



Alliance

(<https://www.aquaculturealliance.org>).



**Global
Aquaculture
Advocate**[™]

Intelligence

Informe sobre envenenamiento por productos de mar es un llamado para mejores prácticas de inocuidad

Tuesday, 4 September 2018

By Roy D. Palmer, FAICD

Pasos importantes para que todas las empresas alimentarias consideren



Los mariscos preparados adecuadamente son sanos, nutritivos y agradables. Desafortunadamente, la intoxicación alimentaria y sus impactos son problemas graves, de largo alcance y prevalentes, principalmente asociados con malas prácticas de manejo durante los preparativos de alimentos y una higiene inadecuada en las cocinas privadas o comerciales.

Ese día en que te relajas y piensas que tienes todas las bases cubiertas y te sientes un poco seguro de tus procesos de inocuidad alimentaria es el día en que te morderá. ¡Cuando se trata de la seguridad de los mariscos, no puede relajarse!

La intoxicación alimentaria es un problema grave y los impactos son de gran alcance, por lo que es importante asegurarse de que usted y su personal estén bien capacitados en todos los procesos involucrados, incluidos los retiros de alimentos. La inocuidad alimentaria afecta tanto a las empresas grandes como a las pequeñas, y los impactos pueden ser de gran alcance.

Se informa que cada año, las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua matan a alrededor de 2,2 millones de personas, incluidos 1,9 millones de niños en todo el mundo.

En pleno verano, este es un recordatorio importante para todos en la industria para que no olviden lo básico. Evitar las retiradas de alimentos garantizando que el personal de los mariscos esté adecuadamente capacitado y garantizando la eficacia de las prácticas de gestión de riesgos es esencial.

Problemas microbiológicos de inocuidad alimentaria

Un **estudio** recientemente publicado titulado "Comparison of Microbiological Food Safety Issues in New Zealand and Australia" por Malik Altaf Hussain, MSc, Ph.D., destaca los problemas.

Uno de los comentarios más aterradores se relaciona con una encuesta sobre la confianza en el suministro de alimentos de Australia. La fuerte indicación de la encuesta fue que, aunque los participantes (consumidores) tenían poco conocimiento o interés en la comprensión de las regulaciones alimentarias, aún expresaban una gran confianza en el sistema alimentario.

Esto obligó al informe a incluir en sus conclusiones que “medidas de control comunes como la educación sobre inocuidad de los alimentos y las buenas prácticas (limpieza y desinfección) ayudarían a reducir efectivamente los riesgos de enfermedades microbiológicas transmitidas por los alimentos en Australia y Nueva Zelanda”. Básico.

Para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, muchos países monitorean sistemáticamente los brotes, y Australia y Nueva Zelanda publican datos en informes anuales o trimestrales sobre los brotes transmitidos por los alimentos por ESR (Nueva Zelanda) y OzFoodNet (Australia).

El costo de la atención médica de las enfermedades transmitidas por los alimentos se ha convertido en una pesada carga económica para los países. En Australia, se estima que 5,4 millones de casos de intoxicación alimentaria por año causan un costo económico de AUD 1,2 mil millones, mientras que los costos totales estimados de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Nueva Zelanda fueron de NZD 1,6 mil millones en 2009. Para disminuir o eliminar las enfermedades transmitidas por los alimentos efectivamente, la Organización Mundial de la Salud desarrolló una estrategia global llamada Sistema de Monitoreo del Medio Ambiente Global – Programa de Monitoreo y Evaluación de Contaminación de Alimentos (GEMS / alimentos) para monitorear y supervisar enfermedades transmitidas por alimentos de diferentes países, incluyendo Nueva Zelanda y Australia.

Se compararon patógenos transmitidos por alimentos, vehículos de alimentos o lugares de preparación de alimentos asociados con el gran número de brotes. Los brotes alimentarios más frecuentes en Australia y Nueva Zelanda fueron causados por *Salmonella typhimurium* y norovirus, respectivamente. El mayor número de casos de brotes en ambos países ocurrió en restaurantes, centros de cuidado de ancianos y hogares privados.

El informe afirma que “existían algunas similitudes y diferencias en los problemas microbiológicos que enfrentan ambas naciones. Las preocupaciones comunes son la diversidad de microorganismos y la capacidad de los patógenos transmitidos por los alimentos para adaptarse a un nuevo entorno, ya que es probable que aumenten el grado de dificultad para la vigilancia y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.”

Salmonella typhimurium no es algo que Ud. desea tener o transmitir a otros (el autor ha experimentado el problema de primera mano, una estancia hospitalaria de un mes y tres meses sin trabajo). Es imperativo que saquemos esta advertencia y que la gente sepa más de lo que actualmente saben.

El año pasado, Australia del Sur (1.7 millones de personas) tuvo el mayor número registrado de casos de intoxicación alimentaria en la historia reciente. Los casos de *Salmonella* solos fueron un 15 por ciento más altos que el promedio de cinco años anterior.

Su mayor brote fue en el Intercontinental Hotel (parte de la cadena hotelera más grande del mundo) en Adelaida, la capital del estado. Los comensales que desayunaron en el buffet se enfermaron debido a la contaminación cruzada de los huevos con *Salmonella*. En total, 140 personas no se sintieron bien, 85 confirmaron que tenían intoxicación por *Salmonella* y 20 personas ingresaron en el hospital.

En el otro extremo de la cadena, los clientes de Gawker Street Bakery (un punto de venta relativamente pequeño) enfermaron luego de comer productos tipo sándwich que contenían pollo. En este brote, 49 personas enfermaron y nueve ingresaron en el hospital. Algunos de los que se enfermaron pertenecían a grupos de alto riesgo de intoxicación alimentaria, incluida una mujer embarazada, una niña de 2 años y una persona de 70 años.

Hace unos años se destacó que existen más de 3.400 casos verificados de violaciones de inocuidad alimentaria asociadas con productos exportados de 117 países diferentes. Los datos de incidentes se recopilaron de múltiples fuentes, incluidos los EE. UU., la U.E. y entidades reguladoras japonesas.

En la parte superior de la lista se encontraba India (alrededor de 380 de los incidentes identificados en todo el mundo), seguido de China (340); México (260); Francia (190) y los Estados Unidos (180). Vietnam, Brasil, República Dominicana, Turquía y España completaron los 10 primeros.

Violaciones de inocuidad alimentaria en los Estados Unidos

Los Estados Unidos se enumera regularmente como uno de los 10 primeros países con más violaciones a la inocuidad alimentaria. Los incidentes en el conjunto de datos del informe abordaron los alimentos crudos o mínimamente procesados, incluidos mariscos, verduras, frutas, especias, productos lácteos, carnes, granos, nueces y semillas.

Se analizaron las fuentes de los problemas y la investigación descubrió que más de un tercio de ellos se debían a la "contaminación excesiva o ilegal de plaguicidas." Las siguientes causas principales de problemas de inocuidad de los alimentos fueron la contaminación de patógenos y suciedad excesiva o condiciones insalubres.

Una dificultad para los Estados Unidos es que depende en gran medida de la importación de productos del mar para satisfacer su demanda y, en consecuencia, no solo tienen que ocuparse de sus propios problemas sino también de todos los países a los que importa. No es práctico ni económico verificar cada envío y ningún país inspecciona más del 50 por ciento de los alimentos que importa, y la mayoría inspecciona mucho menos que eso.

Un ejemplo reciente es la muerte de un hombre de 71 años en Florida. Desafortunadamente, el caballero murió dos días después de comerse las ostras.



Los mariscos correctamente manejados y congelados son responsabilidad del personal adecuadamente capacitado en los requisitos de inocuidad alimentaria.

Énfasis en compradores y negocios

Hay cada vez más énfasis en el comprador y es un imperativo que las empresas comprendan sus responsabilidades y se aseguren de que todo su personal se someta a la capacitación adecuada para la inocuidad alimentaria. Esto, idealmente, debería abarcar la industria pesquera básica y la capacitación empresarial interna, así como la inocuidad alimentaria y la manipulación de alimentos.

En Australia, es un requisito legal que todos los empleados que manipulan alimentos deben estar capacitados en inocuidad de los alimentos. Hay varias opciones para esta capacitación:

- Cursos de capacitación en línea acreditados a nivel nacional
- Cursos de capacitación acreditados a nivel nacional en el aula
- Uso de manuales para instruir al personal
- Entrenamiento interno a través de un consultor.

En muchos estados en Australia, es obligatorio tener un supervisor de inocuidad alimentaria nominado en el personal. Este supervisor debe tener la capacitación y los certificados adecuados y debe estar registrado antes de poder trabajar en este puesto. Puede capacitar a uno de sus empleados actuales para que se convierta en supervisor o puede contratar a un contratista externo.

Se ha sugerido que cuando Ud. comience a buscar un supervisor, algunas cosas a considerar sean:

- Deben tener una capacitación y certificación adecuadas.
- Deben entender sus responsabilidades con el negocio.
- Deben estar dispuestos y ser capaces de supervisar a sus empleados en materia de inocuidad alimentaria e higiene personal.
- Deben estar preparados para manejar cualquier problema de incumplimiento o negligencia que surja.

Simplemente no se puede operar un negocio de alimentos sin un supervisor de inocuidad alimentaria en el personal. Este empleado es responsable de garantizar que todos los códigos de seguridad alimentaria se cumplan en la operación diaria del negocio. Crear procesos de inducción, capacitar a todos los empleados y garantizar que el programa de inocuidad de los alimentos (basado en los principios HACCP) se actualice y siga es solo una parte de la responsabilidad.

Para cualquier empresa nueva (o incluso las más antiguas que estén actualizando), es importante considerar estos pasos:

- Determine si necesita estar registrado y tener licencia: las reglas varían en cada área.
- Averigüe cuál es su clasificación comercial de alimentos.
- Póngase en contacto con su autoridad local para registrar sus locales comerciales, pagar cualquier tarifa y completar la documentación requerida. También pueden tener maneras de ayudarlo.
- Determine qué otras licencias o permisos debe tener para operar, por ejemplo, es posible que desee exportar
- Implementar un programa de inocuidad alimentaria y mostrar pruebas a su autoridad local.
- Contratar o capacitar a un supervisor de inocuidad alimentaria calificado y garantizar que todos los involucrados en su negocio comprendan la importancia de la inocuidad alimentaria.
- Considere todos sus riesgos y discuta el seguro con su corredor.
- Lleve a sus consumidores a lo largo del viaje y observe que la mayoría de los incidentes de inocuidad alimentaria suceden en el hogar, pero a menudo se los achaca al negocio: la educación es vital.

Comenzar con su negocio de alimentos es divertido y emocionante, pero también estresante. Asegúrese de seguir los pasos adecuados antes de poder comenzar a operar. Una vez que tenga todo esto en su lugar, deberá pasar inspecciones regulares de alimentos, mantenerse al día con las nuevas leyes de inocuidad alimentaria y estar preparado para cualquier auditoría aleatoria por parte de los Oficiales de Salud Ambiental (EHO) o las compañías que usted provee.



Una práctica de inocuidad de los mariscos que a menudo se pasa por alto es usar el tipo correcto de hielo para asegurar que el producto alcanza rápidamente las bajas temperaturas correctas necesarias – una suspensión de hielo o hielo en escamas es mucho mejor que los bloques de hielo, porque el primero maximiza la superficie de contacto del hielo y el producto.

Las prácticas de inocuidad alimentaria previenen las enfermedades transmitidas por los alimentos

Claramente, las mejoras en las prácticas de inocuidad de los alimentos podrían evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos y este fue uno de los fundamentos más importantes de las estrategias para reducir los brotes. La falta de conocimientos sobre seguridad alimentaria entre los manipuladores de alimentos ha sido ampliamente reconocida como un área problemática en la inocuidad alimentaria.

En Nueva Zelanda, los lugares de preparación de alimentos más comunes asociados con brotes alimentarios fueron hogares privados (26 por ciento), centros de cuidado de ancianos (26 por ciento), restaurantes (11 por ciento), guarderías (10 por ciento) y sitios de preparación desconocidos (11 por ciento). Por otro lado, en Australia, los lugares de preparación de alimentos de alto riesgo fueron restaurantes (39 por ciento), instalaciones de cuidado de ancianos (11,8 por ciento), hogares privados (10 por ciento), proveedores comerciales (8 por ciento) y las empresas de comida para llevar (7 por ciento). Un aspecto más peligroso mencionado anteriormente es que cuando se trata de personas muy jóvenes y mayores, se trata de personas que son las más vulnerables, lo cual es claramente una gran preocupación.

¿Y cuán limpios están los camiones de reparto de alimentos? Teniendo en cuenta el vehículo o la fuente implicados en los brotes transmitidos por los alimentos durante el período de 2007 a 2011, hubo 720 y 510 brotes transmitidos por los alimentos asociados con un vehículo o fuente identificados en Australia y Nueva Zelanda, respectivamente.

Finalmente, el informe dice: “La mayoría de los brotes transmitidos por los alimentos ... se notó que estaban asociados principalmente con malas prácticas de manejo durante los preparativos de alimentos y la higiene insatisfactoria en las cocinas privadas o comerciales. Por lo tanto, cualquier mejora en el procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos tendrá un impacto positivo y contribuirá a reducir los riesgos potenciales de brotes transmitidos por los alimentos.”

La industria de productos de mar está avisada. Comencemos por la seguridad alimentaria y tengamos la valentía de llamar la atención de todos los interesados sobre las áreas de atención en las que se podrían realizar mejoras.

Author



ROY D. PALMER, FAICD

GILLS 2312/80 Clarendon Street
Southbank VIC 3006 Australia
www.seafoodprofessionlas.org

palmerroyd@gmail.com (<mailto:palmerroyd@gmail.com>).

Copyright © 2016–2019 Global Aquaculture Alliance

All rights reserved.