CRISIS Y SEGURIDAD

Diciembre 2012

¡Mantenga sus alimentos seguros, no provoque contaminaciones cruzadas!

El mes de septiembre es en Estados Unidos un mes dedicado a la Inocuidad Alimentaria a nivel nacional; de acuerdo a la Fundación Nacional de Educación de Restaurantes Asociados (NRAEF por sus siglas en inglés). El mes de la Inocuidad Alimentaria fue creado en 1994 para elevar el grado de atención sobre la importancia en la educación en temas de inocuidad alimentaria. Cada año se trabajan nuevos temas y actividades y se proporciona capacitación gratuita para la industria restaurantera y los servicios de alimentación. El objetivo de estas actividades es reforzar las prácticas y procedimientos adecuados para el manejo higiénico de los alimentos. Este año, el tema fue ¡Mantenga sus alimentos seguros, no provoque contaminaciones cruzadas! y se enfoca en las mejores prácticas para prevenir la propagación de patógenos de un alimento o superficie a otro.

Aunque está enfocado a los restaurantes y a los servicios de alimentación, las buenas prácticas de manejo de alimentos, también aplican a los ambientes de producción de alimentos en las fábricas. Las actividades semanales de capacitación, sirven para comunicar conceptos de manera clara y rápida a los empleados y generalmente toman no más de 10 minutos. Todos los materiales se basan en el programa de inocuidad alimentaria de NRA ServSafe® (Asociación Nacional de Restaurantes). Este programa es muy importante en los Estados Unidos y consiste en una serie de capacitaciones y certificaciones para la industria de restaurantes.

Las actividades y capacitaciones semanales pueden ser descargadas en inglés y en español del sitio de internet de NRA en: http://www.foodsafetymonth.com/Activities. Aquí presentamos un resumen de las actividades semanales de este año:

1. Prácticas de higiene personal para la prevención de la contaminación cruzada: Una buena higiene personal es un componente clave para la prevención de la contaminación cruzada y la propagación de las enfermedades transmitidas por alimentos. Tener el conocimiento y actitud correcta acerca de la higiene personal, lo colocará más cerca de la meta de mantener los alimentos seguros.
2. Prevención de la contaminación cruzada mediante el lavado de manos: Todos los días nuestras manos tocan superficies cubiertas de patógenos que no podemos ver. Por esta razón, el lavado de manos es la parte más importante de la higiene personal. Aunque parezca básico, el personal que maneja alimentos, deben lavar sus manos correctamente tan seguido como sea necesario para prevenir que las manos se conviertan en el vehículo de la contaminación cruzada.
3. Prácticas de limpieza y sanitización que pueden prevenir la contaminación cruzada: En un ambiente que no esté limpio y sanitizado, los patógenos pueden crecer rápidamente y ser transferidos a los alimentos crudos y cocidos.
4. Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento, preparación y cocción: Los patógenos pueden moverse fácilmente en las líneas de operación. La contaminación cruzada puede suceder en casi cualquier punto del flujo de alimentos. Cuando usted sabe cómo y en dónde puede suceder, puede ser más fácil prevenirlo. La forma más básica de prevenir la contaminación cruzada es mantener los alimentos crudos separados de los cocidos o listos para comer.
5. Prevención del contacto cruzado: Un alérgeno es una proteína contenida en un alimento o ingrediente de manera natural y algunas personas son sensibles a estos. Cuando se ingiere cierta cantidad de este alérgeno, puede sobrevenir una reacción. Usted debe

asegurarse de que los alérgenos no sean transferidos de alimentos que los contienen a aquéllos que no los contienen. A esto se le llama contacto cruzado.

Una capacitación frecuente es una responsabilidad gerencial esencial para asegurar que se están proporcionando alimentos seguros y de alta calidad. Por qué no hacerlo de la mejor forma con estos recursos que no tienen costo de la NRAEF para mejorar nuestros esfuerzos de capacitación.

Poniendo en práctica el Mes Nacional de Inocuidad Alimentaria (MNIA)

El mes de septiembre es el momento no solo de planear cómo vamos a promover el Mes Nacional de Inocuidad Alimentaria, sino de cómo vamos a poner en práctica el tema de este año 2012: ¡Mantenga sus alimentos seguros, no provoque contaminaciones cruzadas! en sus operaciones diarias.

Por ejemplo, algunas ideas proporcionadas por el NRAEF incluyen:

- Capacite en inocuidad alimentaria a todos sus empleados.
- Pida a cada Chef o Gerente que revise las actividades semanales con su personal mediante concursos o juegos y que ofrezcan premios para promover la participación,
- Promover el MNIA en sus lugares de trabajo mediante un boletín o carteles.
- Coloque el logo del MNIA en sus memorandos a los empleados, en las cajas registradoras, letreros, áreas de descanso de los empleados, etc.
- Promover el MNIA en medios electrónicos como páginas web, medios de comunicación social, etc.

¿Por qué este tema? De los cinco factores de riesgo más relevantes identificados por el CDC como responsables de las enfermedades transmitidas por alimentos, los utensilios y equipos sucios o contaminados, fueron el número tres.

Cuando se preparan alimentos, la presencia de uno o más de estos cinco factores de riesgo, incrementa dramáticamente el riesgo de un brote de enfermedad transmitida por alimentos. Si uno de estos factores es observado en un supermercado de alimentos, esto constituye una violación mayor y debe ser inmediatamente corregido.

Un tipo especial de contaminación puede ocurrir cuando los alimentos listos para comer entran en contacto con los alimentos crudos; sobre todo los de origen animal y sus jugos, o entre alimentos cocidos a diferentes temperaturas. A esto se le llama contaminación cruzada. Cuando preparamos diferentes tipos de alimentos, los empleados deben tener cuidado y asegurarse de que los alimentos ya cocidos no entren en contacto con los crudos o con algún utensilio que haya tocado alimentos crudos. Estos deben lavarse, enjuagarse y sanitizarse primero. Es posible que suceda una contaminación cruzada debido a utensilios contaminados, superficies de contacto con alimentos sucias y manos mal lavadas.

En un refrigerador, los alimentos de origen animal crudos o alimentos con temperaturas de cocción más elevadas, deben guardarse abajo y separados de los alimentos listos para comer para prevenir que haya escurrimientos desde los contenedores. Es fácil ver por qué la prevención cruzada es crítica para las prácticas de manejo higiénico de alimentos. ¡Y no olvide aplicar estas mismas prácticas en su casa!

Fuentes: ® & ©2012 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF)
Por: Mary Ann Platt, Executive Vice President, RQA, Inc.

CALENDARIO DE EVENTOS

Eventos Futuros	Eventos Futuros
INTERNATIONAL POULTRY EXPO 2013 **29-31 de Enero, 2013** **Atlanta, Estados Unidos de America** http://www.internationalpoultryexposition.com/	**VITAFOODS SOUTH AMERICA** **26-27 de Marzo, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.vitafoodssouthamerica.com
EXPO CARNES MONTERREY 2013 **13-15 de Febrero, 2013** **Monterrey, México** http://www.expocarnes.com/	**EXPOVINIS BRASIL 2013** **24-26 de Abril, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.exponor.com.br/expovinis
FEINCO **12-16 DE Marzo, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.feinco.com.br/	**FIAR 2013 EXPOAMERICARNE** **8-11 de Mayo, 2013** **Santa Fe, Argentina** http://www.fiar.com.ar/

SINDROME UREMICO HEMOLITICO (SUH)

El Sindrome Uremico Hemolitico es un trastorno que causa lesión a los riñones y problemas del sistema nervioso entre otras afecciones. A menudo ocurre después de una infección gastrointestinal con la bacteria *E. coli* (*Escherichia coli* O157:H7). También se le ha asociado con otras infecciones gastrointestinales, como shigella y salmonela, al igual que con infecciones que no son gastrointestinales. Es más frecuente en niños y es la causa más común de insuficiencia renal aguda en este grupo. Varios brotes epidémicos grandes en 1992 y 1993 estuvieron relacionados con carne para hamburguesas mal cocida y contaminada con *E. coli*.

Recientemente, en Argentina, la Asociación de Prevención contra el Síndrome Urémico Hemolítico (APRESUH) ha informado sobre un nuevo caso de SUH que afectó a una niña de 5 años en Corenel Suárez. Este caso se suma a los varios casos detectados en las últimas semanas. Según la información recogida por el diario La Nueva Provincia, en los últimos cuatro años se han registrado un total de 52 casos en la región, con cuatro casos fatales.

El síndrome urémico hemolítico (SUH) a menudo comienza con síntomas como vómitos y diarrea, los cuales pueden tener sangre. Al cabo de una semana, la persona puede tornarse débil e irritable. Las personas con esta afección pueden orinar menos de lo normal y la diuresis puede llegar casi a suspenderse. La destrucción de los glóbulos rojos lleva a síntomas de anemia. Los sintomas tardíos incluyen hematomas, disminución del estado de conciencia, disminución e incluso ausencia del gasto urinario, palidez o coloración amarillenta de la piel (ictericia), erupción cutánea que luce como pequeños puntos rojos (petequias), y convulsiones.

Ésta es una enfermedad seria tanto en niños como en adultos y puede llegar a causar la muerte. Como medidas de prevención se recomienda que las carnes queden bien cocidas para su consumo, y evitar el contacto con el agua sucia. Con el tratamiento apropiado más de la mitad de los pacientes se recuperará. El pronóstico es mejor en los niños que en los adultos.

Fuentes: Fundación Prosaia y Medline Plus

BUSCAN REGULAR BEBIDAS ENERGIZANTES

Las bebidas energéticas no siempre especifican cuánta cafeína contienen, y cuando aparece la cantidad en la etiqueta no siempre es precisa, según publicó la revista estadounidense Consumer Reports. De las bebidas que sí especificaron una cantidad de cafeína, cinco tenían más por ración que la que aparecía y la cantidad media era superior en más de 20% a lo que decía la etiqueta. Tal es el caso para muchos países; en Paraguay, éstas tienen más de 32 miligramos por cada 100 militros. El alto contenido de cafeína que poseen las bebidas denominadas energizantes ha despertado la preocupación en países de Europa, así como en el continente Americano. Estas naciones han visto cómo centenares de jóvenes han sido ingresados a los hospitales con cuadros de taquicardia, arritmias graves e incluso han provocado la muerte en algunos casos debido al consumo indiscriminado de las bebidas energizantes o estimulantes, como las llaman.

En Paraguay no existe regulación para la venta de las bebidas, algo contrario a otros países como México, Argentina y Uruguay, que han establecido leyes para regular la venta de las mismas, así como sus componentes. Tanto en Argentina como en Uruguay se ha obligado por ley a los productores a bajar la cantidad de cafeína que poseen, de 33 miligramos por 100 mililitros a solo un tope de 20 miligramos. En México, este año se aprobó una ley para limitar la venta de los productos a los menores de edad, al tiempo de imponer altas multas económicas y sanciones como el cierre de los locales de entretenimiento que no respeten la normativa. Puerto Rico es otro gobierno que busca limitar la comercialización libre al público a través de una ley y ya ha comenzado a multar a los locales que ofrecen estas bebidas, muy populares entre estudiantes y universitarios. Colombia, Chile y Ecuador también evalúan restringir o limitar la venta libre de las mismas.

Los países que han decidido limitar o prohibir el consumo de bebidas con efectos estimulantes coinciden en que tienen efectos nocivos para la salud. “Ocasiona niveles elevados de excitación a nivel celular y neuronal, y su ingesta combinada provoca efectos nocivos en el organismo como arritmias cardíacas y deshidratación, ocultando los efectos del alcohol”, fue uno de los argumentos esgrimidos en México.

Fuente: America Economia

Crisis y Seguridad **es un Boletín de Seguridad de Productos de RQA, Inc. para Chartis Latino América**

Para información sobre estos asuntos y más, por favor contacte:

Dan Cahill
RQA, Inc.
Tel: 602-331-9151
Email: D.Cahill@rqa-inc.com
Visite por favor: www.rqa-inc.com

Miguel Criscuolo
Chartis Latin America
Tel: 786-777-7521
Email: Miguel.Criscuolo@chartisinsurance.com
Visite por favor: www.chartisinsurance.com