



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

La importancia de la seguridad alimentaria durante todo el año... y también en verano

©Depositphotos.

La importancia de la seguridad alimentaria durante todo el año... y también en verano

Martes, 25 de julio 2023

La higiene y seguridad alimentaria en las cocinas profesionales es una de las secciones estrella de nuestra revista; y es que resulta fundamental para desarrollar cualquier actividad profesional con garantías. Sabemos que estar al día sobre estas cuestiones es clave y también difícil al ser un campo que abarca entre otros, desde temas legales, hasta tecnología, pasando por las mejores prácticas. Aquí os dejamos el 'Top8' de los artículos más 'clicados' en estos seis primeros meses del año.

Siempre hay alguna cocina profesional en funcionamiento y un responsable con la necesidad y la responsabilidad de estar bien informado. Las intoxicaciones no descansan y, con el calor, hay que estar más atentos que nunca para no cometer errores en la manipulación de los alimentos.

Es por ello que nos hemos decidido a recopilar los ocho artículos más populares, de los publicados durante el primer semestre del año en nuestra sección '[Higiene e inocuidad alimentaria](#)'.

– [Calor y toxiinfecciones alimentarias, la 'canción del verano' en las cocinas profesionales.](#)

– Año tras año insistimos en que el aumento de la temperatura no provoca intoxicaciones, son los errores en la manipulación de alimentos, los que disparan su número. Echarle la culpa al calor cuando surge un problema de toxiinfección alimentaria es como decir que la salud de nuestros comensales depende de la 'gracia divina' de la meteorología. Motivación, formación, compromiso y responsabilidad son clave en las cocinas para evitar intoxicaciones.

– [¿Cómo afecta a las colectividades el nuevo RD 1021/2022 sobre requisitos de higiene?](#)

– El BOE publicó en diciembre el texto del Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Hay muchos aspectos interesantes en este nuevo RD, pero no todos afectan de manera directa a nuestro sector. **Iván Ludeña**, colaborador habitual de RC, destaca en este artículo los aspectos que afectan más directamente a la restauración colectiva.

– [Riesgos asociados a la presencia de humedad en superficies, cubiertos y menaje de cocina.](#)

– La humedad promueve la multiplicación microbiana en cualquier rincón o rendija de la cocina y esto no es algo deseable ya que favorece la proliferación de hongos y bacterias. Es por ello que debe evitarse su presencia tanto en las superficies de la cocina como en los útiles de menaje, cubiertos y vajillas. Nos lo explica nuestro experto en higiene e inocuidad, **Félix Martín**.

– [Los guantes en la manipulación de alimentos: ¿por qué los de nitrilo son los más seguros?](#)

– El uso de guantes para la manipulación de los alimentos puede dar, en algunos casos, una falsa imagen de seguridad. A pesar de que están diseñados para proteger las manos y los productos que se tocan, también pueden perforarse o romperse, además de contener alérgenos, plásticos u otras sustancias nocivas. Aunque ya hemos tratado el tema en diversas ocasiones, hoy os recordamos por qué los guantes de nitrilo son los más seguros del mercado.

– [Alergia a la proteína de la leche e intolerancia a la lactosa: no es lo mismo, confundirlo es grave.](#)

– A pesar de la mucha información existente, se siguen dando casos de anafilaxia por confundir la alergia a la proteína de vaca con la intolerancia a la lactosa. Es importante tener claros los conceptos porque las consecuencias de esta confusión pueden ser fatales. En este artículo os explicamos las diferencias básicas y las claves para entender donde radican esas diferencias y por qué son importantes.

– [La Generalitat recuerda las recomendaciones de seguridad alimentaria en actividades de verano.](#)

– Se va acercando el periodo vacacional y con ello la organización de todo tipo de colonias y campamentos de verano; por ello, la *Agència Catalana de Seguretat Alimentària* de la Generalitat de Catalunya ha publicado algunas recomendaciones básicas sobre seguridad alimentaria en esos espacios.

– [Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas.](#)

– Dentro del proceso productivo en una cocina podemos identificar diferentes peligros de tipo microbiológico, físico o químico. Estos peligros difieren de unos establecimientos a otros y el objetivo debe ser reducir a la mínima expresión las posibilidades de que alguno de estos peligros se materialice en los platos elaborados dentro de cualquier cocina colectiva.

– [La 'inofensiva' actividad de la venta ambulante en ferias y fiestas populares estivales.](#)

– Las condiciones ambientales pueden ser un factor de riesgo extra para la seguridad alimentaria en los puestos de ferias, fiestas populares, mercados ambulantes y otras actividades; la tradición propia de todas estas festividades no debe ser excusa para una manipulación inadecuada o poco rigurosa de los productos alimenticios. Aquí os dejamos una nueva versión, revisada y actualizada por el propio autor, de este artículo que publicamos hace ya un tiempo.