

CONTROL DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE FREIDORAS EN BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES DE MUESTRAS TOMADAS DESDE MADRID SALUD EN EL AÑO 2006

Introducción

Desde Madrid Salud se realiza el control oficial de los productos alimenticios colaborando para ello con las Juntas Municipales de Distrito.

Abordamos en este estudio el resultado de los controles oficiales llevados a cabo a lo largo del año 2006 a través de muestras programadas tomadas por triplicado en freidoras de bares, cafeterías y restaurantes para controlar la calidad del aceite.

Las muestras se tomaron por inspectores sanitarios y de calidad y consumo del Departamento de Inspección Central y se analizaron en el Laboratorio de Salud Pública (Madrid Salud).

Controles realizados

En las muestras de aceite de freidora tomadas se realizó el análisis, mediante método oficial, del contenido en compuestos polares. Los compuestos polares son sustancias resultantes del deterioro sufrido durante el calentamiento de los aceites, y su contenido (que deberá ser menor al 25%) se utiliza como indicador global del nivel de alteración.

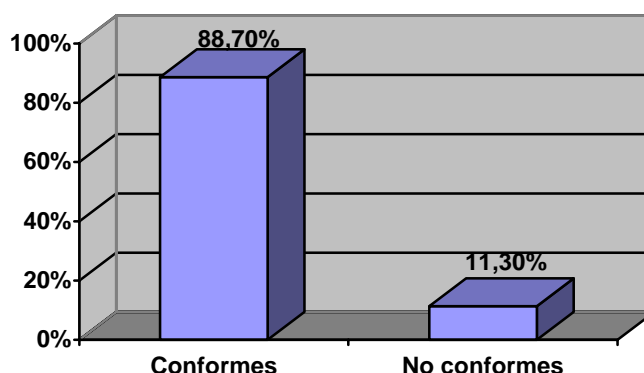
Muestras tomadas y resultados obtenidos

Se han tomado durante el año 2006 por parte del Departamento de Inspección Central (Madrid Salud) un total de 80 muestras de aceites de freidoras en bares, cafeterías y restaurantes de Madrid capital.

Los resultados analíticos obtenidos por el Laboratorio de Salud Pública han sido

los siguientes:

Nº muestras tomadas	Conformes	No conformes
80	71	9



En los casos de incumplimiento se abrió expediente sancionador al establecimiento implicado.

Promoción de la educación sanitaria de los manipuladores de alimentos en bares, cafeterías y restaurantes

Con el fin de reforzar las actuaciones tendentes a mejorar las prácticas de la fritura en bares, cafeterías y restaurantes, desde Madrid Salud se han editado 25.000 ejemplares del folleto informativo "LA FRITURA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA. Pautas y recomendaciones", dirigido a titulares y manipuladores de alimentos del sector de la restauración colectiva. Estos folletos se distribuyen tanto a través de los Centros de Madrid Salud como de las Juntas Municipales de Distrito, y por inspectores durante las visitas de control realizadas a los establecimientos.

Recoge recomendaciones y prácticas correctas para realizar la fritura de forma que el aceite sufra las menores alteraciones posibles, así como la importancia que tiene el implicar al personal manipulador en el control de dicho proceso para contribuir a proteger la salud de los consumidores.

----- poner folleto que se pueda descargar -----

Recomendaciones a seguir durante la fritura en bares, cafeterías y restaurantes

- ❖ Es preferible utilizar aceites vegetales en lugar de grasas animales. El aceite de oliva presenta una mayor estabilidad.
- ❖ La temperatura de fritura no deberá sobrepasar los 200°C. Cuanto mayor sea la temperatura del proceso, más rápida será la alteración del aceite.
- ❖ Utilice un recipiente y un volumen de aceite proporcional a la cantidad de alimento. Es preferible la fritura en profundidad, al ser menor la superficie en contacto con el aire.
- ❖ Reponga el aceite consumido para evitar altas concentraciones de compuestos de alteración.
- ❖ Evite la fritura en recipientes oxidados.
- ❖ Utilice aceite de oliva, preferentemente virgen de baja acidez.
- ❖ Controle la temperatura del proceso evitando sobrecalentamientos bruscos e innecesarios.
- ❖ No espere a que el aceite haga humo para sumergir el alimento.
- ❖ Reponga frecuentemente lo que se va consumiendo, sobre todo si utiliza

freidora.

- ❖ Tras el uso, filtre el aceite en frío para eliminar residuos sólidos y manténgalo tapado y protegido de la luz.
- ❖ Deseche el aceite cuando detecte olores y sabores desagradables u observe formación de espuma estable (indicadores de alteración).
- ❖ Deseche el aceite cuando observe aumento de la viscosidad: el aceite en frío no “fluye” con facilidad (una consistencia parecida a la miel indica alto nivel de alteración).
- ❖ No vierta los aceites de desecho a la red de alcantarillado. Concierte la recogida con una empresa autorizada.
- ❖ Controle el proceso: en función de todas las pautas expuestas, establezca un sencillo programa por escrito, en el que se prevea los momentos del día en los que se realizará el filtrado de aceite y la reposición con aceite nuevo. Forme e implique a su personal en la ejecución de dichos procesos.
- ❖ Controle periódicamente el contenido en compuestos polares de su baño de fritura. Existen en el mercado dispositivos electrónicos y kits orientativos que facilitan esta labor.
- ❖ Con estas medidas usted contribuye a proteger la salud de los consumidores y propicia una mayor confianza por parte de la Administración.