Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

©Depositphotos.

Restauración colectiva e inocuidad alimentaria: responsabilidad y exigencia normativa

Martes, 19 de diciembre 2023

Artículo incluido en las **Horeca Stories*** de Hostelco & Restaurama.

Hace 30 años la Comisión del 'Codex Alimentarius' (1993) adoptó las directrices para la aplicación del sistema APPCC, al incorporarlo como anexo al Código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos. El mismo año se publicó la Directiva 93/43, hoy derogada, que establecía la obligatoriedad de sistemas de autocontrol para garantizar la seguridad de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el suministro, incluidas restauración social, colectiva y comercial.

Desde entonces hasta hoy, la legislación ha ido evolucionando y los países la han ido incorporando mediante actos legislativos o la han adoptado sin más cuando las normas son de aplicación directa. El concepto de inocuidad alimentaria ha ido calando hasta evolucionar hacia la idea más amplia de **'cultura de la inocuidad'**; un término que ha ganado relevancia en las empresas de restauración colectiva y que puede definirse como los *"valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria, a lo largo y a lo ancho de una organización"*. El objetivo es concienciar a todo el equipo humano de una empresa, de la importancia e impacto que tienen el comportamiento y las acciones de cada persona, sobre la inocuidad del producto o menú que se está ofreciendo.

Porque sí, la inocuidad es cosa de todos y todas; y es un tema, no sólo de exigencia normativa, sino de responsabilidad y profesionalidad… cuanto más, en segmentos dedicados a dar de comer a colectivos vulnerables como son los pacientes ingresados, las personas mayores institucionalizadas o los comedores escolares.

Según palabras de **Rosa Urdiales**, presidenta de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (Sesal), *"la evolución de la restauración en los últimos 20 años ha sido muy positiva y los establecimientos que trabajan con niveles de excelencia son cada día más. El sector de la restauración es amplio y diverso y por tanto los niveles de seguridad alimentaria no son homogéneos; no obstante, podemos afirmar que, en general, todo el sector de la restauración social y colectiva tiene un buen nivel de inocuidad alimentaria y trabaja con altos estándares de seguridad"*.

Factor humano, diseño de cocinas, equipamiento y formación

Para evitar problemas relacionados con la seguridad alimentaria, resulta vital que el personal responsable de la manipulación de las comidas entienda qué hay detrás de las normas y de esos controles que se tienen que llevar a cabo. Los procesos de elaboración en una cocina de colectividades son muy variados y complejos por lo que, según palabras de **Félix Martín**, autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocinas', *"en el ámbito de las cocinas profesionales el funcionamiento de los procesos y el resultado final depende en gran medida de la intervención humana. Si bien es cierto que las 'ayudas' tecnológicas para el desempeño y el control de todas las operaciones de cocina son cada vez mayores y mejores como podemos ver en ferias del sector como* ***Hostelco&Restaurama****, lo cierto es que las personas son aún decisivas para obtener productos finales (platos, comidas, menús, experiencias gastronómicas, etc.) con una calidad y seguridad óptimas"*.

Sin contradecir esta afirmación, **Inés García**, consultora de gestión de cocinas y restauración en Agar Asesoría Alimentaria (una de las firmas que podréis encontrar en el espacio 'Restauración en colectividades: meeting point'), comenta que *"aunque es cierto que siempre se ha dicho que la inocuidad de los alimentos que se preparan en una cocina depende totalmente del desempeño de sus manipuladores, hay otras variables que entran en juego que pueden aligerar la carga y contribuir al éxito. El diseño de las instalaciones, el equipamiento, la digitalización y, por supuesto, la formación, son también decisivas a la hora de garantizar la inocuidad alimentaria"*.

Un buen diseño de la cocina en cuanto a flujos de trabajo, por ejemplo, evita cruces indeseables. Son también garantía de seguridad alimentaria la utilización de equipos como los abatidores de temperatura, imprescindibles en centros de producción de muchos menús; o los avances tecnológicos que han revolucionado también las garantías de inocuidad con hornos y basculantes programables, cámaras que pueden reportar datos de temperatura a un registro de forma automática, etc.

También es importante saber elegir el pequeño equipamiento más adecuado e incluso el menaje. La vajilla en opal 'Careware' de Bormioli Rocco, por ejemplo, es garantía de higiene, ya que el vidrio opal no es poroso, no contiene metales pesados y mantiene su

higienidad siempre ya que no pierde sus características con el uso. Es un aliado perfecto para el control de la seguridad alimentaria en servicios de colectividades, tal y como podréis comprobar si venís a visitar el citado espacio dirigido al sector de las colectividades en Hostelco & Restaurama.

Y todo ello sin olvidar uno de los últimos avances, herramientas digitales que, una vez configuradas con las recetas y previsiones de servicio informan, entre muchas otras posibilidades, de la trazabilidad de los productos, registro de proveedores, cálculo de producciones según históricos e incluso control del desperdicio alimentario, tal como comentamos en el artículo incluido en la última newsletter de las **Horeca Stories**.

'I Premios ATX Allergy Protection'

Por último cabe recordar que uno de los mayores problemas de seguridad alimentaria en colectividades, y especialmente en comedores escolares, son las alergias. Según datos de la asociación ATX Elkartea, en unión con el 'III Observatorio Mediterránea del comedor escolar', en el año 2022 nacieron un 38% de niños y niñas multialérgicos, constatándose un aumento medio anual del 7 al 10%.

En cuanto a las alergias identificadas a un solo producto en los comedores escolares, las más frecuentes son a la proteína de la leche de vaca (18%), al gluten (16,5%) y al huevo (12%). No olvidemos que una persona alérgica puede pagar con su vida un fallo en la seguridad alimentaria de una cocina (*shock* anafiláctico).

Dada la importancia de esta cuestión, y en colaboración con la citada asociación ATX Elkartea, el nuevo espacio **'Restauración en colectividades: meeting point'**, acogerá la entrega de los **'I Premios ATX Allergy Protection'**; unos galardones que premiarán empresas, centros, iniciativas y profesionales del sector de las colectividades que destaquen por su buena gestión y adecuación del servicio a las necesidades de las personas alérgicas.

La certificación *ATX Allergy Protection* es un sello de garantía y calidad que cuenta con homologación internacional y avala a aquellas empresas de restauración colectiva que, tras recibir varias formaciones y rigurosas auditorías llevadas a cabo por Laztan, presentan una oferta alimentaria adaptada a las personas que padecen multialergias. Un sello con el que ya cuentan muchas de las instalaciones y servicios de restauración colectiva (como por ejemplo las de Serunion) que garantizan menús de colectividades libres de alérgenos y ofrecen proyectos para la inclusión de alumnos con alergias.

(*) **Horeca Stories** es una iniciativa de comunicación de Hostelco & Restaurama (H&R), a través de la cual se compartirán mensualmente, artículos y contenido audiovisual presentado por periodistas del sector horeca. Se hablará de soluciones, innovaciones, mercados y casos de éxito dentro del amplio abanico de segmentos que incluye el sector de la hostelería. Por primera vez, Restauración Colectiva (RC) ha sido invitada a formar parte de este proyecto lo que supone un paso más en la apuesta de Alimentaria & Hostelco (A&H) por apoyar y dar visibilidad al sector de las colectividades. Suscríbete a las Horeca Stories.

Notícias Relacionadas

- 'Restauración en colectividades: meeting point', el punto de encuentro que le hacía falta al sector
- Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones
- El sector afronta la 'Vuelta al cole' recuperando volúmenes pero preocupado por la economía
- Alergias alimentarias en comedores escolares y hospitales: temores y responsabilidades

Ana Turón

Ana Turón es una periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del evento Restauración colectiva: meeting point y el 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / Linkedin.