caso de guantes no desechables se lavarán por ambas caras después de su uso y se dejarán secar del revés. El guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas a los consumidores debido a la transferencia de proteínas del látex a los alimentos.

En la segunda parte de este artículo hablamos sobre la ropa de trabajo y otros orígenes de contaminación como pueden ser los cortes y heridas, estornudos, pelo, enfermedades del manipulador, etc.

Notícias Relacionadas

- El vestuario profesional en los servicios de alimentación: objetivos y elementos principales
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte II)
- Los guantes de látex implican más riesgos que ventajas al manipular alimentos

Félix Martínes licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com . (Todos los artículos).