



Junio 2009
Volumen 7, Número 6

El Reporte de Everclean

La historia de Alex

En búsqueda de la anécdota más sublime sobre la importancia de "mantener la seguridad de los alimentos", Everclean encontró una historia. Nuestro personal pensó que sería de interés presentarles a ustedes la "Historia de Alex", tal como lo menciona Eric Schlosser en su libro más vendido "Fast Food Nation".

"Alex fue infectado con el bicho [E.coli 0157:H7] en julio de 1993 después de comer una hamburguesa infectada. Su enfermedad comenzó con retortijones abdominales que parecían ser tan intensos como los dolores de parto. Evolucionó a diarrea que llenó el inodoro del hospital con sangre. Los doctores intentaron frenéticamente salvar la vida de Alex, perforando agujeros en su cráneo para aliviar la presión, insertando tubos en su pecho para mantenerlo respirando, a la vez que las toxinas destruían sus órganos internos. "Hubiera hecho lo imposible para salvar la vida de mi hijo", dice su madre. "Me hubiera parado enfrente de un autobús para salvar a Alex".

En vez de eso, se mantuvo en compás de espera, viendo mientras él la llamaba, aterrizado y con intensos dolores. Él se enfermó un martes por la noche, la noche posterior al cumpleaños de su madre, y falleció el domingo siguiente por la tarde. Hacia el final de su vida, Alex sufrió de alucinaciones y demencia, sin poder reconocer a su padre y madre. Diversas porciones de su cerebro se habían convertido en líquido. "La cruda ferocidad de su muerte fue horrible", dicen sus médicos.

Esta historia tiene como finalidad recordarles a los operadores que las intoxicaciones con alimentos nos afectan a todos. El enfermo enfrenta la enfermedad, su hospitalización o su muerte. El gerente puede quedar desolado. El personal termina con baja motivación. La reputación del restaurante puede sufrir consecuencias irreparables. La historia de Alex es un recordatorio que no se pueden tolerar los errores. Al final de cuentas, los costos humanos y económicos de una intoxicación por alimentos son mucho mayores que la suma de sus partes.

El mundo es una jungla

Hay un dicho que utilizamos en Everclean y que más o menos dice: "En la página de Recetas - Bueno; en primera plana - Malo".

Hoy más que nunca se espera mucho más de los operadores de alimentos en cuanto a mantener un entorno limpio y seguro. Hay muchas razones por las cuales las expectativas se mantienen tan alto pero entre las más importantes tenemos:

- Mayores conocimientos de los clientes (el consumidor instruido; el consumidor paranoico; los medios de comunicación).
- Una supervisión más minuciosa por parte del Departamento de Salud (calificación, enfermedades emergentes, mayor conocimiento).
- Auditorías de aseguramiento de la calidad por la casa matriz o sede (evaluaciones de rendimiento, consecuencias en las bonificaciones).

Con un mayor enfoque en la seguridad de los alimentos, se sugiere la pregunta, "¿Es necesaria toda esta atención?". La respuesta es un ¡Sí! rotundo. Nuestra economía global y el incremento en el número de personas que comen fuera han causado un incremento en brotes relacionados con los alimentos. Aquí tenemos algunos brotes que se presentaron en los últimos seis meses:

- Más de 100 comensales se enfermaron después de comer en un restaurante de comida casual en Ohio.
- Más de 900 personas se enfermaron después de comer cebollitas verdes en un restaurante en Pennsylvania.
- Más de 500 personas se enfermaron después de comer tomates Roma rebanados en el Medio Oeste.

Si más personas comen fuera, y más personas se enferman, ¿debemos enfocarnos en menos seguridad en los alimentos? Claro que no. Agudice el enfoque de sus operaciones en la seguridad de los alimentos. "Eleve el estándar" mediante el uso de todas las herramientas que usted tiene a la mano para mejorar el grado de preparación y los conocimientos en su restaurante.

Cómo trabajar con su Inspector de Salud

Los inspectores de salud trabajan largas horas, se mantienen de pie la mayor parte del tiempo y no siempre se les recibe con los brazos abiertos. Aquí tienen algunos consejos para tener inspecciones y relaciones más placenteras:

1. Haga positiva la primera impresión, no importa como. Aun cuando usted está inundado de trabajo, una sonrisa fijará el tono de toda la visita.
2. Mencione las acciones que ha tomado desde su última visita. Al dejarles saber que usted tomó en serio sus comentarios anteriores, ellos estarán más dispuestos a confiar en sus operaciones durante visitas posteriores.
3. Haga preguntas sinceras.

Son uno de sus mejores recursos y es importante hacerles saber que usted valora sus conocimientos. También, si no aclara las violaciones que usted recibe, eso puede indicar la repetición de la violaciones en el futuro.

Dirigir todos los comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com.

Artículos de Interés Especial:

La historia de Alex
El mundo es una jungla
Cómo trabajar con su Inspector de Salud

Everclean Services

Teléfono:

(877) 532-5326
(818) 874-1290

Fax:

(818) 865-0465

Correo electrónico:

info@evercleanservices.com