

Póliza de la Contaminación Cruzada

Tal vez usted ha manejado restaurantes durante veinte años. O tal vez usted acaba de graduarse de una prestigiosa escuela culinaria. ¡Usted sabe lo que está haciendo! Así que ¿por qué recibió una violación por no proteger los alimentos de la contaminación cruzada?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre la contaminación cruzada para asegurar que sus empleados sepan cómo prevenir la contaminación cruzada y qué hacer si algo no está bien.

En primer lugar, ¿Qué es una póliza y cómo se crea una póliza para su negocio sobre la contaminación cruzada?

Una póliza es un conjunto definido de acciones que minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque algunos establecimientos pequeños de alimentos pueden tener pólizas verbales, es mejor que sean escritas.

Estos son los pasos críticos que debe considerar al desarrollar una póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Asegurar que su póliza incluya acciones correctivas**
- **Corregir la póliza basada en problemas que se presentan, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Echemos un vistazo a cada uno de estos pasos más detalladamente.

Al escribir su póliza, asegúrese de que estén incluidas las personas claves en su establecimiento y también considere cuales empleados participaran en cada paso. ¿Quién es el Gerente de Alimentos Certificado? ¿Quién lleva a cabo la revisión de temperaturas frías en la cocina? ¿Tiene varios gerentes de turno que supervisan el negocio durante el día? Si su establecimiento es parte de una cadena nacional que tiene estándares uniformes, podría también incluir a un supervisor o encargado de control de calidad regional para desarrollar una póliza sobre la contaminación cruzada.

Aquí se le presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿En cuál actividad cree que podría surgir un problema con la contaminación cruzada?

Al recibir

Revise como llegan los pedidos de alimentos a su establecimiento. ¿Sus procedimientos para recibir alimentos mantienen los alimentos seguros? ¿Los alimentos se almacenan apropiadamente e inmediatamente en la bodega o unidad de refrigeración? ¿Si usted compra los alimentos y los recoge en su vehículo, se asegura que este limpio y no tenga nada que puede contaminar a los alimentos?

Almacenamiento

¿Protege sus alimentos de productos químicos y otras comidas durante el almacenamiento? ¿Se encuentran cubiertos sus alimentos? ¿Pone las carnes crudas en los estantes de abajo y en orden concuerdo a las temperaturas de cocción final? ¿Los químicos estan almacenados apropiadamente y lejos de los alimentos e intensillos/equipo?

Preparación

Revise el flujo de la preparación de alimentos en su establecimiento. ¿Cómo se mueven los alimentos crudos de origen animal a través de su establecimiento? ¿Qué piezas del equipo tienen contacto con estos alimentos crudos? ¿Acaso se usan estas mismas piezas de equipo para los alimentos que están cocidos o listos para consumir? ¿Ha considerado utilizar equipos de diferentes colores para distinguir entre este tipo de alimentos? ¿En dónde se almacenan las bebidas de los empleados mientras trabajan?

Ensamblaje

¿Sus empleados utilizan utensilios y/o guantes al manipular alimentos listos para su consumo? ¿Los empleados utilizan restricciones para el cabello?

Servicio al cliente

¿Están los alimentos para autoservicio protegidos por los contenedores o en una cubierta protectora para estornudos? ¿Se guardan los utensilios de auto-servicio con el mango/agarradera hacia fuera? ¿Los empleados agarran los contenedores de alimentos de forma correcta para minimizar el contacto con las manos desnudas?

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

¿Quién es responsable?

¿Quién recibe, prepara, ensambla y sirve comida? ¿Quién supervisa el proceso? ¿Quién es responsable de su ejecución?

¿Qué se debe hacer?

Empleados deben almacenar los alimentos en contenedores limpios y con tapadera para protegerse de la contaminación por otros alimentos, productos químicos y el medio ambiente. Los productos crudos de origen animal deben ser almacenados lejos de los alimentos listos para consumir y según a su temperatura de cocción final. Durante la preparación, los alimentos crudos de origen animal mantenerse alejados de alimentos listos para consumir. Los empleados no pueden usar sus manos descubiertas para manipular alimentos listos para su consumo. Los utensilios deben almacenarse sobre estantes limpios o en recipientes limpios que protegen las superficies que tienen contacto con alimentos. Alimentos disponibles para autoservicio deben estar protegidos de la contaminación por clientes.

¿Cuándo se hace?

Este tipo de medidas se deben aplicar cada que sus alimentos sean recibidos, almacenados, preparados, ensamblados y servidos a los clientes.

¿En dónde se hace?

En todas las áreas en la cocina donde el alimento es recibido, almacenado, preparado, ensamblado y servido al cliente. Estas áreas deben ser revisadas para que estén limpias y protegidas de la contaminación.

¿Cómo se hace?

Los empleados de alimentos deben revisar todas las áreas donde se almacenan alimentos para asegurar que estén limpias y los alimentos que estén organizados apropiadamente. Las áreas de preparación y ensamblaje deben ser revisadas para asegurar que los productos crudos de origen animal no estén en contacto directo o indirecto con alimentos listos para consumir. Los utensilios y guantes sin látex deben ser convenientemente almacenados por los empleados y usados para prevenir en contacto a mano descubierta con alimentos listos para su consumo. Los alimentos disponibles para autoservicio deben estar en contenedores con tapas automáticas o estar bajo una cubierta protectora para estornudos. Los utensilios para autoservicios deben estar almacenados en un contenedor que mantenga las agarraderas apuntando hacia arriba para evitar tocar las superficies que tienen contacto con los alimentos.

Mientras revisa estos pasos operacionales claves, considere si tendría sentido incorporar a su negocio diferentes pólizas sobre la contaminación cruzada. Por ejemplo, podría escribir una póliza para almacenar los alimentos (p. ej. en la bodega y cuarto frío) y otra póliza para preparación de alimentos (p. ej. tabla de cortar para carnes crudas y alimentos listos para consumir).

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Usted debe escribir en su póliza que tipo de acciones se deben tomar en caso que no se sigan los procedimientos escritos. En sus registros rutinarios que usa para llevar un mejor control sobre la seguridad alimentaria en su negocio, incluya sus acciones correctivas con respecto a la contaminación cruzada.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza de la contaminación cruzada es un documento abierto que puede cambiar con el tiempo. Al descubrir las áreas de incumplimiento en su establecimiento, utilícelas como oportunidades para mejorar y regrese a sus pólizas escritas para incorporar los cambios. De esta manera, se continúan mejorando.

Para resumir, estos son los pasos claves a tener en cuenta con cualquier póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Comprobar que la póliza responde estas preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, cómo y por qué**
- **Asegurar que su póliza tenga acciones correctivas**
- **Repasar la póliza a como surjan problemas, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Recuerde, si no entrena a los empleados sobre su póliza de contaminación cruzada, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado “Guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados”.