



©Nuclio

Claves para la metodología anti-error en la cocina: identificar, valorar y vigilar

22-09-2021

La seguridad alimentaria es una de nuestras obsesiones. Como ya hemos comentado en otras ocasiones todo profesional debe tener como objetivo reducir al mínimo las posibilidades de que algún peligro se materialice en los platos elaborados dentro de cualquier cocina de colectividades, sea grande o pequeña. Félix Martín nos explica en esta ocasión cuáles son las tres claves para aplicar la metodología anti-error en la cocina.

Dentro del proceso productivo en una cocina se pueden identificar diferentes peligros de tipo **microbiológico, físico o químico** (incluidos los alérgenos alimentarios) que supondrían una amenaza potencial para el consumidor. Estos peligros difieren de unos establecimientos a otros ya que las circunstancias son diferentes en cada uno de ellos y podemos encontrarlos desde la fase inicial de recepción de las materias primas, hasta el emplatado y servicio final de las comidas.

Un objetivo de cualquier cocina colectiva debe ser reducir a la mínima expresión la posibilidad de que alguno de estos peligros se materialice en los platos servidos a los comensales. Pero, ante la gran variedad de potenciales peligros ¿hay que estar pendientes de todos y cada uno de ellos? ¿cómo gestionar tantas teóricas amenazas? ¿cuáles pueden prevenirse? ¿ponemos concentrar nuestros esfuerzos de vigilancia para garantizar la seguridad alimentaria de los platos que preparamos?

Evidentemente se deben optimizar los esfuerzos y los recursos, para lo cual podemos aplicar una metodología anti-error, que consiste en:

- 1– **Identificar** todos los peligros que amenazan en cada una de las fases de elaboración, según el correspondiente **diagrama de flujo**.
- 2– **Valorar** la relevancia para cada peligro identificado, para lo cual tendremos en cuenta: la gravedad del peligro; la probabilidad de que ocurra (riesgo); y el grado de dificultad para detectar rápidamente el fallo. El objetivo es seleccionar, en las diferentes etapas,

aquellos peligros que por una o más de las circunstancias anteriores requieran una especial atención o tengan una mayor relevancia.

3- Identificar y **vigilar** los Puntos de Control Críticos (APPCC).

Una vez identificadas estos peligros relevantes, debemos decidir si determinadas etapas requieren una vigilancia o un control específicos, de manera que los podamos tener siempre bajo control (puntos críticos de control PCCs) o si, por el contrario, la aplicación de las buenas prácticas de fabricación o los pre-requisitos higiénico sanitarios son suficientes para tenerlos controlados. Para ayudarnos a tomar esta decisión podemos valernos del árbol de decisiones APPCC o cualquier otra metodología suficientemente razonada, pero trabajando ya sobre la base de aquellos peligros que son relevantes.

La ausencia de fallos en esas etapas es lo que nos va a asegurar el control higiénico sanitario de las comidas. Por ello estableceremos un sistema de vigilancia específico sobre las mismas, que permita adoptar acciones correctoras rápidamente en el que caso de que se detecte alguna tendencia hacia la pérdida del control.

En resumen, se trata de centrar los esfuerzos en aquellas etapas que pueden controlar eficazmente aquellos peligros realmente relevantes y que no queden controlados por las medidas preventivas convencionales: pre-requisitos higiénico-sanitarios y buenas prácticas de fabricación. Cuanto más completas y eficaces sean las medidas preventivas, menos esfuerzos de vigilancia y control deberemos realizar y más sencilla será la gestión de nuestro sistema de autocontrol sanitario.

Noticias Relacionadas

- 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 II)
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)
- Pre-requisitos como paso previo a la implantación de un sistema de autocontrol
- ¿Funciona correctamente tu sistema APPCC? Comprueba tus conocimientos
- Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas



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).