La seguridad de las materias primas

FUENTE: CONSUMER
FECHA: 05/03/2011
AUTOR: Natalia Gimferrer Morató

La gestión de las materias primas debe seguir requisitos específicos de recepción y almacenamiento para evitar que se alteren y contaminen

El primer paso es elegir los proveedores de la materia prima y definir los parámetros de calidad que se desean para los alimentos. Durante esta fase se define una mayor o menor calidad del producto final. Para esta selección el criterio se basa en el marco legal actual, es decir, las condiciones que dicta la ley, además de los aspectos organolépticos que se deseen. Una correcta elección de la materia prima significa un menor riesgo de intoxicación alimentaria, una mayor vida útil del alimento, un menor número de desperdicios, una buena calidad organoléptica, así como una elevada seguridad durante la elaboración y la preparación de los alimentos. Trabajar al lado de los proveedores significa una mejora continua de la calidad del producto final, de ahí la importancia de incorporar un sistema de desarrollo de proveedores: elegir el más adecuado, efectuar el pedido necesario en función de la capacidad de almacenamiento y determinar la frecuencia de los pedidos. Todo esto influye de forma directa en la calidad del producto final elaborado.

Requisitos deseados

Todos los proveedores deben cumplir unos requisitos para asegurar que su mercancía es segura y de calidad. Algunos de los más importantes son:

- Tener un número de registro como productor o distribuidor.
- Disponer de un medio de transporte habilitado y homologado.
- Tener el vehículo de transporte limpio y desinfectado, tanto en el interior como en el exterior.
- El personal que realiza el transporte debe estar acreditado y usar ropa adecuada para su tarea.
- Para los alimentos más perecederos, que se dañan con facilidad, se deben utilizar materiales lavables y desinfectables.
- En los alimentos fríos o congelados no debe romperse la cadena de frío. Para mantener la temperatura es necesario disponer de cabinas térmicas con motor refrigerante.
- Los alimentos perecederos deben estar a una temperatura de refrigeración de 4ºC y los congelados, a -18ºC.
- Los alimentos no perecederos no exigen bajas temperaturas, pero el límite máximo es de 20ºC.

Recepción de las materias primas

La forma en que se recibe la materia prima es importante para evitar que se degrade: cada fabricante tendrá un espacio dedicado a la recepción de la

materia. Este punto debe estar planificado, con el tiempo necesario para poder inspeccionar que la materia que llega está en las condiciones pactadas y necesarias. Hay que dejar constancia de la temperatura de recepción, la fecha, la hora y verificar las condiciones organolépticas. En el caso de que no se cumplan estos ítems, se rechazará todo el material.

Hay que dejar constancia de la temperatura de recepción, la fecha y la hora a la que llegan las materias primas

Se inspeccionará el transporte para verificar que está en condiciones de limpieza y desinfección. Todo esto lo hace personal capacitado y buen conocedor de la normativa y las características de las materias primas que necesita la empresa. Se marcará la materia con la fecha de recibimiento y su vida útil. En el momento de descargar, deben evitarse los golpes o sacudidas bruscas que dañen el producto. Por tanto, los operarios deberán tener información acerca del manejo de la materia prima.

Es necesario verificar la temperatura en el interior de los alimentos con termómetros, que se deben calibrar y desinfectar después de cada uso para evitar contaminaciones o resultados erróneos. Por orden de descarga, primero se servirán los más perecederos, es decir, los congelados, seguidos de los alimentos a temperatura ambiente y, por último, los no perecederos.

Almacenamiento

La materia prima debe almacenarse de forma adecuada para evitar que se dañe o se desarrollen patógenos. Cada establecimiento decide cómo se almacenan sus materias primas. Una correcta decisión implica aumentar la vida útil del producto y evitar posibles toxiinfecciones alimentarias al consumidor, además de un ahorro económico, ya que si se almacenan de forma adecuada, se podrán usar todas las materias primas sin que se tenga que rechazar ninguna por daños. Es aconsejable tener un lugar destinado para cada tipo de materia prima: frutas, lácteos, carne o pescado, entre otros.

En el caso de no disponer de tanto espacio, es imprescindible fijarse en la colocación de los diferentes alimentos en los frigoríficos. Se deben mantener lo más separados posibles para evitar contaminaciones cruzadas y, un aspecto muy importante, deben separarse los crudos de los cocinados. El almacenamiento es, por tanto, una de las fases más críticas, puesto que los alimentos tienen una tendencia natural a alterarse. Con el almacenamiento se pretende minimizar la multiplicación de patógenos para preservar la calidad del alimento y su vida útil. Un mal almacenamiento impacta de forma directa tanto en los costes de la empresa como en la calidad final y en la seguridad y salud del consumidor.

EL LUGAR ADECUADO

Son necesarios unos criterios de base para lograr un correcto almacenamiento de las materias primas:

- Lugar limpio y desinfectado.
- Bien iluminado para evitar confusiones.
- Con una buena circulación de aire frío o seco, según las exigencias de los alimentos.
- Libres de plagas animales.
- Con estanterías de acero inoxidable y separadas de la pared y del suelo.
- Los alimentos deberán estar rotulados con su nombre y la fecha de vencimiento.
- Se debe revisar cada día la materia prima para rechazar los alimentos viejos o en mal estado.
- La materia nueva se coloca detrás de la más antigua para que salga antes la primera en entrar.
- No deben sobrecargarse las estanterías para permitir que circule el aire.
- No almacenar los alimentos cocidos encima de los crudos para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

Elegir una materia prima adecuada es esencial para la posterior seguridad de los alimentos. En la mayoría de los casos, se parte de la base de que todas estas materias llegan en buen estado, tanto en el domicilio como en las industrias. Pero, ¿qué significa esto? ¿Cómo puede conocerse si es segura? Se sabe cómo se pueden contaminar los alimentos o cómo se deben conservar para evitar que se contaminen, pero no se debe olvidar que la materia prima en buen estado y sin restos de patógenos representa la eliminación de un peligro significativo en todo el proceso de elaboración posterior.