

II CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE Alimentación Fuera del Hogar

RECONOCIDO DE INTERÉS CIENTÍFICO Y SANITARIO POR LA CONSEJERÍA DE SALUD DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA 



MÁLAGA, del 23 de Septiembre al 9 de diciembre de 2003

Organizan

Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental 

Hospital Regional Universitario Carlos Haya 

Colegio de Veterinarios de Málaga 

Patrocinan:

Vegenat, Serunión, Quality Food, Aldemsa, Mersatel, Matachana, Contraplagas Ambiental, Kimired, Euroлимп, Athisa Medio Ambiente y Agrupación Mutual Aseguradora (AMA)

Secretaría Técnica:

Unidad Técnica de Formación y Colegio de Veterinario de Málaga
Telf.: 952 391 790, Fax: 952 391 799

Información e Inscripciones:

www.carloshaya.net - email: málaga@colvet.es

P R O G R A M A

Martes 23 de septiembre.

INAUGURACIÓN DEL CICLO DE CONFERENCIAS EL PORQUÉ DE LA ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Martes 7 de octubre.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Martes 21 de octubre.

LOS PLANES GENERALES DE HIGIENE

Jueves 6 de noviembre .

EL GUSTO EN LA ALIMENTACIÓN

Martes 18 de noviembre.

NUEVAS TENDENCIAS

Martes 2 de diciembre.

TRAZABILIDAD Y RIESGOS EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Martes 9 de diciembre.

CLAUSURA DEL CICLO DE CONFERENCIAS LAS AGENCIAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ángel Caracuel García

Veterinario Bromatólogo

Hospital Regional Universitario Carlos Haya

“Plan de Formación de Manipuladores de Alimentos del HRU Carlos Haya”

Málaga, 21 de octubre de 2.003



INTRODUCCIÓN:

+ En 1.959, Orden sobre "Control y Vigilancia Sanitaria de los Manipuladores de Alimentos“:

- importancia en la **transmisión de enfermedades** debido a la existencia de enfermos o portadores sanos.
- se establecen **exámenes médicos**.

+ En 1.967, Código Alimentario Español (CAE): **obligaciones y prohibiciones generales**.



INTRODUCCIÓN:

+ En 1.983, “Reglamento de Manipuladores de Alimentos:



se apuesta por la educación sanitaria de los manipuladores de alimentos en detrimento de lo exámenes médicos.

INTRODUCCIÓN:

+ **RD 2207/95**, "Normas de Higiene Relativas a los Productos Alimenticios":

CAMBIO EN

* **“responsabilidad en la formación”** de los manipuladores de alimentos.

* definición del concepto **"manipulador de alimentos"**.



INTRODUCCIÓN:

+ **RD 202**, "Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos":

- Diferencia manipulador de **“Mayor Riesgo”**:



. En función de que las prácticas de manipulación puedan ser **determinantes en relación con la seguridad y salubridad** de los alimentos.

INTRODUCCIÓN:

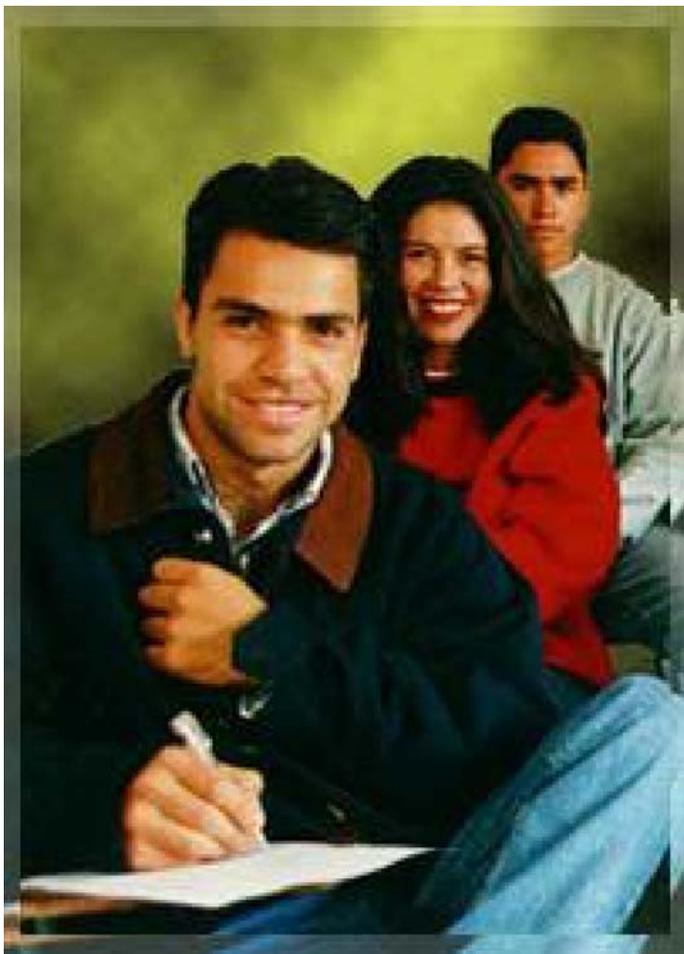
+ **RD 202**, "Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos":

- En los **Programas de Formación**, se establece:

. la formación ha de ser "continuada"

. las empresas garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos "de acuerdo con su actividad laboral".

. podrán ser impartidos por la **propia empresa**, por una empresa o entidad autorizada y por la autoridad sanitaria.



INTRODUCCIÓN:

+ **RD 202**, "Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos":



- Las entidades autorizadas o la Autoridad Sanitaria, deberán **acreditar** expedición de **"Certificados de**
ó
"Carné de

INTRODUCCIÓN:

* Los **Servicios de Alimentación** de nuestros **Hospitales** no están exentos de esta **obligación** por lo que **se consideran empresas del sector alimentario** a no ser que este Servicio se encuentre totalmente externalizado.





OBJETIVOS:

* **Objetivo General:**

Diseño y desarrollo de un **Programa de Formación de Manipuladores de Alimentos** de acuerdo con la **Legislación Vigente** y que consiga unas **Prácticas Correctas de Higiene** teniendo en cuenta las **instalaciones, equipos y personal** con los que cuenta el Servicio de Alimentación y las **dietas** que se han de elaborar para los pacientes del Hospital Regional Universitario Carlos Haya.



OBJETIVOS:

* Objetivos Específicos:

- Conocer:

- . las **normas de higiene personal**
- . las **causas** de las intoxicaciones alimentarias.

- **Saber** cómo **prevenir** las intoxicaciones alimentarias.



OBJETIVOS:

* Objetivos Específicos:

- Saber:

- . cómo **manipular los residuos** de forma segura, evitando la contaminación cruzada.
- . **utilizar** correctamente las **cámaras de día y de productos terminados** para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura.
- . **realizar la rotación de existencias.**



OBJETIVOS:

* Objetivos Específicos:

- **Conocer** las plagas más comunes encontradas en los alimentos y las medidas de control.



- **Saber realizar** de forma segura e higiénica:

. las operaciones de **limpieza y desinfección** y llevar a cabo las medidas de control.

. la operación de **desinfección de vegetales de consumo en crudo** y llevar a cabo las medidas de control.

OBJETIVOS:

* **Objetivos Específicos:**

- **Saber** cómo les afecta la **legislación alimentaria** vigente y **acostumbrarse a trabajar** de acuerdo con ella.

- **Conocer el Sistema de Autocontrol** instaurado en el Servicio de Alimentación del HRUCH y las **responsabilidades que le corresponde a cada trabajador** en su correcta aplicación.

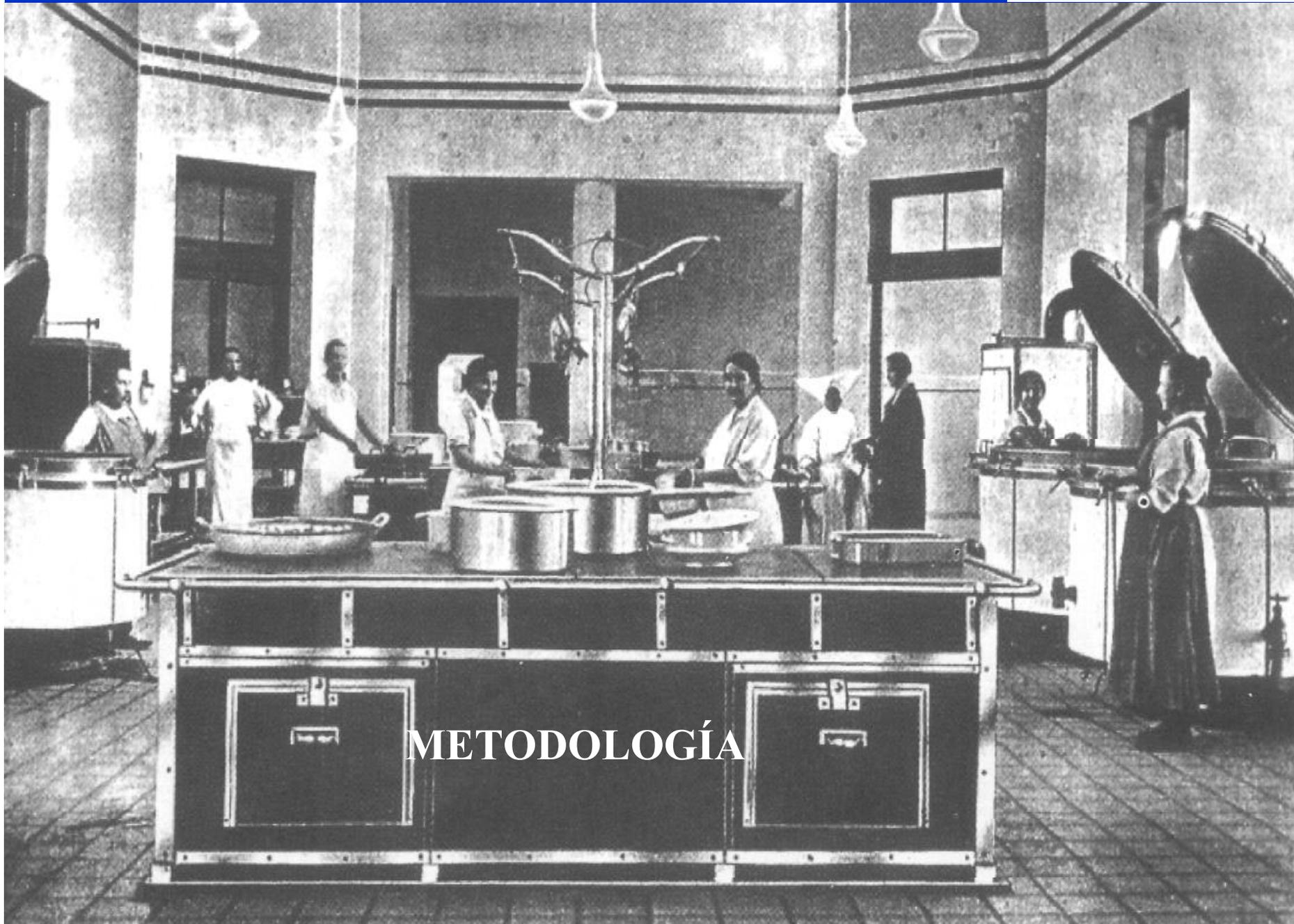


OBJETIVOS:

* Objetivos Específicos:

- **Saber la importancia de su colaboración** en la cumplimentación y gestión de los registros.
- **Conocer los principales peligros asociados** a la elaboración y manipulación de comidas preparadas.





METODOLOGÍA

METODOLOGÍA:

* Se diseñó un **Plan de Formación** conforme a las directrices de la **D. G. de Salud Pública y Participación** de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, y de acuerdo a los **RD. 202/00 y D. 189/01**.



METODOLOGÍA:

* Se opta por el **Método Interrogativo** en detrimento del clásico método expositivo:

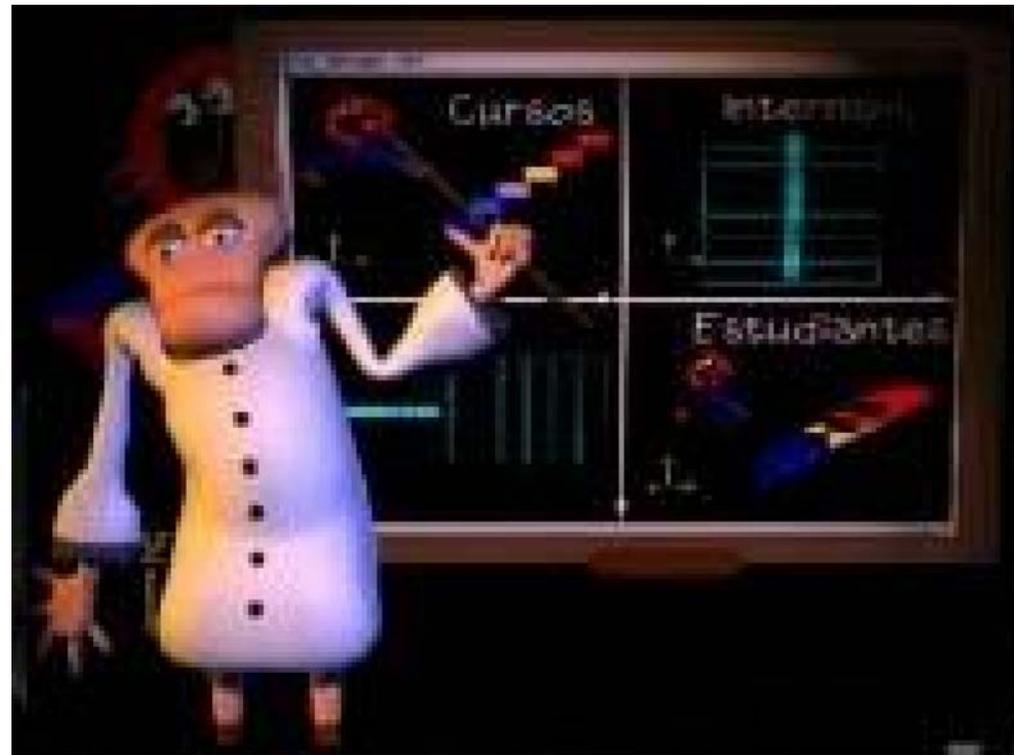
- la **participación y el trabajo** realizado por los alumnos es mayor.
- se consiguen mejores resultados al tener que **argumentar y discutir** entre ellos las respuestas.



METODOLOGÍA:

* Se comienzan las actividades formativas por el **personal directivo, los jefes y los responsables en el control de la Cocina Central y de las Zonas de Distribución** para conseguir personal suficientemente formado para:

- **enseñar** prácticas de higiene al resto de los manipuladores.
- **controlar** que dichas prácticas se estén aplicando correctamente.



METODOLOGÍA:

* Se procede a tramitar la **autorización y registro** como **empresa** ubicada en la Comunidad Autónoma de Andalucía, con capacidad para **Desarrollar e Impartir Formación en el Área de los Manipuladores de Alimentos**.



METODOLOGÍA:

CRONOGRAMA	3ºT-00	4ºT-00	1ºT-01	2ºT-01	3ºT-01	4ºT-01	1ºT-02	2ºT-02	3ºT-02	4ºT-02
DISEÑO										
APROBACIÓN PLAN										
FORMACIÓN JEFES										
FORM. MANIPULADORES										
PETICIÓN AUTORIZACIÓN										
AUDITORÍA										
INSCRIPCIÓN REGISTRO										
MODIFICACIÓN PLAN										



RESULTADOS:

*** Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos**
con los siguientes contenidos:

- **Responsabilidad** del cumplimiento del Plan.
- **Procedimiento de Ejecución** con:
 - . **responsable** de la formación
 - . **contenidos**
 - . **metodología**
 - . **frecuencia**
 - . **registro**



RESULTADOS:

* **Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos** con los siguientes contenidos:

- **Procedimiento de Vigilancia y Acciones Correctoras** con: responsable, metodología y frecuencia, medidas correctoras y registro.
- **Procedimiento de Verificación** con: responsable, metodología y frecuencia, y registro.



RESULTADOS:

* **Profesionales informados e implicados** que comprenden y son conscientes de que:

- la **seguridad** de los productos alimenticios

depende, en gran parte, de **su forma de trabajar**

- el **hacer mal sus tareas** puede acarrear **problemas**

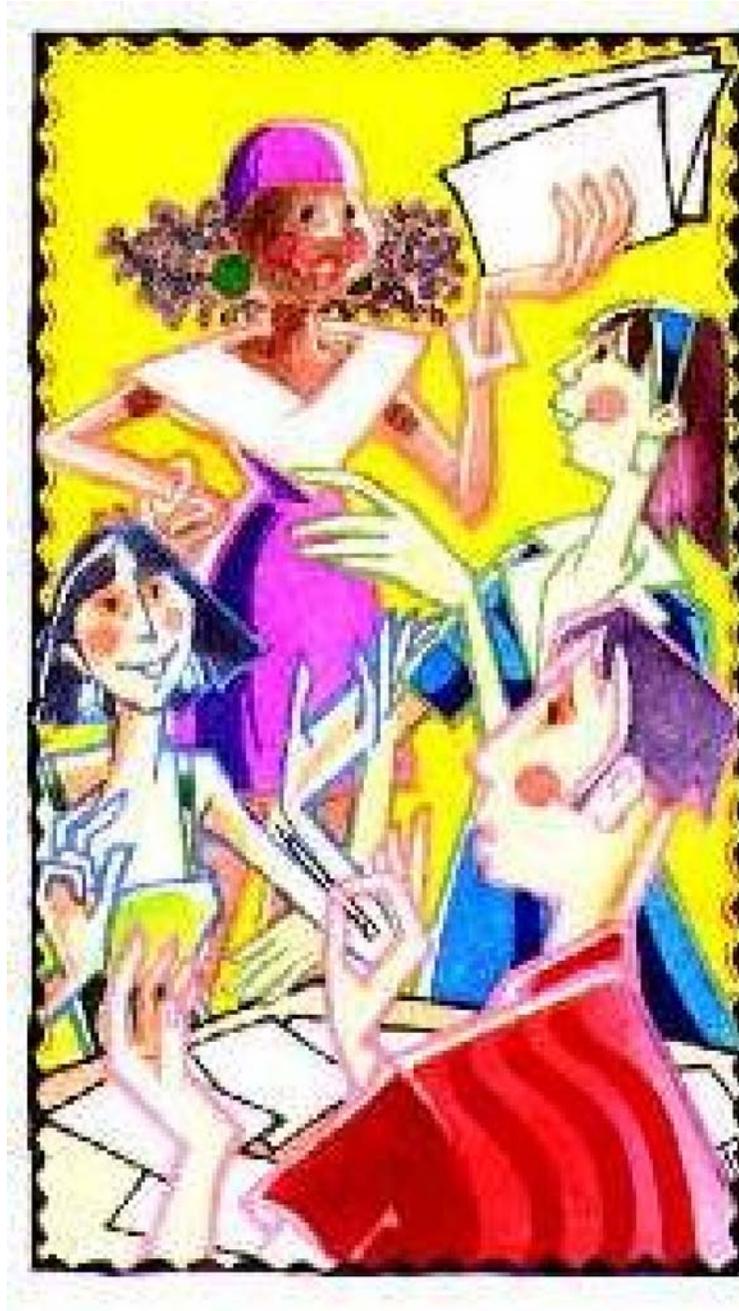
de salud a muchas personas y **problemas económicos** a su empresa.

* El **personal con responsabilidad** es consciente de que su **labor supervisora es fundamental** para asegurar que el sistema sea efectivo.



RESULTADOS:

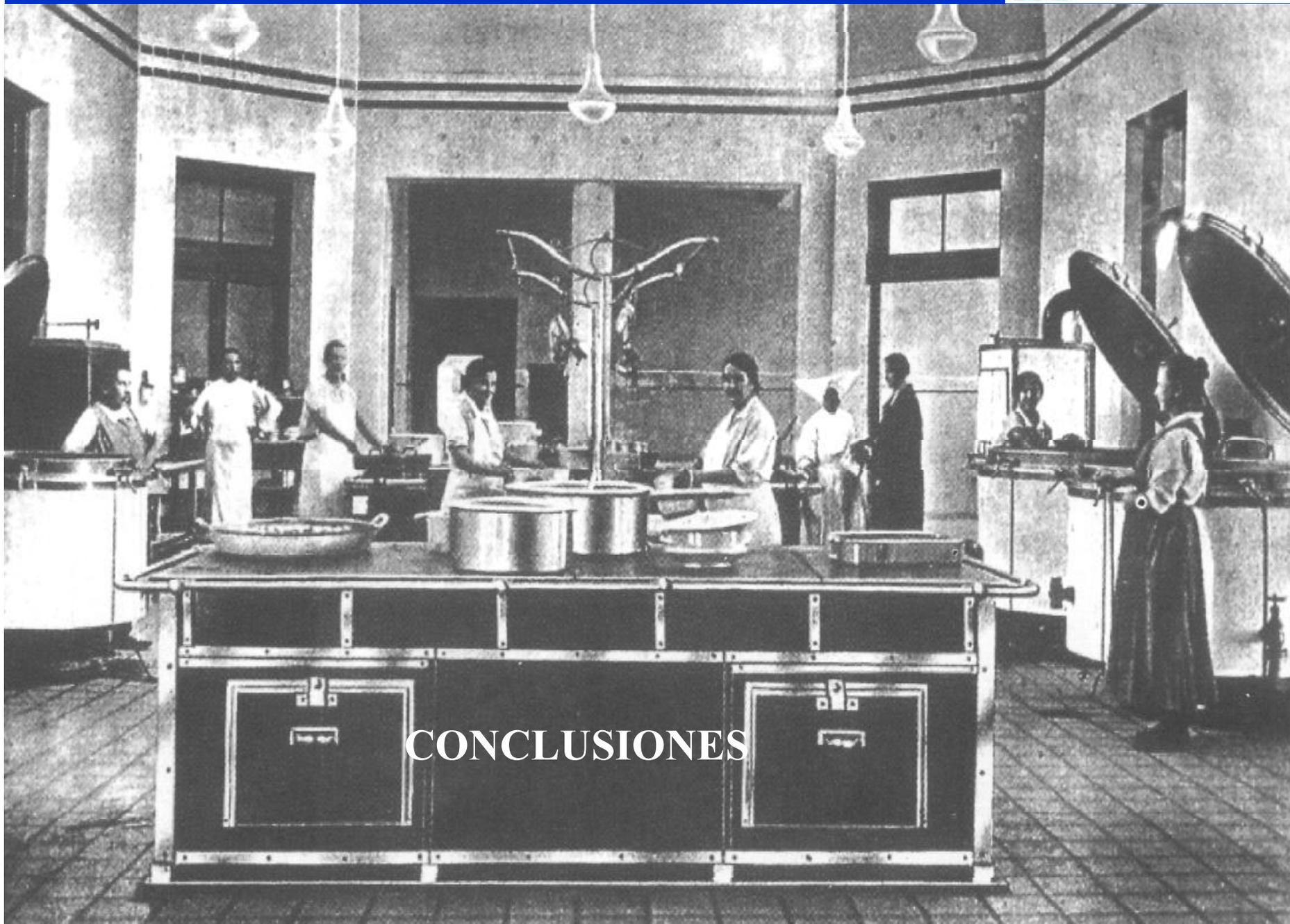
* Se ha impartido formación, desde diciembre de 2.000, a más de **324 manipuladores** con un total de 2.974 horas lectivas, tanto a través de **cursos dependientes de Formación de Servicios Generales (MAP o AFI)** como a través de **actividades formativas impartidas por el Bromatólogo** en las propias Zonas de Distribución y en la Cocina Central.



RESULTADOS:

* **Autorización** como **Empresa de Formación de Manipuladores de Alimentos y Manipuladores de Mayor Riesgo** por parte de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía e **inscripción** en el registro de Empresas de Formación de Manipuladores de Alimentos de Andalucía con el número **8/And-I**.





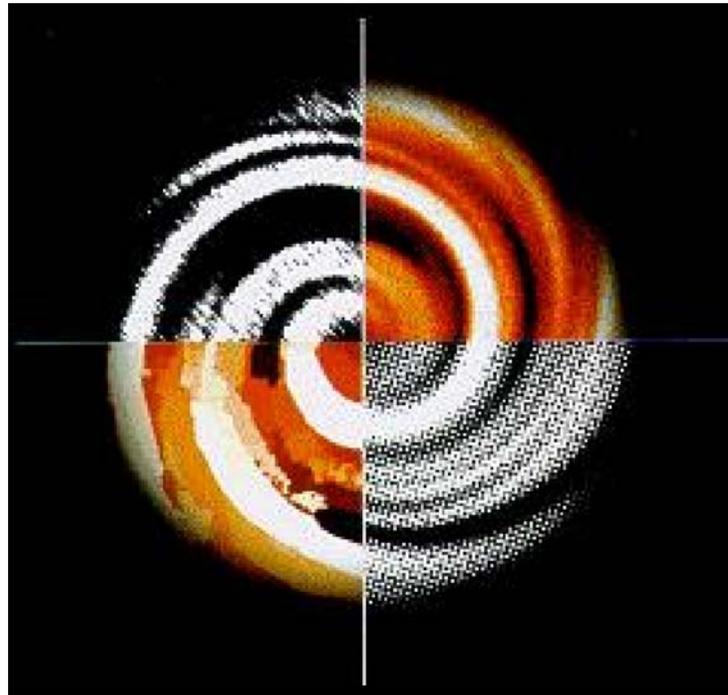
CONCLUSIONES:

* Con este Plan el **Servicio de Alimentación** se asegura que **cada manipulador** conoce perfectamente sus funciones según la actividad que realiza: **sabe qué hacer, cómo y porqué, así como qué podría ocurrir si no se ajusta a las pautas de trabajo sanitariamente adecuadas.**



CONCLUSIONES:

* Se consiguen unas ***Buenas Prácticas de Manipulación*** que evitan posibles peligros, al seguir exactamente los procedimientos redactados en el Sistema de Autocontrol Aprobado.



Con esto se garantiza la seguridad en los productos alimentarios que es el requisito básico para satisfacer la primera necesidad de todo cliente.

CONCLUSIONES:

* Debido a la existencia en todos los hospitales de **aulas totalmente equipadas y profesionales sanitarios con experiencia en seguridad alimentaria**, se puede conseguir la **autorización** como Empresa de Formación de Manipuladores de Mayor Riesgo **con un coste económico cero**, y con los beneficios añadidos de poder acreditar la formación de nuestros trabajadores con un **reconocimiento oficial**.

