UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Revelan fallas en manipulación de alimentos

Escuela de Nutrición y Cacore divulgan principales errores en restaurantes

16 JUN 2013 Salud

La Escuela de Nutrición y Cacore dieron a conocer los primeros resultados de una investigación sobre higiene y manipulación de alimentos en restaurantes de la GAM (foto archivo ODI, con fines ilustrativos).

Acciones como **limpieza y desinfección de alimentos y utensilios, así como el lavado de manos** presentan los **principales problemas encontrados en un grupo de restaurantes ubicados en el Gran Área Metropolitana** (GAM).

Datos como esos forman parte de los primeros **resultados del estudio** denominado **Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de**

trabajadores de servicios de alimentación en la GAM, el cual se basa en el nuevo Reglamento de Servicios de Alimentación al Público del Ministerio de Salud.

Esta **investigación está a cargo de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica (UCR) y de la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (Cacore)** y tiene como objetivo principal identificar conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos por parte de trabajadoras y trabajadores de restaurantes.

Errores en limpieza y desinfección de alimentos y utensilios fue uno de los aspectos que resultaron reprobados en la investigación sobre manipulación de alimentos (foto archivo ODI, con fines ilustrativos).

"Algunas de las fallas detectadas estaban relacionadas directamente con las instalaciones de los locales, por lo que esperamos que la implementación del reglamento ayude a solventar esos puntos, otros errores están basados en descuidos de los trabajadores que pueden ser corregidos con una capacitación continua", explicó la Dra. Paola Páez Arroyo, investigadora y docente de la Escuela de Nutrición quien lideró el desarrollo del estudio.

Sin embargo no todas las noticias son malas, pues en áreas como higiene personal, control de tiempo y temperatura, almacenamiento y eliminación de basura, instalaciones y control de plagas, así como servicio al público las prácticas fueron calificadas con buenos porcentajes de cumplimiento.

Para **el viceministro de Salud, Dr. Adolfo Ortiz Barboza,** este tipo de investigaciones señalan el camino correcto para corregir las fallas y afirmó que se concentrarán en **impartir capacitaciones, talleres y aplicar controles al sector de restaurantes y afines.**

Un total de 11 restaurantes localizados dentro de la GAM fueron incluidos en la muestra que sirvió como base para el estudio (foto archivo ODI, con fines ilustrativos).

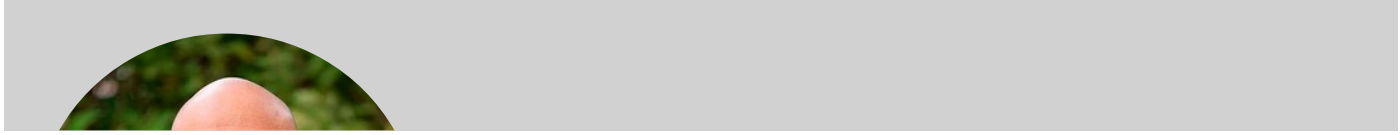
"Con todo esto lo que se busca es evitar la transmisión de enfermedades por alimentos, que es una de las principales causas de atención en los servicios de emergencias del país, además todos los días realizamos visitas de inspección a sodas y restaurantes con el fin de evaluar que se cumpla la ley. **Las principales afecciones son las de tipo estomacal como diarreas, por lo que la higiene es fundamental**", declaró Ortiz Barboza.

Este estudio fue aplicado en **11 restaurantes de la GAM afiliados a Cacore, de los cuales dos eran independientes, tres pertenecían a franquicias y los restantes seis a cadenas de servicios de alimentación.**

En la recolección de la información necesaria para nutrir la investigación citada se utilizaron como estrategias metodológicas la observación no participante y encuestas.

"Trabajamos para mejorar la calidad del sector y en especial la de nuestros afiliados. Estas conclusiones nos obligan a maximizar los esfuerzos en capacitarnos, aprender mejores prácticas y apegarnos a los controles rigurosos. Esta alianza con la Escuela de Nutrición es muy provechosa y nos ayuda a enfocarnos en las áreas en las que tenemos que mejorar", finalizó Manuel Burgos Sáenz, presidente de Cacore.

Para más información sobre el estudio descrito se puede contactar a la Dra. Paola Páez Arroyo al teléfono 2511-2169 o al correo electrónico: paola.paez@ucr.ac.cr.



Otto Salas Murillo
Periodista Oficina de Divulgación e Información
otto.salasmurillo@ucr.ac.cr

Etiquetas: cacore, salud, nutricion, manipulacion, alimentos, contaminacion, restaurantes, gam.