



¿Controlas de forma correcta a los proveedores? Comprueba tus conocimientos

08-05-2014

La seguridad alimentaria no es un juego y el control de proveedores es una de las claves para no tener problemas con las toxiinfecciones. Es indispensable mantener alta la guardia y evitar que productos que no cumplan las especificaciones sanitarias lleguen a nuestros comensales. Nuestro colaborador Álvaro Milla propone un sencillo test para que podáis comprobar vuestros conocimientos al respecto.

El control de proveedores es una de las fases más importantes en el proceso productivo en el sector de la hostelería y el no llevarlo a cabo correctamente, puede suponer la puerta de entrada a posibles toxiinfecciones alimentarias. Siempre, pero quizás más en estos tiempos de crisis, se hace indispensable que mantengamos la guardia alta y evitemos que productos que no cumplan las especificaciones sanitarias lleguen a nuestros comensales.

Con el siguiente test puedes poner a prueba tus conocimientos básicos sobre seguridad alimentaria respecto a los proveedores. En él se presentan una serie de cuestiones que habitualmente tienen lugar en la actividad laboral diaria de cualquier cocina profesional. Intenta identificar cual de las situaciones que se contemplan se ajustan a la realización de un correcto control de proveedores.

1- ¿Qué tipo de vehículo emplea el proveedor que transporta las materias primas a nuestro establecimiento si se identifica con el siguiente código: RNA-X, 8-2003?

- a) Es un vehículo refrigerante, normal de tipo A. La Fecha de expiración corresponde al mes de agosto de 2003. La X nos indica que está provisto de un dispositivo térmico no autónomo.
- b) Es un vehículo frigorífico reforzado de tipo A. Su autorización se concedió en agosto del 2003 no siendo necesaria su renovación.
- c) Es un vehículo refrigerante y reforzado que dispone de un dispositivo de enfriamiento autónomo. La fecha de expiración corresponde al mes de agosto de 2003.
- d) No corresponde al sector de hostelería revisar los vehículos que transportan la mercancía a las empresas ya que se trata de un control técnico industrial.

2- En la recepción de productos de pesca/marisqueo/acuicultura (vivos, frescos, refrigerados, cocidos...) es imprescindible

que en la etiqueta del envase/embalaje aparezca la siguiente leyenda:

- a) Denominación científica. Método de producción. Denominación comercial.
- b) Denominación comercial/científica. Método de producción. Nombre de la zona de captura o de cría. Peso neto (prod.envasados). Modo de presentación y/o tratamiento (Evs.; c/c; s/c; fl; cocido; descongelado; otros). Identificador del 1º expedidor o centro de expedición.
- c) Denominación comercial. Zona de captura o cría.

3– En muchas ocasiones observamos que los huevos llegan a nuestra empresa con restos de suciedad, heces, etc. sobre la cáscara. Indica cuál de estas prácticas es la adecuada:

- a) Lavo los huevos siempre y por sistema para eliminar la posible contaminación existente.
- b) Rechazo los huevos sucios, con roturas o fisuras, ya que la cáscara tiene que estar limpia e intacta.
- c) En los huevos 'caseros' traídos por un familiar/conocido es lógico aceptar cierto grado de suciedad.

4– Estamos recepcionando pescado y observamos unos gusanos de color blanquecino (blanco nacarado) en la zona de las agallas, tubo digestivo, tejido muscular. ¿Cuál es la forma de proceder correcta?

- a) Es probable que se trate del parásito Anisakis y con la congelación a -20°C durante al menos 24 horas conseguimos su destrucción.
- b) No aceptaremos productos de pesca parasitados, ya que no se pueden comercializar.
- c) La temperatura ideal (> 50°C) y el vinagre logran eliminar la parasitación.

Las respuestas correctas a estas cuatro sencillas pero importantísimas cuestiones son: A, B, B, B; y sobre ellas, cabe recordar que:

- El conocimiento de la legislación de transporte permite identificar los diferentes tipos de vehículos, sus características y los rangos de temperatura a los que pueden transportar los alimentos.
- Es importante conocer los datos e información que nos aporta el proveedor en las etiquetas/envases/embalajes, con el fin de poder (entre otras cosas) mantener una correcta trazabilidad.
- Sólo aceptaremos huevos con la cáscara limpia e intacta. No admitiremos nunca alimentos que no tengan el preceptivo control sanitario.
- No se puede comercializar pescado parasitado. Debemos devolverlo al proveedor.

Por último y lo más importante: la formación continua del personal y la supervisión por parte de las empresas son piezas clave para poder realizar un correcto control de proveedores.



Álvaro Milla Manzano es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza. Trabaja como consultor y gestor de proyectos en empresas alimentarias (calidad, prevención de riesgos, medioambiente, seguridad alimentaria...), desarrollando gran parte de su trayectoria profesional en el sector de la hostelería. También colabora con el [Centro Fisioterapéutico de Zaragoza](#). @: millamanzano@gmail.com