



DIAGNOSTICO PARA EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD HIGIENICA DE LA ALIMENTACION ESCOLAR RURAL EN LA PROVINCIA DE TALCA

**ANDREA HERNÁNDEZ MENA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Considerando la necesidad que existe de implementar sistemas que aseguren la calidad higiénica de los alimentos, para prevenir las enfermedades transmitidas por ellos, se realizó un diagnóstico de la situación actual que poseen los Servicios de Alimentación en las escuelas rurales, en cuanto a calidad higiénica de superficies y equipos que tienen contacto con los alimentos, portación de patógenos en los manipuladores. Junto a esta actividad práctica se revisó la legislación vigente que existe en cuanto a higiene y calidad sanitaria de los alimentos, además se realizó una comparación entre los resultados de este estudio y la memoria “Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) de la alimentación escolar rural de la provincia de Talca”.

El resultado obtenido en este diagnóstico no es muy alentador, ya que la mayoría no contaba con una infraestructura ni condiciones de trabajo aceptables como para poder ejercer una buena labor tanto de higiene como de entrega de la alimentación. Aproximadamente el 50% de los manipuladores eran portadores de patógenos, y para los utensilios y superficies, las medidas de higiene adoptadas no eran las correctas. En cuanto al nivel de capacitación del personal manipulador era muy deficitario y las BMP, no eran ejercidas correctamente. Además la mayoría de las instalaciones, eran inadecuadas para la preparación de los alimentos.

El trabajo permite poner de manifiesto que se necesita implementar un Sistema de Aseguramiento de calidad (SAC), que permita minorizar los peligros por los cuales puede verse afectada la calidad higiénica de los alimentos, ya sean estos: físicos, químicos o biológicos, con esto se podrá prevenir cualquier tipo de contaminación que pudiera causar algún tipo de Enfermedad de transmisión alimentaria (ETA).

La incorporación reciente en el Reglamento Sanitario de los Alimentos de un artículo que obliga a la industrias y servicios de alimentación a implementar un Sistema de Aseguramiento de Calidad, basado en el análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points), el cual deberá estar acompañado por programas de pre-requisitos, los cuales brindarán el ambiente básico y las condiciones operacionales que son necesarias para la producción de alimentos inocuos y saludables.

El sistema HACCP se debe construir sobre una base firme aceptable y actualizada de Buenas Practicas de Manufactura (BMP) y Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (SSOP), así se podrá tener plena confianza de que la alimentación en éstos establecimientos satisface los requisitos de calidad establecidos en los documentos regulatorios, como son la NCh 2861 de HACCP de alimentos, el Reglamento Sanitario de los alimentos (DS 977) y Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas de los lugares de trabajo (DS 594/99).

Esta memoria permite tener una visión más clara de las falencias que existe en este tipo de establecimientos y, así poder en un futuro no tan lejano, poder implantar un programa que de solución a estos problemas que son de suma importancia en la salud pública, tanto a nivel regional, como a nivel nacional, para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) y controlar los

principales microorganismos involucrados en los brotes de este tipo de enfermedades.

También se revisó y se incorporaron como marco de referencia en esta memoria los pre-requisitos que debe cumplir este tipo de establecimientos para poder entregar alimentación; el control e higiene de los alimentos y los orígenes de su contaminación; los factores que influyen en la multiplicación de las bacterias en los alimentos; envasado, manipulación, limpieza e higiene de las instalaciones, como se deben aplicar las técnicas de limpieza para una buena higiene, etc.