



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

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

¿Por qué un alimento de 'calidad' no tiene por que ser automáticamente un producto 'seguro'?

## ¿Por qué un alimento de 'calidad' no tiene por que ser automáticamente un producto 'seguro'?

Miércoles, 28 de julio 2021

**En esta quinta entrega de las vídeo-cápsulas de nuestro colaborador Félix Martín, se razona por qué un alimento o un plato de 'calidad' no tiene por que ser automáticamente un producto 'seguro' o inocuo. Ni la frescura ni la calidad de un alimento crudo pueden ser usados como sinónimos de seguridad alimentaria... a pesar de que, en sentido estricto, no se podría hablar de calidad sin estar antes preservada la seguridad.**

La expresión latina *primum non nocere* (lo primero es no hacer daño) es una máxima aplicada en el campo de la medicina y las ciencias de la salud, atribuida al médico griego **Hipócrates**. Si aplicamos este principio a la preparación de comidas, menús y dietas, podemos pensar que, antes de ser saludables, equilibradas y de calidad gastronómica, éstas deben ser seguras, es decir, no deben ser causa directa de enfermedad.

De eso se ocupa la inocuidad alimentaria, de garantizar esas circunstancias invisibles y ajenas a los ojos de los consumidores, pero que van a posibilitar el disfrute de las elaboraciones de cocina en las diferentes circunstancias o contextos.

En el vídeo de esta semana razonamos sobre el por qué un alimento o un plato de 'calidad' no tiene por que ser automáticamente un producto 'seguro' o inocuo, aunque en sentido estricto, no se podría hablar de calidad sin estar antes preservada la seguridad.

Como ya hemos comentado en vídeos anteriores, al consumidor lo que más le importa es la seguridad alimentaria por encima de otros factores como la calidad nutricional, el sabor, el precio, etc. pero el problema está en que todo se puede comprobar por parte del consumidor menos la inocuidad.

Así pues, reiterando una vez más las claves para una alimentación segura, debemos recordar que cualquier alimento, sea de la calidad que sea, contiene una enorme carga microbiana y, por supuesto, puede ser fuente de bacterias patógenas causantes de toxiinfecciones. Es pues el trabajo en cocina, la manipulación de los alimentos y las propias condiciones de las instalaciones, las que harán que un alimento sea o no inocuo.

- Podéis ver todos los vídeos de la serie y más contenido relacionado con el sector de las colectividades en nuestro [canal de YouTube](#).

- Os recordamos que en el '[Libro negro de la seguridad alimentaria en cocina](#)' podéis encontrar información ampliada sobre los errores que nunca deben cometerse en una cocina profesional, respecto a la inocuidad alimentaria.

### Noticias Relacionadas

- [Percepción y confianza de los consumidores respecto a los riesgos alimentarios](#)
- [La doble amenaza del anisakis: por parasitación y por reacciones anafilácticas](#)
- [Manipulación segura de productos de pesca: frescura no es igual a inocuidad](#)
- [En verano, maximiza las alertas y evita errores con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria'](#)