

# INVESTIGACIÓN Y CIENCIA

## Manejo higiénico de los alimentos en comedores comunitarios

PLSSP Gabriela Barrón Gasca\*, Dr. Vicente Beltrán Campos\*\*, Marisol Silva Vera\*\*\*

### Palabras clave:

Prácticas de higiene, alimentos, calidad de los alimentos, manejo de alimentos.



\*Licenciatura de Nutrición; \*\*Departamento de Enfermería Clínica. \*\*\*Departamento de Enfermería y Obstetricia de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya- Salvatierra. Universidad de Guanajuato. Ing. Javier Barros Sierra No. 201; Ejido Santa María del Refugio; Celaya, Guanajuato, México. Tel. 01 461 598 59 22. Correo electrónico: msol78@gmail.com

## Introducción

La inocuidad alimentaria es un tema de interés mundial, se identifica como uno de los objetivos prioritarios de diferentes organismos internacionales, ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos se encuentran entre los principales problemas de salud pública.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), estimó en 2008, que a nivel mundial 3.3 millones de personas fallecieron por enfermedades diarreicas, asociadas al consumo de agua y alimentos contaminados por la falta de higiene en la manipulación de los mismos.

En las personas sanas, las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) se presentan como cuadros clínicos transitorios, que sólo duran un par de días y no presentan demasiadas complicaciones. En cambio, para la población vulnerable como los niños, ancianos, mujeres embarazadas, personas con inmunosupresión y los enfermos; las ETA pueden llegar a ser muy graves, dejar secuelas o incluso provocar la muerte. Las ETA tienen un alto número de casos nuevos, debido a la falta de conocimiento para el manejo de los diversos alimentos preparados, el cual es considerado el primer factor para que se presenten. Otro factor que influye, son las condiciones de precariedad en la que viven algunos sectores de la población, lo que limita la higiene, por ejemplo, la falta de acceso al agua.

Se ha reportado la presencia de bacterias como *Salmonella* spp. en los operadores de alimentos esto pone en evidencia que en algún momento, se pueden contaminar los alimentos si las medidas higiénicas no son adecuadas.

La apropiada higiene de los alimentos está establecida por varios factores, entre los que destacan, la recepción de los alimentos, el almacenamiento, el manejo de productos químicos, la refrigeración, la congelación, las condiciones del área de cocina, la preparación de los alimentos, las áreas de servicios, enfatizando entre todos ellos la higiene de los manipuladores de alimentos.

Existen diferentes lineamientos y estándares de calidad que son exigidos hoy en los diversos comedores<sup>i</sup>, como los lineamientos de verificación de la NMX-F605-NORMEX-2004<sup>ii</sup> que requieren una recopilación metódica de datos consistentes sobre la incidencia, la eliminación, prevención y reducción de riesgos en cuanto al manejo de alimentos preparados; con la finalidad de mejorar la calidad de los alimentos para las personas que utilizan el servicio.

En relación a ello, en la ciudad de Celaya, Guanajuato, se realizó un estudio con el objetivo de analizar el cumplimiento de las prácticas de higiene de alimentos entre comedores comunitarios rurales y urbanos. Posteriormente, se realizó un estudio descriptivo en el que se incluyeron un total de 210 comedores de comunidades urbanas y rurales en el periodo 2013-2014. En el total de los comedores comunitarios fue aplicada la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004, se evaluaron los indicadores en los rubros de recepción de alimentos, almacenamiento, manejo de productos químicos, refrigeración, congelación, condiciones de del área de cocina, preparación de los alimentos, áreas de servicios, y manipulación de alimentos. El total de comedores comunitarios estudiados fue de 210, de los cuales 61% fueron rurales y el 42% urbanos.

En todos se evaluaron los indicadores: recepción de alimentos, almacenamiento, manejo de productos químicos, refrigeración, congelación, condiciones del área de cocina, preparación de los alimentos, áreas de servicios, y manipulación de alimentos.

Utilizando la prueba de sperman, los comedores rurales mostraron que existe una correlación significativa entre las prácticas de higiene de los alimentos y el manejo de productos químicos ( $p < 0.01$ ), la congelación ( $p < 0.01$ ), la preparación de alimentos ( $p < 0.05$ ), el área de servicio ( $p < 0.01$ ), y el manejo de basura ( $p < 0.01$ ).

Los comedores urbanos mostraron que existe una correlación significativa entre las prácticas de higiene de los alimentos y la recepción ( $p < 0.01$ ) y el almacén de alimentos ( $p < 0.01$ ), el manejo de productos químicos ( $p = 0.00$ ), el área de servicio ( $p < 0.01$ ), el manejo de basura ( $p < 0.01$ ), y el personal ( $p < 0.01$ ).

Concluyendo que las prácticas de higiene están relacionadas al buen manejo de los alimentos en cualquier tipo de comedor, destacando que el área de servicio, el manejo de productos químicos y de basura contribuirá a disminuir la presencia de ETA.

Las Buenas Prácticas de Higiene y Salud son una serie de actividades y procedimientos que permiten prevenir los riesgos de contami-

nación y deterioro de los productos, así como eliminar las bacterias capaces de producir enfermedades, por lo tanto todas las personas antes de preparar o comer cualquier alimento se deben lavar las manos con agua y jabón adecuadamente. De esta forma se evitará ingerir los microorganismos que aunque no se vean, pueden estar están presentes. Las prácticas de higiene y salud tienen gran relevancia en el manipulador de alimentos, el cual debe tener cuidado en su práctica, de esta manera, el lavado de manos debe ser efectuado antes de empezar a operar alimentos, al tocar alimentos crudos, superficies, bordes y antes y después de usar el baño.

## REFERENCIAS

- Organización Mundial de la Salud (OMS) (2009). Vigilancia de la contaminación de los alimentos y seguimiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos en el ámbito nacional. Quinto foro mundial de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Recuperado en junio de 2014 de <http://www.fao.org/>
- Osimani, A., Aquilanti, L., Babini, V., Tavoletti, S., Clementi, F. An eight-year report on the implementation of HACCP in a university canteen: impact on the microbiological quality of meals. *International Journal of Environmental Health Research*. 2011; 21, 2.
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación. NMX-F-605-NORMEX-2004- Alimentos. Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. México.2004.
- WHO, Food safety and foodborne illness. Recuperado en junio de 2014 de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/>