



No se deben dejar alimentos en contacto directo con el suelo, estarán, al menos, a 10 cm. ©Aravén

Buenas prácticas para mantener bajo control el almacenamiento en frío de los alimentos

22-02-2017

Unas sencillas normas permitirán tener bajo control el almacenamiento en frío, uno de los puntos críticos en la salubridad de las comidas que se elaboran en el sector de las colectividades y de la transformación de alimentos en general.

Las buenas prácticas tienen que ver con el desarrollo y cumplimiento de hábitos de higiene y de manipulación, tanto por parte del personal involucrado en los procesos, como en las instalaciones. Unas sencillas normas son las que permiten tener bajo control uno de los puntos críticos en la salubridad de las comidas que se elaboran en el sector de la restauración y de la transformación de alimentos. El objetivo de estas normas: evitar los peligros de contaminación de los alimentos y de multiplicación microbiana en los mismos.

La conservación en frío de los alimentos es un punto crítico para su inocuidad por los tres motivos siguientes:

- Multiplicación de gérmenes por temperaturas incorrectas.
- Contaminación por contacto con superficies sucias o manipuladores.
- Contaminaciones cruzadas por otros alimentos almacenados.

¿Cómo se pueden prevenir los problemas de contaminación?

- Controlando la temperatura de las cámaras diariamente.
- Siempre que sea posible, debería disponerse de cámaras de refrigeración separadas para alimentos crudos y para los cocinados, con el fin de evitar una contaminación cruzada.
- Si lo anterior no fuera posible, colocar los alimentos cocinados en las zonas más altas y los crudos (especialmente los vegetales) en las inferiores.

- Respetando las fechas de caducidad o de consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas y calientes (24 horas para alimentos elaborados con huevo y comidas mantenidas calientes y 5 días para alimentos refrigerados).
- Disminuyendo rápidamente la temperatura del alimento, después de cocinado (a 10°C en menos de dos horas y a 4°C en menos de seis).
- Congelando los alimentos en unidades suficientes, para evitar descongelar grandes piezas que no se van a utilizar de una vez.
- No sobrepasar la capacidad de los almacenes.
- Tapar los alimentos, evitando que caigan encima restos de otros productos o suciedad.
- Por su elevada carga microbiana, las frutas y verduras se recomienda, si es posible, almacenarlos en lugares separados del resto de los alimentos.
- Nunca dejar alimentos en contacto directo con el suelo. Estarán, al menos, a 10 cm del suelo.
- Establecer un sistema de rotación del género (lo que primero entra, primero sale). Se recomienda colocar una etiqueta que indique el día de entrada.
- Almacenar los en recipientes pequeños para evitar que se esté continuamente metiendo y sacando su envase del almacén cada vez que se necesite. A la vez se facilita un enfriamiento más rápido y mejor conservación.
- Aplicando los programas de limpieza.
- Aplicando las buenas prácticas de manipulación e higiene personal.

Noticias Relacionadas

- Cuestiones básicas sobre la temperatura de los platos; comprueba tus conocimientos
- Guía de prácticas correctas de higiene para minimizar los factores de riesgo en restauración
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)
- Buenas prácticas y medidas preventivas para evitar intoxicaciones por Salmonella
- El 'abc' de las buenas prácticas para evitar peligros en los procesos de frituras



Félix Martínez 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 autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).