

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Previniendo la contaminación en las barras de alimentos

INTRODUCCIÓN

Las barras de alimentos son populares porque proporcionan una variedad de alimentos saludables. Los empleados de nutrición escolar juegan un papel importante en la seguridad de alimentos durante la preparación, el servicio y el almacenamiento de los alimentos.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Los alimentos usados por las barras de alimentos pueden contaminarse, ya sea con o sin intención. Una manera de contaminación no intencional ocurre cuando una bacteria o virus son transferidos de una superficie a otra (contaminación cruzada). Por ejemplo, si un cliente tiene un virus en su mano, puede ser transferido al mango de una cuchara de servicio y luego transferida a las manos del siguiente cliente que use la cuchara. Otra contaminación no intencional ocurre cuando un alérgeno es transferido accidentalmente desde un alimento que contiene el alérgeno hacia otro alimento que no contiene el alérgeno. Por ejemplo, si la cuchara de un ingrediente que contiene un alérgeno fue colocada dentro de un alimento libre de alérgenos. La contaminación intencional se da cuando existe la intención voluntaria de contaminar los alimentos. Esta contaminación raramente sucede pero puede ocurrir.

APLICACIÓN

Los empleados de nutrición escolar pueden prevenir la contaminación en las barras de alimentos al prepararlas apropiadamente y al monitorear cómo las usan los clientes.

Preparando la barra de alimentos

- Siga los procedimientos de operación estándar de higiene personal y lavado de manos.
- Use guantes para manejar alimentos listos para consumo tales como manzanas frescas.
- Coloque todos los alimentos expuestos bajo protectores contra estornudos.
- Provea un utensilio apropiado, limpio y desinfectado para cada recipiente en la barra de alimentos.
- Cambie los utensilios en cada periodo de servicio o cuando estén contaminados.
- Mantenga etiquetados y envueltos los alimentos libres de alérgenos en una ubicación aislada hasta que estén listos para dárselos a los niños.
- Reemplace los recipientes existentes de alimentos con nuevos contenedores cuando reabastezca la barra de alimentos.
- Ayude a los clientes que no pueden usar utensilios apropiadamente.
- Almacene los utensilios para comer con sus mangos hacia arriba o de manera que se evite que los clientes toquen las superficies que entren en contacto con alimentos.





Previendo la contaminación en las barras de alimentos cont.

Vigilando la barra de alimentos

- Coloque todos los alimentos expuestos bajo protectores contra estornudos.
- Provea un utensilio apropiado, limpio y desinfectado para cada recipiente en la barra de alimentos.
- Cambie los utensilios en cada periodo de servicio o cuando estén contaminados.
- Si un alimento libre de alérgenos se pone en contacto con un alérgeno, no sirva ese alimento a niños con alergias a ese alimento.
- Reemplace los recipientes existentes de alimentos con nuevos contenedores cuando reabastezca la barra de alimentos.
- Ayude a los clientes que no pueden usar utensilios apropiadamente.
- Almacene los utensilios para comer con sus mangos hacia arriba o de manera que se evite que los clientes toquen las superficies que entren en contacto con alimentos.

¿Qué debe hacer si observa estas acciones?

- Retire y deseche los alimentos contaminados.
- Demuestre a los clientes cómo usar apropiadamente los utensilios.
- Reemplace el utensilio para servir contaminado con un utensilio limpio y desinfectado.
- Limpie y desinfecte las superficies de la barra de alimentos.
- Si tiene dudas en respecto a la posibilidad de contacto cruzado o este ha sido observado, no sirva esos alimentos a los niños con alergias a esos alimentos.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition in The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Previendo la contaminación en las barras de alimentos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

For more information, please contact helpdesk@theicn.org.