



Nuria Soler

LABORATORIOS MICROLAB

La importancia de mantener un constante control microbiológico y monitoreo de los procesos

Un actor fundamental en la vigilancia de los procesos que garantizan la inocuidad alimentaria en las cocinas del Horeca son los laboratorios especializados que realizan controles microbiológicos, como Laboratorios Microlab, www.microlabchile.com, encargándose de controlar el estado de los procesos y verificar el cumplimiento con lo definido por la Seremi de Salud en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Para Nuria Soler, microbióloga y CEO de Laboratorios Microlab, la manipulación correcta de los alimentos incluye, no solamente el hecho de trabajar directamente con el alimento, sino todas las actividades que rodean este proceso, desde el transporte y almacenaje de materias primas (mantener la cadena de frío), a la limpieza de superficies y el aseo del personal.

“La importancia radica, principalmente, en evitar la infección por parte de los consumidores a través de productos con alteraciones microbiológicas que puedan provocar enfermedad. Los restaurantes, hoteles y casinos atienden a gran cantidad de personas, por lo que está en juego la salud pública. Adicionalmente, en estos establecimientos se atiende a personas de todos los grupos etarios, incluyendo aquellos más vulnerables, como los niños, ancianos, embarazadas, inmunodeprimidos, por lo que el alcance es extenso”, explica la experta.

Otro factor importante que se debe considerar, destaca Soler, es que una mala manipulación de alimentos, *“arrojará resultados alterados, por lo que se deberá descartar todo el lote de producción, teniendo que eliminar grandes cantidades de alimentos”*.

Ahora bien, en su posición como CEO de Laboratorios Microlab, Nuria Soler reconoce que uno de los conceptos que no están completamente interiorizados, es el hecho de que todas y cada una de las actividades que realiza un manipula-

dor de alimentos tiene la misma importancia e impacto en la inocuidad. *“Hay tendencia a considerar ciertas actividades como -de más riesgo- o -más importantes- en el proceso de producción y/o manipulación de alimentos, como podría ser cortar materia prima o envasar, mientras que otras, como secar los utensilios necesarios para el proceso, ordenar bodegas o limpiar los uniformes de trabajo, parecen más lejanas a la producción/manipulación, por lo que se tiende a no prestar tanta atención al realizar estas actividades. Sin embargo, todas deben ser vigiladas y realizadas con la misma importancia”*.

Finalmente, como Laboratorios Microlab, Nuria Soler reafirma la importancia de mantener un constante control microbiológico de los procesos dentro de los establecimientos del canal Horeca. *“Podemos generar un impacto positivo a través de la orientación, capacitación y difusión de información a los equipos de trabajo de nuestros clientes. Trabajamos de forma directa con los Encargados de Calidad y producción para que puedan apoyarse en nuestro equipo multidisciplinar. De esta forma pueden revisar, comprender y analizar sus resultados, así cómo obtener un mayor valor de ellos”*.