



ILUSTRACIÓN IVÁN MATA

Señales de que has entrado a un restaurante 'de riesgo'. Baño sucio, un trapo para todo, vaso con manchas...

MARTA FDEZ. VALLEJO



Las cenas y comidas de Navidad están a la vuelta de la esquina. Y los restaurantes ya tienen a tope sus reservas. Las prisas por encontrar un hueco en un establecimiento nos pueden hacer elegir al tuntún, sin conocer, o sin fijarnos bien en los detalles que nos indican si es un local de confianza por su limpieza, por el aspecto de los platos que sirven o si cumplen las normas de seguridad alimentaria. Los expertos nos explican esos puntos a los que debemos prestar una atención especial para evitar entrar en un restaurante 'de riesgo'.

Suciedad en el baño

Si hay algo en lo que coinciden todos los especialistas es que en lo que primero que debemos fijarnos es en los aseos del local. «Baños sucios, sin papel ni jabón...» es una de las principales señales para descartar un restaurante, señala Gemma del Caño, farmacéutica y experta en seguridad alimentaria. La reflexión que hay que hacer es que si no cuidan de la limpieza de una de las zonas que más se ven y que más higiénicas deben estar, cómo será la de otras que no se ven... como la cocina. «Es una de las recomendaciones a la que damos mayor importancia cuando asesoramos a negocios de hostelería», comenta Ricardo Ruiz, responsable de una consultora que trabaja con restaurantes para que cumplan

con los requisitos exigidos en las inspecciones sanitarias.

Suelos con restos de comida

«Barras sucias, pegajosas, suelos sin barrer con restos de comida y servilletas, el papel de pared roto o con manchas, la pintura descascarillada, cristales de las ventanas sucios... son un escenario que no deja dudas sobre la higiene del local», enumera el experto en seguridad alimentaria. Otra pista: los trapos sucios o «que utilicen la misma bayeta para todo», añade Gemma Del Caño. «Los trapos y las bayetas acumulan gran cantidad de suciedad y malos olores. Son un elemento idóneo para esparcir microorganismos por las superficies que limpiemos con ellos. Lo correcto es usar papel desechable y un limpiador apro-

piado para superficies en contacto con alimentos», advierte. «Ver suciedad en esquinas y poca iluminación también nos debe poner en guardia», completa la autora del blog 'farmagemma'.

Ropa y manos 'descuidadas'

Los empleados del restaurante también nos dan muchas pistas de la higiene del local y la seguridad de los alimentos que sirve. «Cocineros con el pelo sin cubrir, camareros que no se lavan las manos. Y no, no valen los guantes, debe ser lavado escrupuloso de manos», continúa Gemma del Caño. En especial pueden echarnos para atrás unas uñas 'descuidadas'. La ropa de los camareros aporta también información valiosa: que sea exclusiva para el trabajo y no 'luzca' manchas. Exis-

ten otros hábitos de los camareros que nos quitan las ganas de comer en un restaurante. «Por ejemplo, desde coger el móvil, servir la comida sin tener cuidado de no meter los dedos en el puré... tocar los pinchos o el pan que te sirven con las manos...», enumera el responsable de la asesoría en seguridad alimentaria.

La mesa con restos de comida

Es desagradable que en un bar te asignen una mesa que todavía no han recogido. No solo se trata de que pases un rato desagradable junto a vasos sucios, platos con huesos de aceitunas o restos de tortilla o de rabas sino que es un signo más de dejadez. «Si el restaurante ofrece las cartas de los menús rotas, desgastadas, con pegotes de salsa, te indica que no prestan atención a la limpieza. Y si el personal no se preocupa de estos detalles, pueden estar descuidando cosas aún más importantes que no vemos», añade el director de la consultoría.

Un vaso sucio o 'algo' en el plato

Si encontramos un vaso o un cubierto con restos que indican que no han sido correctamente lavados puede hacernos sospechar de la higiene en general. Pero aún es más grave, lógicamente, «encontrar algo en el plato, un insecto, un cabello...», añade la experta en seguridad alimentaria. Nos debe hacer saltar las alarmas de que algo se está haciendo muy mal en la cocina.

Olor a fritanga

No tener bien la extracción de humos es un defecto que influye también en la calidad del servicio que ofrece el establecimiento. El olor es un gran detector de irregularidades: ya sea que el restaurante huela a grasa rancia, a aceite malo, comida quemada o simplemente un hedor general indescifrable. «Un local que da importancia a la higiene trabajará para eliminar los malos olores persistentes», aclara el experto.

Alimentos a temperatura ambiente

«Comida a temperatura ambiente, o peor, la tortilla encima de los expositores refrigerados, ¡jojo!», añade a la lista la farmacéutica. No podemos ver si conservan bien los alimentos, «pero en algunos locales sí se ven filetes crudos o acumulados sin refrigerar», advierte. «Tratamos de que los negocios vayan más allá de cumplir las normas de manipulación y seguridad alimentaria. Un restaurante debe estar más limpio que nuestro propio hogar. Les decimos: ¡grabaos esa máxima en la cabeza y que lo haga también el personal de cocina, barra y sala!», concluye Ricardo Ruiz.