Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Las instalaciones y los equipos: el ‘patito feo’ de la gestión higiénica en cocinas profesionales

Foto superior: ©Altro. Foto portada de sección: ©Flores Valles.

Las instalaciones y los equipos: el ‘patito feo’ de la gestión higiénica en cocinas profesionales

Miércoles, 26 de octubre 2016

Las condiciones en las que se encuentran las distintas instalaciones y equipos tienen una repercusión directa en la gestión higiénica de una cocina. Tanto un diseño inadecuado como un mantenimiento insuficiente de los mismos pueden dar lugar a problemas de higiene, además de un despilfarro de energía y euros.

Todo esto hace que debiera considerarse más en serio la gestión de estos activos físicos, viéndolos no como un gasto fijo sobre las ventas, una fuente de problemas, etc. sino como una eficaz herramienta para cimentar la seguridad alimentaria en la cocina, disminuyendo costes y para generar mejorar la gestión económica de la empresa.

Repasemos los aspectos generales que deben tenerse en cuenta en el diseño de las cocinas, las estructuras, los equipamientos y su posterior mantenimiento.

El diseño de la cocina

La cocina debe diseñarse y planificarse según los principios de higiene alimentaria de manera que:
– Con el objeto de evitar posibles contaminaciones cruzadas, debe existir una clara separación entre la zona de preparación de platos cocinados y las zonas de manipulación de alimentos crudos, productos de limpieza y desinfección, residuos, etc.
– Debe aplicarse el principio de ‘marcha hacia delante’ de las materias primas, cada vez hacia zonas de trabajo más higiénicas.
– Los ambientes calientes y fríos deben estar claramente diferenciados.
– Las superficies deben poder limpiarse y desinfectarse fácilmente.
– En general, las instalaciones y equipos deben facilitar las opraciones de limpieza y desinfección.
– El diseño de la cocina deber permitir la posibilidad de realizar cambios en el futuro, derivadas de nuevas necesidades (modificación de menús, nuevas tecnologías de máquinas, nuevas técnicas culinarias, etc).

Las estructuras

Los **suelos** deben ser antideslizantes, lisos, impermeables, de fácil limpieza y resistentes a la rotura y a los productos químicos (por ejemplo, de resina epoxi o baldosa cerámica, en el caso de la cocina). No deben tener grietas o hendiduras, para evitar la acumulación de suciedad y la proliferación de microorganismos; y en caso necesario, tendrán una pequeña inclinación que facilite la evacuación de líquidos (esto facilitará su limpieza mediante mangueras, dirigiendo el agua hacia un desagüe).

Las **paredes** deben ser impermeables y de fácil limpieza, de pintura plástica o de azulejos resistentes al deterioro. Son recomendables las paredes lisas y de colores claros, sobre todo en cocinas y despensas. En las áreas de servicio (por ejemplo, comedor) es importante valorar si la confortabilidad y estética de los materiales o decoraciones son compatibles con su limpieza o con su sustitución si hay deterioro.

Los **techos** han de ser de materiales que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan al máximo la condensación del vapor y la aparición de humedades, como la pintura plástica. Es recomendable que sean lisos y de color claro. Deben evitarse las canalizaciones de gas, agua, luz, etc.

Todas estas estructuras llevarán en sus juntas de unión lo que se conoce como unión de media caña (ángulos redondeados), para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.

En caso de que la cocina disponga de ventanas abiertas al exterior, es recomendable que éstas abran hacia fuera y estén provistas de protección contra insectos (malla anti-insectos desmontable). En caso de que las ventanas tengan bordes internos, tipo alféizar, éstos deben ser inclinados y estrechos para evitar que se conviertan en zonas de almacenamiento.

Las **puertas** deben ser lisas, sin manillas y de cierre automático.

Los equipos de trabajo

La lista de equipos de trabajo en la cocina es innumerable y cada uno requiere unas operaciones de mantenimiento específicas, pero, de manera general, entre las recomendaciones que deben cumplir todos ellos podemos destacar algunas como que:
– Su diseño debe dificultar el depósito de suciedad.
– Deben permitir la fácil limpieza y desinfección (superficies lisas, evitar piezas o recovecos de difícil acceso, etc)…
– El número y capacidad de las máquinas debe ser acorde al número de raciones elaboradas en el establecimiento.
– Las superficies que están en contacto con los alimentos estarán construidos en materiales plásticos o acero inoxidable.
– Los equipos de medida se mantendrán en correcto estado de calibrado.
– Deben permitir las operaciones mantenimiento, permitiendo el acceso a los diferentes componentes (por ejemplo, zonas del condensador y evaporador de los equipos frigoríficos).

En nuestro afán por ahorrar, a veces cambiamos las bombillas tradicionales por las *led*. Pero la iluminación de los locales es sólo un pequeño gasto energético del total de una cocina. Podemos estar descuidando a la vez el enorme impacto derivado del consumo eléctrico de una cámara frigorífica defectuosa o que no funciona bien, mucho mayor en la cuenta de resultados que el efecto de los *leds*, por no hablar de que se estaría lanzando un torpedo al sistema de seguridad alimentaria de la empresa.

Finalmente recordar que, además de llevar un mantenimiento preventivo (programado) y correctivo (reparador), es importante hay que registrar todas las operaciones de mantenimiento (vigilancias mensuales, semestrales, anuales, reparaciones de los equipos, gastos, etc). Todo ello debe quedar registrado dentro de la documentación del plan de mantenimiento de instalaciones y equipos de la empresa. Conviene indicar que este sistema documental debe ser realista y debe simplificarse al máximo en empresas con escasos recursos humanos, al igual que ocurre con cualquier otro sistema de gestión de la empresa y en ningún caso debe convertirse en un obstáculo o una operación cansina y tediosa de trabajo.

Podemos concluir que un buen mantenimiento preventivo reduce al mínimo el mantenimiento correctivo, ahorrando costes, a la vez que facilita higiene y la seguridad alimentaria en las operaciones en cocina

Notícias Relacionadas

- Análisis de los materiales utilizados en las encimeras de las cocinas profesionales
- La correcta climatización de las cocinas industriales… una cuestión difícil pero posible
- El pavimento en una cocina profesional: seguridad, confort acústico y diseño
- Sistema en línea fría, complejidad en la implantación, desarrollo y mantenimiento
- Ingeniería de procesos en línea fría completa, un manual de referencia para el sector
- Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales

Félix Martín

Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de ‘El libro negro de la seguridad alimentaria’, editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).