



©ePack Higiene.

Seguridad alimentaria y sostenibilidad: ¿por qué seguimos suspendiendo en las inspecciones?

14-09-2022

ESPECIAL HIGIENE E INOCUIDAD

En el conjunto de la restauración, aproximadamente el 30% de las inspecciones sanitarias resultan ser no conformes, con el riesgo que ello supone para la salud de la población y el coste económico que las multas y ceses de actividad puedan implicar... sin olvidar la pérdida reputacional que ello supone, elemento clave en la restauración colectiva.

Pero, ¿por qué sigue pasando esto cuando se dispone de pautas muy claras en la reglamentación del APPCC – Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos? Lo cierto es que los departamentos de calidad se encuentran principalmente con una dificultad de tipo operativo a la hora de implantar los procesos necesarios y la gestión del papeleo que supone. Ahora, además, gestionar el desperdicio alimentario va a ser obligatorio. ¿Estamos preparados para ello o será un nuevo punto de fallo?

Digitalizar para cumplir la ley mientras mejoramos procesos y ahorramos dinero

Las soluciones maduras de digitalización, como ePack Higiene, abordan todos los ‘puntos de dolor’ del proceso con un servicio integral. No se trata solo de disponer de una aplicación para salvar los registros de forma más fiable y accesible, sino de contar con un servicio técnico que facilite las operaciones necesarias en el día a día en la cocina y la supervisión de los equipos, con todo el apoyo humano necesario para que sea más fácil que nunca la implementación.

Personal limitado

Una queja habitual de los responsables de cocina es sentirse más administrativos que cocineros... y no suele faltarles razón. Para que los registros de todos los puntos del sistema se realicen con garantías deberían hacerse conforme se van recepcionando mercancías, reenvasando los productos, creando las producciones, congelando, sirviendo... Esto es difícil a nivel operativo. Alimentos y papeles no son una buena combinación y en la priorización de tareas, las administrativas tienden a dejarse en segundo

lugar en pro de conseguir las mejores preparaciones.

A menudo este problema es también la causa de que el plan de autocontrol se reduzca y se dejen fuera de evaluación alimentos que acaban provocando incidencias... y, por si no hubiese bastante carga con todo, ahora la ley va a ser más exigente con las medidas y registros, para evitar el desperdicio alimentario.

La solución es poder involucrar y motivar a todo el equipo para que con unos pocos *clicks* en una pantalla táctil y de forma lúdica, puedan implementar todos los requerimientos y, por ejemplo, conocer fácilmente qué alimentos están próximos a su fecha de caducidad sin tener que gastar tiempo buscando en las cámaras.

Image not found or type unknown

El error humano

El jefe de cocina de un importante hospital de este país nos comentaba *“tengo a los mejores cocineros del país cocinando para mi y hasta ahora me costaba que todos siguieran las mismas pautas de fechas internas de caducidad para los mismos productos”*.

Ciertamente, en la vorágine del día a día de las cocinas, todo lo que implique una decisión o la ejecución de una pauta tan solo memorizada, está sujeta a error.

Algo tan simple como anotar manualmente un número de lote está sujeto a error... a veces la persona no ve correctamente o bien los números son largos y bailan las cifras. El resultado: imposible *a posteriori* hacer correctamente una trazabilidad alimentaria.

La solución: tener configuradas previamente en el sistema todas las duraciones de los productos, preparaciones o menús para que, con un solo *click* se puedan imprimir etiquetas internas o de venta, y de forma rápida también, se puedan fotografiar también todas las etiquetas que la ley exige conservar.

Rotación y escasez de personal cualificado

Otra gran ventaja de contar con una solución digital tan fácil de emplear, es la de facilitar 'las cosas' a los nuevos empleados, incluso a los no cualificados. Con una herramienta digital como la de ePack Higiene, las nuevas incorporaciones están en marcha en muy poco tiempo; más allá de la herramienta, la firma se encarga de la capacitación *in situ* y de explicar y dar a conocer los procesos a los nuevos trabajadores. Está comprobado que esta formación y la disponibilidad permanente de la marca aumenta el compromiso de los equipos en la ejecución de las tareas.

Implantación y supervisión

La implantación de una solución de digitalización a veces asusta. Es lógico porque para automatizar todos los procesos hace falta un trabajo previo por parte de personal experimentado. Esa es precisamente la razón de ser de ePack Higiene; su equipo humano acompaña, evalúa, asesora y se hace cargo de toda la configuración del sistema a la medida del cliente. Así el cocinero cocina y los supervisores de calidad ahorran tiempo, quebraderos de cabeza, viajes y lo más importante, pueden estar seguros de que todos los procesos se ejecutan como están previstos y pueden comprobarlo, en cualquier momento, de forma remota.

En definitiva, como resultado, la utilización de un sistema digital fiable y testado como el de ePack Higiene, aumenta la seguridad alimentaria, ayuda a reducir el desperdicio y cumple con la ley, ahorrando costes y ganando competitividad, gracias a la mayor productividad de los equipos de cocina.

– Este artículo forma parte de la *newsletter* especial 'Higiene e inocuidad alimentaria', publicada el 15 de septiembre de 2022.



Marta Cerezo es directora para el sur de Europa de la firma **Epack Higiene**. Desde su experiencia en la gestión empresarial busca, junto con su equipo, apoyar a los clientes de la restauración para hacerlos más productivos y competitivos, además de conformes con la legislación vigente en higiene y seguridad alimentaria. @: m.cerezo@epack-higiene.es.