

EL **LIBRO NEGRO** DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA en cocina

Félix Martín García



Los **ERRORES**
que nunca debes cometer
(no digas que no te avisé...)

¿A quién va dirigido este libro?

A los manipuladores de alimentos que trabajan en las cocinas profesionales, tanto de restauración social y colectiva como comercial de todo el mundo (residencias, colegios, hospitales, empresas de catering, restaurantes, hoteles, bares y cafeterías, etc.). A todas las categorías profesionales, desde los propietarios o gerentes, pasando por los jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina, personal de sala o de barra, personal de planta, etc. Y a cualquiera que quiera mejorar en la manera de elaborar alimentos de forma segura en su propia cocina.

¿Por qué este libro?

Porque ya existen muchos 'libros blancos' llenos de normas y buenas prácticas para el trabajo higiénico en cocina. Sin embargo, se siguen cometiendo errores de manera sistemática, muchas veces basados en falsos mitos o creencias. Con este libro se pretende que el lector no sea víctima de estos fallos, instaurados en el *modus operandi* de muchos manipuladores de alimentos, de modo que pueda elaborar en la cocina platos seguros para los consumidores. Un libro escrito de 'tú a tú' que va desgranando uno por uno los errores más comunes que se cometen en una cocina profesional.

Sumario

INTRODUCCIÓN	22
ERRORES más frecuentes	
Error 1. Creer que se conocen las reglas del juego.	27
Error 2. Pensar que calidad es sinónimo de seguridad alimentaria.	31
Error 3. Desconocer cómo 'se cocinan' las toxiinfecciones alimentarias.	37
Error 4. Confiar en exceso en unas buenas instalaciones.	43
Error 5. No hacer 'las cruzadas' contra la contaminación cruzada.	49
Error 6. Echarle la culpa a las gallinas.	63
Error 7. No calibrar el riesgo en los alimentos crudos y cocinados.	67
Error 8. Echarle la culpa al calor.	75
Error 9. No conocer bien a tus más íntimos (e invisibles) enemigos.	83
Error 10. No conocer cuántos enemigos se esconden en la cocina (y dónde).	89
Error 11. Subestimar los superpoderes de las bacterias.	97
Error 12. Subestimar a las moscas.	107
Error 13. Tener 'alergia' a controlar las alergias alimentarias.	111
CONSEJOS para prevenir fallos	117
HERRAMIENTAS de verificación	135
<i>Check list</i> de verificación en cocina.	136
Fichas tipo de producto.	141
EPÍLOGO	147
La clave: el factor humano.	