III CICLO DE CONFERENCIAS
"ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR"

COMPROMISO SANITARIO

MÁLAGA, 27 DE OCTUBRE DE 2004

SEGURIDAD
ALIMENTARIA
??????????????????
Nuevos Alimentos
Alimentos funcionales
Enriquecimiento
Nuevas presentaciones
Fortificación
Restitución
Calidad
Higiene
Accesibilidad
Suficiencia
Hambruna
SEGURIDAD ALIMENTARIA
UN RETO
"ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR"
COMPROMISO SANITARIO
MÁLAGA 27 DE OCTUBRE DE 2004

COMPROMISO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSUMIDORES: **Demandarla**

Disfrutarla

¿¿ Autoprocurarsela??

AGENTES ECONÓMICOS: **Aportarla**

Garantizarla

Asegurarla

ADMINISTRACIÓN SANITARIA: EXIGIRLA, TUTELARLA, VERIFICARLA

LA ADMINISTRACIÓN

EN EL EJERCICIO DE: LA TUTELA

LA EXIGENCIA

LA VERIFICACIÓN

UN RETO ⟷ UN COMPROMISO

EL COMPROMISO DE LA EXCELENCIA

"ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR"

COMPROMISO SANITARIO

MÁLAGA 27 DE OCTUBRE DE 2004

COMPROMISO SANITARIO

NUEVO RETO

DE FORMACIÓN, DE CAPACITACIÓN, DE IMPLANTACIÓN

NUEVAS NORMAS

REAL DECRETO 3484/2000,

de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Condiciones de los establecimientos.
- Condiciones de las máquinas expendedoras.
- Requisitos de las comidas preparadas.
- Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta.
- Envasado y etiquetado.
- CONTROLES (Autocontroles)
- Guías de prácticas correctas de higiene.

REAL DECRETO 3484/2000,

de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Grupo A: Todos o algún ingrediente sin tratamiento térmico. n = 5, c = 2

Indicadores:

- Recuento total aerobios mesófilos: $m = 10^5$, $M = 10^6$
- Enterobacteriaceas: $m = 10^5$, $M = 10^6$

Testigos de falta de higiene:

- Escherichia coli $m = 10^5$, $M = 10^6$
- Staphylococcus aureus $m = 10^5$, $M = 10^6$

Patógenos:

- Salmonella: Ausencia en 25 gr.
- Listeria monicytógenes $m = 10^5$, $M = 10^6$

REAL DECRETO 3484/2000,

de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Grupo B: Comidas preparadas con tratamiento térmico. n = 5

Indicadores:

- Recuento total aerobios mesófilos: $m = 10^4$, $M = 10^5$
- Enterobacteriaceas: $m = 10$, $M = 10^2$

Testigos de falta de higiene:

- Escherichia coli: Ausencia en 25 gr.
- Staphylococcus aureus $m = 10$, $M = 10^2$

Patógenos:

- Salmonella: Ausencia en 25 gr.
- Listeria monicytógenes: Ausencia en 25 gr.

REGLAMENTO Nº 178/2002

DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO,

de 28 de Enero de 2002.

Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

En vigor desde el 21-25 de Febrero.

Los Artículos 11, 12 y 14 al 20 aplicables a partir de 1 Enero de 2005

RIESGO

LA PONDERACIÓN DE LA PROBABILIDAD DE UN EFECTO PERJUDICIAL PARA LA SALUD Y LA GRAVEDAD DE ESE EFECTO COMO CONSECUENCIA DE UN FACTOR DE PELIGRO.

ANÁLISIS DEL RIESGO

- LA DETERMINACIÓN DEL RIESGO
  - IDENTIFICACIÓN DEL FACTOR DE PELIGRO
  - CARACTERIZACIÓN DEL FACTOR DE PELIGRO
  - DETERMINACIÓN DE LA EXPOSICIÓN
  - CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO.
- LA GESTIÓN DEL RIESGO
- LA COMUNICACIÓN DEL RIESGO

SISTEMA DE ALERTA RÁPIDA, GESTIÓN DE CRISIS Y SITUACIONES DE EMERGENCIA

"ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR"

COMPROMISO SANITARIO

MÁLAGA 27 DE OCTUBRE DE 2004

REGLAMENTO 852/2004

DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de Abril del 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

"En vigor" pero no aplicable hasta 1 de Enero de 2006.

ANEXO I.

PRODUCCIÓN PRIMARIA.

PARTE A: Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas.

PARTE B: Recomendaciones para las guías de prácticas correctas de higiene.

ANEXO II

REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS.

REGLAMENTO 853/2004

DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO,

de 29 de Abril del 2004, relativo a la higiene de los alimentos de origen animal.

“En vigor” pero no aplicable hasta 1 de Enero de 2006.

ANEXO I.

PRODUCCIÓN PRIMARIA.

PARTE A: Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas.

PARTE B: Recomendaciones para las guías de prácticas correctas de higiene.

ANEXO II

REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS.

REGLAMENTO 854/2004

DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO,

de 29 de Abril del 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

"En vigor" pero no aplicable hasta 1 de Enero de 2006.

ANEXO I.

PRODUCCIÓN PRIMARIA.

PARTE A: Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas.

PARTE B: Recomendaciones para las guías de prácticas correctas de higiene.

ANEXO II

REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS.

REGLAMENTO 882/2004

DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO,

de 29 de Abril del 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

"En vigor" pero no aplicable hasta 1 de Enero de 2006.

ANEXO I. PRODUCCIÓN PRIMARIA.

PARTE A: Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas.

PARTE B: Recomendaciones para las guías de prácticas correctas de higiene.

ANEXO II

REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS.