Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Las noticias sobre intoxicaciones alimentarias corren como la pólvora en los medios de comunicación.

Tras los últimos casos, recordamos las reglas básicas para evitar toxiinfecciones

15-05-2014

En estas últimas semanas, algunos sucesos relacionados con fallos en la seguridad alimentaria en procesos de preparación y servicio de alimentos para colectividades han tenido un desafortunado protagonismo en los medios de comunicación.

Nos referimos a dos casos de toxiinfeciones alimentarias acaecidos en la Asamblea de Madrid y en un colegio de Canarias. El primer caso se saldó con más de una decena intoxicados por toxina de *Staphilococcus aureus* (en un plato de guisantes con huevo) y el segundo con más de doscientas personas (la mayoría niños) infectados por *Salmonella* (en un plato de ensalada de pasta).

Todo esto nos da pie a reflexionar brevemente sobre las causas principales que dan origen a los brotes de toxiinfecciones alimentarias, si los mismos se podrían haber evitado o prevenido y cómo.

De manera simplificada, para que se genere un brote se deben dar dos requisitos de manera consecutiva: primero que exista una contaminación del alimento con bacterias patógenas (salmonella o estafilococo en estos casos) y segundo que se produzca una multiplicación de estas bacterias durante un periodo de tiempo suficiente en los alimentos contaminados.

Actuación sobre la contaminación y sobre la multiplicación de los patógenos en las cocinas

Este planteamiento nos marca claramente dos puntos de actuación: sobre la contaminación y sobre la multiplicación de los patógenos en las cocinas.

Respecto al primer punto, si no existiera contaminación con microorganismos patógenos, obviamente no habría enfermedad. Pero ¿podemos evitar al cien por cien la contaminación de los alimentos con patógenos en nuestras cocinas? La respuesta es no. Existen factores que son de muy difícil control, como la contaminación de origen en los alimentos crudos (inevitable) o la presencia de

manipuladores portadores asintomáticos de microbios patógenos (individuos clínicamente sanos, pero que pueden contaminar su entorno al toser o por unas deficientes prácticas higiénicas). Lo que sí podemos hacer es reducir al máximo las posibilidades de contaminación, configurando así el mejor escenario de partida para el posterior procesado de los alimentos. Este objetivo lo podemos alcanzar mediante las correctas medidas de higiene a todos los niveles: manipuladores, instalaciones, equipos, etc.

El segundo punto de actuación es sobre la multiplicación de los patógenos en los alimentos. Si nos preguntamos si es posible controlar al cien por cien la multiplicación microbiana en nuestras cocinas, la respuesta es definitivamente un 'sí'. Y si nos preguntamos cómo hacerlo, la respuesta es muy sencilla: mediante la correcta conservación en frío de los alimentos, especialmente los ya cocinados y que no se van a consumir de manera inmediata.

Está claro que todas las cocinas cuentan con equipos de refrigeración de alimentos, por lo que niveles altos de patógenos en los alimentos son normalmente evitables, aun cuando existiera una previa contaminación de los mismos.

En resumen, la gran mayoría de los brotes de toxiinfecciones alimentarias se pueden evitar simplemente mediante la conservación adecuada de los alimentos en frío. Así de sencillo y así de claro.

Pero ojo, eso no quiere decir que debamos descuidar la higiene durante las manipulaciones (fuente de las contaminaciones), porque niveles inicialmente elevados de contaminación, multiplican las posibilidades de que ocurra una brote en nuestra empresa.

Desde otra perspectiva, lo que podemos hacer de manera preventiva en nuestras instalaciones para asegurar que elaboramos alimentos inocuos para el consumidor son dos cosas: disponer de unas instalaciones y equipos adecuados y controlar de manera efectiva los procesos de elaboración de los platos.

Por ejemplo, puede que tengamos refrigeradores, congeladores, etc, pero en mal estado de funcionamiento o conservación o en cantidad insuficiente para nuestra capacidad productiva. Por ello debemos tener un plan de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos de manera que éstos sean de fácil limpieza y desinfección, estén en correctas condiciones, tengan una capacidad adecuada etc.

La importancia de la formación

Pero aunque dispusiéramos de los mejores equipamientos del mercado, de nada servirían si no sabemos utilizarlos aplicando las correctos protocolos y vigilando constantemente si funcionan bien y si el proceso de enfriamiento está bajo control.
¿De qué sirve disponer de un coche con un magnífico equipamiento si después no cumplimos con los códigos de circulación, no vigilamos la velocidad a la que vamos, si cruzan peatones la calle, nos saltamos las señales de 'stop', etc.? De nada, porque nos convertimos en una amenaza potencial para el resto de usuarios de las vías públicas. Este ejemplo es totalmente trasladable al trabajo en cocina. En otras palabras, debemos controlar los procesos de elaboración que realizamos en nuestras instalaciones y con nuestros equipos, centrando el trabajo de vigilancia en aquellos puntos que pueden garantizar la inocuidad de los platos elaborados, como suele suceder con el control de las temperaturas, tanto de conservación en frío o en caliente, como de cocinado de los alimentos.

Conviene reflexionar sobre el esfuerzo que supone mantener unas instalaciones y equipos en buen estado y sobre el control de algunos puntos críticos del proceso de producción, porque si se produjera la noticia de un brote de toxiinfeción alimentaria, ésta se correrá como la pólvora entre los medios de comunicación, redes sociales, blogs, etc, con una acción demoledora sobre el prestigio y la imagen social de la empresa o establecimiento, al margen de posibles reclamaciones y sanciones administrativas o judiciales.

Félix Martínes licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com . (Todos los artículos).