



Por Boris Bogoslavsky*

Manipuladores de alimentos

Un necesario compromiso con la inocuidad alimentaria

«La ciencia debe utilizarse para mejorar las vidas de los demás».

«En el ámbito de la ciencia, la suerte sólo se le concede a aquellos que están preparados».

Louis Pasteur 1822-1895.

Lograr un suministro de alimentos seguros e inocuos exige un esfuerzo global, racional y coordinado, siendo una responsabilidad compartida por todos los que participan en la cadena de distribución. Esta empieza en el origen del alimento y termina en la mesa del consumidor. A lo largo de toda esta cadena, los manipuladores juegan un rol crucial para evitar la contaminación y el deterioro. Se propone aquí una forma de que ese compromiso frente al consumidor, quede registrado.

La ley de inocuidad de los alimentos (FSMA)¹ aprobada por el Congreso de los Estados Unidos en diciembre del año 2010 tiene precisamente por objetivo garantizar el abastecimiento de productos seguros y, por primera vez, se le otorga a la FDA² un mandato legislativo que le permite requerir³ controles exhaustivos y basados en la prevención. De esta manera la estrategia resulta “activa”, es decir previniendo la aparición de un brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) en lugar de tener que ser “reactiva” y



salir a responder ante un evento desfavorable ya consumado.

Es por todos conocido que hasta cerca del 80% de las ETA pueden ligarse a problemas de malas prácticas de empleados que no conocen, no entienden o no aplican los procedimientos adecuados para evitar la contaminación de los alimentos. Esta situación se trata de paliar con el dictado de cursos de higiene alimentaria diseñados *ad-hoc* como requisito para trabajar en esa industria.

En este ensayo se propone un cambio de rumbo en la educación de los manipuladores para hacer de los cursos una capacitación que tenga en cuenta, no solo impartirles el conoci-

miento y la motivación que ellos necesitan en su trabajo sino además, que realicen un entrenamiento activo en donde se lleve a la práctica la información suministrada.

A continuación, una vez completados y aprobados los cursos, cuando ya los operarios saben por qué es necesario elaborar alimentos sanos, qué se espera de ellos y cómo hacer las tareas de la mejor manera, se les entrega el certificado correspondiente que los habilita. Como contrapartida, en ese momento firman un acta de compromiso en forma de decálogo en donde cada uno de ellos asume sus responsabilidades laborales y se compromete formalmente a implementar⁴ en sus lugares de trabajo todos los conocimientos y habilidades adquiridas.

Si los manipuladores se motivan convenientemente, se podrán alcanzar altos niveles de protección de salud del consumidor, objetivo-meta de las políticas globales de inocuidad alimentaria que redundarán en el consiguiente beneficio para la industria,

1 FSMA: Food Safety Modernization Act

2 FDA: Food and Drug Administration

3 requerir: Intimar, avisar o hacer saber algo con autoridad pública

4 Implementar: Poner en funcionamiento, aplicar métodos, medidas, etc., para llevar algo a cabo.

las autoridades sanitarias y –obviamente- para toda la sociedad.

La educación de adultos que se brinda en la actualidad en los cursos de manipuladores –independientemente de que estén bien dictados o no- suele ser de naturaleza pasiva y en el mejor de los casos sólo alcanzan para elevar los conocimientos generales que poseen en materia de higiene alimentaria, pero no garantizan que esos principios vayan a ser puestos en práctica más adelante en el trabajo cotidiano.

La idea es que se genere un verdadero cambio actitudinal y de toma de conciencia por parte del personal operativo, acerca de su responsabilidad, tanto en la puesta en práctica de los conocimientos y aptitudes adquiridos como en la propia inocuidad alimentaria, y que esa responsabilidad asumida quede refrendada concretamente con la firma de un documento formal, aún cuando éste sea no-vinculante.

Consideramos que a esta altura de las circunstancias está ampliamente probada la íntima relación que une a los manipuladores con los conceptos de inocuidad, las estrategias para su gestión a la luz de la ciencia, las normativas actuales y las herramientas que pueden ser usadas por los operadores con el fin de lograr los objetivos de la seguridad alimentaria.

A nivel mundial, éste sigue siendo un tema difícil de definir y una preocupación para los países industrializados. En EEUU, una de cada seis personas por año se ven afectadas por patologías de origen alimentario.

Como sabemos, esto ocasiona no sólo importantes pérdidas de todo tipo sino que además afecta fundamentalmente a la tranquilidad y confiabilidad de algunas fuentes de alimentos ante los ojos del consumidor.

El principio rector de las políticas de seguridad alimentaria que es utilizado por las autoridades sanitarias para



En la fábrica teórico-práctico

la creación de normas, dar definiciones, enunciar principios y establecer requisitos jurídicos que luego conformarán las distintas legislaciones alimentarias, está basado en la aplicación de la filosofía del sistema HACCP para la prevención, reducción o eliminación de los peligros reales y potenciales que pudieran contener los alimentos.

Por otro lado, la industria se vale de ellos para lograr calidad, inocuidad y legalidad en sus productos, lo cual, en conjunto, llevarán a elevar los niveles de protección de la salud de los consumidores.

Pero es necesario dejar bien en claro que éstos son conceptos teóricos y que solo con la promulgación de normas –por más científicos que sean sus orígenes- no se obtienen alimentos sanos y seguros.

Esto se ha hecho transparente en la Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos ya mencionada, en donde se reconoce que la inspección es en realidad, solamente un medio para responsabilizar a la industria de su obligación de producir alimentos inocuos.

Por ello, para lograr los objetivos de la seguridad alimentaria hay que introducirse directamente en la dinámica de la producción y aceptar la importancia clave que tiene el correcto desempeño de los manipuladores.

Es necesario transitar entonces el mismo sendero que recorren los responsables directos de manipular cada gramo de materia prima, elaborar, transportar, transformar y servir cada porción del alimento ejecutando cuando corresponda y “al pie de la letra” las acciones preventivas o correctivas marcadas en los requisitos, Puntos de Control o en los Puntos de Control Crítico de los Planes HACCP, ya que es allí –como todos sabemos- donde se pueden ejercer las acciones destinadas a evitar, minimizar o eliminar los peligros químicos y microbiológicos que pudieran presentar

En ese nivel, en el terreno de las cosas o de los hechos, es donde hay que desplegar y aplicar las armas a fin de que se generen en los manipuladores los conocimientos y actitudes necesarias para que estas se conviertan en un hábito, en una rutina, y la seguridad alimentaria pueda pasar de la



Capacitación del personal de limpieza

teoría a la práctica, de los escritorios a las fábricas y de allí al consumidor, incluyéndola en las agendas políticas, no como un concepto aislado sino como un objetivo transversal e integrado al resto.

Pese a estar convencidos de que la educación en seguridad alimentaria es de capital importancia en los programas de inocuidad actuales, analizando experiencias personales y estadísticas recogidas de publicaciones internacionales, vemos que los resultados finales de la educación pasiva suelen no ser tan buenos como se espera de ella. Clases, charlas, seminarios, videos, diapositivas en PPoint, manuales, cuestionarios, etc. serán recordados en no más de un 10% del material presentado, y es imperioso mejorar esta situación.

En este punto se hace necesario remarcar dos cosas: 1) la estrategia

elegida por las reglamentaciones coinciden en que "...los operadores de las empresas deben diseñar y poner en marcha programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de HACCP...^{5 6}", y 2) que para que sea exitosa la aplicación del HACCP se requiere que los empleados tengan conocimientos del tema y que manifiesten su compromiso de cooperar plenamente para implementarlo.

En resumen: la herramienta es el HACCP, y quien la opera es el manipulador que está capacitado, entrenado, motivado, involucrado y comprometido para trabajar en contacto directo con los alimentos. ¡Es allí a dónde hay que apuntar!

Llegado a este punto, es el momento de mirar al interior de las empresas, las cuales deben diseñar planes HACCP que realmente funcionen y

aplicar el autocontrol para sus productos por un lado, mientras que por el otro, la clave sigue pasando por encarar cambios drásticos en la educación, capacitación y entrenamiento activo de los operadores (manipuladores) para el correcto manejo de esa herramienta.

Para que esto sea operativamente exitoso es necesario contar con recursos humanos confiables y que apliquen de manera sistemática las GMP⁷ SSOP⁸ y HACCP, es decir, que sean "trabajadores formados en seguridad alimentaria".

Estos son, en definitiva, operarios que ha sido capacitados en higiene de los alimentos, entrenados en su lugar de trabajo y motivados para el cumplimiento de sus tareas rutinarias específicas de tal forma que las lleve a cabo sistemáticamente y de la manera correcta. En esencia, es el "adiestramiento industrial", que puede definirse como el arte de ayudar a cualquier empleado a adquirir "hábitos deseables", tan necesarios para trabajar con alimentos, y los hábitos resultan de practicar y repetir de manera consecuente los métodos correctos.

Una vez cumplidas esas etapas, la propuesta es que se incluya en el marco estratégico de la política de seguridad alimentaria una herramienta más destinada a estimular, comprometer y motivar a los manipuladores de alimentos en la aplicación metódica de las fortalezas aprendidas.

Para ello es necesario que, luego de que cada manipulador complete su curso de capacitación y entrenamiento y como contrapartida a la entrega del certificado, rubrique un ACTA DE COMPROMISO consistente en un decálogo en donde declare formalmente su convicción⁹ de implementar los conocimientos y habilidades necesari-

5 Reglamento CE 852/2004

6 HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (Análisis de Peligros y su Control en los Puntos Críticos)

7 GMP: Good Manufacturing Practices (buenas prácticas de manipulación)

8 SSOP's: Sanitation Standard Operating Procedures (procedimientos operativos estandarizados de sanitización)

9 Convicción: Idea religiosa, ética o política a la que se está fuertemente adherido

rias que un trabajador de la seguridad alimentaria debe aplicar para obtener alimentos sanos e inocuos.

De esta manera el personal no sólo mejorará y pondrá en práctica sus aptitudes sino que al asumir su responsabilidad adquirirá una moral alta, incrementará su autoestima, la eficiencia en las tareas que realiza, la lealtad a su trabajo y –entre otras cosas- reducirá los recambios laborales.

Esta propuesta, al garantizar una cooperación formal, total y sincera

entre los manipuladores y las empresas, será un muy buen aporte para bajar la incidencia de las ETA.

Podríamos relacionar un proverbio chino con lo efectivo que puede resultar un plan de entrenamiento, y sentencia:

Enséñame algo, y seguramente lo olvidaré,

Muéstrame algo y tal vez lo recuerde, Pero **convénceme de algo**, que lo voy a recordar y aplicar metódicamente...

Si además se los incluye y motiva de manera formal a través de la firma

del acta que aquí se propone, tomando ahora palabras de Louis Pasteur, la seguridad alimentaria no quedará librada a los acertijos o a la suerte, y los manipuladores pondrán de sí lo mejor que tienen para cumplir con su necesario compromiso, que es lograr alimentos inocuos para mejorar la calidad de vida de los demás.

ACTA DE COMPROMISO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

por Dr. Boris Bogoslavsky

Yo, Documento de Identidad nº, habiendo completado y aprobado el "CURSO DE CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO ACTIVO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS", me comprometo a implementar, respetar y hacer respetar en lo que a mi atañe, todas las acciones tendientes a manipular, elaborar, comercializar, transformar, transportar y/o servir alimentos sanos y seguros que –entre otras- menciono a continuación:

- 1.- **asumir la importancia que tiene el manipulador de alimentos para la salud de la población,**
- 2.- **a conocer, cumplir y hacer cumplir las instrucciones de trabajo** relacionadas con la inocuidad de los alimentos,
- 3.- **a conocer y cumplir con los requisitos de higiene y actitud personal** exigibles en el trabajo con los alimentos;
- 4.- **a conocer y cumplir con los requisitos de salud personal** necesarios para trabajar con Buenas Prácticas de Higiene y de Manipulación, reportando además cualquier enfermedad transmisible que sufriese y pudiera contaminarlos;
- 5.- **a conocer los peligros físicos, químicos y biológicos** que pudieran estar presentes en los alimentos que se manipulan, elaboran, comercializan, transforman,

transportan y/o sirven, las medidas para prevenirlos, minimizarlos o eliminarlos, las enfermedades más frecuentes que ellos transmiten, y a la vez, tomar las acciones necesarias que estén a mi alcance para evitarlas;

- 6.- **a lavarme las manos según la técnica del "doble-lavado"** tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo
- 7.- **a utilizar en el horario laboral la ropa adecuada y evitar el uso de elementos inseguros** que puedan significar una fuente potencial de peligros físicos;
- 8.- **a evitar la contaminación directa y/o cruzada** con microorganismos deteriorantes y/o patógenos;
- 9.- **a contribuir para que se alcancen y mantengan las condiciones de limpieza y sanitización** de todos los equipos, utensilios e instalaciones, como así también del medio ambiente en donde se los prepara, almacena, transporta, transforma y/o sirve;
- 10.- **a contribuir para que durante todas las etapas** de elaboración, almacenamiento, distribución y servicio de **los alimentos sean manipulados a temperaturas seguras** a fin de evitar la multiplicación bacteriana y, a la vez, favorecer la destrucción de los microorganismos que pudieran deteriorarlos y/o contaminarlos