

8

Higiene y seguridad alimentaria



Conseguir una alimentación saludable depende de un conjunto de factores que ya han sido mencionados anteriormente. Sin embargo, además de estas consideraciones, es fundamental cumplir una serie de normas de higiene y prácticas de manipulación adecuadas de los alimentos para evitar las intoxicaciones por consumo de éstos.



Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se entiende por seguridad alimentaria el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre.

En concreto, para garantizar que exista una seguridad alimentaria de calidad debe: a) haber una adecuada oferta y disponibilidad de alimentos; b) ofertar de manera estable alimentos en función de la estación; c) accesibilidad en la adquisición de dichos alimentos; d) calidad e inocuidad de los alimentos.

La calidad e inocuidad de los alimentos es una cuestión crucial en la seguridad alimentaria. Las principales consecuencias de una inadecuada higiene e incorrecta manipulación de los alimentos son las enfermedades de transmisión alimentaria. En cierta manera, aunque el consumo de alimentos contaminados a veces no produce síntomas o estos son muy leves, hay que tener en cuenta que pueden llegar a ser graves o, incluso, ocasionar la defunción.

Por otra parte, también hay pérdidas económicas por los gastos ocasionados para tratar la enfermedad (consultas, pruebas diagnósticas, medicinas, etc), por el estudio del origen de la enfermedad (inspección, análisis de comida, análisis de los manipuladores, etc), por las bajas laborales que se producen entre el personal enfermo o portador de la enfermedad, por las indemnizaciones que pueden reclamar, por la mala imagen que adquiere el colegio ante la sociedad, etc.

Dadas estas circunstancias, una higiene deficiente o manipulación incorrecta de los alimentos en el entorno escolar puede ocasionar daños importantes en la salud del alumnado.

8.1. Enfermedades de transmisión alimentaria.

Las enfermedades de transmisión alimentaria (también llamadas TIAS-toxiinfección alimentaria) son las enfermedades causadas por consumo de alimentos contaminados. El daño puede ser ocasionado por el propio microorganismo que ha crecido en el alimento o por las toxinas que produce. Normalmente, la persona que ha ingerido el alimento contaminado siente malestar general, problemas digestivos (vómitos, diarreas, dolor abdominal) y/o fiebre, aunque también pueden aparecer otros síntomas como neurológicos o cardiovasculares.

Los microorganismos implicados con mayor frecuencia en las toxiinfecciones alimentarias son bacterias y, en menor medida, virus y parásitos. En Canarias, los principales causantes de estas enfermedades son la salmonella, estafilococos, bacillus y clostridium. Todas ellas son bacterias que, como cualquier ser vivo, necesitan nutrientes, agua, condiciones de aire y temperatura adecuadas, y tiempo para desarrollarse.

Los alimentos que en Canarias han causado más enfermedades de origen alimentario en los brotes estudiados han sido el queso, el pescado/marisco y el huevo.

8.1.1. Muestras testigo.

Aquellos establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario que elaboren comidas para consumo en comedores escolares deberán disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas y servidas. De esta manera, se posibilita la realización de los estudios epidemiológicos cuando sea necesario (casos de intoxicación en comedor escolar). Estas comidas testigo se recogerán en el momento del servicio y estarán claramente identificadas y fechadas, a temperatura regulada (refrigeración o congelación) durante un mínimo de 7 días, y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo cien gramos.

8.1.2. Comunicación de brotes en centros escolares.

Las personas titulares de los comedores escolares están obligados a comunicar a la DGSP del SCS, a la mayor brevedad posible, la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad por consumo de alimentos servidos en el centro escolar.

Una vez recibida la comunicación, la DGSP, autoridad competente en Canarias en esta materia, pondrá en marcha el protocolo de investigación de brotes de origen alimentario o hídrico. Dicho protocolo incluye entrevistas para recabar información que ayude a identificar el alimento implicado y la causa de la contaminación, inspección sanitaria de las instalaciones y procesos, estudio del sistema de autocontrol y de la

documentación generada durante la aplicación del mismo, toma de muestras de alimentos y del personal manipulador, entre otras.

Asimismo, la persona manipuladora enferma o que sospeche que pueda ser persona portadora de enfermedad de transmisión alimentaria, debe ponerlo en conocimiento de la persona responsable del comedor, quien adoptará las medidas oportunas (suspensión temporal, cambio de actividad, etc), con asesoramiento médico en caso necesario.



Gráfico 6 Actuación en caso de sospecha de un brote en un centro escolar.

8.1.3. Prevención de enfermedades de origen alimentario en el entorno escolar.

Para conseguir que los alimentos consumidos en el colegio sean seguros deben desarrollarse medidas encaminadas a prevenir su contaminación. En este sentido, es necesario que todas las personas implicadas en el proceso (recepción, almacenamiento, elaboración, servicio) tengan formación sobre las medidas higiénicas que deben aplicar para minimizar el riesgo de contaminar el alimento, que el establecimiento cumpla con unos prerequisites básicos, y que el colegio tenga implantado un sistema de autocontrol.

La formación en higiene de los alimentos es fundamental para la obtención de alimentos seguros. Esta formación debe ser acorde a la actividad del personal que trabaje en el colegio y con la frecuencia necesaria (por ejemplo, no requiere la misma formación cocineros o cocineras que elaboran la comida que personas monitoras de comedor que ayudan a servirla al alumnado). El objetivo de la formación es que el personal adquiera y/o refuerce sus conocimientos sobre prácticas de manipulación correctas y las ponga en práctica en su actividad diaria. Con el fin de facilitar a la persona encargada de comedor la supervisión de las prácticas de manipulación se ofrece un cuestionario de comprobación de prácticas de manipulación (anexo 1).

Los prerequisites son las condiciones básicas que debe cumplir cualquier establecimiento que intervenga en la cadena alimentaria. Estos requisitos son el mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles, limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos, formación continuada del personal en higiene de los alimentos, control de la trazabilidad y etiquetado, homologación de proveedores, calidad del agua y control del transporte. Con el fin de facilitar a la persona encargada del comedor la supervisión de aspectos esenciales en la seguridad alimentaria, se adjunta un cuestionario de comprobación del comedor escolar (anexo 2).

El sistema de autocontrol es el documento que describe todas las fases por las que pasa el alimento desde que la materia prima/comida llega al colegio hasta su consumo por el alumnado. Gracias a este sistema se puede conocer el riesgo que hay en cada una de esas fases (recepción, almacenamiento, elaboración, servicio) y qué hacer para minimizarlo.



En el sistema de autocontrol se identifican los peligros susceptibles de afectar a la seguridad de los productos en cada una de las etapas de su proceso, se establecen las medidas preventivas para evitarlos, se concretan los límites críticos que no se pueden sobrepasar, se determina cómo se vigilan los límites y se explican las medidas correctoras que se van a adoptar en caso de detectar alguna desviación de éstos. Esta información debe quedar incluida en el propio documento de autocontrol y en los registros, de manera que se observe que realmente se están aplicando los procedimientos recogidos en dicho sistema.

En este sentido, hay que tener en cuenta que el sistema de autocontrol tiene que recoger las particularidades de cada colegio, indicando claramente el diagrama de flujo, es decir, cada una de las fases por las que pasa el alimento. Por ejemplo, un colegio que cocina la comida en sus propias instalaciones debe incluir la fase de elaboración del alimento, mientras que un colegio que se provee de un catering incluirá en su sistema de autocontrol la fase inicial de recepción de las comidas ya elaboradas.

Por último, reflejar que en los colegios con comedor de gestión directa la responsabilidad de facilitar/financiar el sistema de autocontrol es responsabilidad de la Consejería de Educación, siendo la persona responsable del comedor quien supervise su cumplimiento. En cambio, en los colegios con comedor de gestión indirecta, la responsabilidad de costear, elaborar y mantener actualizado el sistema de autocontrol es de la empresa adjudicataria. El responsable o la responsable de comedor supervisará que dicha empresa lleva a cabo lo indicado en el sistema de autocontrol.



