

7 Junio 2020

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos



Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos.

¡Estimada comunidad! El 7 de junio es el día de la inocuidad y para celebrarlo, el equipo de Portal de Inocuidad estuvo reflexionando sobre el aporte de cada uno para llamar la atención e inspirar acciones que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos.

Cada uno de nosotros pensó en su tarea, en su experiencia, y en la circunstancia de trabajar en el marco de una pandemia. A continuación, ofrecemos nuestras reflexiones y los invitamos a aportar las propias y enriquecernos en un **debate constructivo que nos permita abordar un nuevo año de cuidado de la inocuidad de los alimentos, mejor preparados.**

LEILA BURIN, nuestra Coordinadora académica nos plantea una primera pregunta:

¿Cómo veo al mundo luego del C19? (nunca el adverbio de tiempo “luego” ha sido más indefinido)

Como un campo con sus semillas sembradas, algunas ya se ven los plantines.

Es el momento en que las cabezas de las personas están abiertas a entender el contaminante invisible

Debemos aprovechar este instante en el que desde un niño de 3 años hasta cualquier persona que no comprendía al día de ayer el mundo de la microbiología, ya perciben la transmisión de un contaminante como un peligro, y entienden que sólo a través de medidas de control se puede gestionar.

Pasemos ahora a nuestro campo, el de los alimentos, y el HACCP desde hace más de 50 años, promoviendo medidas de control validadas para gestionar los peligros y que no lleguen al consumidor final. Tenemos la pelota de nuestro lado, y debemos sacar ventaja del escenario para extrapolar el enemigo público #1, el C19, a cualquier contaminante que podría tener un alimento, para disminuir las retiradas y recuperaciones por producto causadas por una mala manipulación del alimento, o medidas de control no validadas e implantadas.

Debemos ser claros con nuestro deber, el de seguir formando, capacitando y entrenando profesionales y estudiantes a través del Portal de Inocuidad...

Por su parte, **ESTEFANIA ARIZAGA**, la representante de Portal de Inocuidad en Ecuador nos comenta:

En Ecuador, como Portal de Inocuidad, hemos iniciado con la capacitación on line para diferentes productores en cuanto a las medidas preventivas a tomarse en la pandemia COVID19. Hemos iniciado con un programa de certificación de HORECA y servicios de cuidado personal en una alianza con organismos nacionales para respaldar el retorno a actividades, denominado INSIGNIA H. Adicionalmente, contamos con programas para volver a las operaciones en servicios educativos, hospitales, empresas de manufactura y servicios.

El funcionamiento y la sostenibilidad de los diferentes agentes comerciales y grupos de interés (proveedores, clientes, consumidores, autoridad, academia, comunidad, colaboradores, accionistas) es la base de todos los esfuerzos que realizamos como institución.

Nuestra intención es compartir los conocimientos que poseemos con todas las personas para que conozcan sobre programas de limpieza y desinfección, uso de químicos, medidas de higiene personal y protocolos de seguridad de producto, tanto en plantas productoras, centros de almacenamiento y distribución.

Finalmente, **nuestro objetivo es reforzar la garantía de inocuidad y considerar que esta enfermedad nos ha unido a todos en un objetivo común: preservar la salud y garantizar las condiciones comerciales, humanas, sociales, ambientales y legales que nos permitan continuar con nuestra nueva "cotidianidad"**.

JUAN DAVID POSADA RUEDA, nuestro especialista en carnes plantea otra pregunta:

El principal factor que atenta contra la calidad y la seguridad en estos momentos de pandemia es el "miedo" individual. Es normal que la mente elabore su plan inconsciente de defensa contra lo desconocido, que impide la concentración en la tarea. Combatir el miedo con políticas de bioseguridad es válido desde el hacer, como estrategia que proporciona cierta garantía de seguridad, pero la pregunta es: **¿Cómo intervenir la mente de cada persona que participa en el proceso, para que su labor sea tranquila y efectiva?**

MI EXPERIENCIA HA SIDO Usar técnicas como fomentar los pensamientos positivos durante la labor, reforzar la autoestima desde el jefe, evitar tratar el tema en la empresa, proyectar el auto cuidado desde el otro, y mecanismos de distracción del miedo a través de actividades lúdicas en los descansos para mitigar el estrés que produce el miedo frente al covid 19 y acompañamiento personal del jefe inmediato como escuchador activo, que ayude a minimizar la carga mental producto del estrés que produce el miedo al contagio.

BETTY RECUERO, docente experta en temas de gestión de la inocuidad, desde Madrid nos invita a reflexionar:

Desde que el conocido COVID-19 nos impusiera una nueva forma de vida, hemos entrado en un periodo diferente, más reflexivo y marcado por valorar lo que antes no apreciábamos como ESENCIAL.

El Covid-19 se ha ido extendiendo por todo el globo terráqueo más rápido que cualquier otro riesgo emergente. En esta situación de crisis nos estamos privando de numerosas actividades, contacto social o incluso estamos modificando nuestros hábitos de trabajo; todo ello para evitar propagar aún más la pandemia que acecha. Y aquí precisamente es dónde nos hemos dado cuenta de que hay algo realmente complicado de modificar y que no podemos evitar: la alimentación. Un sector, cuyos eslabones de la cadena al completo, se han considerado un “servicio esencial”.

El sector alimentario es un espejo en el que se fija toda la sociedad, porque por un lado ya disponía de las medidas de higiene básicas (lavado de manos, limpieza y desinfección, comunicación de enfermedades infecto-contagiosas, ...), y por otro, ha sido uno de los pocos ámbitos cuya actividad no se ha detenido y, en consecuencia, el primero también en implantar las medidas extra contra la pandemia (distanciamiento social, teletrabajo cuando se puede...).

Una vez más, la flexibilidad para adaptarse a las nuevas situaciones se impone, ¡y las industrias agroalimentarias han pasado el examen con nota!

Ahora más que nunca es necesario promover la inocuidad alimentaria. De nada vale asegurar el suministro de alimentos si no son seguros. Aparentemente, la seguridad de los productos es una tarea que pertenece a la industria, pero es necesario dejar claro que comer seguro es tarea de todos.

ARIEL E. PÉREZ BARRIO, nuestro profesional experto en desarrollo de alimentos innovadores e inocuos hace unas breves recomendaciones:

En este día tan especial para la Inocuidad y siendo uno de los profesores de este Portal, que da legitimidad y enriquece el arte de generar alimentos libres de riesgo para la salud humano, mi aporte en este cuarentena es transmitir como vitales el aislamiento o la distancia social, el uso de barbijos, el lavarse las manos una vez por hora si hay contacto directo con el alimento o el usar guantes si no lo hay, el incorporar el uso de soluciones desinfectantes (de cloro o alcohol) tanto en el ámbito laboral como en nuestro hogar. Hagámoslo por nosotros y para cuidar al prójimo, **nadie está exento de contagiarse Covid-19 “.**

El experto en gestión de plagas, **RICARDO FERRARIO**, nos muestra que no estamos solos:

Hoy 22 de mayo del 2020, nos encontramos en un momento muy especial en nuestro planeta, en Argentina llevamos 63 días de aislamiento social, estando obligados a llevar a cabo actividades en forma remota para seguir adelante con los servicios esenciales de Control de Plagas y de esta forma, seguir brindando, hoy más que nunca, soporte a las industrias y comercios de alimentos, imprescindibles para la supervivencia de la vida, mediante sistemas de trabajo que brinden la mayor seguridad para todo el personal expuesto a labores en la industria alimenticia e incluso a los técnicos que brindan el servicio.

A los pocos días de haber comenzado con el aislamiento social, el cambio de hábito de la población también generó un cambio de hábito en los roedores, los cuales comenzaron a invadir estructuras con mucha más intensidad de lo que se venía registrando. Esto se debe que al haber menos actividad comercial, también hay mucho menos residuos en las calles, producto de desperdicio de alimentos que habitualmente generan los restaurantes e industrias, de los cuales se hace una disposición final en contenedores en la vía pública, el cual tanto en Argentina como en varios países del mundo, usan los roedores que viven en drenajes y distintos lugares de la vía pública para alimentarse.

Esta problemática aumenta en forma alarmante los riesgos en la inocuidad alimentaria. Los roedores caminan por drenajes cloacales, basureros y tantos otros lugares, cargando su cuerpo con una carga microbiana increíblemente importante, luego, al momento de buscar alimento en distintos tipos de comercio, estas caminan por mesadas de trabajo, sobre alimentos, y muchos lugares sensibles sin ser vistos, los cuales dejaron gran parte de dichos gérmenes que llevan en sus cuerpos más las micro gotas de orina y excretas que van dejando, lo cual genera el principio de una ETA, sin poder ser advertido a simple vista.

Fue por ello que hemos acelerado los procesos para instalar sistemas de monitoreo y capturas, relevamientos e inspecciones permanentes, tanto presencial como con cámaras infrarrojas con sensores de movimiento, entre otras herramientas disponibles a modo de garantizar la menor incidencia de problemas por presencia de este tipo de plaga, tan riesgoso para la inocuidad de los alimentos que ingerimos diariamente y de las personas que allí trabajan.

La pandemia nos obligó a **acelerar los procesos de monitoreos remotos, una nueva tendencia que se venía hablando hace mucho tiempo y que hoy se transforma en imprescindible como apoyo a la seguridad personal**, minimizando el contacto con las personas y teniendo sistemas de monitoreo y control durante las 24 hs, todos los días del año. Lo cual redundará en un beneficio para absolutamente toda la sociedad.

MERCEDES ZIEGNER, recientemente incorporada al equipo nos cuenta su experiencia desde España:

"En mi caso, encontré muchas personas a mi alrededor interesadas por conocer a fondo no sólo temas relativos al COVID-19 sino cuestiones más amplias aún, relacionadas con la higiene, la limpieza, el comportamiento de los microorganismos, etc.

Noté de pronto un gran interés desde cómo desinfectar superficies y utensilios, hasta cómo lavarse las manos y sobre prácticas para prevenir la contaminación de los alimentos. Así es que aproveché esta oportunidad para crear consciencia en mi entorno acerca de los peligros a los que estamos expuestos, desde siempre, por prácticas inadecuadas en nuestros propios hogares al manipular y almacenar alimentos. Tuve la posibilidad de **difundir información y profundizar sobre el concepto de inocuidad, así como de generar un cambio y un compromiso en muchas personas para incorporar prácticas de higiene dentro de sus hogares.**

Esto me inspiró además a pensar en la posibilidad de poner mi grano de arena en estos tiempos que estamos viviendo, analizar algún mecanismo para poder ayudar y capacitar en estos temas a gente que lo necesite, ya sea para mejorar las prácticas en su hogar o incluso para personas que necesiten activar su pequeño negocio nuevamente o que emprendan por primera vez, ojalá pueda hacerlo".

MARIANA ARLA, con quien realizamos múltiples trabajos conjuntos, nos enfoca sobre la cultura de inocuidad:

Desde ALIAR Gestiona pensamos que como sociedad en general, y en pocas semanas de reconversión, aprendimos a nunca más subestimar los riesgos sanitarios asociados a la producción higiénica de los alimentos.

Si bien no existen evidencias de que los alimentos sean una vía de transmisión del virus, las empresas productoras y nosotros, los profesionales, como agentes activos de la cadena de suministro, debimos

poner a las personas en el centro de nuestras preocupaciones y cuidados, adaptando procedimientos, protocolos y requerimientos.

Como desde hace años, acorde con nuestros valores, vamos a **seguir aportando a la construcción de una Cultura de inocuidad:**

- Trabajar en equipo, siempre
- Establecer alianzas con aquellos que consideramos íntegros en su accionar
- Sostenernos en las ciencias de los alimentos y en las del comportamiento
- Cooperar con nuestros clientes para mejorar su desempeño en relación a la calidad y la inocuidad
- Adaptarnos y resolver con responsabilidad, con nuevos y mejores recursos

¡Gracias al PORTAL DE INOCUIDAD por convocarnos nuevamente en esta oportunidad!

ROBERTO SABUQUI, siempre con su mirada puesta en la mejora continua, nos hace pensar en los procesos:

Leyendo la página de la OMS <https://www.who.int/news-room/initiatives/world-food-safety-day-2020> “ Food safety, everyone’s business” La seguridad alimentaria es un negocio de todos. ¿Cuál es la manera de llamar la atención e inspirar acciones en este sentido?

En las noticias de ayer, muestran que en Latinoamérica, en las ciudades de mucha población, e, incluso capitales de Nación se publicita el lavado de manos, pero un porcentaje de la población no tiene agua potable. En alguno de nuestros países se entiende que un contagio importante surge [“...de la venta de alimentos en los mercados.a diferencia de las cadenas de supermercados o de las pequeñas tiendas de barrio- y se convirtieron en silenciosos focos del virus ...”](#)

En nuestro país las fuerzas armadas, ante la pregunta de ¿cuál es la principal demanda que tienen? Responden: la alimentación... la distribución y elaboración de comida, está teniendo la mayor trascendencia. Al día de hoy se han distribuido más de 3,5 millones de raciones individuales. Hay más de 47.000 efectivos involucrados. Es como el iceberg, se ve una cantidad de gente distribuyendo, volando, controlando temperatura, lo que sea, pero detrás hay toda una estructura logística...

Por otro lado, tenemos una visión de procesos: Conjunto de actividades que transforman entradas o inputs en salidas o productos y servicios. Fabricar un alimento es un proceso, venderlo y entregarlo también. Una de las claves de la pandemia es la entrega de alimentos, tanto para contagiar, como para evitar el contagio. En general no se da particular atención a la inocuidad o cuidado de contagio en este caso a esta parte del proceso, el delivery, el proceso de entrega.

Esta visión de procesos, de cadena de abastecimiento, donde **la INOCUIDAD tiene que estar presente en CADA PASO**, es la que intentamos transmitir, desde Sabuqui Kaizen.

ALEJANDRA FREIXAS, especialista en análisis sensorial de alimentos, nos lleva por el camino de diferenciar las sensaciones de lo que tiene valor científico:

Sabemos que el SARS-COVID19 es lábil por sus proteínas y membrana lipoproteica, lo que me parece afortunadísimo para su manejo y control. Sin embargo, este mismo hecho conlleva a un “relax” psico-social muy preocupante por lo demás. Así que desde mi espacio actual de observador y una rápida revisión “googliana-news”, me fijé en los “carriers temporales”: almacenes de barrio, deliveries y principalmente en la fabricación de mascarillas por “MODISTAS”, “ARTESANOS”, EMPRENDEDORES, RE-VENDEDORES, RE.ENVASADORES, RE-CICLADORES. Les invito a esta reflexión, con un caso que viví hace unos días, cuando un grupo de vecinos “LANZA” su emprendimiento con el siguiente slogan “MASCARILLAS HECHAS EN CASA, ANTIBACTERIANAS, 3 CAPAS, ANTIPARTÍCULAS. LAS MISMAS QUE USAN LOS JUGADORES DE FUTBOL, NO ENTRA EL AIRE”. Como respuesta a mi duda de certificación y tras insultarme por tamaña consulta, al ofender con ello a quien merece ganar dinero me responde: “...PRUEBA DE AIRE: ME PUSE LA MASCARILLA Y SOPLÉ UNA VELA NO SE APAGÓ, POR LO TANTO NO ENTRAN LAS BACTERIAS”.

Agradecí, justifiqué mi pregunta y ofrecí temerosa colaboración en caso de necesitarla, “No se preocupe, mi tía que es MODISTA; CONOCE DE TELAS, ES EXPERTA”. Hice un fuerte llamado sordo en redes linkedianas, los contagios suman y siguen, los focos no se abordan, éste es uno que merece atención plena, dedicación exhaustiva y control cercano.

CECILIA ANSÓ, desde su especialidad en nutrición, también insiste en que revaloricemos la información científica:

Pensando en voz alta...

Cuando escuché por primera vez sobre el Covid-19, fue por referencias de un virus parecido a gripe pero estaba lejos... en otro continente y los cuidados que sugirieron tenían que ser los de siempre: TAPARSE LA BOCA y NARIZ AL ESTORNUDAR O TOSER, LAVARSE LA MANOS FRECUENTEMENTE, VENTILAR AMBIENTES... pero se le sumó “SALUDARSE A LA DISTANCIA... que a los argentinos ese hábito les iba a ser muy difícil de cumplir, pero un poco con gracia, otro poco por incertidumbre lo empezamos a implementar.

A los pocos días nos pidieron que nos “ NOS QUEDEMOS EN CASA” y también con MUCHA INSISTENCIA, que sigamos LAVÁNDONOS LAS MANOS, TAPARNOS LA BOCA CUANDO ESTORNUDEMOS O TOSAMOS Y QUE DESINFECTAMOS LAS SUPERFICIES CON LAVANDINA DILUÍDA EN AGUA y USAR ALCOHOL EN GEL... y empezó la invasión de información por todos los medios sobre que tenemos que desinfectar y con ello CONFUSIÓN SOBRE CÓMO DESINFECTAR + MIEDO + INCERTIDUMBRE + CUANTO TIEMPO VAMOS A TENER QUE HACER ESTAS COSAS... pero SOBRETUDO CONFUSIÓN.

Y los días de aislamiento continuaron, y la incertidumbre fue aumentando, y los que podían salir de sus casas debían usar un barbijo o tapabocas... todo parecía empeorar... la INSEGURIDAD se instaló.

El miedo se mezcló con la incertidumbre... pero hay una forma de enfrentarlos... con INFORMACIÓN SEGURA y CIENTÍFICA...

NUESTRO ROL ES REVALORIZAR LA INFORMACIÓN CINETÍFICA, PROMOVER CON ACCIONES CLARAS LAS BUENAS PRÁCTICAS y dar apoyo a nuestro entorno, a la familia, a los amigos, a la comunidad a la que pertenecemos y a todos aquellos que nos escuchan.

ES TAN SIMPLE COMO REALIZAR TODOS LOS DÍAS LAS BUENAS PRÁCTICAS QUE COMO PROFESIONALES DE LA INOCUIDAD TRANSMITIMOS y ENSEÑAMOS EN EL TRATAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, EN FORMA SEGURA Y DECIDIDA... creo que es el camino para transitar este momento tan difícil que vivimos como sociedad, como familia, como amigos y sobre todo como individuos.

Finalmente, PAULA FELDMAN, Directora de Portal de Inocuidad hace un último comentario:

Ya mis colegas nos han permitido revisar distintas aristas para llamar la atención e inspirar acciones que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por alimentos. No queda mucho más que agregar... Sólo quisiera comentar cuál creo que es mi aporte: sigo y seguiré diseñando, ofreciendo y comunicando información y recursos para quienes se desempeñan en la industria de alimentos y sus cadenas, acompañada por esta red de profesionales comprometidos, formados, experimentados, sensatos, empáticos y reflexivos. Somos una usina de soluciones de inocuidad.