



Las 10 informaciones más leídas sobre seguridad alimentaria en 2014

07-01-2015

Como ya os adelantamos en nuestra última *newsletter*, las noticias relacionadas con la seguridad alimentaria han sido en 2014 las más leídas y compartidas. El inusual protagonismo de las intoxicaciones alimentarias en los medios y la entrada en vigor de la aplicación del nuevo Reglamento (UE) 1169/2011, han contribuido a que esto sea así. La palabra 'alérgenos', la más escrita en nuestro buscador.

1 – 'El control de los procesos en colectividades: utilización del diagrama de flujo'.

La restauración colectiva posee unas características que hacen que, al plantearnos cómo gestionar la seguridad alimentaria, apliquemos un enfoque diferente al de otros ámbitos de la industria alimentaria. El factor diferencial es que en restauración se trabaja con todo tipo de materias primas. Félix Martín explica en éste artículo, cómo trabajar con los diagramas de flujo para no tener problemas.

2 – 'Mapa de peligros alimentarios, una útil herramienta para el sistema de autocontrol'.

El Mapa de peligros alimentarios constituye un instrumento de apoyo para la identificación de los peligros más comunes y más serios asociados a los alimentos, y puede contribuir a ayudar a los profesionales a implantar su sistema de autocontrol. El proyecto es el fruto de una colaboración entre la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (Acsa) y el Centro de Investigación en Gobernanza del Riesgo (Grisc).

3 – 'Claves para no tener problemas con los alérgenos en los menús de colectividades'.

La aplicación del Reglamento 1169/2012 está en marcha. La nueva normativa ha puesto el foco en el tema de la información sobre los alérgenos pero no podemos olvidar que en colectividades, 'lo vital' es evitar errores que afecten a la seguridad de las personas alérgicas.

4 – ‘Los puntos clave en los que se fijará siempre el inspector de Sanidad’.

Aunque lo idóneo y profesional es cumplir de manera habitual con los pre-requisitos higiénico sanitarios, así como vigilar de forma continua y adecuada la higiene y la seguridad alimentaria durante los procesos de producción, a continuación indicamos algunos de los puntos que con mayor probabilidad comprobará el inspector sanitario cuando realice una visita a las instalaciones de una cocina central o de un catering.

5 – ‘Las siete normas básicas para no correr riesgos en el control de las temperaturas’.

Para asegurar la calidad en la elaboración de comidas, y que éstas sean seguras, es necesario mantener bajo control varios factores con el objetivo de evitar los peligros microbiológicos. Uno de los más significativos es la temperatura. Antonio Cárdenes nos explica las siete normas básicas para no correr riesgos en ese tema.

6 – ‘¿Qué son y qué puede provocar la presencia de biofilms en la cocina?’.

La presencia de los biofilms en la cocina, teniendo en cuenta que generalmente no se ven a simple vista, puede acarrear problemas respecto a la seguridad alimentaria y a las propias instalaciones. ¿Sabemos qué son concretamente, en qué afectan y cómo se pueden eliminar? Maite Alonso nos lo explica de manera clara y esquemática en este artículo.

7 – ‘¿Controlas de forma correcta a tus proveedores? Comprueba tus conocimientos’.

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.

8 – ‘Cruzada contra ‘la cruzada’, normas básicas para trabajar en cocina’.

La contaminación cruzada es un grave peligro mediante el cual alimentos de alto riesgo, ricos en nutrientes, agua y listos para el consumo, pueden ser contaminados con microorganismos procedentes de alimentos crudos, que no han sufrido aún procesos de descontaminación. Félix Martín nos recuerda en este artículo cuáles son las normas básicas que todas las personas que trabajan en cocina deben tener claras, para evitar la contaminación cruzada.

9 – ‘Tras los últimos casos, recordamos las reglas básicas para evitar toxiinfecciones’.

Los fallos en la seguridad alimentaria en procesos de preparación y servicio de alimentos para colectividades han tenido en 2014 un desafortunado protagonismo en los medios de comunicación. Este artículo salió publicado a mediados de mayo tras los casos de la Asamblea de Madrid y el colegio de Canarias en el que se intoxicaron 200 niños.

10 – ‘La carne picada poco hecha... un ‘paraíso’ para microbios y bacterias’.

Sabemos que cocinar descontamina al máximo los alimentos crudos y destruye los microbios asociados. En lo que a la carne se refiere, debemos tener el máximo cuidado con las elaboraciones a base de carne picada (hamburguesas, salchichas, albóndigas...); el riesgo de ingerir una pieza de carne poco hecha, es muy diferente al de ingerir carne picada poco hecha. Te explicamos ¿por qué?