



© rcx\_Fotolia.com

## Los puntos clave en los que se fijará siempre el inspector de Sanidad

16-07-2014

**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.**

Recordemos, no obstante, la obligación legal que tiene las empresas de aplicar sistemas de autocontrol y vigilancia basados en el conocido APPCC y de aplicar las *Guía de buenas prácticas de fabricación y de manipulación* propias de su sector. Este autocontrol deber ser demostrable para el inspector, a través de la documentación y registros pertinentes. En otras palabras, teóricamente no sería necesario el control por parte del funcionario ya que es responsabilidad de la empresa auto-controlarse y asegurar las condiciones de higiene en sus dependencias.

No obstante si, por el motivo que fuera (una alerta sanitaria, una denuncia, resultados de controles APPCC, una campaña concreta de controles...) un inspector visitara las dependencias de nuestras cocinas, lo más seguro es que se fije en aspectos concretos como:

- Las condiciones higiénicas del transporte que llega con las mercancías.
- Las condiciones sanitarias de las materias primas a su llegada y comprobación de la documentación asociada.
- Las condiciones ambientales de las cámaras frigoríficas y de los aparatos de control correspondientes.
- El estado de conservación de los alimentos mantenidos en refrigeración y de los que no requieren frío en locales independientes
- Que la zona de cocinas esté completamente aislada e independiente del resto de las dependencias, para que las operaciones de

elaboración se lleven a cabo en condiciones higiénicas y que los humos y vapores generados puedan extraerse de manera eficaz.

- Que las salas de manipulación y envasado de productos no superen temperaturas de 18°C, exigiendo sistemas de climatización si la elaboración de algún plato lo requiere.
- Las condiciones sanitarias de los productos terminados.
- Que los productos almacenados que va a consumirse en caliente dispongan de instalaciones que originen temperaturas iguales o superiores a 65°C.
- El local de recepción de contenedores donde se realicen los depósitos de residuos o decomisos cuando no existen sistemas de desnaturalización o destrucción. Asimismo comprobará la zona de vaciado y limpieza de los contenedores y el local de almacenamiento del material limpio, evitando toda conexión entre las zonas sucias y las limpias.
- Que los envases utilizados sean de material autorizado.
- La duración máxima de almacenamiento de los alimentos terminados.
- La salud de los manipuladores, de forma muy estricta. Asimismo si disponen de formación en higiene alimentaria específica a su actividad profesional.
- Que los alimentos incompatibles en el almacenamiento frigorífico no se almacenen juntos.
- Que la descongelación de las comidas congeladas se realice por introducción de la misma una vez extraída de la cámara en hornos convencionales de vapor, de microondas o de convección, cuando vayan destinadas a su consumo inmediato.
- Que los tiempos y temperatura de cocinado de los alimentos sean los adecuados, exigiendo que la temperatura mínima sea de 65°C en la preparación de la carne.
- Que el transporte de comidas elaboradas sea el adecuado que corresponda a su técnica de preparación.
- Que no se realiza la limpieza y lavado de los suelos en seco y jamás mientras se preparan alimentos.
- Que los productos de limpieza, desinfección y desratización estén en un local independiente, los recipientes cerrados y sólo se manipulen por el personal responsable de estas actividades.
- En general, el estado de conservación, higiene y limpieza de todas las instalaciones y equipos.

Ojo, éstos son sólo algunos de los aspectos en los que el inspector se fijará, pero no todos. Así que lo mejor es cumplir de manera habitual con los pre-requisitos higiénico sanitarios en nuestras cocinas, así como vigilar de forma continua y adecuada la higiene y la seguridad alimentaria durante los procesos de producción, centrándonos en los Puntos de Control Crítico. Es la manera, no sólo de trabajar conforme a la ley, sino de evitarnos cualquier tipo de problema con las toxiinfecciones.

## Noticias Relacionadas

- [¿Qué problemas detecta la inspección de Sanidad con más frecuencia?](#)



**Félix Martín** es licenciado en veterinaria y experto en gestión de la calidad. Impulsor de **FormainnovaBio**, una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: [felmargar@gmail.com](mailto:felmargar@gmail.com). ([Todos los artículos](#)).