

CONFIAMOS DONDE COMEMOS?

Zev Chernilo M.

Jefe Calidad Catering Latam Airlines

Grte General Comer Seguro Ltda

Msc en Alimentos U. de Chile

zev.chernilo@lan.com

Más de 60 intoxicados en el mejor restaurante del mundo

■ Un norovirus causa un brote en Noma, del líder de la cocina nórdica René Redzepi.

Clausuran local de sushi en Alonso de Córdova tras serie de intoxicaciones

La Seremi de Salud de la RM determinó que el recinto presentaba múltiples falencias de tipo estructural y en el manejo de los alimentos.

Las 7 Miércoles 21 de diciembre de 2011

EL DÍA

También traía jamón y queso

Denuncia que le salió un clavo en el sándwich

Empresa se defiende: "Tenemos un detector de metales sensible".



El pan venía sellado.

Confirman cola de ratón en Hamburguesa de Mc Donalds y clausuran local en Temuco

Inicio » Chile, Nacional

Mujer encuentra diente en comida comprada en Mercado Municipal de Temuco

Jueves 17 marzo 2011 | 14:30

Publicado por Solange Garrido | La Información es de Verónica Oñate • visitas

Funcionarios de la Congreso sufren intoxicación tras consumo de pescado en mal estado

Cerca de 30 funcionarios de la Cámara de Diputados presentaron malestares tras consumir alimentos en el casino de la corporación. No se han presentado casos de parlamentarios afectados.

A 3.226 aumentaron los casos por intoxicación masiva en el norte de Chile (Septiembre 2013)

Ministerio de Salud: Se ha encontrado que el virus causal de esto, no es un microbio, es un virus que se denomina **norovirus**, transmitido a través del agua «potable»

150 estudiantes intoxicados por almuerzo entregado por la Junaeb en La Pintana

Según la institución los alimentos fueron proporcionados por la empresa Sojs y se habrían encontrado en mal estado.

A más de 400 aumentaron los intoxicados en paseo de fin de año a San José de Maipo

La seremi de Salud Metropolitana, Rosa Oyarce, informó que los afectados, entre menores y adultos, se encuentran "todos en buenas condiciones".

Al menos 56 estudiantes afectados

Masiva intoxicación de deportistas en concurrida olimpiada universitaria

Al menos 25 niños mueren en India por contaminación de alimentos

“Food safety becomes very important when there’s an outbreak. The challenge is how you make it important in the absence of an outbreak,”

Confiamos donde comemos?

Aprendemos de los errores?

Cuanto cuesta una intoxicación alimentaria?

Que nos hace tomar acciones?
Multas no son suficientes,
necesitamos que las personas se
intoxiquen?

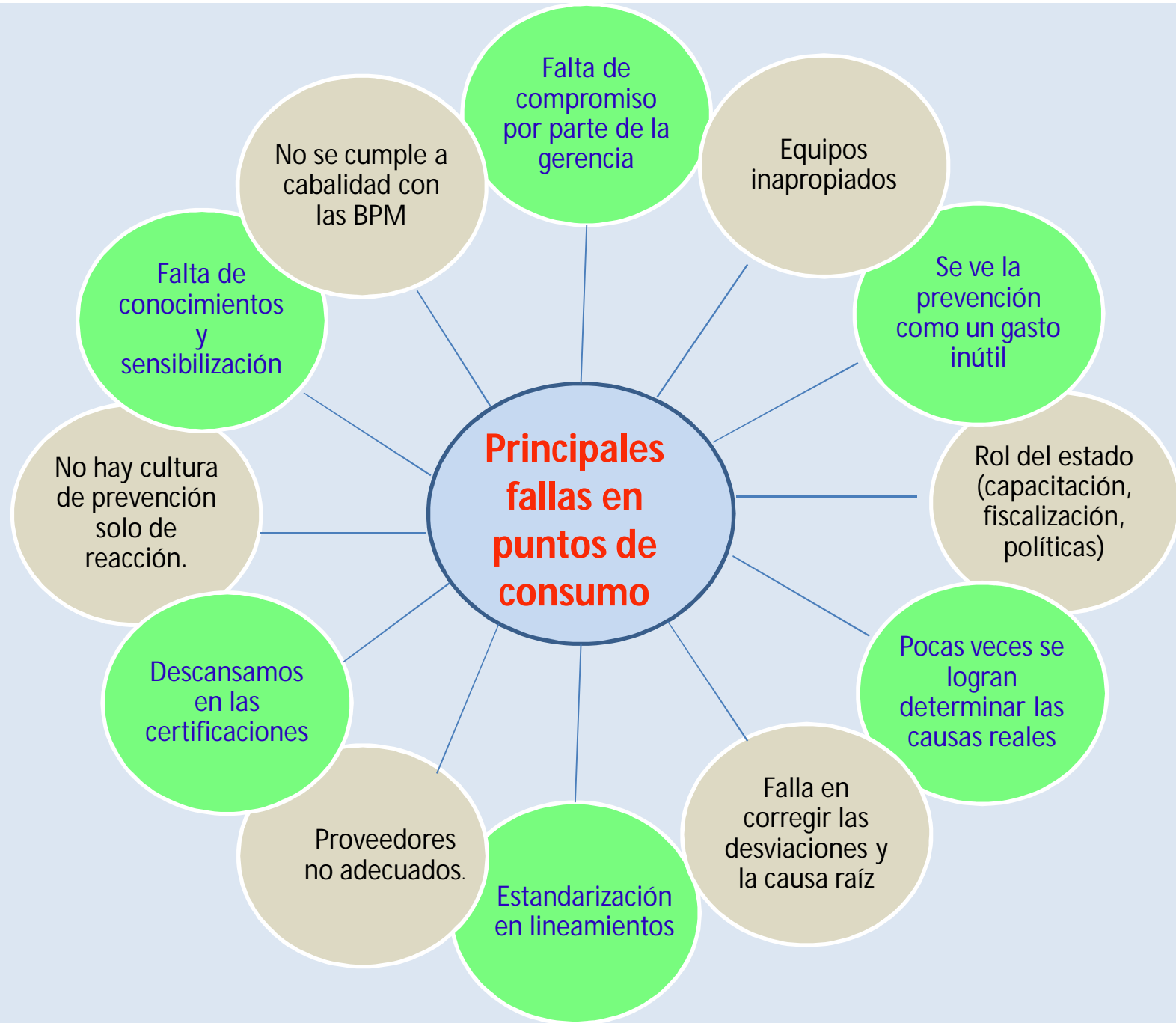
Necesitamos ver donde se
manipulan los alimentos?

Sabemos que debemos exigir y
observar en locales de consumo?

Estamos dispuestos a tranzar la
inocuidad de los alimentos, por
costo?.....parece que si

Miramos a largo plazo o somos
más bien cortoplacistas?

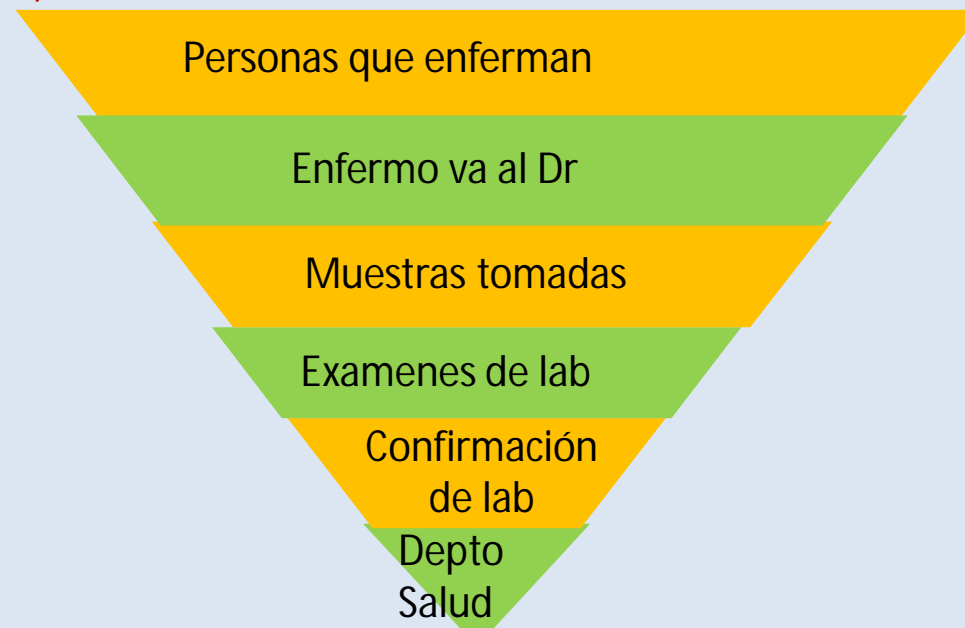
Eso....nunca a pasado y es imposible
en este establecimiento....siempre
lo hacemos igual.....



Todas las personas tienen
derecho a esperar que los
alimentos que comen sean
inocuos y aptos para el
consumo

Consecuencias de una ETA

- Daños de reputación y prestigio de la empresa
- **Publicidad negativa**
- Baja motivación y pérdida laboral
- **Costos en demandas, indemnizaciones, gastos médicos, etc.**
- Vergüenza
- **Aumento en pólizas de seguros**
- Aumento en inspecciones sanitarias
- **Pérdida de clientes, incluso cierre del establecimiento**



Se estima que la notificación en países ind es < al 10%, y en vías de desarrollo es del 1%

Antecedentes generales

- Se han descrito más de 250 agentes ETA, las cuales causan mundialmente 2 billones de personas enfermas al año y la muerte de 2,2 millones
- En países desarrollados, se estima 30% de la población sufre anualmente una ETA.
- En US, las ETA, tienen un costo aprox. de USD 35 billones anuales en gastos médicos y pérdida de productividad.
- 55,3% de los niños que mueren por ETA al año son por Salmonella y E. coli (WHO 2011).
- En Australia aprox. 11.500 personas/día sufren una ETA, aprox. 4,2 millones de casos y U\$2,6 billones al año

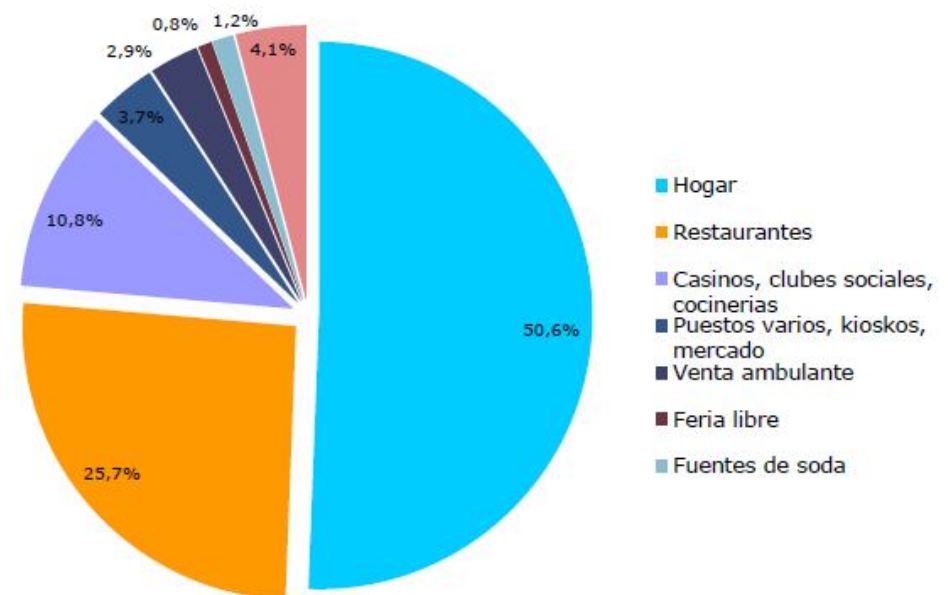
Que pasa en Chile.....?

- Esfuerzos en vigilancia, incorporación ETAs en Notificación Enfermedades de Declaración Obligatoria
- Brotes del 2013, afectaron a 7.841 personas, 10% tuvo un agente identificado. El más frecuente *Salmonella spp.* (54%) 157 hospitalizados y 5 fallecidos.
- Tipo de alimento asociado: comida y platos preparados (40%), productos del mar (32%).

Figura 1: Estadísticas generales de brotes de ETA a la SE N° 25. Chile, años 2014 y 2015.

SE 25 2015	SE 25 2014
590 brotes	547 brotes
3162 casos	3291 casos
70 hospitalizados	43 hospitalizados
0 fallecidos	0 fallecidos

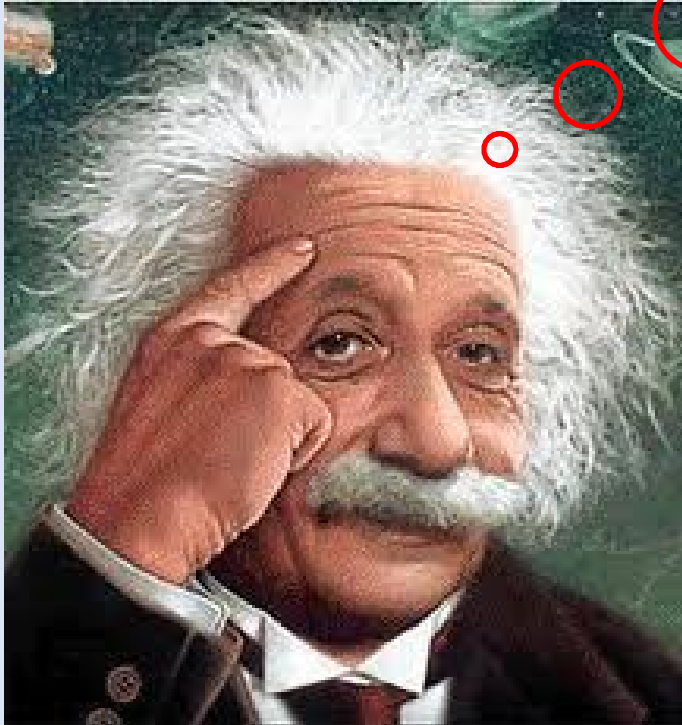
Gráfico 6: Distribución de brotes ETA notificados según lugar de consumo involucrados. Chile, año 2015*



(*) Datos provisorios al 27 junio 2015.

Fuente: Base de datos RAKIN-ETA, DEIS, DIPLAS - Ministerio de Salud de Chile.

¿Quién es responsable por la
inocuidad en un
establecimiento de
alimentos?



Según Seremi salud, el 2013 las multas al sector Horeca fueron de 550 millones en RM y de aprox. 1.050 millones a nivel nacional

10 Ferraris Scuderia



80.000 comidas en el Rest Adra del Hotel Ritz Carlton



Arrendar un depto en MIA por 110 años

Todos los que estamos en la sala por 1 año a Can Cun todo incluido



Capacitar a todo el est. Nac. en manipulación de alimentos

El *Codex* reconoce responsabilidades para la higiene alimentaria.

Gobiernos

- Proteger la salud de los consumidores
- Garantizar alimentos sean aptos para el consumo
- Regulaciones, investigación y vigilancia
- Programas de educación en calidad e higiene de alimentos

Industria

- Proporcionar alimentos inocuos y aptos para el consumo
- Entregar información y educar a los consumidores
- Cumplir con la reglamentación y normativas.
- Capacitación interna

Consumidores

- Seguir las instrucciones, aplicar medidas recomendadas
- Exigir alimentos aptos y denunciar infracciones.
- Conocimiento de riesgos en manipulación de alimentos

REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DPTO. ASESORIA JURIDICA
MMH.

**OTORGA FACULTADES
EXTRAORDINARIAS
QUE INDICA A LOS DIRECTORES
DE SERVICIOS DE SALUD DEL PAIS**

DTO. N° 256, DE 1991

Publicado en el Diario Oficial de 20.04.91



Modificaciones:

- { Dto. N° 306/91, Minsal, D.OF. 09.05.91
- { Dto. N° 1335/95, Minsal, D.OF. 19.06.95
- { Dto. N° 105/97, Minsal, D.OF. 05.05.97
- { Dto. N° 753/98, Minsal, D.OF. 05.12.98
- { Dto. N° 795/00, Minsal, D.OF. 19.05.01

ACTUALIZADO AL 20.02.02

Prohíbe elab y expendio de hortalizas y frutas crudas que crecen bajo y a ras de suelo.

Prohíbe elab y expendio de pescados y mariscos crudos, excepto:

- Erizos, ostras, salmón bajo ciertas condiciones

Ministerio de Salud
SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

DEROGA DECRETO N° 256, DE 1991, QUE OTORGA FACULTADES EXTRAORDINARIAS QUE INDICA
A LOS DIRECTORES DE SERVICIOS DE SALUD DEL PAÍS

N° 15.-

Publicado en el Diario Oficial de 07.11.12

Santiago, 10 de abril de 2012.-

Visto: Lo dispuesto en el artículo 36 del Código Sanitario; en los artículos 4°, 7°, 16 y 21 letra j) del DFL N° 1, de 2005, del Ministerio de Salud, y teniendo presente las facultades que me confiere el artículo 32 N° 6 de la Constitución Política de la República, y

Considerando:

- Que las actuales condiciones de saneamiento básico del país y el acceso de la población a conocimientos primarios de prevención de salud han evitado nuevos casos de brotes de cólera en el territorio nacional y no se prevé su ocurrencia.
- Las dificultades para la actividad productiva agrícola y comercialización de productos del mar que pueden derivarse del decreto que por este acto se deroga.
- Que solamente se requeriría la adopción de medidas ante la aparición de un brote de cólera autóctono, esto es, un caso de cólera adquirido por transmisión de la enfermedad en el territorio nacional, confirmado por un laboratorio.
- Que para enfrentar posibles casos de cólera el Ministerio de Salud ha emitido el Plan Nacional de Preparación para una Epidemia de Cólera en Chile, aprobado por resolución exenta N° 21, de 2011, de la Subsecretaría de Salud Pública.
- Que, en el evento de necesitarse, es posible dictar medidas extraordinarias para enfrentar la aparición de un brote de cólera, específicas para la situación de que se trate.

Decreto:

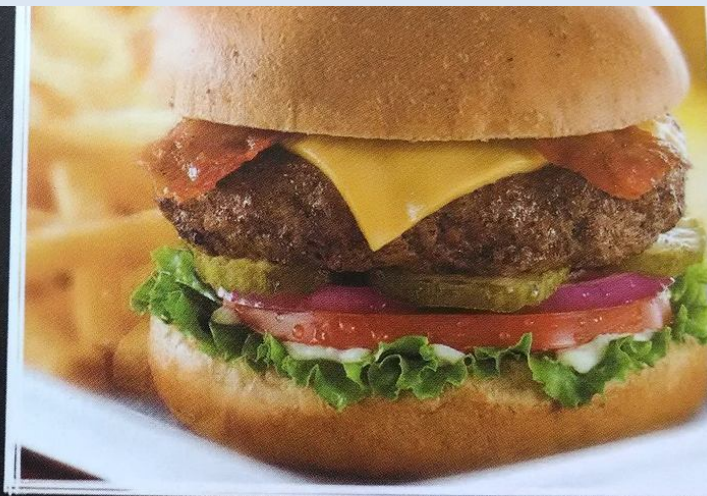
Derogase el decreto N° 256, de 1991, del Ministerio de Salud, que otorga facultades extraordinarias que indica a los directores de Servicios de Salud del país.

Anótese, tómese razón y publíquese.- SEBASTIÁN PIÑERA ECHENIQUE, Presidente de la República.- Jaime Mañalich Muxi, Ministro de Salud

Avocado Cheeseburger cubierta con queso fundido y un abanico de palta fresca. \$7.290

NEW Monster Burger ¡Sólo para Valientes!
Elige tu hamburguesa preferida en tamaño gigante.
¿Te atreves?

MONSTER	Ruby's Classic Burger	\$10.790
	Classic Cheeseburger	\$10.890
	Bacon Cheeseburger	\$10.990
	Smokehouse Burger	\$10.990
	Alpine Swiss Burger	\$10.990
	Avocado Cheeseburger	\$11.290
	Boston Blue Burger	\$11.290

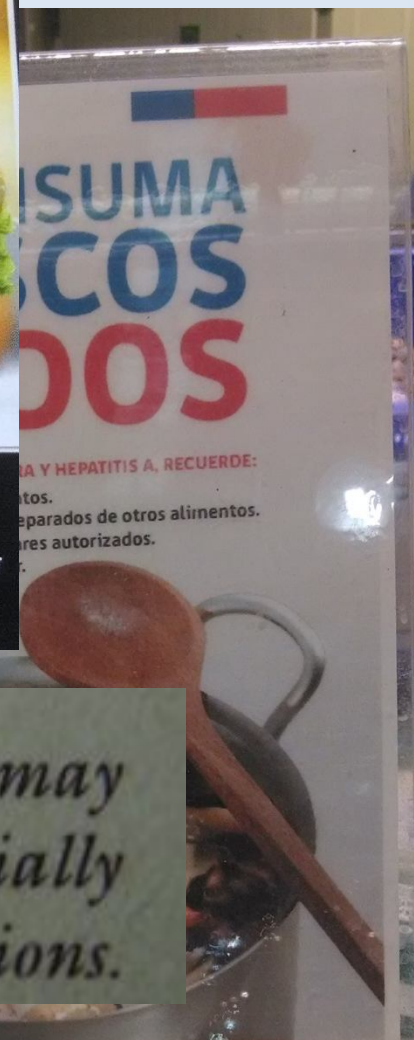


Nota: El consumo de carne de res, aves, pescados, mariscos o huevo crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de intoxicación por comida, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.

Consumir cocidos

Consuming raw or undercooked foods may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Consumir carne, pollo ó huevos crudos ó no muy cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades.





if you

SEE

something

SAY

something™



Encuesta a más de 1.000 manipuladores en UK

- 97% reconoció intoxicación alimentaria como una amenaza para la vida

Pero.....

- 47% no se lava las manos antes de preparar alimentos
- 39% se olvidan de lavarse las manos después de ir al baño

Estudio en manipuladores (Buenos Aires)

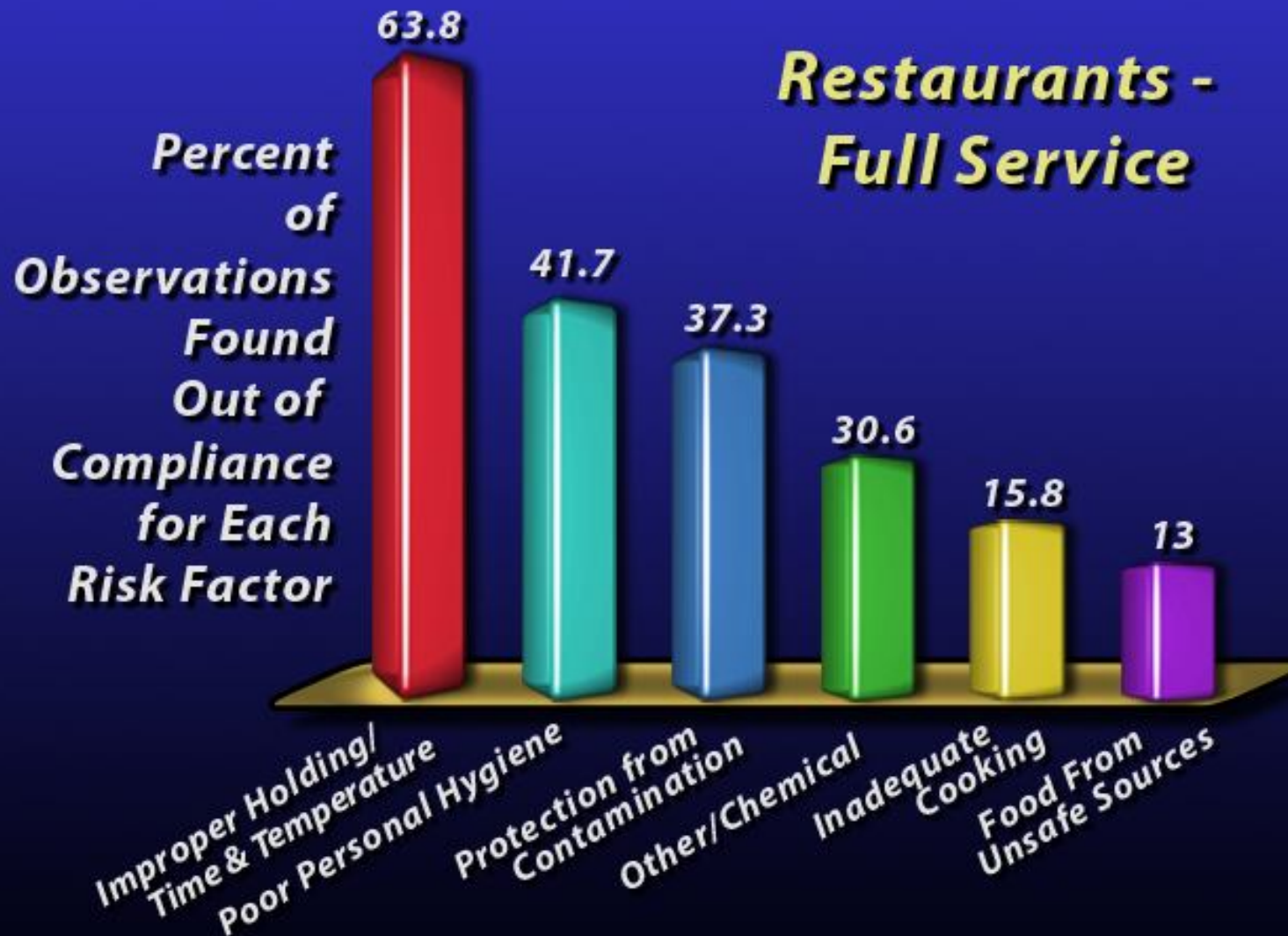
- Hisopado de manos (n=97), 53% contaminadas
- Hisopado de guantes en uso (n=74), 64% contaminados
- Uso de mascarillas (n=3000), 1900 usan. 55% uso incorrecto
- Uso de guantes (n=3000), 1200 usan. 67% uso incorrecto

Muestreo en manos y uñas de manipuladores (Chile)

Fuente	S. Aureus	Coliformes
En hogar (n:35)	11%	43%
En restaurant (n:137)	36%	40%



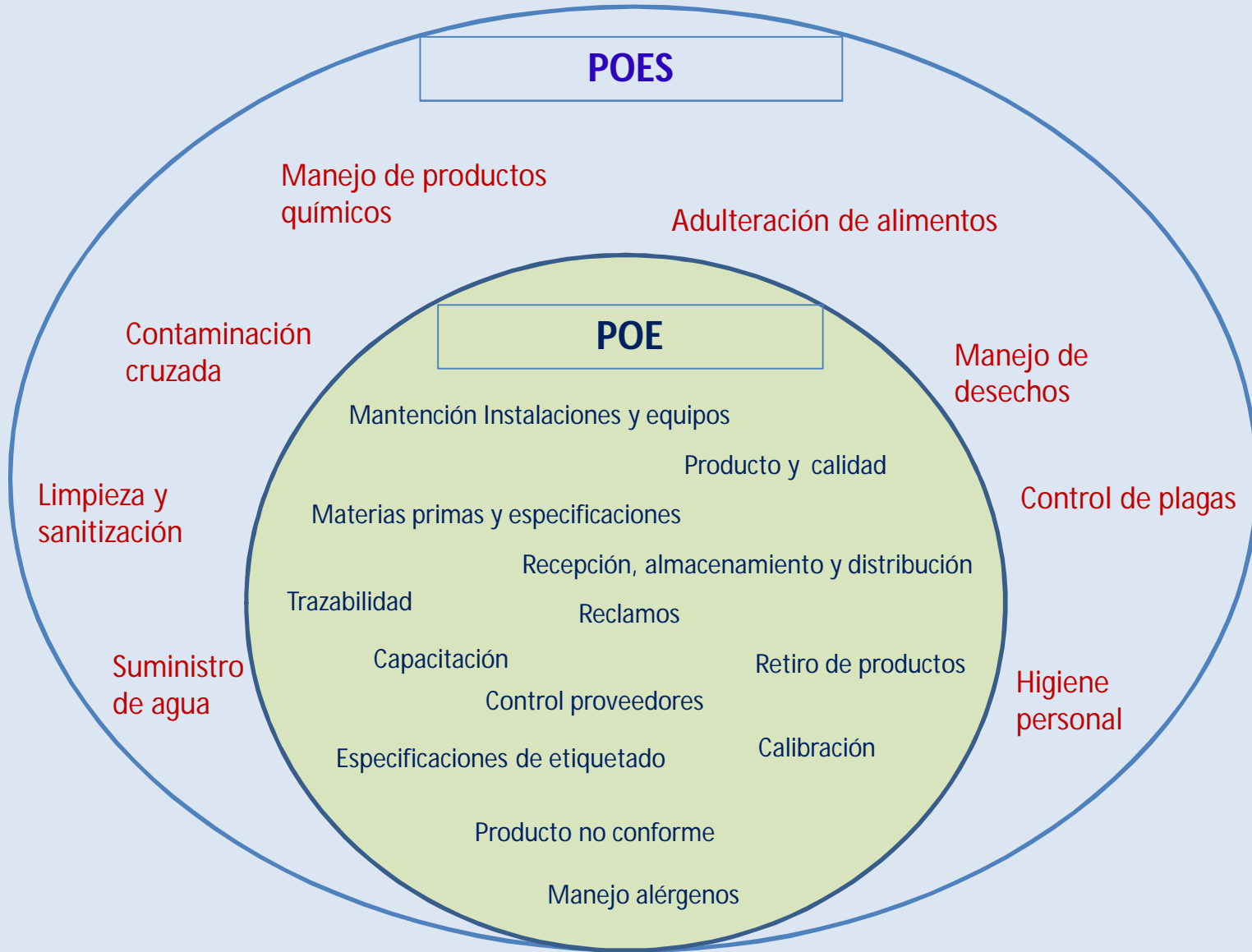
Restaurants - Full Service



BPM

INSTALACIONES

INSTALACIONES



Causas reales de multas y cierre de restaurantes	BPM
Hormigas, cucarachas en zona elaboración. Manejo de basura inadecuado	POES control de plaga y manejo de desechos
Piso, muros con grasa adherida. Temp inadecuada de mantención de alimentos	POES Limpieza y POE Producto y calidad
Productos vencidos, otros sin rotulación	POE Almacenamiento
Muestras altas en RAM, E coli, S aureus	POE pdto, POES higiene personal
Instalaciones en mal estado, no acredita capacitación	POE Mantención y de capacitación
Químicos junto a alimentos, equipos de frío sin termómetro	POES Manejo de químicos, y POE almacenamiento
Materias primas en mal estado, termómetro sin lectura correcta	POE recepción y calibración
Sin separación, elaboración y comedores. Suciedad en desagües	Instalaciones y POES Limpieza

Conceptos para mejorar la inocuidad

Educación, no capacitación

Cultura de inocuidad

Mejora continua

Conciencia en lo que hacemos

Actitud

Cambios de conducta

Consumidores informados

Estandarización en normativa

Sensibilización

Pasión

Autocontrol

Responsabilidad

No solo pensar a corto plazo

Información oportuna