By the Numbers – Food Safety – Spanish

Seguridad de los alimentos

¿LO SABÍAS?

La calidad y seguridad de los alimentos que comemos está en manos de millones de trabajadores dedicados y capacitados en las empresas de alimentos y bebidas de todo el mundo. La clave para mantener la calidad y seguridad de los alimentos es asegurar que los trabajadores tengan la formación, las herramientas y el apoyo que necesitan para sentir y realizar el trabajo con seguridad.

Para dar a los trabajadores este apoyo, las empresas de alimentos y bebidas necesitan entender las actitudes, motivaciones y percepciones del lugar de trabajo de sus trabajadores.

A continuación se presentan algunas estadísticas interesantes que las empresas de alimentos y bebidas pueden utilizar para orientar sus estrategias de seguridad alimentaria:

- El 24% de los trabajadores del sector alimentario se han lesionado en su trabajo actual, y el 17% de los trabajadores se lesionaron en su primer año.
- El 42% de los trabajadores rara vez o nunca reciben entrenamiento de su gerente o supervisor, y el 20% dijo que recibieron muy poca formación antes de comenzar su trabajo.
- El 37% de los trabajadores y el 43% de los supervisores están de acuerdo en que la formación es a veces demasiado complicada o difícil de entender.
- El 75% de los empleados dicen que sentirse personalmente seguros en el lugar de trabajo es importante para ellos. El 72% también dice que desconocen en gran medida la función de su empresa en materia de medio ambiente, salud y seguridad.
- El 89% de los brotes de enfermedades en los restaurantes son causados por la contaminación de los alimentos por los

trabajadores.

- Los estudios muestran que por cada $1 gastado en programas de seguridad, se ahorran $5 en prevención de accidentes y otros ahorros relacionados.
- Los trabajadores de la industria alimentaria tienen una tasa de lesiones y enfermedades laborales un 60% más alta que los trabajadores de otras industrias. El riesgo de muerte en el trabajo es 9,5 veces mayor para los trabajadores de la industria alimentaria que en los trabajos no alimentarios.
- Las lesiones graves que requieren tiempo fuera del trabajo son más del doble de frecuentes entre los trabajadores de la industria alimentaria.
- Los investigadores descubrieron que las lesiones por resbalones, tropiezos y caídas eran mayores en la elaboración, el almacenamiento y la venta al por menor de alimentos, posiblemente debido al alto uso de la refrigeración.

MANTENGA EN CUENTA

La seguridad alimentaria se utiliza como una disciplina científica que describe la manipulación, la preparación y el almacenamiento de los alimentos de manera que se eviten las enfermedades transmitidas por los alimentos. La ocurrencia de dos o más casos de una enfermedad similar como resultado de la ingestión de un alimento común se conoce como brote de una enfermedad de origen alimentario. Esto incluye una serie de rutinas que deben seguirse para evitar posibles riesgos para la salud. De este modo, la seguridad alimentaria suele coincidir con la defensa de los alimentos para evitar daños a los consumidores. Las vías dentro de esta línea de pensamiento son la seguridad entre la industria y el mercado y luego entre el mercado y el consumidor. Al considerar las prácticas de la industria al mercado, las consideraciones de seguridad alimentaria incluyen los orígenes de los alimentos, incluidas las prácticas relativas al etiquetado de los alimentos, la higiene de los alimentos, los aditivos alimentarios y los residuos de plaguicidas, así como las políticas sobre biotecnología y alimentos y las directrices para la gestión de los sistemas gubernamentales de inspección y certificación de las

importaciones y exportaciones de alimentos. Al considerar las prácticas de mercado a consumidor, la idea habitual es que los alimentos deben ser seguros en el mercado y la preocupación es la seguridad en la entrega y la preparación de los alimentos para el consumidor.

Los profesionales de la restauración se enfrentan a un nivel de presión único para dirigir con éxito su negocio. Ya sea que se trate de ayuda con la comercialización de restaurantes, el desarrollo de menús, la distribución o mantenerse por delante de las tendencias de la industria, se necesita una experiencia específica.

¿Realidad o ficción?

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son las que se contraen por comer alimentos o bebidas contaminados. Las enfermedades incluyen las intoxicaciones e infecciones transmitidas por alimentos, **que a menudo se denominan incorrectamente intoxicación alimentaria**. Hay muchas enfermedades de origen alimentario diferentes que son causadas por virus, bacterias, parásitos, toxinas, metales y priones. Los síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos van desde una gastroenteritis leve hasta síndromes neurológicos, hepáticos y renales que ponen en peligro la vida.

La respuesta es clara: el hecho

Estas enfermedades pueden estar relacionadas con la ocupación si afectan a los procesadores de alimentos (por ejemplo, los trabajadores del procesamiento de aves de corral), a los preparadores y servidores de alimentos (por ejemplo, cocineros, camareros) o a los trabajadores a los que se les suministran alimentos en el lugar de trabajo.

Control

La lucha contra las enfermedades transmitidas por los alimentos se basa en evitar los alimentos contaminados, la destrucción de los contaminantes y la prevención de una mayor propagación de los

mismos. La prevención depende de las prácticas adecuadas de cocción y almacenamiento, y de la higiene personal de los manipuladores de alimentos. Las siguientes referencias proporcionan información sobre el control y la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

- **Requisitos de reducción**. OSHA, (8 de abril de 1999). Identifica los requisitos de disminución tras las inspecciones resultantes del brote de intoxicación alimentaria de marzo de 1999 que se produjo entre los trabajadores de la industria textil que habían comido en la cafetería de la empresa. OSHA ha identificado programas de salud para minimizar el riesgo de brotes.
- **División de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, el Agua y el Medio Ambiente (DFWED)**. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). El DFWED se centra en el control y la prevención de las enfermedades, la discapacidad y la muerte causadas por las infecciones transmitidas por los alimentos, el agua y el medio ambiente.
- **Rama de Epidemiología de Enfermedades Entéricas**. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). Grupos innovadores de investigación y consulta de salud pública que identifican las causas, fuentes y soluciones de las infecciones bacterianas transmitidas por los alimentos y las diarreas para prevenir la discapacidad y la muerte que causan esas enfermedades.
- **Sistema Nacional de Monitoreo de la Resistencia Antimicrobiana (NARMS) para Bacterias Entéricas**. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), (noviembre de 2004). NARMS monitorea la resistencia antimicrobiana de las bacterias entéricas humanas, como *Campylobacter, Salmonella, E. coli* y
- **Red de vigilancia activa de las enfermedades transmitidas por los alimentos (FoodNet)**. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). Consiste en la vigilancia activa de las enfermedades transmitidas por alimentos y los estudios epidemiológicos relacionados, diseñados para ayudar a los funcionarios de salud pública a comprender mejor la epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos

en los Estados Unidos.

- **Brotes de origen alimentario**. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). Proporciona informes y publicaciones sobre brotes, formularios de informes y reportes de brotes, y un juego de herramientas para la investigación de brotes.
- **Irradiación de alimentos: Lo que necesitas saber**. Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA). Proporciona respuestas a preguntas comunes sobre la irradiación de alimentos, incluyendo una descripción básica del proceso, enfermedades transmitidas por alimentos que se previenen con la irradiación, efectos en los alimentos/envasados y la aprobación de la Administración de Alimentos y Drogas (FDA)/Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).
- **Código alimentario de la FDA**. Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA). Guía a los puntos de venta, como restaurantes y tiendas de comestibles, y a las instituciones, como los hogares de ancianos, en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Seguridad alimentaria desde la granja hasta la mesa: Una iniciativa nacional de seguridad alimentaria**. Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), Agencia de Protección Ambiental (EPA), Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), (mayo de 1997). Ofrece recomendaciones para los sectores público y privado para minimizar la aparición y las consecuencias de los incidentes de enfermedades transmitidas por los alimentos.