

IMPORTANCIA DE LA GESTION DE LA INOCUIDAD EN LA GESTION ALIMENTARIA EN COLECTIVIDADES

VII CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE
ALIMENTACION FUERA DEL HOGAR

Octubre 2008

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

introducción

- La globalización ,la movilidad de personas y poblaciones , la interculturalidad, los cambios en la organización del trabajo los intercambios de costumbres, a su vez han impulsado un cambio en los hábitos y costumbres en la alimentación.

INT. 2

- En un país como España ,donde la alimentación históricamente ha tenido una importancia crucial, tanto el punto de vista social, habiendo constituido por nuestra idiosincrasia un factor clave de las interrelaciones humanas y llegando a constituir un signo de poder, los cambios en los estilos de ocio, los nuevos modelos de familia, etc. , han conducido a un cambio en la gestión de la alimentación que sin duda conlleva una repercusión educativa y sanitaria que exige un cambio en la gestión de la inocuidad de los alimentos y del control del riesgo por parte de los empresarios y de las administraciones implicadas.

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFIISS Junta de
Andalucía

Octubre 2008

EL RD 3484/2000 DEFINE:

➤ DEFINICION DE COLECTIVIDADES :

-CONJUNTO DE PERSONAS QUE PRESENTANDO CARACTERISTICAS SIMILARES ,DEMANDAN UN SERVICIO COMUN DE COMIDAS PREPARDAS ,TALES COMO: EMPRESA , ESCUELA ,HOSPITAL Y TRANSPORTE PUBLICO O PRIVADO.

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

Octubre 2008

Tipos de establecimientos definidos como colectividades:

- Comedores escolares de menos de 200 comidas/día.
- Comedores escolares de mas de 200 comidas/día.
- Comedores de guarderías.
- Comedores de empresa.
- Comedores de residencias.
- Hospitales.
- Transporte Publico y privado

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

ASPECTOS NORMATIVOS A TENER EN CUENTA

- ORDEN DE MINISTERIO DE EDUCACION QUE REGULA LOS COMEDORES ESCOLARES
- RD 3484/2000 COMIDAS PREPARADAS
- OBLIGATORIEDAD DE ESTABLECER AUDITORIAS INTERNAS Y EXTERNAS ... OBLIGADO CUMPLIMIENTO POR EL REGLAMENTO UE 852 / 2004

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

Octubre 2008

NORMATIVA SOBRE COMEDORES ESCOLARES

- ORDEN DE 24/NOV/1992 DEL MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA POR EL QUE SE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS DEPENDIENTES DEL MINISTERIO DE EDUCACION (CONSEJERIA COMPETENTE) .
- SE DETERMINA LA RESPONSABILIDAD DE LA GESTION DE LOS MISMOS, A LOS CONSEJOS ESCOLARES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS.

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

Octubre 2008

Octubre 2008

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFIISS Junta de
Andalucia

NORMATIVA QUE REGULA LA GESTION DE COMIDAS PREPARADAS (RD 3484/2000)

- EL CODEX ALIMENTARIO Y TRAS LA PUBLICACION DEL RD 2207/95 QUEDA DETERMINADA LA NECESIDAD DE DESARROLLAR UN SISTEMA DE AUTOCONTROL EN LOS LUGARES DONDE SE ELABOREN, ENVASEN, DISTRIBUYAN Y TRANSPORTEN ALIMENTOS (Hoy día Reglamento UE 852/2004)
- DADO QUE HA QUEDADO OPSOLETA LA REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA DE COMEDORES COLECTIVOS (DEROGADA)

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

Octubre 2008

3484

- EN EL RD 3484/2000 QUEDAN DETERMINADOS LOS PUNTOS NECESARIOS QUE DEBE CONTENER LAS **GBPH** PARA SALVAGUARDAR UN SISTEMA DE **AUTOCONTROL** DE ESTABLECIMIENTOS DONDE SE ELABOREN COMIDAS PREPARADAS,
- SIN DETRIMENTO DEL RESTO DE LOS CUMPLIMIENTOS QUE MARCA LA LEY ,EN CUANTO A LA OBLIGACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE COMIDAS QUE PRECISEN **REGISTRO SANITARIO**

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

Octubre 2008

EL RD 3484/2000 DEFINE:

➤ DEFINICION DE COLECTIVIDADES :

- CONJUNTO DE PERSONAS QUE PRESENTANDO CARACTERISTICAS SIMILARES DEMANDAN UN SERVICIO COMUN DE COMIDAS PREPARADAS TALES COMO:

-EMPRESAS.

-ESCUELAS .

-HOSPITALES.

-Y EL TRANSPORTE PUBLICO O PRIVADO DONDE SE SIRVAN COMIDAS.

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

SUPERVISION DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN COMIDAS PREPARADAS A COLECTIVIDADES

- PUNTOS MAS IMPORTANTES:
- CLASIFICACION DE LOS COMEDORES COLECTIVOS

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucia

Octubre 2008

➤ **EMPRESAS QUE DEBEN ASEGURAR LA INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PGHS Y APPCC:**

- Empresas que requieren la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, a excepción de las que figuran en el apartado 2.
- Carnicerías-Charcuterías
- Comedores escolares, comedores de instituciones y comedores de empresa con cocina propia.
- Establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan unas 200 comidas/día

• **EMPRESAS QUE PUEDEN ASEGURAR LA INOCUIDAD, ACOGIÉNDOSE A LOS CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD INDICADOS EN EL PUNTO 4.1:**

- **Aplicación de los PGHs, incorporando si fuera necesario, controles específicos de riesgo del sector/ de la industria:**
 - De forma orientativa podrán adoptar el **CRITERIO 1** de flexibilidad los establecimientos que realicen las siguientes actividades:

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucía

Almacenes frigoríficos y no frigoríficos

- Distribuidores sin almacén
- Clave 20: empresas con actividades exclusivas de Fábricas de pan y Fabricación de masas fritas
- Clave 23: la totalidad de las empresas
- Clave 24: empresas que realicen actividades exclusivas de sal y salmueras y/o de vinagre
- Clave 29: la totalidad de las empresas
- Clave 30: la totalidad de las empresas

- Carnicerías-Salchicherías

- ***Aplicación de los RSHs, incluyendo las "BPHS" del Anexo del mismo documento. (CRITERIO 2 de flexibilidad)***

- Establecimientos de Restauración : salvo los que figuran en el grupo 1

- ***Aplicación de los RSHs. (CRITERIO 3 de flexibilidad)***

- Se podrán acoger a este criterio los Establecimientos Minoristas, a excepción de las Carnicerías-Charcuterías y Carnicerías-Salchicherías.

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucía

Octubre 2008

Consecuencias de la supervisión

- Tras una actividad de supervisión podemos encontrarnos con las siguientes situaciones:
- **Empresas cuyo informe resultante de la actividad de supervisión refleje que no se han detectado evidencias de no conformidad: Sin trascendencia**
- **Empresas en cuyo informe resultante de la actividad de supervisión se refleje la “no conformidad” junto con las evidencias que lo respaldan: La empresa deberá llevar a cabo un PLAN DE MEJORAS.**
- **Empresas en cuyo informe resultante de la actividad de supervisión se refleje la “no conformidad” derivadas de graves irregularidades estructurales y/o de funcionamiento que afecten la seguridad del producto: Corrección inmediata o posibilidad de suspensión de la actividad en base a la Ley de Salud de Andalucía.**

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucía

Octubre 2008

Modelo para clasificación de establecimientos alimentarios

➤ ESTABLECIMIENTO:

➤ Nombre: _____

➤ Dirección: _____

➤ Actividad: _____

➤ FECHA DE LA CLASIFICACION: _____

➤ AGENTE DE CONTROL OFICIAL: _____

➤ Señalar para puntuar:

➤ **RIESGO POTENCIAL.**

➤ **Tipo de alimento y método de manipulación.**

➤ Fabricación de alimentos de alto riesgo..... 40

➤ Manipulación de alimentos de alto riesgo..... 30

➤ Fabricación de alimentos no de alto riesgo..... 10

➤ Manipulación de alimentos no de alto riesgo..... 5 *Para cumplimentar este apartado se tendrá en cuenta lo siguiente*

➤ Alimentos de alto riesgo: aquellos que necesitan ser conservados a temperatura regulada para inhibir el crecimiento microbiano y/o pueden ser consumidos directamente sin otro tratamiento que destruya microorganismos y sus toxinas

➤ Fabricación: Elaboración, cocinado, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforme el alimento

➤ Manipulación: Almacenado, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforme el alimento.

➤ **Método de procesado.**

➤ Actividades de alto riesgo:

➤ Tratamiento térmico y/o envasado aséptico en alimentos de baja acidez ($\text{pH} > 4,6$ y $A_w > 0,85$)

➤ Envasado al vacío o en atmósfera protectora como proceso necesario para la conservación del alimento

➤ Elaboración, enfriamiento y conservación de comidas preparadas para consumo en frío o tras recalentamiento

➤ Depuración de moluscos..... 20

➤ Cualquier otro método de procesado no incluido anteriormente..... 0

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucía

Octubre 2008

Apartado del tipo de alimento y su riesgo potencial

- *Para cumplimentar este apartado se tendrá en cuenta lo siguiente*
- **Alimentos de alto riesgo:** *aquellos que necesitan ser conservados a temperatura regulada para inhibir el crecimiento microbiano y/o pueden ser consumidos directamente sin otro tratamiento que destruya microorganismos y sus toxinas*
- **Fabricación:** *Elaboración, cocinado, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforme el alimento (COMEDORES COLECTIVIDADES)*
- **Manipulación:** *Almacenado, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforme el alimento.*

Ricardo Alvarez de Toledo Rohe
Veterinario CSFISS Junta de
Andalucía