



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Seguridad alimentaria: ¿in situ o cocina central?

Seguridad alimentaria: ¿in situ o cocina central?

Miércoles, 14 de noviembre 2018

Ante uno de los últimos episodios que han saltado a la prensa sobre casos de salmonelosis en una escuela infantil, la administración ha tomado la decisión (no sabemos si solo temporalmente) de que la comida se deje de elaborar en el propio centro y se sirva desde una cocina central externa. Félix Martín, colaborador habitual de RC, nos recuerda en este artículo que el *quid* de la cuestión es trabajar bien, en uno u otro sistema, para garantizar al máximo la seguridad alimentaria.

A principios del mes de noviembre llegaron al Hospital Universitario de Fuenlabrada (Madrid) cinco niños que fueron atendidos con el diagnóstico de salmonelosis, siendo posteriormente hospitalizados dos de ellos, según fuentes del centro de salud. Los siete menores asistían a una misma escuela infantil en el municipio de Fuenlabrada y hacia allí se han dirigido las miradas de las investigaciones que adelanta la oficina local de Sanidad Pública.

Fuentes municipales confirmaron que se tomaron pruebas de comida en la escuela pública para localizar de donde proviene la bacteria y se decretó que la comida se dejase de elaborar el propio centro y se sirviese desde una cocina central externa (empresa externa de catering).

Ante esta decisión inmediata, cabe preguntarse si realmente la solución pasa por la sustitución de la comida *in situ* por la preparada por un servicio de catering con el fin de garantizar la seguridad alimentaria (aunque también puede darse la circunstancia de que la sustitución sea simplemente una medida temporal para no dejar sin servicio de comida a los niños mientras se toman las medidas correctoras pertinentes).

Podemos aprovechar este incidente para cuestionarnos cual de los dos sistemas (cocina *in situ*, cocina central) ofrece más garantías sanitarias. En mi opinión, la respuesta es que ambos la ofrecen por igual siempre que se trabaje conforme a las buenas prácticas que deben regir siempre en una cocina para colectividades.

Pero ¡joj!, las buenas prácticas, los protocolos, etc. los llevan a cabo las personas y aquí está la clave: en la medida en la que las personas estén adecuadamente formadas, preparadas y responsabilizadas, la seguridad alimentaria estará más asegurada.

No se trata sólo de saber y de tener conocimientos, se trata también de saber hacer y de querer hacer bien las cosas.

Obviamente, las modernas cocinas centrales, especialmente las de línea fría, ponen a disposición del personal de cocina unos equipamientos que facilitan mucho el control y la vigilancia de los procesos de calentamiento, enfriamiento, transporte, almacenamiento, etc. de las comidas (el 'poder hacer'). Pero eso no quiere decir que en una cocina *in situ* más modesta, más tradicional o menos tecnológica, no se pueda trabajar con la misma higiene, siempre que cuente con unos requisitos mínimos de diseño y equipamiento. Quizá se tenga que trabajar un poco más despacio o poner un poco más de cuidado y control, igual que se puede viajar con seguridad tanto en un coche de alta gama como en un utilitario, siempre que se respeten las normas y los códigos de circulación (¡lo realmente importante!). Por contra, en ocasiones el conducir 'un cochazo' puede hacer que nos confiemos en exceso, que relajemos la vigilancia, que tomemos una curva a demasiada velocidad, que no respetemos las distancias de seguridad... hasta que se produce un accidente. En ocasiones, unas buenas instalaciones de cocina también pueden provocar el mismo efecto cuando hablamos de seguridad o inocuidad alimentarias.

Ni los coches ni las cocinas funcionan solos (aunque cada vez tienen más operaciones automatizadas), sino que son conducidos o dirigidos por personas, que deben saber, poder y querer adaptarse a las circunstancias y características de sus equipamientos, de sus capacidades personales, de circunstancias inesperadas, etc. con el fin de salvaguardar la seguridad y la salud de las personas.

En este sentido me hace ilusión informaros que tenéis a vuestra disposición 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina', editado por [RCBooks](#), con el objetivo de ayudar a tomar conciencia de la innegociable responsabilidad de la gestión higiénica de la cocina.

Noticias Relacionadas

- [Novedades de la última versión de la ISO 22000 sobre seguridad e inocuidad alimentaria](#)
- [Cuentos chinos y alimentos seguros: una infección alimentaria descrita en los periódicos](#)
- [En los campamentos infantiles, relajémonos con todo menos con la seguridad alimentaria](#)
- [Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas](#)

Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de Félix Martín la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).