GLOBAL STANDARDS TRAINING

ANEXO 3

CONSIDERACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

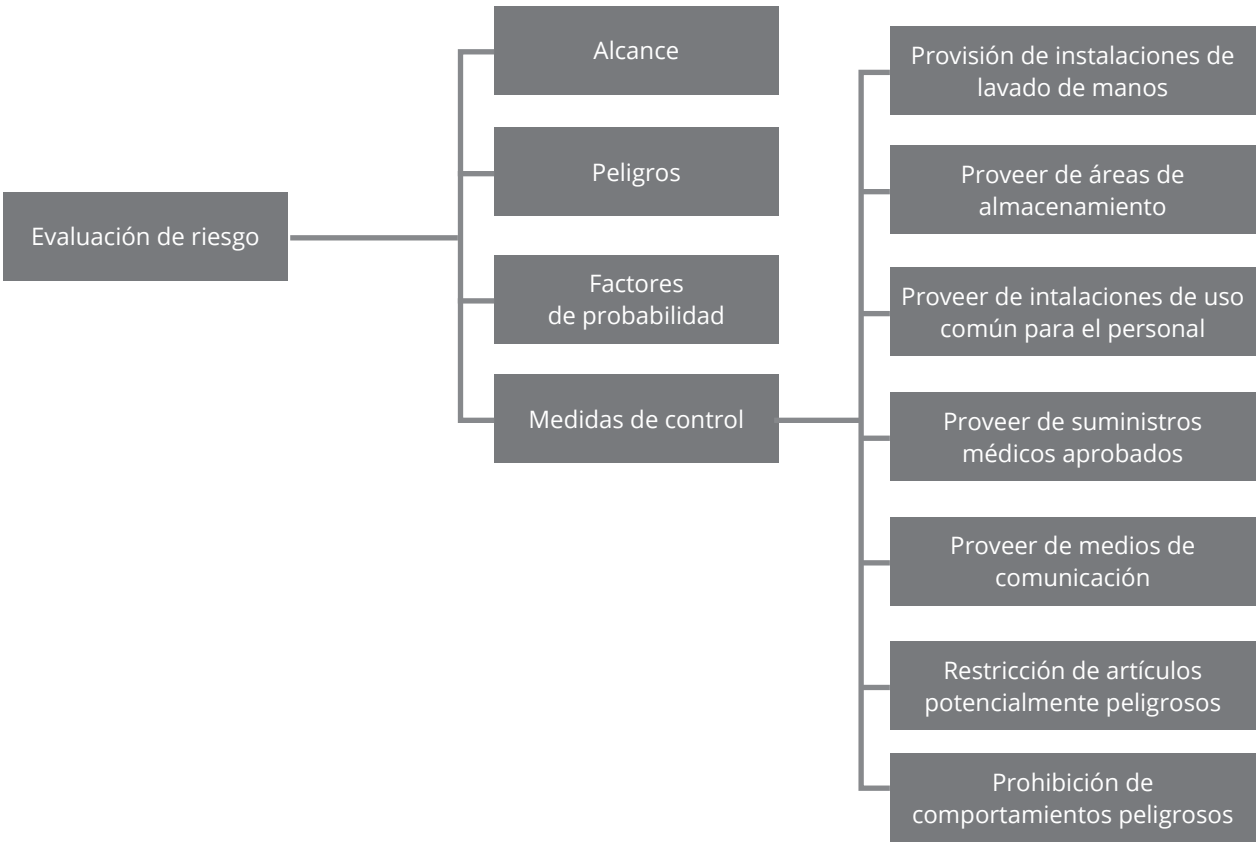
ANEXO 3 | CONSIDERACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Considere la realización de una evaluación del riesgo documentada para determinar las medidas de control de higiene personal aplicables a cada área de trabajo de la organización o negocio.

LA EVALUACIÓN DEL RIESGO

Es un proceso para identificar los peligros, las posibles consecuencias en la salud del consumidor por la presencia de estos peligros y la probabilidad de que estos se encuentren presentes. Una vez evaluados estos factores, el nivel de riesgo puede ser eliminado, mitigado o reducido a niveles aceptables de riesgo, donde los peligros ya no son dañinos para los consumidores.

Cuando se determine que el nivel de riesgo es inaceptable, se deberán determinar medidas de control, que cuando sean implementadas; eliminarán o reducirán el riesgo de un incidente de inocuidad alimentaria en el producto y por ende prevenir una contaminación en los alimentos.



Copyright © 2019 Global Standards S. C.

EL ALCANCE DE LA EVALUACIÓN DEL RIESGO

Debe considerar las siguientes áreas como mínimo:

- **Áreas de alta atención |** Zonas donde los alimentos son manipulados y no pueden recibir un procesamiento de conservación adicional antes de su consumo por el consumidor. Esta zona requiere un alto nivel de higiene y prácticas relacionadas con el personal, los ingredientes, los equipos, los envases y el medio ambiente, destinados a prevenir la contaminación cruzada de los alimentos por la presencia de microorganismos patógenos.
- **Áreas de baja atención |** Zonas donde los alimentos son manipulados y reciben un procesamiento de preservación adicional antes del consumo por el consumidor.
- **Almacenes.**
- **Talleres de mantenimiento.**
- **Laboratorios.**
- **Áreas de oficina.**

Nota: Los controles de los riesgos identificados pueden diferir para cada área de trabajo.

Durante el proceso de evaluación de riesgos, la organización o negocio debe considerar lo siguiente:

PELIGROS

Por ejemplo:

- Piercing o joyería para cuerpo.
- Accesorios para el cabello.
- Gafas y lentes de contacto.
- Uñas y pestañas postizas.
- Esmalte de uñas.
- Cuidado de las uñas (uñas recortadas, limpias, etc.).
- Perfumes, lociones, desodorantes de olor fuerte.
- Alimentos y bebidas para consumo personal.
- Cigarro, tabaco, encendedores, fósforos, etc.
- Medicamentos personales.
- Suministros de primeros auxilios (por ejemplo; yesos, benditas, curitas, etc.).
- Artículos personales (periódicos, dinero, teléfonos móviles, etc.).
- Limpieza personal.
- Comportamientos que podría afectar la calidad o inocuidad del producto, por ejemplo; escupir, toser, estornudar, etc.
- Contaminación cruzada por falta de lavado de manos.
- Cortes, abrasiones, enfermedades, infecciones o posibles portadores de estas.

FACTORES DE PROBABILIDAD

Por ejemplo:

- Área de trabajo (producción, almacén, oficina, etc.).
- Tipo de trabajo (contacto directo con alimentos).
- Tipo de producto o proceso.
- Entrenamiento del personal manipulador de alimentos.
- Tipo de contrato de la fuerza de trabajo; por temporada o temporales.
- Nivel de supervisión.

Copyright © 2019 Global Standards S. C.

- Incidentes anteriores.

MEDIDAS DE CONTROL

Algunos ejemplos de medidas típicas para tener en cuenta son:

- Provisión de instalaciones de lavado de manos:

• Suficientes para el número de personas empleadas en el lugar.

• Equipadas con grifos manos libres como sistemas operados por células fotoeléctricas o de rodilla, pies o fotoeléctricos.

• Situadas en baños y cerca de áreas de producción o lugares críticos para áreas de alta atención.

• Suministradas con agua tibia (29°C | 85°F en 30 segundos, o según lo definido por la normativa local).

• Equipadas con jabón bactericida inodoro y desinfectante en dispensadores limpios y libres de patógenos.

• Equipadas con dispensadores rellenables y funcionales.

• Equipadas con toallas de papel desechables, secadores automáticos de aire, dispensadores de manos libres.

• Equipadas con contenedores de no contacto para tirar el papel de desecho.

- Proveer de áreas de almacenamiento para:

• Objetos personales.

• Medicamentos personales.

• Resguardo de alimentos y bebidas para consumo personal.

- Proveer de instalaciones de uso común para el personal:

• Salas de descanso.

• Cafetería.

• Áreas para comer y beber.

• Para resguardo de utensilios.

• Contenedores de residuos de no contacto.

- Proveer de suministros médicos aprobados, higiénicos y detectables por los dispositivos de protección de productos en línea del sitio, como detectores de metal (por ejemplo, yesos, tintes, apósitos, etc.).

- Proveer de medios de comunicación, a través de:

• Señalización o ayudas visuales.

• Reglas de comportamiento.

• Formación y capacitación continua.

• Medios de notificación (para notificar, por ejemplo; enfermedades, pérdida de artículos personales, fallas o daños en las instalaciones, etc.).

- Restricción de artículos que pueden ser peligros potenciales que puedan causar contaminación en los alimentos determinados por la evaluación de riesgos (por ejemplo; joyas, uñas postizas, accesorios para el cabello, cigarros, etc.)

- Prohibición de comportamientos que pueden ser peligros con el potencial de causar contaminación, determinados por la evaluación del riesgo (por ejemplo, malos hábitos o comportamientos del personal como escupitajos, presencia de alérgenos que contienen alimentos para consumo personal, goma de mascar, alcohol, etc.)

Una vez determinados los niveles de riesgo que no serán aceptables, es recomendable establecer un plan de implementación aplicando una priorización, es decir, considerar implementar primero aquellas medidas de control de los riesgos que resultaron más altos. También pueden definir a las personas responsables de su implementación y cuáles serán las fechas compromiso.

Copyright © 2019 Global Standards S. C.

Se recomienda dar seguimiento a la implementación de todas las medidas de control hasta que se hayan completado y verificar continuamente su eficacia.

Recuerde que este es un proceso sistemático y que la evaluación de riesgos es un documento vivo, es decir, debe estar en constante actualización reflejando los cambios que van surgiendo respecto a procesos, productos, personal, peligros emergentes, riesgos, instalaciones, líneas de proceso, etc.

Copyright © 2019 Global Standards S. C.