

El control de puntos críticos, esencial para reducir el riesgo alimentario

La seguridad alimentaria no se improvisa

- **El Instituto Silestone se presenta en Zaragoza con una charla sobre Seguridad Alimentaria e Higiene en la Cocina en La Gastroteca**
- **Controlar los puntos críticos y evitar la contaminación cruzada, aspectos fundamentales para prevenir toxiinfecciones alimentarias**

Zaragoza, 9 de noviembre de 2011. La seguridad alimentaria no se improvisa, sino que es el resultado de una serie de acciones a lo largo de toda la cadena de producción del alimento desde su origen hasta su consumo, encaminadas a evitar riesgos para la salud. Así lo explicó Maite Pelayo, microbióloga especializada en Seguridad Alimentaria y miembro del Consejo Asesor del Instituto Silestone, en la charla celebrada el pasado martes en la Gastroteca de Zaragoza. La ponencia fue dirigida a profesionales del mundo de la cocina, de la sanidad, arquitectos y diseñadores de la capital aragonesa.

Puntos críticos y contaminación cruzada

Según Maite Pelayo, los puntos críticos son aquellas etapas sobre las que se puede ejercer un control tal que permita evitar o reducir hasta niveles aceptables un peligro alimentario. Este control debe realizarse desde diferentes ámbitos a lo largo de toda la cadena alimentaria. En el caso de las cocinas estos son los principales puntos críticos a controlar con el fin de crear unas condiciones adecuadas que reduzcan el riesgo de toxiinfecciones alimentarias

En primer lugar, una adecuada elección de los proveedores que garanticen la salubridad de sus productos, valorando algunos aspectos como grado de frescura de los alimentos, estado de los envases, etiquetado... y respetando, en todo momento la cadena del frío.

El almacenamiento, tanto en condiciones de frío como a temperatura ambiente, es una etapa decisiva en la que deberán controlarse la temperatura, mediante termómetro indicador y avisador acústico en el caso de equipos de refrigeración y congelación, la humedad y el tiempo, respetando las fechas de caducidad o consumo preferente.

Una correcta manipulación de alimentos (BPM) favorecida por una cadena de trabajo siempre hacia adelante, evitará en gran medida la contaminación cruzada, es decir, la transmisión de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otro que no lo estaba, normalmente ya cocinado. Este tipo de contaminación es una de las causas más frecuentes de toxiinfecciones alimentarias en nuestras cocinas y puede producirse bien por contacto directo entre los dos alimentos o bien de manera indirecta, a través de las manos del manipulador o mediante material de cocina como utensilios, trapos o superficies.

El control de las temperaturas y del tiempo de cocinado a lo largo de esta etapa, así como de otros posibles sistemas de higienización, resultan fundamentales a la hora de garantizar la eliminación de potenciales microorganismos presentes en el alimento. Hay que tener en cuenta que un exceso de temperatura puede generar nuevos contaminantes de procesado, como es el caso de las acrilamidas.

En lo relativo a la limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies deberán desarrollarse programas de aplicación periódica con productos adecuados destinados a este fin. Las superficies en contacto con alimentos son zonas en las que se producen fácilmente contaminaciones por microorganismos, por lo que es esencial limpiar estas áreas con productos específicos y secarlas bien, ya que los restos de comida y la humedad pueden dar lugar a un ambiente ideal para la proliferación de bacterias.

Por último, los residuos generados por la actividad en la cocina, las basuras, son un importante foco de contaminación (especialmente microbiológica) por su riqueza en materia orgánica. Como medida de prevención, utilizar cubos de recogida selectiva protegidos con tapa de fácil limpieza y desinfección, de acceso higiénico no manual.

Para mostrar el alcance y capacidad de propagación de los microorganismos en la cocina, Maite Pelayo expuso un vídeo demostrativo elaborado por Instituto Silestone en el que se observa como una población de bacterias se recupera en una superficie de cocina aún después de ser higienizada con un limpiador desinfectante. También utilizó la teoría de la “Tinta Roja” para ilustrar la contaminación cruzada en una cocina. Simulando un foco de contaminación bacteriana en un alimento con pintura de dedos infantil de un vistoso color rojo, la microbióloga fue manipulando y preparando algunos productos impregnándose de esta manera las manos y extendiendo el problema a utensilios, tabla y trapo así como a diferentes superficies de la cocina que quedaron “contaminados”, convirtiéndose en nuevos focos de infección.

Finalmente, con el objetivo de incrementar la seguridad alimentaria, Pelayo propuso el uso de los Sistemas Pasivos de Seguridad Alimentaria (SPSA): materiales y equipos de última generación que, instalados en la cocina, mejoran su nivel de higiene y seguridad (principalmente microbiológica) sin que se modifiquen sustancialmente los hábitos del usuario. Algunas de estas soluciones son las encimeras higiénicas, los interruptores antibacterias, dispensadores de jabón con sensor, secadores por microcorrientes de aire de alta velocidad, dispensadores automáticos de agua, tablas de cortar y utensilios antibacterias, receptores higiénicos de residuos con tecnología de infrarrojos y neveras o pequeños electrodomésticos con tratamiento antibacteriano por iones de plata.

SOBRE SILESTONE INSTITUTE

Silestone Institute es una plataforma internacional dedicada al estudio y a la divulgación de la higiene en la cocina y en el baño, tanto en los espacios públicos como privados, con el objetivo de fomentar una forma y un estilo de vida saludables. Toda la información que divulga **Silestone Institute** está avalada por su Consejo Asesor, integrado por expertos en diferentes áreas como seguridad alimentaria, cocina profesional, comunicación científica, productos de limpieza, arquitectura y diseño, hostelería y restauración, quienes ponen su conocimiento a disposición de los consumidores, los profesionales y la sociedad en general.

Para más información:



Miriam Pagador
Secretaría y Comunicación
Rambla Catalunya 18, 1º
08007 Barcelona
Telf.: (+34) 93 481 36 20
silestoneinstitute@ulled.com
www.silestoneinstitute.com