

Visita al Chifa

Ing. Victor Meneses Taboada

Estaba realizando una consultoría de Diagnóstico Sanitario a un establecimiento de fabricación de productos deshidratados, acompañado de mi buen amigo Martín.

Luego de ocho horas de intenso trabajo deseabamos almorzar; siendo informados por el dueño de la fabrica que en la Av. Chavín ubicada a dos cuadras del establecimiento, habian varios establecimientos donde almorzar, pero él sólo nos recomendaba dos: una pollería y al frente un Chifa.

Al llegar a la avenida decidimos ir al Chifa, que tenía un nombre que ya nos hacia dudar “El Criollo”.



Al ingresar observe que tenia la cocina ubicada al fondo del establecimiento, la misma estaba rodeada de paneles de vidrio que permitían observar la preparación de los diferentes platos para los comensales (me imagino que era parte del marketing que los clientes observen la preparación en el momento de sus pedidos).

Recuerdo que el cocinero de origen oriental no tenía uniforme, su abundante cabellera no tenía ninguna protección, se le observaba desaseado (cara sucia y barba larga) y hablaba mucho durante la preparación de los platos.

Su mesa de trabajo tenia muchos productos en desorden (sal, pimienta y otros condimentos) y sin ninguna protección, restos de alimentos en el suelo, alimentos semielaborados igualmente en el suelo, entre otros y muchas moscas volando a su alrededor.



Al ir avanzando al interior del establecimiento, el cocinero que estaba realizando una preparación, revolvía la mezcla y de repente con ayuda de un cucharon llevo un poco de producto a su boca para probar el sabor (haciendo un gesto de desaprobación con la cabeza), inmediatamente procedio a regresar lo que quedo en el cucharon y a agregarle una salsa para mejorar el sabor, revolviendo nuevamente la mezcla y realizando la misma indeseable operación, es decir introdujo el cucharon retiro un poco de producto y lo llevo nuevamente a su boca (siendo en este caso el gesto de su cabeza de aprobación) y al darse cuenta que lo estaba mirando sólo atino a alzar el dedo con un gesto de aprobación.



Recuerdo que sólo atine a decirle a mi amigo Martín que nos retiremos y no pidamos nada. Por supuesto que él se sorprendio y me pidio explicaciones por no dejarle comer su rico chifa.

Lamentablemente este conjunto de malas prácticas se observan en una gran variedad de establecimientos de elaboración de alimentos y muchas veces el consumidor por desconocimiento o dejadez lo acepta como normal y fija su criterio de aceptación basandose principalmente en el sabor de los platos.

Es importante que nos fijemos en algunos aspectos básicos al momento de elegir el lugar donde consumir nuestros alimentos como:

Un comedor limpio y ordenado. Las mesas con manteles y en lo posible con individuales descartables. Sin olores desagradables, ni presencia de insectos (moscas o cucarachas).

El personal de servicio al cliente correctamente uniformado, con hábitos correctos (que no esten hablando o tocándose alguna parte del cuerpo) y una higiene adecuada (cabello corto, barba rasurada, limpios).

En lo posible tratar de mirar el estado de la cocina, la cuál debe encontrarse limpia, ordenada y con los productos correctamente protegidos y ubicados adecuadamente (nunca en contacto con el suelo).

