



Ejemp. situación	Consecuencias	Alcance
<ul style="list-style-type: none"> . Inundación de las instalaciones de cocina durante horas. 	<ul style="list-style-type: none"> . Afectación en el estándar de higiene en las instalaciones. . Aumento del riesgo de contaminación cruzada. . Productos no conformes para eliminar o evaluar. 	<ul style="list-style-type: none"> . Pérdidas económicas. . Imposibilidad de prestar servicios (ese día o más días).
<ul style="list-style-type: none"> . Alerta alimentaria para la retirada de un producto que contiene frutos secos no declarados en la etiqueta. 	<ul style="list-style-type: none"> . Retirada de los productos que tengamos de ese lote. . Retirada de los elaborados que contengan ese producto. . Comunicación interna o externa. 	<ul style="list-style-type: none"> . Posibilidad de brotes alérgicos. . A todos los productos que contengan ese ingrediente.
<ul style="list-style-type: none"> . Corte de suministro eléctrico. 	<ul style="list-style-type: none"> . Pérdida de control de la cadena de frío. . Pérdidas económicas. . Cambios operativos / productivos. . Imposibilidad de prestar el servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> . Imposibilidad de servir los productos elaborados expuestos a altas temperaturas. . Cambios operativos posteriores al corte de suministros.

Éstos son sólo algunos ejemplos de contingencias que se pueden dar en una cocina de colectividades.

Manejar una situación de emergencia y riesgo en una cocina de colectividades

05-09-2019

Los sistemas de seguridad alimentaria basados en el APPCC son sistemas preventivos. A menudo, las cocinas para colectividades no tienen previsto un *Plan de actuación* para casos de emergencias o un *Plan de contingencia*. Es importante que las empresas dediquen un tiempo a analizar estas situaciones de riesgo.

Una emergencia es una situación extraordinaria, potencial o real, de riesgo. A nivel general, una emergencia puede afectar a distintos ámbitos de la empresa (seguridad alimentaria, seguridad laboral, impacto medioambiental...) y también al ámbito operativo o funcional (imposibilidad de prestar el servicio, pérdida de datos...).

En este artículo, me voy a centrar en cómo puede afectar una situación de emergencia a la seguridad de los productos y, por lo tanto, a la salud pública. El origen de las emergencias de seguridad alimentaria puede ser muy diverso, ya que depende del impacto o la afectación en la seguridad del producto y del alcance del problema. En la tabla que encabeza el artículo se muestran algunos ejemplos.

La situación de emergencia es por definición imprevisible, sin embargo, ¿de qué factores depende que las consecuencias y el alcance puedan tener el menor impacto posible en nuestra actividad, nuestros clientes y la seguridad de nuestros productos?

Algunos factores de los que depende que la contingencia sea de mayor o menor alcance

– **Actividad.** Obviamente el alcance de una situación de emergencia depende mucho del volumen de nuestra actividad. Si es una cocina de una residencia de ancianos donde cada día se elaboran los menús de 20 personas, el *stock* de materia prima y los productos a elaborar serán pocos. Las soluciones y las pérdidas serán manejables. Ahora bien, si es una cocina central donde se elabora producto transportado a 40 escuelas diariamente y además producto envasado a otras colectividades, la interrupción del servicio y la afectación en las cámaras y los productos finales en *stock* puede ser un desastre económico y organizativo.

– **Medidas preventivas existentes.** Cualquier sistema de gestión de la seguridad alimentaria se basa en el análisis de riesgos y la implantación de medidas preventivas. Aunque las situaciones de emergencia no son siempre previsibles, sí que se pueden detallar algunas medidas que tienen mucho que ver con el alcance o las consecuencias de no tenerlas.

Por ejemplo:

- Tener termómetros auxiliares en las cámaras que nos permitan controlar las temperaturas de los equipos en el caso de fallo eléctrico.
- Mantener las gomas y cierres de puertas en buen estado que conserven la estanqueidad y eviten pérdida de frío. Se considera que una nevera cerrada puede mantener las temperaturas correctas hasta 4h y un congelador más de 24h.
- Tener sistemas auxiliares de energía en el caso de fallos de la red eléctrica.
- Tener previsto un sistema de transporte de emergencia de los productos a otras instalaciones.
- Tener sistemas antincendios en perfectas condiciones.
- Mantener los productos siempre aislados del suelo, para evitar que se mojen y se estropeen en caso de inundación.
- Tener previstas alternativas de prestación de servicios (menús de emergencia, productos de quinta gama, convenios con otras empresas...).
- Tener previstos protocolos de evaluación de los productos afectados para eliminarlos o procesarlos.
- Tener previstos sistemas de transporte alternativos, si los habituales son el origen de la emergencia.
- Coordinarse con la institución o el edificio de la cocina, el ayuntamiento u otras instituciones locales.
- ...

– **Sistema de trazabilidad.** Si no hay implantado ningún sistema de trazabilidad, puede complicar el alcance de la situación si, por ejemplo, el problema es una retirada de producto, ya que nos obligará a retirarlo todo.

– **Comunicación interna.** En situaciones difíciles, debe estar claro quién o quiénes son las personas que deben actuar y tomar decisiones. Si hay medidas preventivas establecidas, estas personas deben estar formadas en la resolución de la situación y en las alternativas. Por otro lado la comunicación con los trabajadores, clientes u otras partes interesadas también debe estar ordenada y debe ser clara e inequívoca. Siempre deberá priorizarse la salud pública.

– **Infraestructura.** Si la cocina o el edificio está preparado y actualizado ante emergencias, es posible que esté dotado de mecanismos auxiliares de energía, sistemas antiincendios, sectorización, etc. En caso contrario, algunas medidas preventivas deberán orientarse a paliar estas deficiencias.

¿Qué hacer después de la situación de emergencia? ¿Cómo evalúo los productos afectados?

Es difícil hacer recomendaciones generales cuando las situaciones pueden ser muy distintas y la disposición de las instalaciones y los hechos ocurridos pueden variar. La norma general siempre tiene que basarse en dos criterios fundamentales:

- No puede existir riesgo en la seguridad alimentaria del producto (para ello nos remitimos a todos los valores legales de temperatura, el sentido común y las buenas prácticas de manipulación tradicionales).
- En caso de duda, aplicar el principio de precaución, es decir, desechar el producto.

En la agencia FDA (*Food and Drug Administration* de EEUU) se recopila información interesante. A continuación se resumen distintas situaciones y cómo proceder:

– Interrupción de la luz.

- Durante el corte: comprobar la temperatura de los productos pinchándolos con un termómetro sonda cada hora. De esta forma sabremos cuanto tiempo han estado expuestos a cada temperatura.
- Una vez reestablecido el servicio: es muy importante tener claros los criterios para evaluar los productos afectados una vez reestablecido el servicio. En éste [enlace](#) se pueden consultar tablas por productos (40°F = 4°C).

– Inundaciones

- Deshechar los productos que hayan estado en contacto directo con el agua.
- Inspeccionar los envases herméticos para comprobar que no estén dañados.
 - Si están en buen estado:
 - Sacar las etiquetas, ya que estarán mojadas y con suciedad. Anotar qué producto es y fecha de caducidad.
 - Lavarlos con agua y jabón.
 - Enjuagarlos y secarlos. Marcar el envase con el nombre y fecha de caducidad.
- Limpiar y desinfectar todos los utensilios en máquina lavaplatos o sumergir en solución desinfectante.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies en contacto con alimentos, suelos y paredes.

– Incendios.

- Descartar todos los alimentos envasados en contacto con el fuego o que hayan estado a temperaturas ambientales muy altas.
- Descartar todos los alimentos envasados y no envasados expuestos a los humos tóxicos.

- Descartar todos los alimentos expuestos a los productos químicos usados en la extinción del incendio.

Conclusiones

Las consecuencias operativas (prestar el servicio, cumplir horarios...), económicas (desechar productos, perder clientes...) y de seguridad alimentaria (riesgo de intoxicación alimentaria) justifican que las empresas de colectividades dediquen un tiempo a analizar las situaciones de riesgo a las que pueden estar sometidas y definir medidas preventivas para evitarlas, planes de contingencia para saber cómo manejar la situación y minimizar el alcance, así como planes posteriores para la evaluación de los productos afectados.



Isabel Doys es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.

@: isabeldoys@normafood.com. (Todos los artículos).