



IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA COCINA

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son las que ocurren por la ingestión de comida contaminada, que afecta la salud del consumidor, generando una mala imagen para tu negocio. Existen diversos ETA, sin embargo, se clasifican en dos grandes grupos.

1. Infecciones alimentarias

Estas enfermedades son causadas por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos que producen enfermedades como salmonelosis, listeriosis, triquinosis, hepatitis A y toxoplasmosis.

2. Intoxicaciones alimentarias

Se generan por la ingesta de alimentos que tienen adheridos toxinas, sustancias químicas externas o veneno. Algunos ejemplos de estas enfermedades son el botulismo, intoxicación por estafilococo o por toxinas producidas por hongos o especies marinas como la ciguatonina o la saxitonina, entre otras.

Alimentos potencialmente peligrosos

Los microorganismos se multiplican en alimentos que, por su composición, crean un ambiente ideal para su crecimiento y desarrollo. Por ejemplo:

Carnes crudas



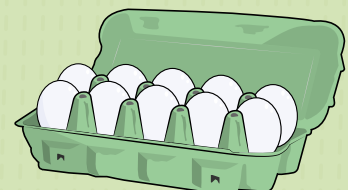
Lácteos



Mariscos



Huevo





IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA COCINA

Además, existen alimentos que pueden causar reacciones alérgicas en los clientes. De estos, el 90% de todas las reacciones se asocian a:



Para prevenir las ETA:

- Verifica, al momento de recibirlos, que los alimentos estén a la temperatura adecuada y que cumplan con los certificados necesarios
- Comprueba que las temperaturas sean correctas en el almacén
- Supervisa que el equipo de trabajo cumpla con las reglas de higiene y que no se presente enfermo al trabajo
- Verifica que la limpieza y desinfección de utensilios y área de trabajo se realice correctamente

Es indispensable que informes a tu equipo de trabajo sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos, y lo sensibilices al impacto que podría tener un descuido de higiene en los comensales y en el negocio, que es su fuente de ingresos.