

Boletín de Control de Pérdidas

Las prácticas y procedimientos para el manejo seguro de los alimentos son de vital importancia para la industria de restaurantes, puesto que previenen la exposición de los empleados y los clientes a enfermedades graves y fatales provocadas por infecciones o contaminación en los alimentos. Algunos estados, entre los que se incluye California, exigen que al menos un dueño o empleado de los establecimientos de preparación y distribución de alimentos apruebe el examen de certificación de seguridad alimentaria. Basta con que se presente un caso aislado de alguna enfermedad atribuida al manejo inadecuado de los alimentos para que se originen serios perjuicios en la rentabilidad y las actividades comerciales.

La seguridad en la preparación de alimentos se sustenta en cuatro factores fundamentales: limpieza, refrigeración adecuada, separación de los alimentos y temperaturas de cocción. Connotativo, procesamiento a granel, transporte, distribución a minoristas y servicio al cliente. Dado que la putrefacción o contaminación pueden ocurrir en un margen de actividades demasiado amplio, es indispensable que los administradores de restaurantes pongan especial cuidado en el procesamiento seguro de los alimentos en todo momento. Los restaurantes constituyen el último y más importante eslabón de la cadena de distribución, y es por eso que cargan con la mayor parte de responsabilidad en lo que respecta a la seguridad pública.

Las siguientes normas generales tienen por objeto ayudar a los administradores de restaurantes a establecer procedimientos de manejo de alimentos seguros en sus actividades:

Capacite al personal de forma adecuada, de conformidad con los requisitos estatales que exigen que cada establecimiento disponga de al menos un individuo con certificación en seguridad alimentaria.

Implemente un plan semanal de autoevaluación de operaciones internas con los mismos formularios que utilizan los inspectores de salud locales.

Repase los resultados de las auto-evaluaciones con el personal inmediatamente después de finalizada la prueba.

Corrija todas las condiciones inseguras o insalubres identificadas durante la autoevaluación, de forma inmediata.

Compre alimentos perecederos sólo a proveedores que ofrezcan productos cuidados y sometidos a rigurosos controles de calidad. Ofrezca capacitación a sus empleados acerca de:

- los controles destinados a determinar que los alimentos
- recibidos fueron correctamente
- refrigerados durante el transporte y que se mantuvieron
- las temperaturas apropiadas de almacenaje, cocción y presentación
- las medidas tendientes a evitar
- la contaminación cruzada entre la carne y la sangre de la carne, el pollo y otros tipos de alimentos durante la preparación
- las medidas necesarias para prevenir la contaminación cruzada entre alimentos crudos y listos para servir durante la preparación

Seguridad en el Manejo de Alimentos en Restaurantes

- la revisión de los procedimientos de limpieza apropiados para los utensilios, artefactos de cocina, bandejas y vajillas, tablas para cortar y otras superficies de trabajo, pisos, baños, etc.
- la importancia de lavarse las manos al finalizar cada actividad, después de estar en contacto con herramientas y materiales no higiénicos y luego de utilizar el baño
- los requerimientos específicos del código de salud local el uso de guantes descartables
- en la preparación de las comidas y el uso de redes para el cabello
- Asimismo, como parte del programa orientativo de seguridad general, ofrezca capacitación a todos los empleados nuevos respecto de la seguridad en el manejo de alimentos de que comiencen a trabajar.
- Disponga un lavabo exclusivo, jabón y toallas descartables para que los empleados de cocina puedan lavarse las manos al finalizar tareas que podrían ocasionar contaminación cruzada entre varias categorías de alimentos. Disponga controles automáticos en los grifos a fin de evitar el contacto con las manos.