



El 'Brillante de la higiene' de Clyma, garantía de limpieza en cocinas profesionales

17-03-2015

El 'Brillante de la higiene' es una iniciativa de Clyma Grup para ayudar a la restauración y colectividades en la implantación de un plan de limpieza e higiene para mayor seguridad de los comensales e identificar prácticas de excelencia en las empresas.

Desde hace aproximadamente un año y medio, la empresa de limpieza Clyma Grup trabaja en el proyecto 'Brillante de la higiene', con el objetivo de identificar prácticas de excelencia en materia de higiene y limpieza en las cocinas profesionales. En este tiempo, la firma ha otorgado la acreditación 'Brillante de la higiene' a doce empresas en el País Vasco y a una en Barcelona y está trabajando para organizar una red a nivel nacional a través de concesiones de licencia.

Con este certificado, los clientes pueden tener la seguridad de que en el establecimiento de hostelería que lo sustenta se realizan los programas y acciones correctoras necesarias para garantizar la limpieza y desinfección dentro de la cocina para evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, que podrían llevar a serios problemas de salud a los comensales.

La importancia de la higiene en las cocinas

La higiene es de vital importancia en la cocina. Los elementos sucios y un ambiente descuidado pueden contaminar y proliferar gérmenes entre alimentos, empleados y comensales en lugar de mantener la buena salud. Las condiciones creadas por el desaseo o el brote de alguna enfermedad acarreada por alimentos pueden ser muy costosas para los negocios, ocasionando que se tengan que pagar grandes sumas a las aseguradoras, honorarios legales, multas y mala publicidad.

Según la Organización Mundial de la Salud, la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional.

Así pues, la manipulación adecuada de los alimentos es una condición indispensable para que una dieta sea saludable. Nuestro país

cuenta con una legislación sanitaria que protege al consumidor de las manipulaciones incorrectas desde el momento que el alimento se produce hasta que llega al mercado. La limpieza en el medio en que se preparan los alimentos, utensilios, electrodomésticos y de las propias personas que los preparan, es una condición indispensable.

Objetivos del 'Brillante de la higiene'

El 'Brillante de la Higiene' tiene por objetivo garantizar un compromiso total por parte de la empresa de restauración en cuanto a la calidad de la higienización en el centro. Es el primer y único certificado que refleja y valida las excelentes prácticas de higiene en las cocinas profesionales.

Para conseguir el 'Brillante de la higiene' se deben de realizar los siguientes pasos:

- Limpieza y desinfección global de la cocina del establecimiento (anual o semestral). Punto de arranque.
- Validación analítica de la higienización realizada.
- Entrega de manual para el mantenimiento del 'Brillante de la higiene': metodología, registros y acciones correctoras.
- Cotejo del cumplimiento del 'Brillante de la higiene'.
- Certificación del 'Brillante de la higiene'.

Debido a la capacitación de garantía que genera tener un 'Brillante de la higiene', este tiene validez por el periodo de un año.

Los tratamientos reflejados en el manual del proyecto están basados en la calidad total del servicio y amparados por los conocimientos técnicos de los especialistas de Clyma Grup, el uso del equipamiento adecuado, y la utilización de productos de calidad contrastada y usos homologados.

En definitiva, según palabras de **Javier Campuzano**, director general de Clyma Grup *“queremos convertirnos en los aliados de las empresas de colectividades para llevar la gestión de la higiene en sus cocinas, y no sólo por una cuestión de seguridad alimentaria y calidad del servicio, sino porque si se gestiona bien la higiene y la limpieza de las cocinas se reducen los costes ya que la cocina se mantiene siempre en mejores condiciones”*.

Preguntado sobre los fallos más habituales en la limpieza de las instalaciones, Campuzano apunta la acumulación de suciedad en zonas donde no se llega en la limpieza diaria; falta de limpieza en los mecanismos de apertura de cámaras y mobiliario, así como en juntas y bajos de los equipos y fregaderos; interiores de las campanas, motores y conductos de extracción; fallos en los diseños de las cocinas; y por último, que *“en casi ningún sitio se realizan desinfecciones ambientales”*.

www.clyma.com