

Saber elegir un buen Restaurante

www.ibertrac.com

Novedades Mayo 2001

COMER FUERA O NO

El técnico especialista en control de Plagas **Javier Téllez** nos cuenta en este artículo que toda precaución es poca a la hora de elegir un restaurante.

Después del escándalo de la falta de higiene en gran cantidad de restaurantes de Barcelona, ya nadie me critica por olisquear y escrutar detenidamente los platos antes de pedir lo comida, o por hacer que me cambien los cubiertos tres veces antes de utilizarlos, o por fijarme descaradamente en las uñas del camarero en busca de algún rastro de suciedad.

No necesito que un inspector de sanidad me advierta de los peligros: sé muy bien cuales son los indicios de que un local no cumple con las medidas de higiene necesarias,

Por si andas un poco perdido, ahí van unos cuantos consejos para ayudarte a decidir cuando es mejor irse a cenar a casa.

Camareros

Examina el aspecto de los camareros: menos, uñas, dientes... Si un camarero te sirve con las manos sucias, aparte de ser un signo inequívoco de falta de limpieza, seguramente se te va a ir el apetito de golpe.

¿Si no se preocupan ni de lavarse las manos, cuánto crees que les importa lo que comas?

Servicios

Aunque hayas reservado mesa en el restaurante más caro de la ciudad, si la visita al servicio no te convence (falta papel. la papelera está lleno, o el WC embozado, por ejemplo), no vale la pena que te quedes a cenar.

Un detalle que suele pasar inadvertido es el referente al secado de las manos. Si hay secador auto-mático en vez de toallitas de papel. ándate con mucho cuidado: hay quien no se lava bien las manos. y todos tocamos lo misma puerta para salir de los servicios.

Manteles

Mira bien los manteles, trapos, delantales, etc. Un amigo mío se quejó una vez *de* que su vaso olía raro: "Debe ser el trapo con el que lo he secado", le respondió el camarero.

Cubiertos

No utilices ningún cubierto que toque directamente la mesa, y no dudes en pedir que te los cambien si adviertes algún rastro de grasa, pintalabios, o lo que sea. Si no te atreves a pedir esto, tira el cubierto al suelo para que te lo tengan que cambiar, y de paso, comprueba si el suelo está limpia.

Roedores

He oído historias espantosas sobre ratas y cucarachas apareciendo en pleno comedor. Si ves una, no esperes ni un minuto para abandonar el local.

Tampoco puede ser buena señal que en el comedor haya trampas para roedores o cucarachas. Y si alguien te ha dicho que le parece haber visto algún bicho en tal o tal local, mejor no vayas a comprobarlo. La mayoría de veces, resulta ser verdad.

Caramelos

No se te ocurra coger caramelos sin envoltorio, nunca se sabe si aquel tipo tan desagradable de la mesa de al lado que se ha estado hurgando los dientes sin parar también lo ha hecho. Mejor si te traes tus propios caramelos.

En resumen, más vale prevenir que curar, y hazme caso, toda precaución es poca a la hora de ir a un restaurante para comer fuera, o no.

Para cualquier duda o consulta no dude en contactar con nosotros al teléfono 934 393 104.

