



Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



FÉLIX MARTÍN es licenciado en veterinaria y experto en gestión de la calidad e innovación, aplicadas al aprendizaje permanente de las organizaciones. Hace unos años creó **Formainnova Bio**, una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva. @: felmargar@gmail.com

¿Tu cocina pasa la ITV?

15-06-2016

Félix Martín

Con la ironía del titular, el autor quiere destacar la gravedad de las declaraciones del propietario del restaurante de Cádiz que provocó hace unos meses una intoxicación alimentaria con más de 60 personas afectadas y un fallecido. Tras cuatro meses de cierre, al reabrir, el responsable ha dicho que nunca había tenido 'ningún problema con las inspecciones'; así ha zanjado el tema, demostrando que la clave del problema ha sido su propio desconocimiento sobre la manipulación de alimentos.

¿El pasar la ITV de su coche impedirá que un conductor pueda provocar un accidente de tráfico en el futuro? ¿El pasar un control de alcoholemia y no superar la tasa máxima garantiza que un conductor nunca ha conducido o conducirá en estado de embriaguez?

Obviamente la respuesta a estas preguntas es 'no'. Ahora, cuando se cumplen cuatro meses de la intoxicación alimentaria masiva (salmonelosis) en un establecimiento de Cádiz y del posterior cierre del mismo, el dueño ha podido reabrir su negocio en la Tacita de Plata, en el que lleva establecido "veinte años y pasando un montón de inspecciones", según comenta.

"Pido perdón y disculpas al público" dijo el propietario, quien no obstante quiso dejar bien claro que su restaurante "siempre ha estado en condiciones, sin que en ningún momento los inspectores me pidieran o reclamaran cambiar nada que estuviera en mal estado. La última inspección la tuve el pasado noviembre, y sin ningún problema".

El problema puede ser el nivel de conocimientos en seguridad alimentaria de este señor. Al parecer, las palabras 'autocontrol alimentario' le deben sonar a chino y no debe saber que el único responsable (según la legislación) de lo que ocurre en materia de seguridad alimentaria en su establecimiento es únicamente él, como propietario o gerente.

O acaso usted, lector, después de provocar un accidente de tráfico podría excusarse diciendo que "siempre pasé las ITV con el coche y nunca nadie me dijo nada". ¡Hala! Como en su día ya me saqué el carné de conducir y además pasé todas las ITV... ¡pues conduzco como me da la gana! Las normas de tráfico y circulación, los límites de velocidad, las distancias de seguridad, los stop, las líneas continuas... ¡para los demás, que yo ya tengo mucha 'experiencia'!

Sirvan estos ejemplos para recordar por enésima vez la obligación legal que tienen los establecimientos de restauración (social o comercial) de implantar programas de autocontrol sanitario, lo cual implica diseñarlos adaptados a las características concretas de cada establecimiento y llevarlos a la práctica, aplicando las medidas preventivas higiénicas necesarias en todas las fases de la producción, y realizando controles y registros de los principales puntos de control.

Hemos dicho y escrito ya en múltiples ocasiones que el calor NO es el culpable del aumento de las toxiinfecciones alimentarias en verano, sino las prácticas incorrectas de manipulación de los alimentos.

Recordemos las cinco claves para prevenir dichas toxiinfecciones alimentarias, según la Organización Mundial de la Salud (OMS):

- **1. Limpiar.** Lavarse las manos antes de preparar alimentos y después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos usados en la elaboración de alimentos y protegerlos de insectos, mascotas y otros animales.
- **2. Separar alimentos crudos y cocinados.** Emplear equipos y utensilios distintos, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocinados.
- **3. Cocinar por completo sobre todo carne, pollo, huevos y pescado.** Debe tenerse en cuenta que una cocción adecuada mata casi todos los microorganismos patógenos. Someter todas las partes del alimento a unos 70 °C garantiza la inocuidad.
- **4. Mantener los alimentos a temperaturas seguras.** No deben dejarse los alimentos cocidos a temperatura ambiente durante más de dos horas. Los cocinados y perecederos deben refrigerarse lo más pronto posible a unos 5 °C y la comida caliente se conservará a unos 60 °C. Los alimentos congelados no deben descongelarse a temperatura ambiente sino en la

nevera.

- **5. Usar agua y materias primas seguras.** La fruta y la verdura deben lavarse, sobre todo si se consumen crudas. No tomar alimentos que hayan sobrepasado la fecha de caducidad.

Aplicando estas medidas básicas, a lo largo de todas las etapas de trabajo en las cocinas, mantendríamos 'a raya' a la Salmonella, Campylobacter, Eschericia coli, Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes y el resto de bacterias patógenas de transmisión alimentaria.

Recordemos que es inevitable que las bacterias patógenas lleguen a nuestros almacenes o a nuestras zonas de trabajo, pero en cualquier cocina existen herramientas suficiente para evitar su proliferación o provocar su eliminación. Herramientas que, no sólo deben haber pasado su particular 'ITV técnica', sino que deben ser utilizadas por los manipuladores de alimentos con el conocimiento, la pericia y responsabilidad que se les presupone.

Noticias Relacionadas

- Las toxiinfecciones en verano... ¿es siempre el calor el único responsable de los problemas?
- Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas
- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina
- Publicada la versión en castellano de la guía de prácticas correctas de higiene en restauración
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte II)