

Inspecciones de seguridad de alimentos en los lugares de trabajo

En los Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Fármacos (FDA, por la sigla de su nombre en inglés Food and Drug Administration) emite un código sobre alimentos cada dos años delineando reglamentos necesarios sobre seguridad y requisitos de inspecciones a los servicios de alimentos. Mediante este código, se le exige a las autoridades locales hacer inspecciones a los establecimientos de servicios de alimentos por lo menos una vez cada seis meses. Si los establecimientos no cumplen con el código de alimentos de la agencia FDA, pueden incurrir en multas o cargos delictivos frente a la ley. Estas inspecciones forman parte necesaria del procedimiento de funcionamiento de los establecimientos.



Según el código de alimentos, los gerentes deben:

- ◆ Prepararse para inspecciones según los reglamentos.
- ◆ Vigilar el comportamiento de los empleados para asegurarse de cumplir con las normas.
- ◆ Hacer gestiones para recibir, almacenar, manejar, preparar y servir alimentos que cumplan con los reglamentos de seguridad de alimentos.
- ◆ Supervisar la limpieza, los desechos, los sistemas de plomería, etc.
- ◆ Obtener información sobre la salud de todos los empleados y vigilar la salud de los empleados, retirando de sus labores a quienes presenten condiciones de salud inquietantes. Además reportar todos estos incidentes a las autoridades reguladoras correspondientes.

¿Por qué son necesarias las inspecciones?

- ◆ Para recordar a todos que es necesario poner atención a la seguridad.
- ◆ Para reconocer las amenazas a la seguridad que se repitan.
- ◆ Para descubrir nuevos riesgos.
- ◆ Para cumplir con las normas según las leyes.
- ◆ Para proteger la salud pública.

El sistema HACCP

Una de las herramientas utilizadas por las autoridades reguladoras para medir el cumplimiento del código de alimentos es el sistema HACCP, o sea el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, al que se le conoce en inglés por la sigla de "Hazard Análisis and Critical Control Point." El sistema HACCP obliga la identificación de los llamados "puntos críticos de control" donde se puede presentar contaminación en la producción, fabricación y transporte de alimentos. Luego impone medidas de control en estos puntos. El sistema HACCP varía según el lugar y el producto. Para informarse sobre el sistema HACCP que aplique al lugar de trabajo, los interesados deben dirigirse al supervisor.