

# Sistemas pasivos de seguridad alimentaria en cocinas

## Materiales elaborados mediante tratamientos bacteriostáticos o electrodomésticos con protección bacteriana son algunos de los equipos que mejoran la seguridad en las cocinas

Las cocinas han evolucionado a lo largo de la historia de la humanidad en función tanto de las diferentes funciones y actividades que en ellas se realizaban como de los progresivos avances tecnológicos que a través del tiempo han ido desarrollándose e incorporándose en este espacio. En pleno siglo XXI, las nuevas tecnologías nos ofrecen un amplio abanico de posibilidades que debemos tener en cuenta a la hora de concebir y diseñar un espacio en el que la seguridad alimentaria sea una prioridad.

- Por MAITE PELAYO
- 27 de noviembre de 2008

Sólo tenemos que echar la vista atrás para imaginar cómo era una clásica cocina de una casa de labranza de principios del siglo pasado. Probablemente muy grande y equipada con rústicos muebles exentos de madera. Esta estancia era el centro de reunión familiar en el que se realizaban alrededor de la chimenea u hogar muchas de las actividades domésticas y también las relacionadas con el campo, como desgranar legumbres o seleccionar verduras y hortalizas. El grado de higiene era muy bajo, no se disponía de agua corriente y los sistemas de conservación de alimentos eran tan básicos como la salazón, el ahumado o las bajas temperaturas ambientales del invierno. Las infecciones y enfermedades relacionadas con la falta de higiene eran muy frecuentes, incluidas las relacionadas con los alimentos.

## Cocinas más seguras

La creciente preocupación por un estilo de vida más saludable se materializa en viviendas sostenibles en las que tanto el diseño como los materiales utilizados, así como las fuentes de energía de las que se abastecen, son más racionales y respetuosas con el medio ambiente. Esta corriente se plasma en el concepto de [cocinas](#) también saludables concebidas como un espacio preparado para facilitar el desarrollo de unas correctas prácticas de manipulación, tanto en diseño como en equipamiento, y facilitar la limpieza, la [higiene](#) y el mantenimiento.

Se trata de crear un espacio en el que el [manipulador](#), como agente activo, encuentre facilidades para mantener un grado aceptable de seguridad. Para ello, en el diseño y equipamiento de las cocinas se han tenido en cuenta aspectos como:

- Condiciones ambientales apropiadas (temperatura, humedad, aireación).
- Materiales y equipos adecuados (no tóxicos, no porosos, resistentes).
- Diferentes zonas integradas en la cocina: almacenamiento, manipulación, cocinado, limpieza, residuos.
- Cadena de trabajo de no retorno hacia adelante, de manera que el alimento avance en la cadena de preparación sin que se produzcan interferencias con etapas anteriores.

Aunque se ha desarrollado una especial inquietud e interés con todo lo relacionado con una alimentación saludable, incluida la seguridad alimentaria, las cocinas actuales en numerosas ocasiones no reflejan el grado de desarrollo tecnológico que pueden observarse en otros ámbitos de nuestras vidas, incluso dentro de nuestros propios hogares.

## Mejorar la higiene

La idea es desarrollar en las cocinas una línea basada en los Sistemas Pasivos de Seguridad (SPS). Estos conceptos, que resultan novedosos en el campo de la seguridad alimentaria, son ampliamente estudiados, desarrollados y utilizados en otros sectores como el de la automoción, en el que la seguridad es una prioridad absoluta. Equipar a los coches con sistemas de protección extra como habitáculos indeformables, cinturones de seguridad o airbags ha supuesto un cambio radical en el ámbito de la seguridad.

En seguridad alimentaria se puede englobar dentro de estos sistemas todos aquellos [materiales y equipos](#) de última generación que, instalados en la cocina, mejoran el nivel de seguridad e higiene:

- Materiales y revestimientos con tratamientos bacteriostáticos. Protegen de manera segura de la proliferación bacteriana entre limpieza y limpieza.
- Neveras y pequeños electrodomésticos con protección bacteriana. Evitan el desarrollo de microbios en un lugar tan delicado como es el interior de las neveras así como en pequeños electrodomésticos.
- Herramientas (tablas y cuchillos) e interruptores de luz con tratamiento antibacterias que reducen el peligro de [contaminación](#).
- Receptores higiénicos de residuos con tecnología de infrarrojos. Con sólo acercar la mano o un objeto al receptor, éste se abrirá de forma automática, para luego cerrarse una vez el objeto haya sido depositado en su interior.
- Dispensadores automáticos de agua y jabón con sensor. El grifo se ha convertido en un producto mucho más higiénico. Colocando las manos bajo el rociador el agua comienza a fluir automáticamente gracias a su sensor de infrarrojos, para detenerse una vez se hayan retirado. No sólo se ahorra agua sino que también se evita el traspaso de gérmenes, acumulados en el grifo de forma inevitable, a las manos. Este sistema también puede aplicarse al dispensador de jabón líquido.
- Secadores por microcorrientes de aire de alta velocidad, mucho más higiénicos que el tradicional trapo, el papel de cocina e incluso los secadores por aire caliente.

Al dotar a las cocinas con Sistemas Pasivos de Seguridad (SPS) se cuenta con un extra de seguridad a partir del cual el usuario, agente activo del proceso, mejorará sus resultados sin cambiar sus hábitos de manipulación y por el que el consumidor estará más protegido. Estos sistemas en ningún caso sustituirán unas correctas prácticas de manipulación, por lo que la continua información y formación del usuario siempre será necesaria. Sí representarán un plus de protección frente a posibles peligros alimentarios, especialmente los de naturaleza microbiológica. Un factor más a tener en cuenta en el cada día más exigente campo de la higiene y la seguridad alimentaria.

Se trata, además, de una interesante línea de investigación en la que tienen cabida todas aquellas herramientas tecnológicas presentes y futuras que, aplicadas en las cocinas, ayuden a proporcionar un espacio donde cocinar alimentos sea más seguro.

## ESPACIO MULTIFACTORIAL

En la cocina actual se realizan muchas actividades en poco espacio: además de cocinar y comer, este lugar es a menudo el centro de reunión para conversar, hacer los deberes e incluso ver la tele. Se trata a menudo de un espacio multifuncional en el que las distintas actividades no deben interferir con la principal: la elaboración de alimentos. Las cocinas actuales disponen de electrodomésticos más o menos sofisticados para la conservación de alimentos, su procesado y cocinado y la limpieza de los utensilios. Pero, ¿ha aumentado significativamente el grado de higiene y seguridad de nuestras cocinas en los últimos 50 años? Éste es un objetivo que no debemos descuidar en ningún caso.

Consumer Eroski