



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Los ocho puntos críticos a los que prestar especial atención al higienizar la cocina

Los ocho puntos críticos a los que prestar especial atención al higienizar la cocina

Miércoles, 04 de noviembre 2015

La sociedad actual es cada vez más exigente en materia de higiene y seguridad alimentaria y todo indica que esta tendencia va a ir en aumento; por ello es preciso que, como profesionales, respondamos a este reto. La limpieza (y por ende, la higienización) en cocinas colectivas es una actividad que debe realizarse adecuadamente para mantener la seguridad alimentaria en las instalaciones.

El correcto mantenimiento de los elementos de una cocina central (superficies de trabajo, equipos, suelos, paredes...) resulta fundamental para que las distintas actividades y procesos que tengan lugar en ella, se desarrollen de una manera adecuada e inocua, evitando el riesgo que puede suponer para la salud por su contaminación y/o falta de higiene. Para ello debemos seguir una serie de procesos y tareas que, por desgracia, no todo el mundo lleva a cabo.

Diseñar, gestionar y planificar de una manera higiénica una cocina constituye una de las principales garantías del buen funcionamiento del centro y del servicio. Bajo la tutela de manos especializadas y expertas, uno de los principales objetivos de la planificación no es otro que conseguir un diseño higiénico de la cocina, de manera que se conjuguen distintos aspectos que garanticen la elaboración de productos seguros.

Por todo ello, y como orientación para llevar un buen control de los puntos más críticos a la hora de mantener en buen estado las instalaciones, señalaremos ocho puntos a tener en cuenta que nos ayudarán a conseguir el objetivo deseado en lo referente a limpieza e higiene de nuestra cocina.

Puntos críticos a los que se les tiene que prestar mayor atención

– Zonas de fogones.

Problema: Filtración de restos alimentos.

Solución: Es necesario desmontar parrillas, rejillas y fogones para eliminar esa acumulación de restos de alimentos y obstrucciones.

– Campanas y conductos de extracción.

P: Acumulación de grasa con riesgo de incendio y bajo rendimiento.

S: Limpieza semanal o quincenal de los filtros; semestralmente, limpieza interior de las campana; anualmente limpieza de conductos y motores (empresa especializada).

– Sumideros y desagües.

P: Restos de sólidos con problemas de atascos y malos olores.

S: Limpiar los sumideros al menos una vez a la semana aplicando productos desincrustantes.

– Ruedas y patas de mesas.

P: Adherencias de suciedad externa, grasas, microorganismos...

S: Limpiar semanalmente estos elementos con desinfectantes.

– Manillas e interruptores.

P: Microorganismos.

S: Limpieza diaria con paños y desinfectante sin humedecer interruptores.

– Encimeras y tablas de trabajo.

P: Restos de alimentos y microorganismos por falta de higienización.

S: Limpiar después de su uso con producto desinfectante y aclarar.

– Suelos, juntas y esquinas.

P: Falta de limpieza y acumulación de suciedad.

S: Diariamente limpieza de suelos con productos desinfectantes, juntas y esquinas al menos cada 15 días en profundidad.

– **Juntas, cierres, bajos y laterales de mobiliario.**

P: Falta de limpieza diaria y acumulación de suciedad general.

S: Limpieza quincenal jabonando y aclarando.

Todo profesional de la hostelería tiene que seguir un principio básico a la hora de ejercer la actividad en las cocinas comerciales, industriales y colectivas: 'La higiene es el primer ingrediente en la cocina'.

Existen programas de limpieza muy elaborados que ayudan a los responsables de la restauración a abordar estos aspectos de una manera ágil, efectiva y profesional. Todo ello culminando con una **certificación** que identifica las buenas prácticas de limpieza e higiene llevadas a cabo en la cocina.

Noticias Relacionadas

- ['Escuelas saludables', un programa que busca la higienización de colegios y guarderías](#)
- [Proceso de limpieza y desinfección para el control de la Listeria monocytogenes](#)

Javier Campuzano es director general de **Clyma Grup** y presidente de Aselbi (Asociación de Empresarios de Limpieza de Bizkaia). Especialista en servicios y soluciones relacionados con todo tipo de limpiezas e higienización.
@: j.campuzano@clyma.com.