Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

¿Cómo llevar a cabo la retirada de un producto no seguro en una cocina central?

13-07-2017

Es importante tener prevista una actuación para hacer efectiva la retirada de productos si hay sospechas de que no son seguros. En este artículo se explica cómo gestionar la situación y llevar a cabo esa retirada en el caso de una cocina central.

De acuerdo con la Directiva 2001/95/CE relativa a la seguridad general de los productos, retirada es *"toda medida destinada a impedir la distribución y la exposición de un producto peligroso así como su oferta al consumidor"*. Se considerará que un alimento no es seguro, cuando sea nocivo para la salud, o no sea apto para el consumo humano.

Todos los explotadores de empresas alimentarias están sujetos a cumplir las disposiciones del artículo 19, del Reglamento (CE) Nº 178/2002 (retirada o recuperación y notificación), y deben aplicarlas de acuerdo con su actividad y de forma proporcionada a sus responsabilidades.

Así pues, es importante tener prevista una actuación para hacer efectiva la retirada de productos si hay sospechas de que no son seguros. Para ello, deberemos contar con todas las herramientas de gestión de la cocina, especialmente del sistema de trazabilidad.

En este artículo he querido abordar de qué forma puede llevarse a cabo una retirada de producto cuando hablamos de una cocina central. Entendemos por cocina central aquella que fabrica y distribuye a terceros (sean clientes u otros establecimientos de su propiedad/gestión).

Como paso previo, es necesario constituir un gabinete de crisis, que debe estar representado por las personas con capacidad y jerarquía para poder tomar decisiones a lo largo de la retirada (por ejemplo, responsable de compras, responsable de cocina, responsable de calidad, gerente, responsable de logística…).

De forma muy práctica voy a proponer una sistemática de trabajo para proceder a la retirada de un producto a través de la formulación de preguntas:

1. ¿Cuál es el origen de la alerta para una retirada?

Image not found or type unknown

2. ¿Debe comunicarse a las autoridades sanitarias?

Ante la confirmación de que un producto no es seguro y se procede a retirar del mercado, debe comunicarse a la autoridad sanitaria competente (el inspector/a de sanidad), excepto cuando el aviso es desde la misma administración o ya lo ha hecho nuestro proveedor.

3. ¿Dónde está el producto afectado?

De acuerdo con la información disponible, debo localizar dónde se encuentra el producto afectado e inmovilizarlo para que no llegue al consumidor final. Para ello, será fundamental el sistema de trazabilidad implantado y una comunicación efectiva con todas las partes implicadas.

Image not found or type unknown

En caso de que se haya perdido información, deberá retirarse todo el producto sospechoso. También es importante hablar con el personal de cocina para descartar que se haya utilizado producto en platos o elaboraciones donde no estuviera previsto, en cuyo caso también debería retirarse.

4. ¿Cuál es la cantidad final retirada?

Debemos recopilar una lista de producto retirado, ubicación y cantidad para poder cuadrar con la materia prima comprada y que no quede nada en el mercado. A modo de ejemplo, se podría usar una tabla como esta:

Image not found or type unknown

5. ¿Cómo y quién realiza la comunicación de retirada?

La comunicación la debe hacer una persona con capacidad de gestión y con conocimiento de la situación y las acciones a llevar a cabo. Es mejor que haya pocos interlocutores y un solo interlocutor para cada caso, para evitar órdenes contradictorias o incompletas.

Image not found or type unknown

Aunque puedan darse situaciones complejas aquí no reflejadas, debe seguirse siempre el principio de precaución y no olvidar que el objetivo principal es no poner en el mercado alimentos inseguros. Para ello, como mínimo, deberán seguirse los siguientes pasos:

– Identificar el origen o la causa de la retirada.
– Confirmar la sospecha.
– Identificar si hay producto afectado, dónde y en qué cantidad. Inmovilizarlo y retirarlo/destruirlo, de acuerdo con las autoridades sanitarias.
– Comunicar internamente y externamente.
– Investigar las causas e implantar medidas correctoras.

Notícias Relacionadas

- Los siete puntos básicos para realizar un simulacro de trazabilidad completo

Isabel Doys es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó Normafood, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.
@: isabeldoys@normafood.com. (Todos los artículos).