Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Cesnut ofrece un *pack* formativo para ayudar a las colectividades a superar las inspecciones

09-11-2021

Cesnut Nutrición ha lanzado un *pack* formativo, específico de restauración colectiva, para ayudar a superar con éxito las inspecciones, en materia de buenas prácticas de higiene y documentación de APPCC. En este artículo, nos recuerdan además, cuáles son los **cinco errores básicos de buenas prácticas en las cocinas**.

Todo centro de restauración colectiva debe asegurar que su personal está correctamente formado en materia de buenas prácticas de higiene y APPCC. Sin embargo, la formación no es efectiva si el personal manipulador no aplica todos los conocimientos en su puesto de trabajo.

Desde Cesnut Nutrición se recomienda la realización de auditorías de calidad de forma periódica en las cocinas de restauración colectiva para asegurar el cumplimento de las normas básicas de higiene. La consultora ofrece, además, un *pack* formativo, específico de restauración colectiva, para ayudar a superar con éxito las inspecciones de sanidad.

Básicamente, las inspecciones sanitarias siempre encuentran de forma recurrente cinco errores de buenas prácticas en las cocinas.

Productos almacenados sin tapar correctamente y sin etiqueta original.
Tanto en el almacén en seco, en refrigeración y en congelación, siempre se encuentran productos alimentarios abiertos sin tapar correctamente, provocando una contaminación cruzada y un incorrecto almacenamiento del producto alimentario. Además, esta mala praxis de manipulación muchas veces va asociado a la pérdida de la etiqueta original del producto, poniendo en riesgo el sistema de trazabilidad del centro y siendo un error muy grave durante una inspección sanitaria.

Arcones sin termómetros de fácil acceso.
De forma recurrente se encuentran los arcones congeladores sin termómetro. La difícil disposición de los productos alimentarios en un arcón hace que normalmente el termómetro no se encuentre o se encuentre debajo del todo, por lo que imposibilita la fácil toma de temperatura diaria para su registro del APPCC. Este error provoca que el registro de temperatura diaria de los equipos quede en

evidencia, demostrando que no se está efectuando correctamente.

Incumplimiento de los EPIS y medidas de higiene del manipulador
Aun siendo una norma básica para el personal manipulador, casi siempre se acaba infringiendo. Muchas de las inspecciones sanitaras muestran en sus actas que los manipuladores no usan correctamente los gorros, que van con pulseras, anillos y pendientes, así como las uñas pintadas. Esta mala praxis supone un riesgo de contaminación física y biológica en las cocinas, y sigue siendo uno de los errores básicos más recurrentes.

Papeleras sin pedal y sin tapa.
Una de las normativas de higiene alimentaria exige que toda papelera en las cocinas de los centros debe ser de accionamiento no manual y durante el proceso de cocinado debe permanecer cerrada. Aun así, y siendo una de las prácticas más sencillas a tener en cuenta, la realidad no es la misma. Este error sigue siendo muy común, poniendo en riesgo la salubridad de la comida.

Cajas de cartón y madera en el almacén.
Como norma básica de higiene se conoce que el cartón y la madera, por ser un material poroso y de difícil desinfección, no debería encontrarse en las cocinas y en sus almacenes. Sin embargo, se siguen encontrando grandes cantidades de estos materiales en todas las cocinas, suponiendo una incorrecta praxis y siendo un punto de abertura de un acta en una inspección sanitaria.

Contacta con **Cesnut Nutrición** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Cesnut crea una pauta nutricional para ayudar a las residencias a hacer frente al Covid–19

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.