

Situación actual en el control de la higiene y seguridad alimentaria en el Ejército del Aire

Carlos Agudo Mayorga¹

San Mil (Esp) 2007; 63 (1): 50-5

Con carácter general podemos afirmar que las instalaciones de cocina-comedor del Ejército del Aire (EA) no tienen particularidades específicas que las singularicen de los otros Ejércitos, aunque conviene reseñar algunas características, comunes o no, que pueden condicionar su gestión tanto desde el aspecto económico-administrativo, como las que afectan a la implantación, vigilancia y control de los sistemas de Seguridad Alimentaria de aplicación en el marco de nuestras Fuerzas Armadas.

Estas peculiaridades se basan muy esquemáticamente en factores tales como:

- Dispersión geográfica, con ubicaciones a veces distantes y de acceso no siempre fácil, como es el caso de las Estaciones de Vigilancia Aérea (EVA,s).
- Diversidad y disparidad de dimensiones y/o entidades; desde Bases Aéreas como las de Torrejón, Zaragoza, Gando, Albacete, etc. donde pueden elaborarse diariamente de quinientas a un millar de comidas, pasando por Bases algo más reducidas como Centros de Formación o ciertos Acuartelamientos (ACAR), hasta llegar a instalaciones como las de algunos EVA,s en las que no se alcanzan los cincuenta servicios de comida como media diaria.
- Imposibilidad de centralización o concentración en base a lo especificado en el primer punto.
- Dificultad de suministro por proveedores *in situ*, o de externalización mediante un servicio de catering, por idénticas causas.
- Elaboración o adquisición y control de comidas preparadas para tripulaciones que desarrollan desplazamientos aéreos de transporte en misiones internacionales, viajes de autoridades etc (fig. 1).

De lo enumerado anteriormente se puede deducir fácilmente cuales son las principales dificultades con las que nos encontramos

a diario los oficiales veterinarios destinados en el EA, no muy distintas de las de otros destinos; como la gran dispersión en las instalaciones a controlar, incluso con mar de por medio caso de los compañeros de Zaragoza que deben desplazarse a Baleares, o en Gran Canaria donde tenemos que cubrir un Aeródromo y un EVA en Lanzarote; la imposibilidad en algunos casos de adquisición centralizada de víveres, mediante concurso público en mesa de contratación en base a un pliego de prescripciones técnicas; instalaciones en diverso estado de idoneidad, mantenimientos deficientes, etc., aunque también es cierto que con carácter general la valoración del trabajo que se desarrolla, y la receptividad al asesoramiento en lo que concierne a higiene y seguridad alimentaria es alta, me atrevería a afirmar que algo mayor que en el resto de los Ejércitos.

El grado de implantación del sistema APPCC no es uniforme *grossa modo* en las cocinas de Unidades grandes estaría implantado en un nivel entre medio y avanzado (figs. 2 y 3), mientras que en Unidades mas pequeñas se observa un mayor retraso en el mismo en algunos casos incluso se observan actitudes reacias y reticentes.

En base a nuestra experiencia, las causas que determinan esta gran asimetría en la implantación de los sistemas APPCC son:



Fig. 1.

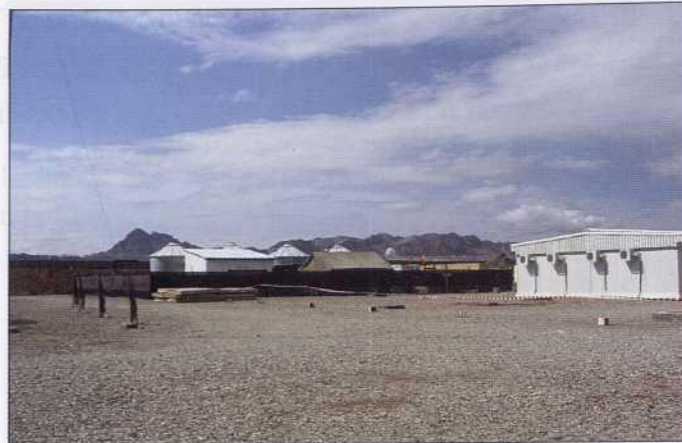


Fig. 2.



Fig. 3.

¹ Teniente Coronel veterinario.
Centro Médico del MACAN. Las Palmas.



• **Personal:** las cocinas de mayor entidad suelen disponer de más cantidad de profesionales y mejor cualificados, factor que facilita la puesta en práctica de este tipo de sistema.

• **Instalaciones:** En general cuanto mayor es el tamaño y relevancia de una Unidad, mejores son la infraestructura, dotación y medios técnicos de la cocina y el comedor.

• **Dotación presupuestaria,** directamente relacionada con el tamaño de la Unidad en cuestión, a pesar de estar equiparadas en el nivel de exigencias.

• **Grado de implicación** de los responsables de cocina, cadena de mando y del jefe de la Unidad. Este factor, como bien sabemos todos, puede generar impulsos, inflexiones o incluso retroceso en el laborioso engranaje del sistema y en general en el correcto funcionamiento de la instalación.

• **Calidad de los proveedores:** tanto en lo concerniente a las materias primas como al servicio. Este es un problema complejo y de difícil solución. A pesar de la aplicación estricta de la normativa de contratación del Estado, de la constitución de Mesas y de la elaboración de pliegos de prescripciones técnicas, sigue existiendo un cierto grado de monopolio en los proveedores que cumplan los requisitos, en algunos casos porque no hay más donde poder seleccionar, y en otros porque se arrastra esta sensación, sin ser necesariamente real, de que siempre salen los mismos, lo que aleja a otras posibles empresas ofertantes.

• **Complejidad documental** del sistema. La necesidad de generar registros como base imprescindible del proceso de verificación del autocontrol, hace que con frecuencia se interprete como un incremento del «papeleo» y una mayor «burocracia» que les complica aún más su rutina diaria. Este error de concepto, generalmen-

te, da lugar a una paulatina relajación en la cumplimentación de los registros, o a realizarla de manera inadecuada en tiempo y forma.

CONCLUSIONES

El sistema APPCC y su aplicación en las instalaciones de cocina de las FAS y en concreto del EA, supone un modelo de difícil discusión que ha generado un claro avance en la correcta aplicación de prácticas higiénicas, sistemas de trabajo, reparto de responsabilidades y concienciación del personal que tiene relación con la restauración colectiva.

Tampoco es ajena a ello la mejora sustancial en los datos de incidencia y prevalencia de enfermedades de origen alimentario en nuestro colectivo durante los últimos años.

No obstante, y a pesar de que se incluyen generalmente como materia de obligado conocimiento los conceptos básicos y la filosofía del sistema de autocontrol en los Cursos de Formación del personal de Hostelería y Manipuladores de alimentos, sigue habiendo lagunas en la integración, participación y aplicación práctica.

Por último una apreciación personal, en muchas de nuestras instalaciones de reducidas dimensiones y/o con un bajo número de comidas diarias, cosa cada vez más frecuente, es probablemente más efectivo la elaboración y aplicación de sencillos Códigos de Buenas Prácticas Higiénicas que contemplen un detallado Programa de Limpieza y Desinfección, que el casi siempre infructuoso intento de implantar un complejo y excesivo modelo de APPCC. Este mismo razonamiento sería de aplicación en misiones en el exterior y campaña.