

A Jack, el gerente del departamento de panadería de un supermercado, le acaban de decir que se excedió en el presupuesto de los suministros para el pan. Para eliminar gastos, Jack se reúne con sus empleados y les dice que vuelvan a usar los suministros que puedan. El lunes siguiente, los empleados de la panadería deciden volver a usar el papel con el que forraban las bandejas de las galletas para hornearlas. La primera tanda es de galletas de crema de cacahuate, la siguiente es de azúcar y la tercera de chispas de chocolate. Todas las galletas se empacan según su tipo y se colocan en mesas para que los clientes las tomen de allí.

El viernes de la misma semana, la señora Smith llama para avisar al gerente del supermercado que su hijo, de siete años, había sido hospitalizado poco después de comer las galletas de azúcar que habían comprado el jueves. Además, la señora Smith acusa al gerente de la tienda de que las galletas de azúcar no tienen las etiquetas de ingredientes correctas. Dice que su hijo tuvo una grave reacción alérgica a los cacahuates, y que había comprobado que las galletas contenían este ingrediente.

Cuando Jack se entera de la situación, insiste en que la etiqueta de los ingredientes es la correcta y que la receta de las galletas de azúcar no contiene cacahuates.

- ① ¿De qué manera las galletas de azúcar podrían ser la causa de la reacción alérgica del hijo de la señora Smith?
- ② ¿Cómo se podía haber prevenido esta situación?

Respuestas: Las cosas no siempre son lo que parecen

- ① El residuo que las galletas de crema de cacahuete dejaron en el papel de las bandejas ocasionó un contacto cruzado con las sustancias alergénicas del cacahuete en las galletas de azúcar.
- ② Se debería haber cambiado el papel de las bandejas, y estas se deberían haber limpiado y sanitizado antes de hornear otro tipo de galletas.