

# Superando los Desafíos Contaminación Cruzada

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos cuando se trata de proteger los alimentos de la contaminación.

Parte 3-3 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que los alimentos se deben proteger de la contaminación al momento en que se reciben a su negocio.

## **Desafíos comunes**

Hay muchos desafíos asociados con la prevención de la contaminación cruzada de alimentos, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

### ***Comportamiento de empleados***

- Presión para servicio rápido y ganancias resulta en que los empleados tomen atajos a los procedimientos
- Empleados no está prestando atención a cómo se almacenan los alimentos
- Empleados no entienden que los alimentos crudos pueden contaminar a otros alimentos crudos

### ***Ambiente/ Equipo***

- Espacio limitado en la cocina, condiciones sanitarias de instalaciones y equipos
- Diseño de áreas de autoservicio de comida es inadecuado
- Equipo no se almacena de una forma apropiada para prevenir la contaminación

### ***Comportamiento de la gerencia***

- Empleados no son entrenados sobre:
  - Almacenamiento adecuado de los alimentos crudos
  - Separación adecuada de los alimentos durante la preparación y servicio
  - Almacenamiento adecuado de productos químicos
  - Almacenamiento adecuado de bebidas de empleados y artículos personales
- Gerentes pueden estar bajo presión financiera y ponen menos importancia a la seguridad alimentaria
- Falta asunción de responsabilidades y falta de participación completa hacia la seguridad alimentaria.
- Gerencia no toman el tiempo para supervisar a los empleados en la cocina

## **Superación de los desafíos**

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con la prevención de la contaminación cruzada.

**Crear pólizas o procedimientos**

**Entrenar a los empleados**

**Verificar que las pólizas estén funcionando**