



Normas de Seguridad Alimentaria - Habilidades y conocimientos para la manipulación de alimentos

Capítulo 3 (Sólo para Australia), Código de Normas alimentarias para Australia y Nueva Zelanda

NOTA: Las nuevas Normas de Seguridad Alimentaria no se aplican en Nueva Zelanda. Las disposiciones del convenio sobre normas alimentarias entre Australia y Nueva Zelanda no incluyen las normas de higiene de alimentos.

De acuerdo con la Norma de Seguridad Alimentaria 3.2.2 *Cuestiones de Seguridad Alimentaria y Requerimientos Generales* (Food Safety Standard 3.2.2 *Food Safety Practices and General Requirements*), los propietarios de negocios alimentarios tienen la responsabilidad de cerciorarse de que las personas que manipulan alimentos o utensilios que puedan estar en contacto con los alimentos en sus negocios, y las personas que supervisan este trabajo, tengan las habilidades y conocimientos necesarios para manipular los alimentos con seguridad.

La única excepción para estos requerimientos son las funciones para recaudar dinero en eventos caritativos o comunitarios en los que se vendan alimentos que no sean potencialmente peligrosos y que estén cocinados adecuadamente para su consumo inmediato.

Los requerimientos de habilidad y conocimiento se incluyeron en las normas para hacer seguro que el personal manipule los alimentos correctamente y que éstos continúen libres de peligro para su consumo.

¿Qué significan "habilidades" y "conocimientos" para su negocio?

Habilidad: El personal y los supervisores deben poder llevar a cabo su trabajo de manera que el negocio produzca alimentos que no sean peligrosos para la salud.

Conocimiento: El personal y los supervisores deben saber las cuestiones asociadas con la seguridad de los productos alimenticios y los métodos de manipulación segura pertinentes al negocio y a los trabajos realizados por el personal.

¿Qué tienen que saber el personal y los supervisores?

Las personas que manipulan alimentos deben poseer las habilidades y conocimientos necesarios para la manipulación segura de los alimentos mientras vayan realizando las operaciones bajo su responsabilidad. Ellos no necesitan habilidades ni conocimientos relacionados con otros trabajos en el negocio. Por ejemplo: en los negocios de catering la persona que hace sandwiches necesitará habilidades y conocimiento que serán bastante diferentes de los que requiere la persona que hace la limpieza para el negocio.

Sin embargo, si cualquier miembro del personal tiene que ayudar a realizar un trabajo diferente debido a alguna ausencia, o supervisar a otras personas que manipulan los alimentos, entonces ellos, además de las habilidades y conocimientos necesarios para realizar sus trabajos habituales, deberán poseer las habilidades y conocimientos necesarios para realizar el nuevo trabajo.

Las habilidades y conocimientos del personal deben incluir las cuestiones de seguridad y la higiene de los alimentos. Las cuestiones de seguridad de los alimentos comprenden lo que el personal debe hacer para mantenerlos de tal forma que no causen peligro. Las cuestiones de higiene alimentaria comprenden lo que el personal debe hacer para mantener limpios todos los objetos a fin de que no contaminen los alimentos. El siguiente ejemplo muestra la diferencia entre las cuestiones de seguridad de los alimentos y las cuestiones relacionadas con la higiene de los alimentos.

Una persona que manipula alimentos en un negocio prepara, rellena y cocina pollos enteros. El miembro del personal que realiza estas actividades debe poseer los conocimientos y habilidades adecuados para tener la certeza de que el pollo sea preparado con seguridad para la venta.

Las habilidades sobre la **seguridad alimentaria** y los conocimientos necesarios para este trabajo son:

- saber que los pollos crudos pueden contaminarse con bacterias peligrosas y que el comer pollo sin cocinar puede causar intoxicación alimentaria;
- saber el tiempo y la temperatura de cocción para hacer seguro de que el pollo y el relleno queden completamente cocinados;
- la habilidad necesaria para comprobar que el pollo esté completamente cocinado;
- saber la temperatura correcta de almacenamiento para los pollos crudos y para los cocinados; y
- las habilidades necesarias para hacer seguro que el equipo se regule para operar a la temperatura adecuada.

Entre las habilidades relacionadas con la higiene y los conocimientos necesarios para este trabajo están:

- saber que las manos, los guantes y el equipo usado para manipular pollos crudos pueden contaminar los pollos cocinados;
- la habilidad de saber lavarse las manos y el equipo de forma que reduzcan la posibilidad de contaminación;
- saber qué otras cosas pueden contaminar los pollos cocinados, como la ropa sucia o los mostradores de trabajo sucios; y
- las habilidades necesarias para mantener limpia el área de trabajo.

¿Cómo se puede conseguir que el personal tenga las habilidades y conocimientos necesarios?

No se necesita una capacitación formal. Existen varias cosas que se pueden hacer y varios factores que se pueden tener en consideración para cerciorarse de que el personal tenga las habilidades y conocimientos necesarios para llevar a cabo su trabajo. Algunos ejemplos son;

- capacitación "en el trabajo" impartido por otros miembros del personal o por el propietario del negocio;
- facilitar al personal información escrita sobre seguridad alimentaria e higiene alimentaria;
- poner en operación reglas que delimiten las responsabilidades de las personas que manipulan alimentos y sus supervisores;
- enviar al personal a cursos sobre la seguridad alimentaria dictados por otras personas;
- contratar a un consultor para dictar un curso para el personal del negocio; y
- reclutar personal que posea capacitación formal necesaria para la industria.

Los negocios pueden escoger el enfoque más apropiado para ellos con tal de que tengan la confianza de que el personal tiene las habilidades y conocimientos necesarios para el trabajo que desempeñan.

¿Cuándo tendré que cumplir con este requerimiento?

Este requerimiento no entrará en vigor antes de febrero de 2002. En algunos Estados y Territorios puede que empiece a tener efecto más tarde. Esto dependerá de las fechas en que los Estados y Territorios enmienden sus leyes y reglamentos alimentarios y sancionen las nuevas normas en cada jurisdicción. La información sobre la situación en su Estado o Territorio puede encontrarse en el folleto explicativo *Vigencia de las Normas de Seguridad Alimentaria en los Estados y Territorios (State & Territory enforcement of the Food Safety Standards)*.

¿Cómo puedo cumplir con los requisitos referentes a las habilidades y conocimientos?

Los negocios que al presente ya se cercioran de que el personal que manipula los alimentos posea las habilidades y conocimientos de seguridad alimentaria necesarios, que supervisan el trabajo de sus empleados y que regularmente les recuerdan las cuestiones de seguridad alimentaria para la manipulación de los alimentos, encontrarán fácil el cumplimiento de los requisitos referentes a las habilidades y conocimientos.

Durante la segunda mitad de 2001 se podrá obtener asesoramiento adicional para ayudar a los negocios y funcionarios de imposición de normas con la introducción de estos requerimientos. Entre tanto, los negocios que se están preparando ahora para la introducción de estos requerimientos puede que encuentren útil considerar las siguientes cuestiones:

- ¿Ha identificado usted los riesgos de manipulación y de seguridad alimentaria de su negocio?
- ¿Qué tareas de manipulación alimentaria llevan a cabo los varios miembros del personal?
- ¿Les han explicado o demostrado a los empleados cómo manipular los alimentos con seguridad en su negocio?
- ¿Hay alguien responsable para cerciorarse de que se sigan los procedimientos y las reglas?
- ¿Tiene usted el equipo y el espacio que necesitan los empleados para mantener limpias las áreas de trabajo?

¿Necesita más información?

En el sitio Web de ANZFA (www.anzfa.gov.au), se pueden obtener las normas, las guías y otras hojas de información práctica y de apoyo. A medida que las normas entren en vigor en cada Estado y Territorio, los negocios alimentarios también podrán solicitar asesoramiento directamente a los Funcionarios de Salud Ambiental (Environmental Health Officers) en el ayuntamiento local, al Departamento de Salud o de Servicios de Salud y a la Oficina de Salud Pública en cada Estado o Territorio.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571