



## La importancia de la seguridad alimentaria en el mundo posterior al Covid-19

Ciudadanía, 22/08/2021



La  
pandemia  
de  
COVID-19,  
que ha  
causado  
estragos  
en todo  
el

mundo, ha puesto en primer plano el aspecto de la seguridad alimentaria.

Mientras el mundo lidia con la pandemia de proporciones épicas, los alimentos que consumimos y el medio ambiente en el que comemos deben ser de la más alta calidad en términos de higiene. Como seres vivos, dependemos de la comida y el agua para nuestra supervivencia básica. La seguridad alimentaria está indisolublemente ligada a la buena salud. Entonces, ¿qué sucede cuando el consumo de alimentos, una necesidad, se considera riesgoso y no seguro? Este es el escenario exacto al que se enfrenta el mundo hoy. La pandemia de COVID-19 ha puesto en primer plano el aspecto de la seguridad alimentaria. Debido a la naturaleza altamente transmisible del virus, las normas de higiene y las medidas de seguridad se han abierto camino hasta los primeros lugares de la lista de prioridades.

Dado que México busca restablecerse lenta pero seguramente y que el personal reanude el trabajo desde las oficinas, es crucial que las organizaciones dediquen esfuerzos adicionales para garantizar la seguridad de sus instalaciones de trabajo, incluidas las cafeterías. En cualquier momento, la contaminación puede poner en riesgo a todo el personal. Esto, por lo tanto, requiere que se implementen las mejores medidas de higiene y seguridad. Para las marcas de la industria de alimentos y bebidas, así como para las organizaciones, es necesario garantizar que se sigan las mejores medidas de seguridad. Entonces, ¿qué están haciendo las empresas para asegurarse de que los alimentos que consumen sus empleados sean seguros e higiénicos?

### 1. Capacitación del personal

Educar al personal y hacer un seguimiento de su higiene y seguridad es el primer paso para la seguridad alimentaria. Por lo tanto, el enfoque principal ha sido brindar una amplia protección y capacitación para el personal que manipula los alimentos en términos de cocción, empaque y entrega. Las marcas que se ocupan de alimentos y bebidas ahora ofrecen capacitación

prescrita por la OMS al personal que manipula los alimentos y suficiente equipo de seguridad, como equipo de protección personal (EPP).

Los repartidores y el personal de la cocina reciben formación continua sobre las mejores prácticas de higiene respiratoria, el método y la frecuencia adecuados para lavarse las manos, así como la identificación de los síntomas asociados con el virus. Además de las estrictas medidas tomadas para educar y proteger al personal, a quienes trabajan en las operaciones de la cocina también se les aconseja estrictamente que se adhieran a las regulaciones de distanciamiento social mientras preparan la comida.

## 2. Soluciones impulsadas por la tecnología

De forma manual, es casi imposible realizar un seguimiento de cada elemento de la cafetería desde la cocina hasta los mostradores y el espacio para sentarse en la cafetería. Aquí es donde la tecnología entra en escena. Supervisar las actividades de la cocina y la cafetería requiere fácilmente la digitalización. Las empresas están digitalizando casi todos los aspectos del departamento de alimentos y bebidas para mantener una vista de 360 ??grados de todo el proceso.

Los vendedores de alimentos y los restaurantes deben cumplir con ciertos parámetros a fin de estar calificados para servir alimentos a los empleados. Algunos de los parámetros son los protocolos de higiene de la cocina como la limpieza profunda de los utensilios, el agua limpia utilizada para cocinar, la contra-higiene, la higiene personal del personal, entre otros. Estos parámetros que alguna vez fueron completados manualmente por un supervisor o un agente ahora se han convertido en una lista de verificación digital.

Dado que la salud y la higiene de quienes manipulan los alimentos son cruciales, las marcas están adoptando más medidas de seguridad basadas en la tecnología, como los rastreadores de temperatura corporal en vivo en sus aplicaciones móviles. Esto es para proporcionar a los consumidores una actualización en tiempo real de la temperatura corporal del personal que maneja sus comidas desde el chef hasta el ejecutivo de entrega. Además, las empresas están introduciendo una función de "pedidos de escritorio" para minimizar el contacto humano a medida que el distanciamiento social se convierte en la norma.

## 3. Menús modificados para inmunidad

Con una mayor confianza en la inmunidad de uno para protegerse del virus y recuperarse rápidamente si está infectado, el refuerzo de la inmunidad ha tenido prioridad. Aparte de estas estrictas medidas tomadas para garantizar que no haya contaminación de ninguna manera, las marcas también están alterando las opciones del menú. Ha habido un aumento en los

alimentos / ingredientes que aumentan la inmunidad, como el ajo, la cúrcuma, el jengibre y la lima, que se abren paso en los menús ofrecidos por los vendedores de alimentos.

Si bien la pandemia puede ser una crisis temporal, la seguridad alimentaria es un aspecto que debe priorizarse de forma permanente. El cumplimiento estricto de las medidas de higiene y seguridad eliminará cualquier riesgo de contaminación, permitiéndonos disfrutar de nuestra comida sin preocupaciones.