



## **Food trucks, la movilidad no debe estar reñida con la atención a la seguridad alimentaria**

23-07-2018

**El fenómeno de los *food trucks* es una tendencia gastronómica importada de Estados Unidos que ha llegado a España para quedarse. Cada vez son más los recintos y festivales gastronómicos que no quieren dejar escapar esta moda e incluyen la 'comida callejera' como un importante atractivo que atrapa a un público cautivo ávido de disfrutar de esta nueva experiencia. No obstante, la movilidad y lo efímero de las instalaciones, no deben ser sinónimo de descuido en la seguridad alimentaria.**

En el caso de gastronomía móvil, el control de medidas de higiene no es el mismo que el de otros servicios. Para garantizar que los alimentos son seguros, además de aplicar el Reglamento 854/2004 y el Reglamento 852/2004 de 29 de abril, se debe tener especial vigilancia en cuanto al cumplimiento de estrictas normas de higiene para evitar o reducir al máximo el peligro de contaminación en todas las operaciones que se lleven a cabo: la preparación, la venta y la recogida al final de la jornada, ya que la manipulación de alimentos es constante.

La principal herramienta de prevención es el conocimiento. En todo caso, el titular del *food truck* es el responsable de garantizar la formación en materia de higiene y seguridad alimentaria de todo el personal que esté en contacto con los alimentos, según la legislación vigente. Como en cualquier otro establecimiento de hostelería, para asegurar una buena praxis, la formación de los trabajadores del *food truck*, se reciclará de forma continuada y como condición indispensable, se asegurará que el equipo esté formado por profesionales del sector, o con formación media o superior en cocina. La manipulación de los alimentos, por personas ajenas al servicio de *food truck* está totalmente prohibida, así como la presencia de animales de compañía en la zona de la parada y de sus proximidades.

### **¿Cómo cumplir con los requisitos de calidad exigidos?**

Sin duda, la manera más eficaz para que cualquier comida preparada cumpla con todos los requisitos higiénico sanitarios exigibles es la implantación de un sistema de autocontrol interno basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)... pero, ¿qué información es necesaria para elaborar un APPCC de un *food truck*? Aunque básicamente el sistema de autocontrol es

parecido al de cualquier cocina, las condiciones especiales de un *food truck* exige también algunos requisitos especiales.

A continuación enumeramos los requisitos básicos para asegurar una buena calidad alimentaria en un *food truck*:

- Plano del vehículo con instalación eléctrica, toma de agua y desagüe. Incluye pila lavamanos y termo de agua caliente. ?
- Listado de productos de limpieza con sus fichas técnicas. ?
- Contrato, certificado, fichas de seguridad, diagnóstico de situación de la ?empresa de ddd (plagas). ?
- Fichas técnicas y registro sanitario de los proveedores de alimentación. ?listado de los mismos. ?
- Listado de maquinaria y equipos. ?
- Carnet de manipulador de alimentos del personal. ?
- Nombre y apellidos del responsable del sistema APPCC y de las personas ?que cumplimentarán los registros. ?
- Fabricaciones que se van a realizar. ?
- Programa de mantenimiento preventivo si lo hubiera y empresas que ?vienen a trabajar en las instalaciones con documentos acreditativos. ?
- Declaración de alérgenos. ?
- Auditorías periódicas del sistema (trimestrales). ?
- Análisis de alimentos y superficies por evento. ?
- En los *food truck* con freidora, medidor de polaridad de los aceites. ?
- Cámaras de refrigeración y/o congelación con termómetro.
- Termómetro sonda.

Artículo relacionado:

'La 'inofensiva' actividad de la venta ambulante en ferias y fiestas populares'.



**José Manuel Sánchez** es técnico superior de Salud Ambiental con máster en Seguridad Alimentaria y fundador, en 2005, de la empresa [Nelsan Alimentaria](#); una firma que cuenta con laboratorio de análisis de alimentos y ofrece servicios de asesoría alimentaria y cursos de formación en higiene y calidad. @:  
[direccion@nelsanalimentaria.com](mailto:direccion@nelsanalimentaria.com)