

Aprovechamiento y seguridad con recursos limitados

Mi protocolo. Durante el corte: cámaras cerradas y precintadas de uso — cada apertura cuesta grados, así que se decide qué se necesita ANTES de abrir, una sola vez si es imprescindible. Se anota la hora exacta del corte y se organiza el servicio con lo que está fuera y es seguro. Nada de heroicidades de inventario a oscuras.

Al volver la energía: termómetro en mano y registro escrito — hora de restablecimiento y temperatura de cada cámara y de los productos más sensibles. Con esos datos y el procedimiento APPCC del establecimiento se decide por categorías. Lo que permaneció dentro de los límites establecidos puede continuar; lo que haya quedado fuera de control o no pueda verificarse se retira. Cocinar después no convierte automáticamente en seguro un producto cuya conservación no puede acreditarse. Si dudas, no se sirve.

Y la comunicación cierra el círculo: al responsable, el registro completo con las decisiones tomadas; a sala, los platos que hoy no están, con alternativa contada con dignidad. La crisis técnica gestionada con método y papel no es una vergüenza que esconder: es un examen de oficio aprobado — y tu registro es el título.