Produce Safety: Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La seguridad de los productos en un restaurante empieza por abastecerse de frutas y verduras de alta calidad procedentes de proveedores acreditados. Los productos deben inspeccionarse a su llegada, y cualquier artículo dañado o contaminado debe desecharse. El almacenamiento de los productos también debe gestionarse con cuidado para evitar la contaminación cruzada con otros alimentos o superficies.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS ASOCIADOS A LOS PRODUCTOS EN UN RESTAURANTE

§ Contaminación: Los productos pueden contaminarse con bacterias dañinas, virus u otros patógenos durante su cultivo, recolección, transporte, almacenamiento o preparación. La contaminación puede provenir de diversas fuentes, como manos sucias, agua contaminada y equipos de procesamiento insalubres.

§ Deterioro: Los productos pueden estropearse rápidamente si no se almacenan adecuadamente, lo que puede provocar el desperdicio de alimentos y posibles riesgos para la salud. Los productos estropeados también pueden liberar sustancias químicas nocivas y toxinas que pueden contaminar otros alimentos.

§ Contaminación cruzada: La contaminación cruzada puede producirse cuando las bacterias u otros patógenos se transfieren de un alimento a otro. Esto puede ocurrir cuando los productos se cortan o preparan en la misma tabla de cortar o con el mismo cuchillo que la carne o las aves crudas.

§ Alergias: Algunas personas son alérgicas o sensibles a ciertos tipos de productos, como los cacahuetes, los frutos secos o la soja. Si estos productos no están debidamente etiquetados o separados en un restaurante, los clientes alérgicos pueden sufrir graves problemas de salud.

§ Residuos de pesticidas: Algunos productos pueden contener residuos de pesticidas que pueden ser nocivos si se ingieren en grandes cantidades. Es importante que los restaurantes se abastezcan de productos de proveedores acreditados y los laven y preparen adecuadamente para minimizar el riesgo de exposición a pesticidas.

COMO PROTEGERSE

MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

- Compre productos a proveedores de confianza: El restaurante debe comprar los productos a proveedores reputados y de confianza. Estos proveedores deben estar certificados y tener un buen historial de mantenimiento de la seguridad de los productos.
- Almacene correctamente los productos: El almacenamiento adecuado de los productos es esencial para evitar su deterioro y la proliferación de bacterias nocivas. El restaurante debe almacenar los productos en un lugar fresco y seco, lejos de posibles contaminantes.
- Limpie bien los productos: Es importante lavar bien los productos antes de utilizarlos en los platos. El restaurante debe utilizar agua corriente limpia para lavar los productos y un cepillo de fregar para los productos firmes, como los pepinos y las patatas.
- Utilice tablas de cortar y utensilios distintos: Para evitar la contaminación cruzada, el restaurante debe utilizar tablas de cortar y utensilios distintos para los productos agrícolas y otros alimentos.
- Elimine correctamente los residuos de las frutas y hortalizas: La eliminación adecuada de los residuos de productos agrícolas es importante para evitar la proliferación de bacterias nocivas. El restaurante debe deshacerse de los residuos de los productos de forma rápida y adecuada en un contenedor cerrado.
- Capacitar al personal para una manipulación adecuada: El restaurante debe instruir a su personal sobre los procedimientos adecuados de manipulación de los productos, incluyendo su lavado, almacenamiento y manipulación. El personal también debe recibir capacitación sobre los signos de deterioro y cómo reconocer los productos potencialmente contaminados.

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA SEGURIDAD EN LOS RESTAURANTES

- Obtenga la capacitación necesaria: Empiece como ayudante de cocina y vaya ascendiendo.
- Conozca el menú: Familiarícese con el menú y las técnicas culinarias del restaurante.
- Siga las directrices de seguridad alimentaria: Siga todas las directrices de seguridad alimentaria, como lavarse las manos con regularidad, mantener los alimentos a la temperatura correcta y evitar la contaminación cruzada.
- Organice su espacio de trabajo: Mantenga su zona de trabajo limpia y organizada.
- Comuníquese con el equipo: La colaboración es clave en la cocina de un restaurante. Comuníquese eficazmente con sus compañeros cocineros, chefs y camareros para asegurarse de que los pedidos se preparan correctamente y se sirven a tiempo.
- Siga aprendiendo: Manténgase al día de las nuevas técnicas y tendencias. Asista a clases de cocina, lea publicaciones del sector y experimente con nuevas recetas en su tiempo libre para mejorar sus habilidades.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURANTES

- Prepare los alimentos crudos en una zona separada de los alimentos cocinados.
- Utilice equipos distintos para cada tipo de alimento, como tablas de cortar y cubiertos.
- Desinfecte todas las superficies de trabajo después de haberlas utilizado para la preparación.
- Almacene los alimentos por separado, por ejemplo colocando el pollo crudo en bolsas de plástico cuando se descongele junto a las carnes cocinadas.

- Asegúrese de que todos los uniformes de cocina se lavan correctamente en una lavadora industrial.
- Asegúrese de que los empleados se lavan las manos con agua caliente y jabón y se secan bien con toallas de papel después de manipular alimentos y después de ir al baño.
- Incluya un programa de higiene en el manual del empleado y en la capacitación de los nuevos empleados.
- Controle la temperatura para evitar la contaminación cruzada.
- Otra forma de mantener la seguridad de los alimentos y la cocina, además de preparar los alimentos correctamente, es aplicar un proceso de control de la temperatura de los alimentos. Cuando ciertos alimentos fluctúan fuera de las temperaturas seguras, pueden convertirse en un caldo de cultivo para bacterias dañinas y otros contaminantes.
- Mantenga los alimentos en el rango de temperatura adecuado y nunca los combine con alimentos a temperaturas inadecuadas. Esto puede suponer una gran diferencia a la hora de evitar la contaminación cruzada.

SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y LOS RESTAURANTES PARA LLEVAR

El personal de los restaurantes también debe recibir capacitación sobre las técnicas de manipulación adecuadas para minimizar el riesgo de contaminación. Esto incluye lavarse las manos con frecuencia, utilizar tablas de cortar y utensilios limpios, y almacenar los productos a la temperatura adecuada para evitar la proliferación de bacterias nocivas.

CONCLUSIÓN

Los productos son un componente esencial en un restaurante, ya que influyen en el sabor, la nutrición, la presentación, la reputación y la sostenibilidad de los platos que se sirven.