ELIMINAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

SAFETY BRIEFING

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS CENTROS DE PROCESADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

La contaminación cruzada representa un riesgo importante en la cadena de suministro alimentario La transmisión de bacterias, virus u otras sustancias tóxicas potencialmente letales desde superficies o alimentos contaminados puede tener consecuencias catastróficas, por lo que es esencial reducir al mínimo las probabilidades siguiendo unas prácticas seguras al manipular alimentos sólidos. Esos riesgos están especialmente presentes en los entornos del tratamiento alimentario, entre ellos la producción de carne, donde el producto base es un portador común de bacterias, y por lo tanto exige que se adopten medidas preventivas adecuadas.

Para entender la contaminación cruzada

Son cuatro las principales causas de la contaminación cruzada.

- **Biológica** - se produce cuando los alimentos se contaminan con humanos, animales, bacterias, virus o microorganismos a causa de prácticas y procesos de seguridad alimentaria deficientes, lo que puede dar lugar a enfermedades de origen alimentario.

- **Química** – se da cuando los alimentos se contaminan con productos químicos tóxicos, lo que provoca una intoxicación alimentaria química.

- **Física** – se produce cuando un cuerpo u objeto extraño penetra en los alimentos durante el proceso de producción o de preparación, lo que conlleva un riesgo de contaminación biológica, así como un peligro de asfixia.

- **Alergénica** – tiene lugar cuando se transfieren trazas de alérgenos a los alimentos durante su procesado, lo que supone un riesgo importante para los consumidores con alergias alimentarias.

> **“La observancia de unas prácticas de seguridad alimentaria sólidas es esencial”**

LOCALIZAR EL ORIGEN

La cadena de suministro de la industria cárnica es susceptible de sufrir contaminación cruzada a través de diversos canales. La presencia inherente de bacterias y otros patógenos dentro de la propia materia prima presenta inmediatamente el riesgo de contaminación biológica si los productos cárnicos se entremezclan antes, durante o después del sacrificio. El contacto entre productos o el contacto repetido con superficies de procesamiento comunes, incluyendo las manos del operario, provocarán rápidamente una contaminación cruzada.

En el proceso de transporte se introducen riesgos adicionales de contaminación biológica si las medidas de gestión de la cadena del frío aplicadas no son correctas, lo que podría facilitar el crecimiento bacteriano.

La contaminación cruzada de origen químico y físico es también una posibilidad real: las virutas metálicas que pueden entrar en contacto con los alimentos debido a un mantenimiento o una manipulación deficientes de la maquinaria de procesamiento plantean un riesgo, al igual que la presencia de pesticidas y sustancias químicas utilizados en las fases de producción. La contaminación cruzada con alérgenos puede producirse en cualquier punto de la cadena, como el procesado, el embalaje, el transporte o el almacenamiento.

A pesar de la presencia de numerosos riesgos potenciales en cada etapa de la cadena, la mayoría de los casos de contaminación cruzada son totalmente evitables siempre que se aplique un sistema de calidad exhaustivo que incorpore unas buenas prácticas de fabricación.

> **“La mayoría de los casos de contaminación cruzada son totalmente evitables”**

LA PREVENCIÓN ES LA MEJOR PROTECCIÓN

Un sistema así debe integrar la provisión de equipo de protección individual (EPI) incluyendo soluciones de protección de manos adecuadas. En el sector del procesado de carne, por "soluciones adecuadas" se entiende guantes que ofrezcan una defensa contra los siguientes criterios de riesgo.

Resistencia a los cortes – uno de los principales requisitos en los entornos de elaboración de carne, los guantes resistentes al corte deberían fabricarse con un material que ofrezca una defensa adecuada al tiempo que aporten flexibilidad, movimiento y destreza, permitiendo al portador realizar tareas comunes sin impedimentos y disminuyendo la probabilidad de que se los quite y el correspondiente aumento del riesgo de lesiones.

Protección térmica – la solución elegida debe ofrecer protección en los entornos de trabajo típicamente fríos existentes en los centros de procesado de productos cárnicos. Los guantes deben proteger de las condiciones ambientales, así como del contacto directo con productos cárnicos fríos o húmedos.

Agarre – un agarre inadecuado es a menudo la causa de las lesiones de manos. La dificultad para sujetar correctamente las herramientas y manejar la maquinaria según sea necesario - especialmente en presencia de condiciones ambientales difíciles - puede producir una pérdida de agarre (que aumenta la probabilidad de lesiones por cortes o perforaciones), tensiones musculares (por un esfuerzo excesivo), estrés, fatiga y dolencias musculoesqueléticas.

> **"Los guantes resistentes a los cortes ofrecen una defensa apropiada sin pérdida de su flexibilidad, movimiento y destreza"**

CONSIDERACIONES SOBRE LOS MATERIALES

Especialmente importantes en la industria de la elaboración de la carne, los guantes de seguridad deben estar fabricados con un material que permita una limpieza a fondo, asegurando que se eliminen los riesgos de contaminación cruzada biológica, en particular cuando se trabaja con productos crudos.

Los materiales de alta tecnología resistentes a los cortes de hoy en día están diseñados para proteger las manos de cortes y mellas, al tiempo que permiten el movimiento, la destreza y la protección adicional necesaria para llevar a cabo prácticas suplementarias de seguridad alimentaria, incluido el lavado de utensilios y otro equipo.

La amplia gama de soluciones de protección de alta calidad para alimentos de Ansell ayuda a gestionar y prevenir el riesgo de contaminación cruzada en toda la cadena de producción de alimentos. Con las tecnologías de materiales más avanzadas, nuestras soluciones de protección están certificadas como seguras para el contacto alimentario y cumplen los requisitos de conformidad de la industria y del gobierno, lo que permite a los trabajadores realizar tareas sabiendo que la seguridad está realmente en sus manos.

> **“Los guantes de seguridad deben fabricarse con un material que permita una limpieza a fondo”**

Ansell Healthcare Products LLC
111 Wood Avenue, Suite 210
Iselin, NJ 08830 USA

Ansell Healthcare Europe NV
Riverside Business Park
Blvd International, 55,
1070 Brussels, Belgium

Ansell Limited
Level 3, 678 Victoria Street,
Richmond, Vic, 3121
Australia

Ansell Services (Asia) Sdn. Bhd.
Prima 6, Prima Avenue,
Block 3512, Jalan Teknokrat 6
63000 Cyberjaya, Malaysia

Ansell, ® y ™ son marcas comerciales propiedad de Ansell Limited o de alguna de sus filiales, excepto cuando se indique otra cosa. © 2020 Ansell Limited. Reservados todos los derechos.

Ansell

SAFETY BRIEFING