



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

30-03-2016

Segunda parte del artículo sobre la responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad alimentaria. En esta entrega, el autor se ha centrado en aspectos más concretos y personales que pueden originar contaminación así como en recordar algunas prácticas poco higiénicas que se deberían evitar totalmente.

En la [primera entrega](#) de este artículo hablamos sobre la importancia del manipulador como potencial agente contaminador de los alimentos y como actor decisivo para la prevención o garantía de la inocuidad de las comidas; todo ello centrándonos en los hábitos higiénicos de trabajo y el cumplimiento de las responsabilidades que corresponden a la actividad laboral.

En esta segunda parte vamos a incidir en aspectos más concretos que pueden originar contaminación como la ropa, los cortes, las heridas, el pelo... destacando también, algunas prácticas poco higiénicas que deberíamos eliminar totalmente.

En la nariz y en la boca del 40-45% de las personas se encuentra, de manera asintomática, un tipo de bacteria llamada *Staphylococcus aureus*. Esta circunstancia es temporal y pasa totalmente inadvertida, por lo que manipuladores afectados se comportan como portadores de la bacteria. Cualquier contacto de las manos con nuestra boca o nariz (estornudos, toses, etc.) puede ser causa de contaminación de los alimentos y por tanto de transmisión de enfermedades. La presencia de *Staphylococcus aureus* en los alimentos normalmente está ligada a la contaminación humana y puede originar en el consumidor un cuadro de vómitos. Cualquier manipulador de alimentos debería comportarse como si fuera portador de la bacteria (en realidad, no lo sabe) y proteger de su contaminación a los alimentos, especialmente los que ya están listos para el consumo (cremas, salsas, pastelería, fiambres, quesos blancos, etc).

Las personas portadoras de bacterias, que aunque no muestren los síntomas de la enfermedad sí pueden transmitirla a otras personas, se definen como '**portadores sanos**'. Los ejemplos más claros son los portadores de la citada *Staphylococcus aureus*, pero también puede tratarse de una persona que ha pasado, por ejemplo, una salmonelosis (o enfermedad similar) ya que la curación clínica no coincide con la bacteriológica, es decir, el manipulador sigue eliminando salmonelas en las heces unos cuantos días después de la desaparición de los síntomas clínicos. Durante ese periodo, el manipulador debe extremar su higiene personal con el

fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Los cortes y heridas en la piel son medios ideales para el desarrollo de bacterias. Por ello se debe proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con apósitos estériles (vendajes, gasas, esparadrapo o tiritas, etc.) y éstos, a su vez, deben protegerse perfectamente con un apósito impermeable (guantes, dediles, etc.) que se mantendrá siempre limpio. En estos casos también es frecuente hallar *Staphylococcus aureus*.

El pelo de las personas está continuamente mudando y, además, recoge con facilidad, polvo, humos y suciedad. El manipulador no debe tocarse el pelo mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo, ha de lavarse las manos antes de volver a tocar los utensilios o productos.

La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos debe utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. Es decir, ropa que debe usarse sólo en las zonas de trabajo.

Las características que ha de poseer el **vestuario profesional** del manipulador de alimentos (camisas, pantalones, batas, gorros, pañuelos de cabeza, delantales, zapatos, etc.) son las siguientes:

- Estar siempre limpia. Ser de color claro.
- Preferiblemente sin bolsillos ni cremalleras.
- Con cubrecabezas efectivo y en caso de ser necesario utilizar un cubre barbas.
- Calzado distinto al de calle, limpio y antideslizante.
- En el caso de uso de guantes, han de estar limpios y sin roturas. Preferiblemente de un solo uso.

Los vestuarios del personal han de estar fuera de la zona de trabajo. Si no se dispone de vestuarios independientes, será necesaria al menos una taquilla por trabajador con doble compartimento, en la que separe perfectamente la ropa de trabajo de la de calle. De la misma manera, deberán estar perfectamente separadas las prendas de ropa de los zapatos por la gran contaminación que transportan éstos.

El manipulador enfermo puede contaminar los alimentos y/o las aguas de bebida, por ello se debe comunicar siempre la situación al responsable (quien debería alejarlo del trabajo), acudir al médico y no reincorporarse hasta que se tenga el alta.

Prácticas poco higiénicas

Finalmente, citaremos algunas prácticas que no deberían realizarse por los manipuladores de alimentos, por considerarse poco higiénicas:

- Toser o estornudar sobre los alimentos. En caso de ser inevitable la tos o el estornudo, se debe ladear la cabeza y colocar un pañuelo de un solo uso (tirarlo y no guardarlo en la ropa de trabajo), y después realizar el lavado de manos.
- Hábitos como tocarse la nariz, los ojos, rascarse la cabeza o la piel, morderse las uñas o limpiarse el sudor con las manos.
- Tocar las botellas y/o tapones por las partes que están en contacto con los alimentos.
- No se debe utilizar perfumes u otras sustancias que puedan impregnar de aroma a los alimentos o enmascarar malos olores.
- No está permitidos llevar puestos efectos personales como anillos, pulseras, relojes, etc. ya que pueden caerse sobre el alimento accidentalmente llegando hasta el consumidor (peligro físico) y además pueden ser un vehículo de transmisión de gérmenes.
- El manipulador de alimentos debe evitar manejar dinero o llaves; y si es inevitable deberá lavarse las manos *a posteriori*.
- En el caso de que se hayan utilizado guantes, los desecharemos en el cambio de tareas. **Rechazar el material de látex** por posible reacción alérgica de los consumidores.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: LA SALUD ESTÁ EN TUS MANOS

Noticias Relacionadas

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



Félix Martínez 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 autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).