

Objetos extraños en alimentos

Fuente: CONSUMER

www.consumer.es

Fecha: 24 de Febrero de 2011

Autor: MAITE PELAYO

Los alimentos pueden contener contaminantes físicos como cristales, tornillos o trozos de plástico, que comprometen la seguridad de su consumo

A diferencia de contaminantes como los químicos y los microbiológicos, la contaminación física es macroscópica, es decir, en la mayoría de los casos se aprecia a simple vista. Sin embargo, no por ello deja de ser una contaminación alimentaria que debe evitarse ya que, al igual que ocurre con otros contaminantes, pone en peligro la seguridad del alimento. Se relaciona con la presencia de cualquier elemento diferente a éste, que ha llegado hasta él de forma accidental. En ocasiones, el contaminante se detecta y se retira, con la comprensible repulsión y rechazo del alimento. En otros casos, puede llegar a ingerirse y provocar atragantamientos o, cuando se detecta vidrio o materiales metálicos, son posibles lesiones serias en la boca (heridas o piezas dentales rotas) o en el aparato digestivo.

La contaminación física afecta a la imagen y la reputación de la marca o el establecimiento, incluso en el caso de no tener consecuencias para la salud del consumidor, ya que es difícil negar la presencia (física) del elemento en cuestión. Al contrario que en otras contaminaciones, como la química o microbiológica, que no se aprecian a simple vista y cuya relación causa-efecto hay que demostrar, la contaminación física es incuestionable. Además, un elemento extraño en un alimento puede actuar sobre éste como foco de contaminaciones secundarias. Para ello, se aplican productos químicos o se inoculan los microorganismos alterantes o patógenos, con consecuencias añadidas sobre el producto o sobre la salud del consumidor.

La lista de elementos contaminantes ajenos al alimento puede ser interminable y su origen, muy diverso. En función de este último, su procedencia y punto donde ha ocurrido la contaminación, podrá preverse y evitarse mediante la aplicación de pautas específicas. Estos son algunos de los principales focos de contaminación física de alimentos por elementos extraños y sus medidas preventivas.

Mantenimiento de equipos y herramientas

Tornillos, pequeñas piezas de maquinaria, esquirlas metálicas o trozos de plástico son elementos procedentes del propio sistema de producción. Para prevenir que lleguen a los alimentos, es fundamental que toda la maquinaria utilizada sea de uso alimentario, incluso en las pequeñas industrias. Estos equipos, además de estar fabricados con características muy específicas, como materiales atóxicos, inoxidable, de fácil limpieza y desinfección, también tienen sistemas de protección para evitar que alguna pieza se desprenda y caiga al alimento. Es imprescindible un adecuado sistema de mantenimiento, que debe integrarse en el sistema general de APPCC e incluir paradas periódicas para revisiones.

También las herramientas utilizadas por los manipuladores de toda la cadena alimentaria deben someterse a inspecciones y evitar su uso en caso de que estén deterioradas e impedir así estos accidentes. Cuando un equipo o herramienta no está en buenas condiciones, debe reemplazarse para impedir la contaminación accidental por materiales desprendidos de estos elementos. Los arreglos provisionales, frecuentes en herramientas, utillaje y equipos pequeños, son inapropiados debido al peligro que generan.

El proceso de empaquetado es otro de los puntos críticos en estos accidentes. Astillas y pedazos de madera, grapas o trozos de cartón o papel son algunos elementos que pueden contaminar el producto en esta etapa.

Protección de puntos de luz artificial

Las propias instalaciones deben cumplir con características estructurales tales que impidan esta contaminación en los alimentos que se procesan en ellas. Es el caso de los puntos de luz artificial, que deberán estar protegidos de eventuales roturas. Y no solo en industrias y obradores, sino en las cocinas profesionales. Los puntos de luz protegidos evitarán que, en caso de rotura de lámparas, bombillas o fluorescentes, sus restos caigan sobre los alimentos, equipos de procesado u otros elementos de una cocina, como cacerolas o vajilla.

Los cristales son uno de los contaminantes físicos alimentarios más comunes y potencialmente más peligrosos. Su origen puede ser muy diverso ya que, además de los focos de luz, proceden de otras muchas fuentes, como los propios envases de vidrio. Hace poco, una conocida marca de cervezas ha retirado medio millón de botellas en Reino Unido por la posible presencia de vidrio en su interior. A menudo, los accidentes de esta naturaleza se detectan en fábrica mediante los sensores de elementos extraños de las propias embotelladoras.

Elementos del manipulador

Anillos u otros adornos, como pulseras y sus componentes, pueden desprenderse y caer sobre los alimentos. También trozos de guantes o tiritas pueden contaminar el producto manipulado. La prevención pasa por unas Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que incluyen el uso de gorro protector, dediles, en el caso de tener una herida protegida, y hábitos como eliminar de forma sistemática joyas y adornos que, además de acumular residuos, pueden desprenderse durante el trabajo.

En el caso de los guantes, es muy aconsejable utilizarlos de diferente color al alimento manipulado, de manera que ambos contrasten y no puedan confundirse y generar un accidente. Deben vigilarse sobre todo los elementos que acompañan al manipulador o trabajador del sector y que no corresponden estrictamente al ámbito alimentario, como lapiceros, gomas de borrar o clips.

Bufés y barras de bar

Los alimentos de bufés y barras de bar están muy expuestos (si no se protegen) a la contaminación de cualquier naturaleza, incluida la física. El propio emplazamiento de estos productos es un factor de riesgo, al encontrarse en un lugar de gran actividad y

movimiento que potencia las probabilidades de que un objeto extraño caiga sobre ellos. Las vitrinas y expositores con tapa protegerán los pinchos o los alimentos de un bufé de contaminaciones accidentales y los preservarán de elementos extraños hasta el momento de consumir.

QUÉ HACER SI SE DESCUBRE UN ELEMENTO EXTRAÑO

El primer paso es ponerse en contacto lo antes posible con el establecimiento donde se ha adquirido el alimento o con el fabricante, a través del teléfono de atención al consumidor que figura en el envase. Se indicará el producto, el elemento contaminante, el lote y otros datos que soliciten. Lo más probable, si no se han causado daños, es que se requiera el producto para reponerlo por otro. En función del perjuicio causado, se puede interponer una reclamación, aunque habrá que demostrar la relación causa-efecto del daño, que deberá ser físico y no moral. En caso de lesión o sospecha de ingestión accidental, habrá que acudir al médico para su evaluación.

Para cualquier consulta sobre el procedimiento o sobre el trámite de reclamación, también puede contactarse con la oficina del consumidor de la localidad o comunidad autónoma. La ley establece que los fabricantes y los importadores son responsables de los daños causados por los defectos de los productos que elaboren, comercialicen o distribuyan. En el caso de los distribuidores o suministradores de productos, su responsabilidad queda condicionada a que faciliten la identidad del fabricante real en un plazo limitado desde que se notifiquen. En un restaurante, pueden solicitarse las hojas de reclamaciones.