

Inocuidad: la importancia de cumplirla diariamente

El cuidado de la inocuidad alimentaria tiene como objetivo la ausencia o reducción a niveles seguros de posibles peligros biológicos, químicos o físicos en alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores.

La industria alimentaria Argentina cuenta con la aplicación de normas de inocuidad, pero a pesar de esto, pueden ocurrir desvíos en la producción, en especial en la manipulación de alimentos.

Tal es el caso de una fábrica productora de viandas donde se detectó, en uno de nuestros análisis rutinarios microbiológicos, la presencia de *Escherichia coli* (E. coli). Una bacteria que proviene del intestino de los organismos de sangre caliente. Se encuentra principalmente en productos de carne picada cruda o poco cocida, en la leche cruda, las hortalizas mal lavadas o por contaminación cruzada entre productos crudos y cocidos.

Produce al consumidor calambre abdominal, diarrea, que puede progresar en algunos casos a diarrea sanguinolenta o colitis hemorrágica y síndrome urémico hemolítico (SUH) que afecta mayormente a niños menores de 5 años. También provoca fiebre y vómitos. Debido a esto y otras tantas bacterias peligrosas, es tan importante el control microbiológico y bromatológico de los alimentos.



Al encontrar esta problemática, se realizó una auditoria bromatológica que nos permitió detectar el foco de esta contaminación y los desvíos de la inocuidad ocurridos.

Se localizaron problemáticas en la cocción de las carnes picadas utilizadas para hamburguesas, por esto se tomó la decisión de implementar nuevos registros de toma de temperatura en este proceso, incorporando un nuevo termómetro de pinche para realizar la toma de temperatura en el centro del producto y así asegurar que la misma sea de 72°C para la eliminación de E.coli, como otras bacterias que pueden estar presentes.

Además, se realizaron capacitaciones en higiene y manipulación de alimentos, y de todo producto que tome contacto con los mismos, a los empleados de la planta.

Se realizaron sesenta estudios de distintas fábricas de alimentos durante cuatro meses de los cuales cuarenta y cinco en los estudios microbiológicos dieron presencia de E.coli, además de otras bacterias.

De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, la Argentina tiene la mayor incidencia mundial de SUH en menores de 5 años, se estima que se presentan entre 10 y 12 casos por cada 100.000 niños. Por esto es tan importante realizar controles como temperatura e higiene de los alimentos, como de todo lo que tome contacto con ellos, para detectar los problemas a tiempo y evitar posibles contaminaciones.

Bibliografía:

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/e-coli>

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/que-es-la-inocuidad-alimentaria>

<http://www.iram.org.ar/index.php?id=Certificacion-de-Sistemas-de-Gestion-Inocuidad-Alimentaria>

http://aplicaciones.iram.org.ar/userfiles/folletos/Folleto%20iram_bpm_inocuidad.pdf

<https://www.favaloro.edu.ar/sindrome-uremico-hemolitico-la-argentina-tiene-la-mayor-incidencia-mundial-segun-la->

[oms/#:~:text=El%20S%C3%ADndrome%20Ur%C3%A9mico%20Hemol%C3%ADtico%20se,vida%20o%20causar%20la%20muerte.](https://www.favaloro.edu.ar/sindrome-uremico-hemolitico-la-argentina-tiene-la-mayor-incidencia-mundial-segun-la-oms/#:~:text=El%20S%C3%ADndrome%20Ur%C3%A9mico%20Hemol%C3%ADtico%20se,vida%20o%20causar%20la%20muerte.)