



© www.gastronomialasmurallas.es

Norma UNE 167014, requisitos de calidad y seguridad alimentaria en línea fría

11-03-2015

La industria alimentaria y la restauración de colectividades disponen de la Norma UNE 167014. Se trata de un documento que establece requisitos y recomendaciones para la calidad, seguridad alimentaria y procedimientos operativos en línea fría para operadores que participen en la producción de platos elaborados, así como en el tratamiento en centros de destino.

La evolución social, el ritmo laboral y las distancias en las ciudades hacen que cada día muchas más personas deban comer fuera del hogar. Comedores de escuelas infantiles, escolares, universidades, empresas, hospitales o residencias de mayores marcan buena parte de nuestra alimentación. Y no sólo cuentan los menús servidos en estos lugares, sino que además cada vez hay una oferta más extensa de platos elaborados en los lineales de los supermercados *ready to heat and eat*.

Estos platos responden a una necesidad de disponer de alimentos naturales, cocinados de forma tradicional y que no presenten adiciones químicas, utilizando básicamente técnicas de pasteurización basadas en la aplicación de temperatura para reducirla de forma rápida manteniendo los platos elaborados a 3°C.

Gracias a la innovación y al acceso a nuevas aplicaciones tecnológicas, desde hace unos años cada vez son más los operadores que implantan sistemas de línea fría para adaptarse y dar respuesta estas nuevas necesidades. Y es que, los sistemas de línea fría combinan la cocina tradicional con el enfriamiento rápido y, en ocasiones, otros sistemas de conservación. De esta forma, se consigue un aumento de la vida útil de los platos elaborados, unido a una mejor calidad nutritiva y organoléptica.

Además, este sistema ayuda a aumentar la seguridad alimentaria, ya que el enfriamiento rápido permite reducir el riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos y la formación de toxinas. Sin embargo, los operadores encuentran dificultades al implantar sistemas de línea fría, ya que la normativa y legislación existente no establece criterios únicos en todos los casos. En este marco, se publicó el pasado mes de abril la nueva Norma UNE 167014, que establece los requisitos y recomendaciones para la calidad, la seguridad alimentaria y los procedimientos operativos en línea fría para operadores que participen en la producción de

platos elaborados y en el tratamiento en centros de destino.

Norma UNE 167014

Los antecedentes de la Norma UNE 167014 radican en el denominado Paquete Higiene CE, que el 1 de enero de 2006 estableció una política única y transparente en materia de higiene en la alimentación humana y animal. Lo constituyen un conjunto de textos legislativos que están vigentes en todos los países de la UE después del 1 de julio de 2007, ya que creó una serie de instrumentos eficaces para generar las alertas en todo el ámbito de la seguridad alimentaria. Buena parte de estos textos legislativos se incluyen en libro publicado por Aenor, *Presente y futuro de la seguridad alimentaria en restauración colectiva*.

La línea fría es un proceso complejo debido a la incorporación de nuevas fases en el proceso de producción y al gran número de factores que intervienen en el mismo, buena parte de ellos de índole logístico y organizativo. Así, la nueva Norma UNE 167014 incide en los aspectos procedimentales cuyo cumplimiento afecta a la seguridad alimentaria y microbiológica, y pone fin a la dispersión de modelos autodidactas que frecuentemente no están basados en evidencias científicas y que en numerosas ocasiones comprometen los resultados organolépticos, microbiológicos e incluso los financieros. Incorpora además numerosos requisitos que permiten vertebrar el proceso en cualquier centro de producción de alimentos elaborados en línea fría, estableciendo tiempos y pautas claras.

La llegada de la Norma UNE 167014 ha supuesto una importante actualización de conocimientos. Esto hará que la industria alimentaria y de colectividades en España y Latinoamérica pueda alcanzar los niveles de otros países europeos, donde frecuentemente una cocina central regional atiende numerosos establecimientos: universidades, colegios, residencias de mayores, etc.

Requisitos para todos los procesos

La Norma UNE 167014 aborda aspectos técnicos y marca de forma rigurosa los requisitos mínimos de cada parte del proceso, lo que permitirá a las organizaciones del sector seguir una guía común. Así, establece directrices para la planificación de la producción; los procesos de compras, recepción y almacenamiento de productos; requisitos previos a las preparaciones; preparaciones previas a la elaboración; elaboración de platos; proceso de envasado; vida útil; proceso de abatimiento, almacenamiento de platos elaborados, expedición y transporte; y tratamiento en los centros de destino.

Respecto a la planificación de la producción, la norma establece que los operadores tendrán fichas técnicas de los productos que elaboran. Estas fichas incluirán la identificación, los ingredientes utilizados, las condiciones de conservación y vida útil del producto elaborado, o la declaración de alérgenos, entre otros aspectos. En lo que se refiere a los envases utilizados en línea fría, deberán ser aptos para uso alimentario y cumplir con las especificaciones en función de los procesos a los que vayan a ser sometidos.

Los productos envasados pueden ser sometidos a tratamiento térmico (como pasteurización), abatimiento de la temperatura (proceso consistente en disminuir la temperatura en el menor tiempo posible de la comida preparada que se pretende conservar en frío), almacenamiento, regeneración o retermalización (elevación de la temperatura del alimento con la finalidad de servirlo en condiciones higiénicas y gastronómicas adecuadas).

En cuanto a los requisitos previos a las preparaciones, la Norma UNE 167014 determina que todas las frutas y vegetales frescos, ya sean para cocinar o consumir en crudo, se lavarán con agua para eliminar la contaminación externa.

En este sentido, los vegetales frescos, no procesados, destinados al consumo en crudo y sin pelar se tendrán que desinfectar con un producto autorizado de uso alimentario, siguiendo las instrucciones del fabricante. Por su parte, los huevos frescos deberán conservarse a una temperatura de refrigeración (inferior a 8º), eliminando los rotos o sucios.

Adquirir productos de la pesca eviscerados y separar los productos cárnicos de riesgo (aves) del resto de carnes durante el tiempo de trabajo, son otras de las recomendaciones incluidas en la norma.

Otro aspecto que aborda la nueva norma son las temperaturas de transporte. En el caso de las comidas congeladas deberán ser -18ºC. Si se trata de comidas refrigeradas cuya vida útil es inferior a 24 horas se deberán transportar a ? 8ºC y si su vida útil es superior a 24 horas a ? 3ºC.

Asimismo todos estos aspectos comentados anteriormente tienen como base los principios del *Codex Alimentarius* establecidos en los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Además de las razones de seguridad derivadas de las exigencias normativas, el sector alimentario de colectividades está abocado a su modernización para garantizar su competitividad y por ende su supervivencia.

Por otra parte, la Norma UNE 167014 será de gran utilidad en países de Latinoamérica, ya que muchos de ellos están inmersos en procesos de modernización y crecimiento, y en los que la dieta es muy similar a la mediterránea.

Artículo publicado originariamente en el nº 294 de la revista Aenor.



José Juan Santos es consultor–director de Innova Concept Ingeniería Alimentaria y forma parte del Consejo Consultivo de la Fundación Gral. de la Univ. de Salamanca. Ha sido el promotor-coordinador del grupo de trabajo creado para el desarrollo de la UNE 167014. Cuenta con más de 35 años dedicados al desarrollo de ingeniería organizativa en el sector y específicamente en Línea Fría Completa. @:

josejuan@santosgrupo.com