

# **FACTORES DE RIESGO E INTERVENCIONES DEL CÓDIGO DE ALIMENTO**

Garantizar el cuidado de los alimentos es una prioridad importante de salud pública para todos. Para poder ayudar a mejorar la seguridad de los alimentos, la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) ha identificado las prácticas de preparación de alimentos y conductas (factores de riesgo) que aumentan las posibilidades de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**Factores de Riesgo:** Los siguientes factores de riesgo son los que necesitan la mayor atención:

- Mantenimiento de tiempo y temperatura inadecuada
- Cocción inadecuada
- Equipo contaminado
- Contaminación cruzada
- Mal higiene personal

**Intervenciones del Código de Alimento:** El código de alimento señala controles para los factores de riesgo. Asimismo, establece cinco (5) intervenciones (o acciones) claves en salud pública que el operador puede poner en práctica para reducir la posibilidad de enfermedades alimentarias y proteger la salud del consumidor. Las cinco acciones incluyen:

**1) Demostración de Conocimiento**

La persona a cargo aplica conocimientos en la operación del establecimiento de alimento de manera higiénica y proporciona protección apropiada durante las varias etapas de preparación.

**2) Advertencia al Consumidor**

El operador proporciona información a los consumidores con respecto a los alimentos de origen animal, que se puede servir crudo o poco cocinado, y el peligro que esto representa especialmente para las personas vulnerables.

**3) Controles de Salud del Empleado**

Gerentes y empleados trabajan juntos para prevenir que el alimento sea contaminado por empleados enfermos.

**4) Parámetros de Tiempo y Temperatura para controlar los patógenos**

El operador utiliza tiempo apropiado y temperaturas específicas para recibir, cocinar, enfriar, recalentar y mantener el alimento frío o caliente.

**5) Prevenir las Manos como Vehículo de Contaminación**

Todos los empleados en el establecimiento practicarán el lavado de sus manos en todo momento, prestando atención en particular a las uñas y punta de los dedos. También usarán cubiertos adecuados u otros medios para prevenir el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo.

**Proveer los recursos, equipo, y suministros necesarios.** Instrumentos como termómetros, tiras desinfectantes para medir, registros de temperatura, jabón de manos, dispositivos para el secado de manos y desinfectantes químicos son esenciales para el control exitoso de los factores de riesgo.

**Establece Medios Para Monitorear.** Enfóquese en los procesos y las prácticas que son esenciales. El procedimiento de monitoreo es solamente efectivo si los empleados tienen el conocimiento, habilidad, y responsabilidad acerca de la seguridad de los alimentos.

Operadores deben lograr un programa activo de control administrativo sobre los factores de riesgo y entrenar a los empleados adecuadamente para reducir significativamente el riesgo de enfermedades alimentarias.