

TÍTULO: REGISTRO GRÁFICO DE LAS TEMPERATURAS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA
AUTORES: A. RUBIO GONZÁLEZ*, A. GARCÍA GARCÍA*, A. RUBIO GONZÁLEZ*

- Servicios veterinarios oficiales de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. Zona básica de salud de Villares del Saz (Cuenca).

INTRODUCCIÓN.

Desde el punto de vista higiénico-sanitario, la restauración colectiva es un sector muy complejo, debido a la cantidad y variedad de alimentos que se manipulan en numerosas fases que constituyen un diagrama de flujo de la actividad que se desarrolla mayoritariamente en un espacio común (la cocina), por lo que es fundamental una perfecta organización temporo-espacial para evitar contaminaciones cruzadas.

Así mismo es una actividad que fundamentalmente trabaja con alimentos perecederos en distintas fases (materias primas e ingredientes, productos semiacabados y productos acabados) en los que pueden producirse la multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, por lo que el respeto, control y vigilancia severa de las temperaturas de conservación es una de las premisas esenciales para garantizar la seguridad de las comidas servidas a los consumidores

OBJETIVO.

El presente trabajo propone el registro gráfico automático y permanente de las cámaras de refrigeración mediante el uso de *termógrafos* como sistema idóneo de documentación, registro y control de las mismas, aunque no esté contemplado en la reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos.

DESARROLLO Y METODOLOGÍA.

El trabajo se ha desarrollado a partir de la revisión y mantenimiento de los programas de autocontrol de los establecimientos supervisados en el ámbito de nuestro servicio de salud pública.

Concretamente expondremos un caso en el que el control de la temperatura de una cámara frigorífica mediante fichas de frecuencia dos veces/día era correcto, y la instalación de termógrafos en la misma nos evidenció unas fluctuaciones de temperatura a lo largo de la jornada laboral que rompían gravemente la cadena del frío por no realizar prácticas correctas de higiene en el uso de esa cámara.

CONCLUSIÓN

El registro gráfico de la temperatura en las cámaras frigoríficas de los establecimientos de restauración colectiva es un elemento indispensable para realizar un control objetivo y preciso de la actividad laboral del mismo y garantizar la seguridad de los productos servidos al consumidor.