

TITULO.

CONTROL SANITARIO DE LOS AIMENTOS EN LAS COCINAS MILITARES

AUTOR/RES.

Dr. Jaime Roca Torras - Coronel Veterinario
c/Nápoles, 92, 6º 1a, 08013 Barcelona, Tel.(93)232 85 60

ENTIDAD, CENTRO U ORGANISMO.

Retirado

RESUMEN.

A partir de 1951: Fecha en que el que suscribe, inicia su vida militar. En aquella época, en los servicios regimentales, aún la asistencia al ganado era lo importante, aún cuando ya se actuaba en las cocinas regimentales, que por entonces eran bastante anticuadas y no demasiado higiénicas. Pero como solía cumplirse el binomio alimento cocinado-consumo inmediato, los problemas sanitarios por ésta causa eran escasos.

A medida que los censos de équidos disminuyen en el Ejército, se intensifica la inspección bromatológica en las cocinas militares y en los almacenes de Intendencia. En aquellos años nos resultó útil la "Inspección Veterinaria", de Cesáreo Sanz Egaña.

A finales de la década de los 50, se ponen en funcionamiento los Laboratorios de Bromatología en cada Región Militar. Más tarde los veterinarios ya pudieron contar con el Equipo de Inspección Alimentaria mod. 75, y en 1981 se publicó el Manual de Inspección Alimentaria, de gran interés.

En 1980 sale el Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de los Comedores Colectivos de las Fuerzas Armadas, y en 1983 aparece en el BOE la legislación del Reglamento de Comedores Colectivos, de obligado cumplimiento en todas partes.

Finalidades básicas del control sanitario de los alimentos

Son las siguientes:

- Proveerse de alimentos inocuos.
- Asegurar su valor nutritivo.
- Prevenir las toxo-infecciones alimentarias.

Toxi-infecciones alimentarias más frecuentes en Catalunya durante el período 1983/1990

-Etiología más frecuente:

.Salmonella ser.Enteriditis	34'1%
. " " Typhimurium	1'7%
. " otros serotipos	20'9%
.Staphylococcus aureus	3'3%

-Principales alimentos causantes:

.Mahonesa y similares	18'6%
.Pastelería	4'8%
.Ensalada rusa	4'0%
.Alimentos con huevo	2'5%

-Factores de manejo, causantes:

.Mahonesa con huevos no pasteurizados	31'4%
.Conservación de alimentos a temperatura inadecuada ..	25'5%
.Manipulación no higiénica de los alimentos	18'6%
.Inadecuada separación entre alimentos crudos y cocinados	15'7%

Límites microbiológicos de los alimentos (platos preparados, comedores colectivos y ovoproductos): Preferentemente de los aerobios mesófilos, enterobacterias, E.coli, Salmonella/Shigella, Staf. aureus y Cl. perfringens, y que se exponen en el trabajo.

TITULO. VALORACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL DE CARGA MICROBIANA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS COCINAS Y COMEDORES DE UN CENTRO MILITAR DE ENSEÑANZA.

AUTOR/RES.

CAPITAN DEL CUERPO MILITAR DE SANIDAD E.S. (Vet^a) D. JOSE LUIS RODRIGUEZ
ENTIDAD, CENTRO U ORGANISMO.
MARIN ROY

ACADEMIA DE GUARDIAS DE LA GUARDIA CIVIL UBEDA-BAEZA (J. A. E. N.)

RESUMEN.

En la presente comunicación se describe de una forma resumida el establecimiento de puntos críticos después de analizar los posibles lugares de contaminación y riesgo en la recepción, almacenamiento, procesado y distribución de productos alimenticios que se han clasificado como de "riesgo sanitario" (precocinados, productos alimenticios en los que su base la forma huevo, ovoproductos, carne picada, carne de pollo, etc.).

Este estudio no se ha realizado como tal sino como propuesta de un plan de control sanitario para una cocina y comedor colectivo con 6.000 plazas de comida diarias.

Hacemos especial hincapié en el control sanitario de productos una vez elaborados y conservados en cámara a los que se somete a un golpe de calor antes de ser consumidos (140°C) con analíticas microbiológicas antes y después del calentamiento; comentando brevemente los aspectos legales a los que nos enfrentamos cuando se realizarán manifestaciones técnicas contrarias a ésta práctica, precisamente por el establecimiento de los referidos controles de puntos críticos.