

Seguridad higiénica en el servicio exprés de los alimentos preparados

Hygienic safety in the express service of prepared foods

Carol Castillo-Gonzalo^{1a}

Señor Editor. La seguridad higiénica de los alimentos preparados que se transportan mediante el servicio exprés, representa un criterio de cuidado para los restaurantes y comercios que lo utilizan, pues de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) la inocuidad de los alimentos se convierte en un problema de salud pública, cuya responsabilidad recae en los productores de alimentos y el gobierno; quienes deben garantizar la aplicación y cumplimiento de estándares higiénicos que garanticen la salud del consumidor ⁽¹⁾, procurando que los alimentos que reciben les sean tanto nutritivos como seguros desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria ⁽²⁾.

Es así como en las diferentes etapas de la preparación de alimentos se deben cumplir prácticas que aseguren su calidad microbiológica e higiénica, desde la correcta selección de las materias primas, hasta su distribución al consumidor ⁽³⁾.

Dentro de las cocinas, las tareas de preparación de los alimentos son ejecutadas por una o varias personas que se consideran manipuladores de alimentos, éstos, deben contar con conocimientos suficientes sobre el manejo correcto de las materias primas en sus diferentes etapas para evitar la contaminación y la propagación de ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) en los consumidores. En Costa Rica, más del 70% de los casos de ETAS se propagan a través de servicios comerciales de alimentos, quienes a su vez son responsables de prevenirlas ⁽²⁾, mediante el desarrollo de herramientas que velen por la aplicación de normas de higiene y manipulación de los alimentos desde su preparación hasta su distribución ⁽⁴⁾.

Para una correcta distribución de alimentos preparados se deben verificar aspectos importantes tales como: **a)** la persona encargada del transporte, que tiene una gran responsabilidad y debe conocer muy bien la naturaleza del alimento y cómo preservarlo, asimismo, debe cumplir con los deberes del manipulador de alimentos ^(3,5); **b)** el vehículo de transporte de los alimentos preparados y debe tener las condiciones óptimas para el mantenimiento de la temperatura interna segura ya sea frío (rangos que oscilan entre 0^o-5^oC) ^(3,5) o caliente (rangos superiores a los 60^oC) ^(3,9) y estar avalado por las autoridades sanitarias locales ^(5,6). Además, el medio de transporte debe mantenerse limpio, y sanitizado utilizando métodos y agentes de limpieza y desinfección apropiados para mantener la seguridad diaria de los alimentos que se distribuyen ⁽⁶⁾.

Alrededor de este último punto, hoy en día existen plataformas virtuales que prestan el servicio de distribución de alimentos preparados a través de personas registradas; cuyos requisitos básicos para llevar a cabo dicha tarea son la mayoría de edad, hoja de delincuencia, licencia y marchamo al día en caso de utilizar motocicleta o vehículo particular ⁽⁷⁾; y **c)** una mochila adecuada para el transporte de la comida, que debe cumplir con lo siguiente: dos aberturas para facilitar el embalaje y desembalaje, aislamiento forrado con relleno de espuma EVA (acetato de vinilo) caracterizada por ser elástica y resistente al calor, al agua, a las roturas y a los rayos UV, y un revestimiento de aluminio que permite la entrega caliente ⁽⁸⁾.

Citar como:

Castillo-Gonzalo C. Seguridad higiénica en el servicio exprés de los alimentos preparados. Rev Hisp Cienc Salud. 2022; 8(3):105-7. DOI <https://doi.org/10.56239/rhcs.2022.83.558>

1. Escuela de Nutrición, Universidad Hispanoamericana. San José, Costa Rica.
a. Licenciada en Nutrición

Recibido: 19-07-2022 Aceptado: 10-09-2022

Pese a todo lo anterior, no existen recomendaciones sobre los deberes que debe cumplir las personas encargadas del transporte, quien al distribuir los alimentos se convierte en un manipulador de alimentos ^(3,5). Además, para evitar el riesgo de la contaminación cruzada no se establecen indicaciones sobre la forma y frecuencia recomendada para limpiar y desinfectar la mochila. Tampoco se menciona la vida útil de la mochila ni el rango de temperatura que logra alcanzar para mantener la seguridad de los alimentos. No hay recomendaciones sobre la diferencia entre transportar alimentos calientes y alimentos que por naturaleza se consumen fríos tales como las ensaladas o frutas. En ambos casos las preparaciones generalmente llevan dentro de sus ingredientes alimentos como huevo, carnes, quesos, aderezos y vegetales los cuales por su naturaleza tienden a la contaminación sino se controla la temperatura y la higiene durante su transporte ^(3,5). Además, si el tiempo de transporte entre el restaurante y el cliente es muy prolongado puede convertirse en un factor de riesgo ⁽³⁾, ya que no hay certeza de las condiciones internas de la mochila.

Finalmente, es importante implementar un programa de limpieza y desinfección diario y correcto de las mochilas, incluir la higiene de las manos del repartidor de los alimentos durante las entregas, así como la capacitación en temas de manipulación de alimentos como requisito para su transporte, responsabilidad que debería asumir la plataforma que recluta a los repartidores como parte de sus condiciones de ingreso, asimismo, los establecimientos comerciales deben garantizar la seguridad en la preparación y empaque correcto de los alimentos que serán entregados. La prevención está en manos de todos; empresarios, autoridades locales, plataformas reclutadoras, repartidores y consumidores finales.

Financiamiento

Autofinanciado.

Conflictos de Interés

La autora declara no tener conflicto de interés en la publicación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Arispe I, Tapia MS. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalimentaria*. 2007;12(24):105-18. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?pid=S1316-03542007000100008&script=sci_arttext
2. Solórzano FG. Importancia de la capacitación a personas que prestan servicios de alimentación, como medio para disminuir las ETAS en Costa Rica. *Repertorio Científico*. 4 de junio de 2015;18(1):11-6. Disponible en: <https://revistas.uned.ac.cr/index.php/repertorio/articloe/view/2550>
3. Módulo AQ. Material Didáctico de refuerzo manipulación de alimentos [Internet]. Ina.ac.cr. [citado 14 de junio de 2022]. Disponible en: <https://www.ina.ac.cr/alimentos/Documentos%20compartidos/Material2.pdf>
4. Salgado MT, Castro K. Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes. *Vector*. 2007;2:33-40. Disponible en: http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf

5. FAO / PAHO. Manual sobre Buenas Prácticas Higiénicas para el transporte de Alimentos en el Departamento de Maldonado Manual sobre Buenas Prácticas Higiénicas para el transporte de Alimentos en el Departamento [Internet]. [citado 2022 Jun 14]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>
6. Domínguez Alonso M, García Rodríguez C, Arias Carrillo JM. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. 2009. Disponible en: <https://digital.csic.es/handle/10261/15514>
7. Uber. Ponte al volante y genera ganancias [citado 2022 Jun 14]. Disponible en: <https://www.uber.com/cr/es/>
8. Mochila Uber Eats Costa Rica [Internet]. [citado 2022 Jun 14]. Disponible en: <https://www.backpack-costa-rica.com/>

Correspondencia

Carol Castillo Gonzalo

Email: castillocarol631@gmail.com

