

ELABORACIÓ DEL PIC-NIC I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Hi ha un seguit de pràctiques habituals en el món domèstic que ens permeten gaudir del menjar quan fem sortides, ja siguin familiars o escolars.

Així tenim menjars, per a excursions, clàssics com l'entrepà de truita, l'entrepà d'embotits diversos frescos o curats, l'entrepà de tonyina, etc. i també carmanyoles més o menys sofisticades amb: carn arrebossada, amanida d'arròs, macarrons amb salsa, llenties estofades, etc.

La professionalització del servei del menjar ha permès que la prevenció sigui no ja un element a considerar sinó també una obligació legal.

El coneixement del comportament de les bactèries, essencialment, ens marca els límits de: **temps, temperatura i humitat**, tolerables en qualsevol àpat elaborat. Així la normativa de l'Agència Catalana de Salut Alimentària determina que un aliment no pot estar més de dues hores en una temperatura situada entre 60 °C i 10 °C, alhora que recomana que la temperatura de conservació sempre sigui superior a 65 °C si es conserva en calent mentre esperem a menjar, i inferior a 8 °C si es conserva en fred per ser menjat aquell mateix dia (R.D.3484/2000: ... Artículo 7. Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta).

Per poder conservar un producte fora d'aquests paràmetres cal, bé envasar-lo, com ara els sucus o les llaunes diverses, o bé dessecar-lo, com ara les galetes i els embotits i formatges curats.

Hi ha menjars que es conserven fora de refrigeració i que no comporten risc alimentari, tot i que poden perdre les seves qualitats aviat, com ara el pa i la fruita, segons l'ambient en el que estiguin.

Aquests criteris són els que ens obliguen, com a responsables de l'elaboració del menjar a triar amb molta cura els productes que incloem en els pic-nics per a les excursions del col·legi, ja que són productes als que li hem de reduir al màxim la **humitat** perquè estaran fora de **temperatura** (entre 60 °C i 10 °C) durant un **temps**

que oscil·larà entre les 3 i les 6 o 8 hores, segons la durada de l'excursió, l'horari dels àpats, i l'ús que en faci cada nen o nena del seu menjar.

En els últims temps hem anat reduint, segons els criteris de seguretat alimentària, els tipus d'entrepans que oferim per a les excursions. Conscients que la varietat i el plaer pel menjar han de ser criteris que compatibilitzem amb la seguretat, hem fet consultes a diferents persones especialistes com ara dietistes, inspectores de seguretat alimentària, assessores en seguretat alimentària i la conclusió comuna en tots els casos és que només podem oferir en la gamma d'entrepans: embotits curats: pernil país, llonganissa, fuet, xoriç i formatges curats i fermentats, no frescos. Per fer-los més agradables de menjar, els hi afegim oli al pa, ja que, tot i que aporta humitat, és també un conservant natural. També, tal com fem, podem oferir productes envasats, com ara galetes i qualsevol altre producte que no sigui de conservació en refrigeració. Per últim tenim les fruites que formen part de tots els nostres pic-nics, i a les quals només tenim la limitació de la seva resistència durant el viatge a la motxilla fins que es menja.



Ramón Luque Baños

Direcció de Qualitat i Producte

F. ROCA