

## **SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Tema del mes: **LA COCINA ES UN QUIROFANO**

En la implementación de las **BPM** (Buenas Prácticas de Manufactura) nuestros programas de Seguridad Alimentaria, registran y comunican, **como** se tienen que llevar a cabo las mismas para lograr el objetivo deseado: Alimento Seguro.

Un aspecto al que otorgamos especial importancia, es **la protección del ambiente donde se elaboran alimentos, como un ambiente LIMPIO**, libre de desorden, libre de basura, residuos que generarán las contaminaciones no deseadas.

En este concepto se tiene que prestar especial atención **AL FACTOR HUMANO**, que es el que genera sin los conocimientos necesarios el incidente alimentario", que se puede transformar si se enferma una persona en Accidente Alimentario.

Es imprescindible que **solo ingresen y permanezca en la cocina/sala de elaboración de Alimentos** y dependencias contiguas, **SOLO** el personal afectado exclusivamente a tan delicada operación. Personal entrenado en el manejo higiénico de alimentos, con Libreta Sanitaria al día e indumentaria reglamentaria.

Y de acuerdo a nuestra función en la organización, tenemos que ayudar al personal del sector, comprendiendo la importancia de preservar el ambiente, y no molestándonos cuando nos niegan el ingreso. Debemos **felicitarlos por tal actitud, porque están protegiendo nuestra salud y la Salud del cliente.**

En este caso comparamos **la importancia que tiene cocina/sala de elaboración, con la de un quirófano de hospital.** Muchos dicen que exageramos. Pero avanzamos diciendo que **la cocina/sala de elaboración, para la salud es más importante que un quirófano de hospital.**

Que sucede si entramos al quirófano en medio de una operación, y tomamos un mate, o comemos un sándwich, vestidos con overol?

El cirujano responsable del lugar, **no nos tratará muy bien!**

**Porque?** cuando visitamos un pariente en terapia intensiva, nos visten con ropa estéril, gorro, barbijo, etc.? **Para no contaminar o enfermar.**

Si ingresamos a una cocina, con ropa de calle, fumando, o a tomar mate, o comer algo, ingresamos con toda la flora microbiana contaminante en la ropa de trabajo o calle, sin protección en nuestro pelo, o manos, o boca. Y **se contaminará el alimento que se encuentra en proceso de elaboración al encontrarse desprotegido.**

Si en el caso del quirófano se produce una **no conformidad** contaminante, se enfermará o morirá UNA SOLA persona que sería, la que se está operando.

Si la **no conformidad** sucede en una cocina, los enfermos o muertos, pueden ser muchas personas, todos los que consumen los alimentos producidos o sea el "cliente".

Por eso de la importancia de las BPM! Cumpliendo siempre el rol que toca a cada uno en la organización.

Esperemos que esta información no solo se limite a la colocación de un cartel de prohibición de acceso, sino en una colaboración y compromiso por la mejora continua de la organización y la prevención en materia de Seguridad Alimentaria.

**RECUERDE:** *"Trabaje todos los días como si fuese a recibir una Inspección, el día que reciba la misma lo encontrarán trabajando como todos los días".*