

Superando los Desafíos Contaminación Cruzada

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos cuando se trata de proteger los alimentos de la contaminación.

Parte 3-3 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que los alimentos se deben proteger de la contaminación al momento en que se reciben a su negocio.

Desafíos comunes

Hay muchos desafíos asociados con la prevención de la contaminación cruzada de alimentos, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

Comportamiento de empleados

- Presión para servicio rápido y ganancias resulta en que los empleados tomen atajos a los procedimientos
- Empleados no está prestando atención a cómo se almacenan los alimentos
- Empleados no entienden que los alimentos crudos pueden contaminar a otros alimentos crudos

Ambiente/ Equipo

- Espacio limitado en la cocina, condiciones sanitarias de instalaciones y equipos
- Diseño de áreas de autoservicio de comida es inadecuado
- Equipo no se almacena de una forma apropiada para prevenir la contaminación

Comportamiento de la gerencia

- Empleados no son entrenados sobre:
 - Almacenamiento adecuado de los alimentos crudos
 - Separación adecuada de los alimentos durante la preparación y servicio
 - Almacenamiento adecuado de productos químicos
 - Almacenamiento adecuado de bebidas de empleados y artículos personales
- Gerentes pueden estar bajo presión financiera y ponen menos importancia a la seguridad alimentaria
- Falta asunción de responsabilidades y falta de participación completa hacia la seguridad alimentaria.
- Gerencia no toman el tiempo para supervisar a los empleados en la cocina

Superación de los desafíos

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con la prevención de la contaminación cruzada.

Crear pólizas o procedimientos

Entrenar a los empleados

Verificar que las pólizas estén funcionando

