

EVALUACION DE LA CADENA DE FRIO EN SUPERMERCADOS, IMPLEMENTANDO AUDITORIAS HIGIÉNICO-SANITARIAS. INCIDENCIA EN LOS CONTROLES BROMATOLÓGICOS EN LA CIUDAD DE CATAMARCA

Porcu EB, Rizo CE, Arias RA, Vera Porcu MF.

Aproximadamente la mitad de los alimentos producidos en el mundo, son perecederos. Su calidad varía en función de: Como se elaboran para congelar, las materias primas que la constituyen, el envase y en las condiciones higiénico-sanitarias en donde se almacenan. Una incorrecta manipulación en la conservación de los mismos incrementa el riesgo potencial de desarrollar enfermedades transmitidas por alimentos (E.T.A.S). En la ciudad de Catamarca, la vigilancia alimentaria es de carácter preventivo, con poder de policía (Vigilar y sancionar). Este trabajo pretende evaluar la cadena de frío sobre alimentos perecederos en supermercados ubicados en la ciudad de Catamarca, reemplazando la inspección tradicional por auditorías basadas en mejoras continuas. Se trabajó según cuatro ejes: a) Planificación: Contacto con el personal responsable; se determinaron objetivos y periodicidad de visitas; b) Educación bromatológica in-situ; c) Desarrollo: Aplicación de planillas de evaluación referente a: Temperaturas de conservación; Higiene de los equipos de frío y hábitos del manipulador) d) Seguimiento y evaluación: Se establecieron tiempos para cumplimentar las medidas correctivas acorde a la severidad/riesgo del desvío hallado. Se evaluaron un total de seis supermercados. Su elección fue en base al volumen de ventas de alimentos perecederos. Se efectuaron cinco auditorías a cada supermercado en intervalos de 60 días. Para evaluar la temperatura de los alimentos se utilizaron termómetros digitales, tipo pincho. Después de un año de trabajo en donde se aplicaron cinco auditorías a cada comercio, el 94 % del total de los manipuladores encargados de las cadenas de frío alcanzaron los objetivos propuestos en la capacitación in-situ, el 79 % de los alimentos perecederos lograron la temperatura de conservación exigida en el rotulo, el 75 % cumplimiento la correcta higiene de los equipos de frío y el 89 % la variable hábitos del manipulador. Los resultados revelaron un alto cumplimiento de los requisitos exigidos por lo que esta modalidad de trabajo constituye una herramienta útil para abordar esta problemática.

Palabras clave: implementación - auditorías - cadena fría - supermercado.