



Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Claves para unas buenas prácticas de seguridad alimentaria, en las cocinas de los colegios

©Colegio_Urkide_Vitoria/Gasteiz.

Claves para unas buenas prácticas de seguridad alimentaria, en las cocinas de los colegios

Miércoles, 24 de enero 2018

Como os comentamos la semana pasada, y tras leer una vez más sobre un brote de toxiinfección alimentaria que afectó al menos a 62 niños de un colegio público de Guadarrama (Madrid), nuestro experto en estos temas, Félix Martín, nos recuerda en este artículo algunas buenas prácticas esenciales para el trabajo seguro en las cocinas y *offices* de los colegios.

De manera general, se deben adoptar medidas tanto para prevenir la contaminación de los alimentos (en especial la contaminación cruzada), como para controlar la multiplicación microbiana en los mismos, ya que ambas circunstancias son esenciales para que se originen los brotes de toxiinfecciones alimentarias.

Prevenir contaminaciones cruzadas

Las [contaminaciones cruzadas](#) son el origen de muchos brotes de toxiinfecciones alimentarias en las cocinas, por lo que resulta esencial evitar que se produzcan. Para ello hay que cumplir con dos reglas básicas:

- Se transportarán los alimentos del refrigerador, congelador o almacén a la cocina de forma ordenada y sin mezclar los productos que serán cocinados con los que se servirán sin cocinar.
- Durante todas las fases desde el almacenamiento hasta el servicio, los alimentos de alto riesgo (consumidos en frío y/o crudos) se mantendrán separados de los cocinados para evitar contaminación de unos a otros. Se utilizarán utensilios, equipamiento y superficies diferentes en cada caso, o se realizarán dichas operaciones separadas en el tiempo y habiendo realizado una limpieza y desinfección intermedia.

Minimizar la contaminación de origen

Inevitablemente, los alimentos crudos nos llegan con una alta carga microbiana a nuestras cocinas. Por ello es esencial la destrucción de la misma a través de los correspondientes tratamientos térmicos o al menos su disminución hasta límites seguros.

Pero también existen alimentos que se pueden servir y consumir en crudo; éstos se higienizarán y aclararán siguiendo las instrucciones especificadas en los manuales de buenas prácticas

Evitar la proliferación microbiana

Los productos congelados que vayan a ser cocinados y que deban ser descongelados completamente se introducirán, el día anterior a ser cocinados, en refrigeración. Los que se puedan cocinar congelados (algunos precocinados, etc.) se introducirán directamente en las marmitas o freidoras con una temperatura elevada (máximo 180°C) para que se hagan completamente.

Toda la comida elaborada será consumida en el día y en caso de existir sobras se desecharán. No se puede congelar la comida sobrante ni recongelar productos ya congelados previamente.

Todo alimento listo para consumir (frío o caliente) debe ser protegido de la contaminación con tapadera o similar, y mantenido fuera de la zona de peligro de temperatura (10°C hasta 65°C). Para ello:

Si la comida se sirve en frío.

- Se mantendrá en la cámara refrigeradora hasta el momento de ser servida a los escolares;
- Los alimentos vegetales que se consuman en crudo (por ejemplo las ensaladas) deben ser higienizados previamente según las BPMs.

Si la comida se sirve en caliente.

- Una hora antes de la llegada de los escolares al comedor la persona responsable del comedor o cocinera delegada, encenderá la mesa caliente a una temperatura superior a 80 °C; las fuentes y/ o soperas se introducirán en la mesa caliente.
- Las temperaturas de los platos se anotarán en la correspondiente hoja de control de temperatura; la comida se mantendrá en la mesa caliente hasta el momento de servirla a los escolares, un tiempo no superior a 30 minutos para que el alimento no se seque.

En todos los casos, la preparación se realizará siempre de forma higiénica para asegurar salubridad de los alimentos. Los recipientes y útiles de trabajo (cazos, cubiertos, tabla de corte...), se tratarán con el debido cuidado para evitar la posibilidad de contaminación.

A todo lo expuesto habrá que sumarle algunas medidas preventivas que deben estar recogidas entre los requisitos higiénico sanitarios dentro del plan de autocontrol correspondiente, como:

- La adecuada limpieza y desinfección de las instalaciones, los equipamientos, el menaje y los útiles de trabajo.
- Un escrupuloso aseo y limpieza del personal, así como del vestuario de trabajo (de uso exclusivo).
- Control y registros de temperaturas, condiciones del transporte y el almacenamiento de los productos alimenticios.
- Adecuada formación del personal en materia higiénico sanitaria.
- Gestión de muestras testigo de los menús. Una muestra testigo de un plato del menú es una porción de tamaño similar a una ración, que se debe guardar en refrigeración o en congelación durante algunos días (de 7 a 10 días).

Noticias Relacionadas

- [Cocina limpia y desinfectada: garantía y seguridad en los procesos de elaboración](#)
- [El correcto mantenimiento de las comidas preparadas: frío, calor y congelación](#)
- [Alimentos de alto riesgo: atención a la manipulación y a la correcta refrigeración](#)
- [Prerequisitos como paso previo a la implantación de un sistema de autocontrol en cocinas profesionales](#)
- [Cómo se 'cuece' una toxiinfección alimentaria en una cocina profesional y cómo evitarla](#)

Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de Félix Martín 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).