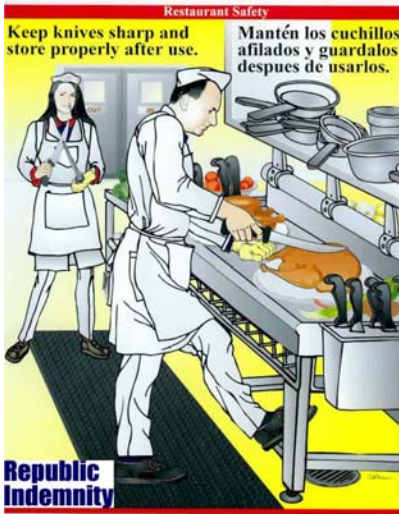


Boletín de control de pérdidas N° 38-S



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. La contaminación de los alimentos puede originarse durante las actividades de cul-

tivo, 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 autoevaluaciones 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 tendentes 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
 - 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 mane-

Las pautas que se indican en este boletín tienen por objeto ofrecer una descripción general de algunas de las medidas más importantes que puede tomar la gerencia de un restaurante para garantizar la seguridad del entorno laboral. No obstante, no pretenden abarcar todas las medidas y controles que la gerencia podría tomar para hacer frente a todas las causas de pérdidas o accidentes posibles. En última instancia, es responsabilidad de la gerencia tomar todas las medidas pertinentes para brindar un entorno seguro a sus empleados y clientes.

Boletín de control de pérdidas N° 38-S

jo de alimentos antes 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.

Los sitios Web que se indican a continuación contienen información importante y de gran utilidad para desarrollar un programa efectivo de manejo seguro de los alimentos.

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/a2z-toc.html> U. S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition National Science Teachers Association. Este sitio ofrece normas de seguridad general para el manejo de las distintas categorías de alimentos.

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/foodcode.html#get01> U. S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration. Este sitio permite acceder a la publicación de la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos denominada *Food Code* (Código de alimentos).

<http://www.nal.usda.gov/foodborne/wais.shtml> USDA and FDA Food Borne Illness Education Information Center. Ofrece material educativo para los trabajadores del sector alimenticio.

<http://www.leginfo.ca.gov/cgi-bin/calawquery?codesection=hsc&codebody=&hits=20> Este sitio ofrece enlaces a las reglamentaciones del código de Salud y Seguridad de California que imponen requerimientos a varias líneas de negocios e instituciones. Las reglamentaciones para las operaciones de restaurantes se disponen en la División 104, Sección 7, Capítulo 4, artículos 1 a 18.

<http://www.nraef.org/> Este sitio depende de NATIONAL restaurant Association EDUCATIONAL FOUNDATION. Contiene los requisitos de información específicos de cada estado para la industria restaurantera.

http://www.co.sanmateo.ca.us/smc/county/content/0,,1774_2126_5439,00.html Este sitio Web del condado San Mateo de California ofrece una lista de verificación general que los administradores de restaurantes pueden utilizar para llevar a cabo inspecciones de autoevaluación. Asimismo, contiene una lista de las principales citaciones que pueden expedirse a los administradores de restaurantes en caso de infringir las normas de salubridad pertinentes.

Si desea obtener más información, comuníquese con su representante de control de pérdidas de Republic Indemnity.

Las pautas que se indican en este boletín tienen por objeto ofrecer una descripción general de algunas de las medidas más importantes que puede tomar la gerencia de un restaurante para garantizar la seguridad del entorno laboral. No obstante, no pretenden abarcar todas las medidas y controles que la gerencia podría tomar para hacer frente a todas las causas de pérdidas o accidentes posibles. En última instancia, es responsabilidad de la gerencia tomar todas las medidas pertinentes para brindar un entorno seguro a sus empleados y clientes.