

Recientemente, Alesia fue contratada como directora de servicio de alimentos en una residencia para ancianos. Su primera tarea fue observar las prácticas de servicio de alimentos en el establecimiento.

Primero, Alesia observó que los residentes recibían sus alimentos en un comedor común. A cada empleado encargado de atenderlos se le asignaba alimentar a dos residentes. Durante la atareada hora del almuerzo, Alesia observó que los empleados llevaban a los residentes al baño, limpiaban los alimentos derramados por los residentes, limpiaban las sillas, las mesas y los pisos, y limpiaban el vómito. Los empleados seguían cuidadosamente los procedimientos del establecimiento sobre limpieza de vómito. El interés principal de los encargados era la seguridad de cada residente, además de la supervisión de las necesidades nutricionales y el consumo diario de alimentos. Sin embargo, en su apuro por regresar a atender a los residentes, muchas veces no se lavaban correctamente las manos.

Después, Alesia pasó tiempo en la cocina observando cómo los cocineros y los ayudantes preparaban las comidas. Observó que medían las porciones de alimentos con cuidado y controlaban más de una vez las necesidades nutricionales de cada residente, comparándolas con el tipo de comida indicada por el médico. Sin embargo, no vio que tomaran la temperatura final de los alimentos antes de poner las porciones en las bandejas y cargarlas en los carritos de mantenimiento de alimentos fríos/calientes. Cada plato, taza o vaso estaba cubierto con una tapa o una envoltura de plástico. Alesia notó que los empleados que tocaban alimentos y los que atendían a los ancianos usaban guantes desechables, pero no siempre se lavaban las manos antes de ponerse guantes nuevos para cambiar de tarea.

Alesia sabía que aunque este trabajo fuera muy exigente, la mayoría de los empleados se preocupaba genuinamente por el bienestar de los residentes. También reconocía que en su trabajo, debían aplicar las mejores prácticas de seguridad de los alimentos en lo que respecta a la preparación, la manipulación, el servicio y la higiene personal.

- ① ¿Qué áreas considera que son críticas y requieren atención inmediata?
- ② ¿Qué prácticas exigen que se vuelva a entrenar a los empleados actuales?
- ③ ¿Qué prácticas agregaría usted al entrenamiento de los nuevos empleados de servicio de alimentos de este establecimiento?

Respuestas: Ser cuidadosos para cuidar a los demás

① Estas áreas son críticas y requieren atención inmediata:

- Los encargados de atender a los residentes deben lavarse las manos después de ayudar a cada residente en el baño. También deben hacerlo después de tocar algo que podría contaminarles las manos. Si no se lavan las manos, podrían crearse una oportunidad de propagar los patógenos. Este punto es muy importante en las residencias para ancianos, porque ellos son más propensos a sufrir enfermedades transmitidas por alimentos.
- Como parte normal del proceso de cocción, los empleados que manipulan alimentos deben revisar la temperatura de todos los alimentos TCS (alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad).
- Los empleados y encargados deben lavarse las manos antes de ponerse los guantes al comenzar una tarea nueva.

② Estas prácticas exigen que se vuelva a entrenar a los empleados actuales:

- Los empleados requieren más entrenamiento o reentrenamiento sobre cómo lavarse las manos, el uso de guantes y el uso de termómetros.

③ Estas prácticas deben agregarse a la orientación de los nuevos empleados de servicio de alimentos de este establecimiento:

- Los nuevos empleados deben recibir entrenamiento en todas las áreas de higiene personal, que incluyen lavado de las manos y uso de guantes.
- A los empleados nuevos se les debe enseñar los procedimientos de operación estándar (SOPs) del establecimiento, particularmente los que se aplican a la higiene personal y la seguridad de los alimentos. Estos procedimientos estándar de operación se deben poner a la vista de todos y estar disponibles para los empleados.
- Los empleados de la cocina deben recibir entrenamiento para calibrar los termómetros, revisar las temperaturas de los alimentos TCS y anotarlas en el registro de temperatura.