

Mecanismos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.



La manipulación y el almacenamiento adecuados de los alimentos reducen la probabilidad de ocurrencia de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Según la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos: “Si bien el suministro de alimentos en los Estados Unidos está entre los más seguros del mundo, el gobierno federal estima que hay alrededor de **48 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos anualmente**, es decir, el equivalente a enfermar a 1 de cada 6 estadounidenses cada año, y cada año estas enfermedades ocasionan aproximadamente 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes.”¹

¿Cuál es el riesgo para tu negocio?

Como miembro responsable de la industria alimenticia de esta nación, sientes orgullo de hacer las cosas correctamente y de ofrecer productos de calidad a tus clientes. Sin embargo, cualquier problema que surja en el proceso de provisión de alimentos, los resultados finales y la reputación de tu negocio podrían estar en peligro. La buena noticia es que el manejo y el almacenamiento adecuados de los alimentos contribuyen en gran medida a prevenir las enfermedades transmitidas por estos.

Causas más comunes de epidemias de enfermedades transmitidas por alimentos.

- Alimentos cocinados que entren en contacto con alimentos crudos
- La adición de ingredientes crudos y contaminados a alimentos que no se someten a más cocción
- El uso de equipos que no están limpios y/o desinfectados
- La preparación de alimentos con demasiada anticipación al momento de servirlos
- Permitir que los alimentos permanezcan demasiado tiempo a temperaturas favorables para el desarrollo de bacterias
- No calentar o cocinar bien los alimentos, no enfriar los alimentos adecuadamente o no recalentar alimentos cocinados a temperaturas que destruyen las bacterias
- Empleados que no practican una buena higiene personal

En la página siguiente encontrarás una serie de consejos para ayudarte a ti y a tu equipo a reducir el riesgo de ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos en tu negocio.

¹ *Enfermedades transmitidas por alimentos: lo que debes saber*, <http://www.fda.gov/Food/Food-borneIllnessContaminants/FoodborneIllnessesNeedToKnow/default.htm> (Downloaded 8/5/15)

Consejos para reducir el riesgo de enfermedad.

- Desinfectar las superficies después de cualquier contacto con alimentos crudos, al cambiar de un tipo de alimento a otro y como mínimo cada cuatro horas.
- Inspeccionar los alimentos empacados para asegurarse de que no estén en mal estado y desecharlos con la debida prontitud.
- Colocar una etiqueta con la fecha a los envases de alimentos refrigerados y de almacenaje en seco y supervisarlos diariamente.
- Colocar los productos más nuevos en la parte trasera y mover los que tienen más tiempo al frente.
- Realizar revisiones semanales a todos los refrigeradores o congeladores para asegurarse de que funcionan bien.
- Enfriar los alimentos almacenados a un mínimo de 40 °F y congelarlos a 0 °F.
- Evitar sobrecargar las neveras portátiles y congeladores y mantener las puertas bien cerradas cuando no estén en uso.
- Verificar que se alcancen las siguientes temperaturas internas durante un mínimo de 15 segundos al cocinar:
 - Pescado (145 °F)
 - Pollo (165 °F)
 - Carne de res o cerdo molida (160 °F)
 - Carne de res o cerdo no molida (145 °F)
- Mantener los alimentos calientes a 140 °F o más, y los alimentos fríos a 40 °F o más fríos. Congelar los alimentos a 0 °F. Medir la temperatura de los alimentos como mínimo cada cuatro horas.
- Recalentar los alimentos cocinados anteriormente hasta que alcancen una temperatura de 165 °F durante un mínimo de 15 segundos.
- Derretir el hielo y desinfectar con frecuencia las máquinas de hielo.
- Lavarse las manos después de fumar, comer, toser, estornudar, manipular platos y cubiertos usados, servir alimentos y después de ir al baño.
- Colocar etiquetas a las sustancias químicas y guardarlas lejos de los alimentos o de las superficies que están en contacto con alimentos.
- Leer y firmar todas las hojas de datos de seguridad antes de usar una sustancia química.
- Asegurar el cumplimiento cabal con todos los requisitos federales, estatales o locales relativos a la manipulación de alimentos.



Los alimentos calientes deben conservarse a 140 °F o más, y los alimentos cocinados con anterioridad deben recalentarse hasta que alcancen una temperatura interna de 165 °F durante un mínimo de 15 segundos.

Ofreciendo soluciones para ayudar a nuestros miembros a manejar el riesgo.



Para sus necesidades de gestión de riesgos y seguridad, sírvase comunicarse con Servicios de Control de Pérdidas de Nationwide: 1-866-808-2101 o LCS@nationwide.com