

Requisitos y obligaciones del manipulador de alimentos

El manipulador de alimentos, como agente activo en la cadena alimentaria, tiene un papel determinante en la seguridad y salubridad de los alimentos

Fuente: www.consumaseguridad.com

La Ley define como manipulador de alimentos 'toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio'.

Formación específica e higiene son dos de los pilares fundamentales en la manipulación de alimentos

Algunos de los requisitos para este tipo de profesionales hacen referencia a la formación en higiene alimentaria. En este contexto, las empresas del sector alimentario deben garantizar, mediante programas de formación continuada adecuados a su actividad, que los manipuladores de alimentos dispongan de los conocimientos necesarios para desarrollar unas correctas prácticas de manipulación. Estos programas de formación los debe impartir una entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente que puede ser, en su caso, la propia empresa.

Además, se deben cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento. Así, las manos son el vehículo principal de transmisión, por lo que se han de lavar tan a menudo como sea necesario y en un lugar especialmente preparado para este fin. Se deben lavar entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos o alimentos crudos y cocinados, después de manipular desperdicios o basuras, después de tocar utensilios sucios o ajenos a la actividad desarrollada, después de un periodo de descanso y muy especialmente después de comer o fumar y por supuesto tras usar el WC o sonarse la nariz y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo.

Estas normas de higiene incluyen no fumar, comer ni masticar chicle mientras se manipulan alimentos, y tampoco estornudar o toser sobre ellos: la saliva es un excelente vehículo de transmisión de microorganismos. Tampoco deben llevarse anillos o pulseras durante el desarrollo de la actividad, ya que se evitará que puedan entrar en contacto directo con los alimentos y contaminarlos.

Una herida o corte que pueda ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos es un peligroso foco de contaminación por lo que siempre ha de ser desinfectado y protegido con un vendaje impermeable apropiado. Por último, debe evitarse la presencia no justificada de personas ajenas a la actividad de la empresa en los locales donde ésta se desarrolle y en cualquier caso estas personas deberán en todo momento respetar las normas relativas a la higiene.

Si se sufre cualquier enfermedad susceptible de contaminar o ser transmitida a través de los alimentos (heridas infectadas, infecciones de la piel, diarrea o trastornos gastrointestinales, entre otros), debe informarse a los responsables para valorar el riesgo y establecer las pautas que se seguirán.

Otras consideraciones

Además de todo lo descrito, es importante mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar cubrecabeza y calzado adecuado. En este sentido, debe ponerse especial cuidado con la higiene de manos, uñas, nariz, boca, pelo y piel ya que estas zonas transmiten fácilmente microorganismos. La indumentaria, que será preferiblemente de color claro, debe estar permanentemente limpia y cambiarse tantas veces como sea necesario, incluso a lo largo de una misma jornada de trabajo. Será además de uso exclusivo para esta actividad y es recomendable que no disponga de bolsillos.

El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes. En algunos casos y debido al alto riesgo sanitario generado por la actividad, será necesario el uso de mascarillas y/o guantes higiénicos. Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa es clave para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos. Las empresas del sector pueden establecer además otras normas de trabajo siempre y cuando tengan como objetivo asegurar la calidad de sus productos.

ALIMENTACIÓN Y LUJO



(Imagen: Nadya Peek)

Fiestas, bodas y comuniones con presupuestos millonarios, en las que se cuida hasta el más mínimo detalle de la vajilla, cubertería, mantelería y, por supuesto, y se pretende sorprender al invitado con los alimentos y productos más exquisitos y elaborados, a veces van acompañadas de alguna que otra 'sorpresa'. Debe tenerse en cuenta que ofrecer bebidas y alimentos a unos invitados es más que un acto social, es un acto de salud pública.

Como en alimentación, lujo y sofisticación no son para nada sinónimo de seguridad. Así lo demuestra un reciente incidente en el que algunos de los más famosos personajes de Hollywood han estado en cuarentena y debían vacunarse, según las recomendaciones del Departamento de Salud de Nueva York, tras acudir a una exclusiva fiesta en la que uno de los camareros estaba infectado con el virus de la hepatitis A. En la fiesta en cuestión, la celebración del cumpleaños del marido de la actriz Demi Moore en el Socialista Café, un selecto club de Nueva York, acudieron entre otros personajes como Madonna, Bruce Willis, Gwyneth Paltrow y Salma Hayek. Tras conocer que uno de los camareros que había trabajado de manera eventual en el mencionado local el día de la fiesta (y otras dos noches más) caía enfermo de hepatitis A, los responsables sanitarios de la ciudad advirtieron que cualquier persona que hubiera visitado el club durante sus turnos laborales debía considerar que estaba en riesgo y necesitaba una vacuna preventiva.

Los dueños calcularon que unas 800 personas habían acudido al local durante esas tres noches, personas que podrían haberse infectado, a través de un solo trabajador eventual. Para acabar de promocionar la buena imagen del establecimiento, los inspectores de salud pública de la ciudad también amonestaron a los dueños del bar, al no encontrar jabón en el cuarto de baño, obligatorio por ley en este país para que los empleados puedan lavarse las manos tras utilizar los aseos.

La hepatitis A es una enfermedad del hígado bastante común, producida por un virus (VHA) que puede ser transmitido a través de las manos de una persona infectada y se puede contagiar por

contacto directo, o por consumir alimentos o bebidas que han sido manipulados por ella. Los síntomas, que pueden aparecer alrededor de cuatro semanas después de la exposición, son fatiga, falta de apetito, fiebre y vómitos. La mayoría de las personas con hepatitis A mejoran sin mayores complicaciones tras unas semanas de reposo. Existe una vacuna eficaz contra esta infección vírica.