

Alimentos higiénicos en bodas, bautizos y otras celebraciones

Posted on 28 de junio de 2017 by Francisco García Olmedo

Cuando nos vemos en la tesitura de tener que agasajar a un alto número de personas en bodas, bautizos y otras celebraciones, tenemos la opción de hacerlo en casa con un cierto ahorro económico, ya sea contratando un servicio exterior o incluso preparando nosotros mismos los alimentos y bebidas. El Food Safety and Inspection Service del Departamento de Agricultura de Estados Unidos acaba de publicar unas [instrucciones](#) para minimizar los riesgos sanitarios colectivos en tales ocasiones. Se proponen siete preguntas que deben realizarse a los proveedores del servicio, sean externos o internos. A continuación las glosó brevemente.

¿Están los manipuladores del alimento apropiadamente acreditados? En España se exige un carnet de manipulador que acredita una formación en las normas de higiene y manejo de los alimentos que incluye tanto los procedimientos operativos como las precauciones que deben tomarse. Debe añadirse que los operadores no deben ser portadores de la salmonela o del estafilococo, que son los microorganismos que con más frecuencia provocan intoxicaciones alimentarias.

¿Cómo se transportan los alimentos? Deben transportarse en recipientes cerrados, en caliente sin interrupción los calientes y en frío sin interrupción los fríos.

¿Cuándo y dónde se prepara el alimento? Si el alimento se prepara a domicilio, debe asegurarse que se dispone de las herramientas y el equipo apropiado. No debe improvisarse.

¿Cuánto tiempo está previsto que transcurra entre la preparación del alimento y su consumo? Los alimentos perecederos no deben permanecer a temperatura ambiente más de dos horas, especialmente las carnes, los mariscos y los huevos.

¿Cuánto tiempo permanecerá abierto el buffet y cómo evitará el proveedor que el alimento entre en la «zona peligrosa» respecto a la temperatura? El intervalo peligroso de temperatura va de los 4,5º C a los 60º C. El peligro se deriva de que en dicho intervalo las bacterias se multiplican con mayor o menor facilidad y la forma de evitarlo consiste en no mantener el alimento perecedero más de dos horas a una temperatura contraindicada.

¿Hay alérgenos potenciales en los alimentos servidos? Los invitados deben ser informados de en qué platos se han incluido ingredientes posiblemente alergénicos, como frutos secos, soja, leche, huevos, trigo o alimentos marinos.

Las anteriores preguntas pueden parecer ingenuas, pero muchos se asombrarían al saber con qué frecuencia los planeados como días felices acaban de forma desgraciada en un hospital.

* **Francisco García Olmedo** es redactor y voz narradora del blog. **Jaime Costa** colabora en la prospección y documentación de los temas.