

# **SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN COMEDORES ESCOLARES**

## **ÍNDICE INTERACTIVO:**

### **OBJETIVOS**

### **¿QUÉ HACER?**

### **CARACTERÍSTICAS QUE DEBE TENER LA COCINA DE UN CENTRO ESCOLAR**

### **DEL PROVEEDOR AL COMEDOR**

### **DONDE GUARDAR LOS ALIMENTOS**

### **MANIPULAR CON SEGURIDAD**

### **FORMACIÓN DEL PERSONAL**

### **RECOMENDACIONES**

### **LEGISLACIÓN**

### **BIBLIOGRAFÍA**

### **GLOSARIO DE TERMINOLOGÍA**

## **OBJETIVOS**

Una dieta equilibrada y saludable es condición indispensable para el correcto desarrollo del organismo, principalmente en estas etapas de la vida, que se encuentran en fase de crecimiento. Partiremos de alimentos en buenas condiciones organolépticas (olor, sabor, color, textura) mantenidos en una conservación adecuada y con una buena preparación.

Como bromatólogos, veterinarios especialistas en seguridad alimentaria, queremos ofrecerles unos sencillos consejos higiénicos, para que los llevéis a vuestros comedores y, conseguir así, para nuestros hijos, alimentos seguros inocuos y nutritivos, que les hagan sentir que comer por primera vez fuera de casa es una experiencia placentera.

## **¿QUÉ HACER ?**

Para garantizar la inocuidad de los alimentos y el control de la calidad sanitaria de los mismos, se realizarán las actuaciones en el siguiente orden:

1. Cumplimiento normativa vigente
2. Guías correctas de prácticas de higiene (GPCH)
3. Desarrollo y aplicación del Sistema de Autocontrol de calidad alimentaria (PGH+APPCC)

En la web de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, [www.csalud.junta-andalucia.es](http://www.csalud.junta-andalucia.es), en su página principal, encontraremos en “institucional” y dentro de “seguridad alimentaria”, “Sistema de Autocontrol”, en este campo aparecerá el Documento Orientativo de Especificaciones de Sistemas de Autocontrol (DOESA), donde se informa qué pasos se deben seguir para desarrollar un completo Sistema de Autocontrol específico para vuestra empresa.

Se recuerda que es de obligado cumplimiento y, para ello debéis recurrir a especialistas en control, seguridad e higiene de los alimentos que os asesoren para la realización e

implantación de este documento.

## **SISTEMA DE AUTOCONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA.**

### **CARACTERISTICAS:**

Menos importancia a los análisis de los productos finales y mucho mayor al control de los procesos de elaboración de comidas.

Mayor atención a la supervisión de las instalaciones, equipos y útiles, y a los aspectos fundamentales del procesado o tratamientos.

La responsabilidad de la seguridad alimentaria de las comidas elaboradas es de la propia empresa que la realiza.

Está compuesto, básicamente, por los planes generales de higiene (PGH) sobre los que, posteriormente, se desarrolla el plan de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

- plan de control de agua potable
- plan de limpieza y desinfección
- plan de desinsectación y desratización
- plan de mantenimiento de equipos
- instalaciones y útiles
- plan de control de proveedores APPCC
- plan de formación de manipuladores
- plan de eliminación de residuos PGH
- plan de control de la contaminación atmosférica
- plan de trazabilidad
- guías de buenas prácticas

D.O.E.S.A. Documento Orientativo de Especificaciones sobre Sistemas de Autocontrol.

### **CONCLUSIONES**

Mientras que las dificultades iniciales se superan y la aplicación del Sistema de Autocontrol se traduce a prevenir riesgos, sobre todo microbiológicos, mediante controles diarios de ciertas etapas o puntos del proceso más peligrosos (no existe lo que no está escrito), los beneficios de aplicar este sistema son muy grandes.

Con el Sistema de Autocontrol se consigue:

1. Cumplimiento de la normativa vigente.
2. Conocimiento de los peligros relacionados con la actividad que se realiza.

Proporcionar una alimentación inocua y nutritiva a los niños que utilizan estos comedores escolares.

## **CARACTERÍSTICAS QUE DEBE TENER LA COCINA DE UN CENTRO ESCOLAR**

El local destinado a cocina estará diseñado según el servicio que se vaya a ofrecer. No será igual si cocinamos en ella los alimentos (elaboración y distribución) que si recibimos los alimentos ya elaborados (distribución) procedentes de un catering o de casa.

Características de las instalaciones:

1. Suelo y paredes con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, de fácil limpieza y desinfección.
2. Dispondrá de agua potable, fría y caliente, fregaderos, frigoríficos o cámara de refrigeración y/o congelación y sistemas de mantenimiento en caliente si fuera necesario y lavamanos con: dispensador de jabón, dispensador de papel, grifo de accionamiento no manual y papelera.
3. Las tablas o mesas de corte se deben poder desinfectar, y no deben presentar grietas o cortes que pueden esconder residuos de la comida. Está prohibido usar la madera para superficies de trabajo y utensilios.
4. Las mesas y mostradores deben tener sus superficies lisas de materiales no corrosivos y de fácil limpieza y desinfección.
5. Servicios higiénicos para el personal independientes de los destinados a los niños.
6. Instalación de aparatos destruye insectos y mallas mosquiteras en ventanas.

En cualquier caso para evitar contaminaciones respetaremos los siguientes principios:

1. División en dos áreas, limpia y sucia, estableciendo un circuito higiénico.
2. Marcha hacia delante: de menos a más elaborado.
3. Separación entre ambiente fríos y cálidos.
4. Facilidad de limpieza, separando estos productos de los alimentarios.

## **DEL PROVEEDOR AL COMEDOR**

### **1. COCINAMOS NOSOTROS**

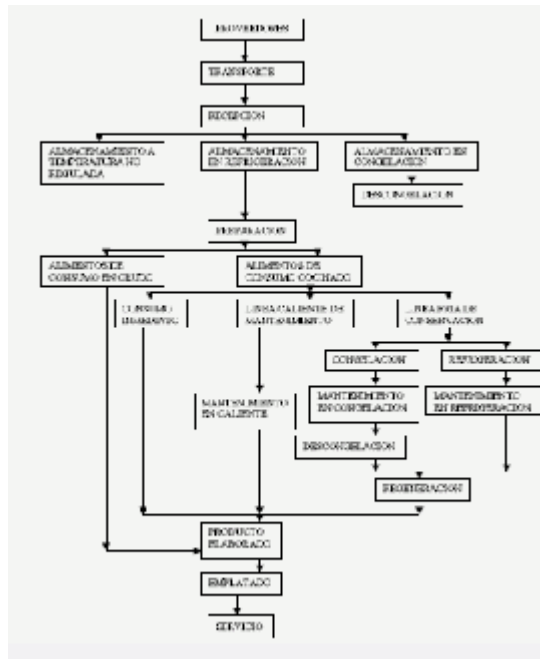
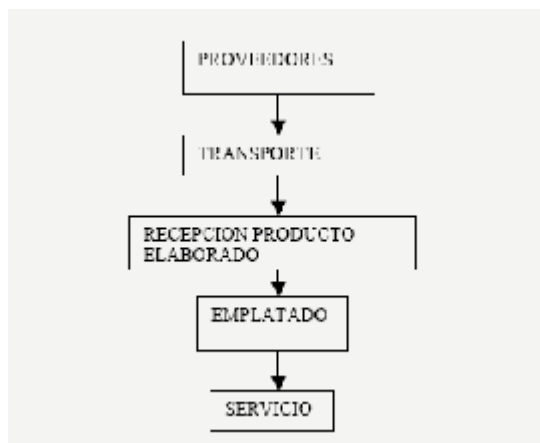


Diagrama de flujo de los alimentos en nuestro centro.

Añadiendo LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAVAVAJILLAS Y ÚTILES.

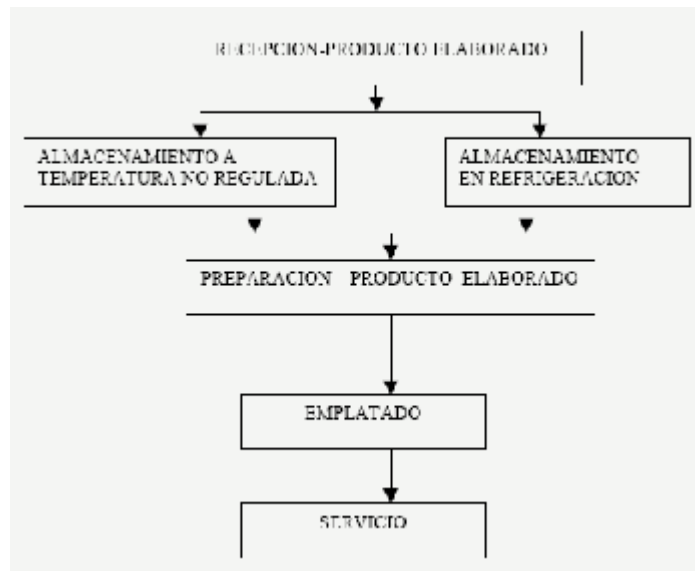
## 2. COCINAN OTROS:

### A. UN CATERING



+LIMPIEZA Y DESINFECCION

### B. VIENEN DE CASA:



+LIMPIEZA Y DESINFECCION

## CONTROL DEL TRANSPORTE ALIMENTARIO

Sea cual fuere el origen de los alimentos que llegan al centro, realizaremos siempre en su recepción un control del transporte alimentario.

### ANEXO 1 de Seguridad Alimentaria >>

#### ¿DÓNDE GUARDAR LOS ALIMENTOS?

En el caso de la comida traída de casa por los padres se colocará una etiqueta con el nombre del niño, fecha y condiciones de conservación, almacenándola en el refrigerador cuando sea necesario.

EN LA DESPensa (productos no perecederos):

1. Son alimentos que no necesitan conservarse en refrigeración, pero sí en unas condiciones óptimas de humedad. Se recomienda que la temperatura del almacén no supere los 20°C.
2. El control de la humedad se realizará mediante una buena ventilación.
3. Se recomienda proteger a los alimentos de la luz directa.
4. Controlar los restos de alimentos que puedan desprenderse de las estanterías, así como rotura de bolsas, etc, porque supone un llamamiento a toda clase de insectos, artrópodos y otros animales, con la consiguiente aparición de las tan temidas plagas.
5. Estanterías de fácil limpieza, construidas con materiales no absorbentes y de fácil limpieza como el acero inoxidable.
6. Los productos nunca se almacenarán directamente sobre el suelo, sino que habrá una distancia de al menos 20 cm.
7. Controlar la rotación de los stocks o existencias. “Primero en entrar, primero en salir”.Prevenir la contaminación cruzada.
8. Sistema de Autocontrol registrado y bien documentado

9. Correcta limpieza y desinfección, con la frecuencia que ordene los protocolos del sistema.
10. Los productos de limpieza se almacenarán en un lugar distinto a los productos alimenticios y, además, fuera del alcance de los niños (bajo llave) y cuando se utilicen, vigilar que éstos no estén accesibles a los niños.

#### EN EL FRIGORIFICO:

Lo ideal sería disponer de tres refrigeradores: uno para pescado y productos cárnicos crudos; otro para productos cocinados y lácteos otro para fruta y verduras. De no ser así, al menos se dispondremos de un frigorífico con dos compartimentos, refrigeración (0-5°C) y congelador (-18°C), en este caso la distribución de los alimentos es muy importante:

1. Las carnes y pescados crudos en la parte inferior
2. Alimentos cocinados en el centro.
3. Los productos lácteos en la parte superior.
4. En sus compartimentos específicos: huevos, frutas y verduras.
5. Evitar la contaminación cruzada (crudo-cocinado).

#### Recordar:

1. Envasar identificando los productos.
2. Realizar una buena rotación de éstos: primero en entrar, primero en salir.
3. No sobrecargar el frigorífico.
4. No introducir alimentos muy calientes.
5. En el congelador, no superar el límite de carga, y evitar productos con escarcha, envases rotos, quemados por congelación...
6. Descongelación:
  - a. En microondas o en refrigerador.
  - b. No descongelar carne o pescado dentro del fregadero o mostradores.
  - c. Cocinar de inmediato la comida descongelada en el microondas.

#### Temperaturas de almacenamiento:

Carnes y productos cárnicos	0 a 3° C
Pescado y marisco	0 a 3°C
Lácteos	0 a 4°C
Comidas refrigeradas	0 a 4°C
Frutas y verduras	Inferiores a 10°C

Temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas, conservadas a temperatura regulada:

- a. Comidas congeladas:< -18°C
- b. Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: < 8°C
- c. Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: < 4°C

Comidas calientes: > 65°C

## **MANIPULAR CON SEGURIDAD**

### **HIGIENE ALIMENTARIA:**

Disciplina que se encarga del estudio de cuantas medidas sean necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Finalidad:

- Destrucción
- Protección
- Prevención

Disciplinas que abarca la Higiene alimentaria:

- La higiene personal de los manipuladores
- Las correctas prácticas higiénicas de los manipuladores
- La higiene de las instalaciones, utensilios y equipos.

### **PRINCIPIOS BASICOS DE HIGIENE O CÓMO PREVENIR LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS:**

#### **HIGIENE PERSONAL:**

1. Lavarnos bien las manos después de:
2. Ir al cuarto de baño
3. Tocarnos la nariz, boca, cabello o heridas
4. Estornudar o toser
5. Tocar un alimento crudo (aves, pescado, carnes)
6. Tocar la basura y el dinero
7. Limpiar, desinfectar o usar productos químicos
8. Tocar animales o mascotas
9. Fumar y comer
10. Antes de entrar en la cocina
11. Antes de tocar alimentos
12. Llevar siempre las uñas cortas, limpias y sin pintar.
13. No estornudar o toser sobre los alimentos
14. Tratar de no hablar, mascar chicle o comer mientras manipulamos alimentos. Si es necesario, uso de mascarillas faciales. Nunca probar la comida con los dedos.
15. El pelo:
  - a. Lugar de acumulación de polvo, grasa y suciedad.
  - b. Es obligatorio el uso de gorros o cubrecabezas.
  - c. La barba de los hombres debe estar lo más aseada posible y recubrirla con mascarillas
  - d. Nunca peinarse cuando tenga la indumentaria de trabajo.
16. Heridas, rasguños y abscesos:

- a. Es un foco de contaminación de alimentos
  - b. Deben desinfectarse y cubrirse con protectores impermeables resistentes al agua
  - c. No deberán tocar alimentos
17. Tabaco: Está prohibido fumar
18. Joyas y complementos
- a. Acumulan suciedad
  - b. Pueden caer en las comidas
19. Vestuario:
- a. Ropa y calzado exclusiva para el trabajo
  - b. Se cambie con frecuencia
  - c. Tejido: claro, lavable, cómoda, amplia y ligera
  - d. Cambiar ropa en función de las tareas: manejo de desperdicios o limpieza distinta que la de manipulación alimentos
20. Registro de enfermedades: los manipuladores con problema de nariz, garganta, piel o intestino deberán informar al responsable. Después de la enfermedad deberán extremar las medidas higiénicas (posibles portadores inaparentes).

## **ANEXO 5 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA>>**

### **FACTORES CONTRIBUYENTES A LA APARICION DE BROTES DE ENFERMEDADES DE TRASMISION ALIMENTARIA (ETA)**

1. Alimentos guardados a temperatura ambiente
2. Alimentos preparados con anticipación excesiva
3. Refrigeración insuficiente de los alimentos
4. Almacenar productos de limpieza y alimentos juntos
5. Contaminación cruzada
6. Consumo de alimentos crudos contaminados
7. Limpieza y desinfección insuficiente de utensilios, instalaciones o materiales de cocina
8. Manipuladores portadores de infección
9. Preparación de alimentos en grandes cantidades
10. Utilización de sobras de alimentos
11. Recalentamiento insuficiente de alimentos ya cocinados
12. Alimentos enfriados con demasiada lentitud
13. Cocción insuficiente de alimentos
14. Descongelación durante un tiempo no suficientemente largo
15. Conservas contaminadas
16. Venta ambulante
17. No mantener basuras en bolsas de plástico cerradas dentro de recipientes tapados y limpios. Debemos limpiar y desinfectar los recipientes diariamente.
18. No cubrir los alimentos con materiales autorizados.
19. No utilizar paños de papel de un solo uso.
20. **Higiene en el proceso.**

**Todos los días se guardará en el frigorífico una cantidad representativa de cada plato del menú, durante 48 h, que se eliminará posteriormente. Esta comida-testigo se pondrá a disposición de Sanidad en caso de que se produzca un brote epidémico de origen alimentario.**

## **LAVADO Y DESINFECCION DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS DESTINADAS AL CONSUMO EN CRUDO:**

Deben lavarse inmediatamente antes de su preparación. Se desinfectarán sumergiéndolas en una solución de agua potable EN hipoclorito sódico (lejía uso alimentario/apta para desinfección de agua de bebida). En la etiqueta del desinfectante vendrá detallado tiempo y concentración de uso. Finalmente se aclarará con abundante agua.

## **LIMPIEZA Y DESINFECCION GENERAL**

Mediante el proceso de la **limpieza** se eliminan los residuos de alimentos, que son los que proporcionan los nutrientes necesarios para la multiplicación de los microorganismos.

### **Detergentes:**

La aplicación de detergentes persigue eliminar las capas de suciedad y los microorganismos y mantenerlos en suspensión para que a través del enjuague se elimine la suciedad desprendida y los residuos de detergente.

### **Clasificación de detergentes:**

1. detergentes alcalinos (álcalis)
2. detergentes ácidos
3. detergentes neutros
4. agentes abrasivos

• La **desinfección** reduce el número de microorganismos vivos presentes en equipos y superficies, no hay que confundirlo con una esterilización. no mata todos los microorganismos, disminuye su capacidad de agresión hasta niveles que no resultan nocivos.

### **• Técnicas de desinfección:**

1. tratamiento térmico
2. hipocloritos
3. desinfectantes yodados
4. compuesto de amonio cuaternario
5. tensoactivos anfotéricos
6. compuestos fenólicos
7. ácidos y álcalis fuertes

**Lavar la vajilla en un lavaplatos (medio mecánico para asegurar la temperatura de desinfección).**

**Lavar los trapos usados para la limpieza de la cocina, frecuentemente, y con agua caliente en la lavadora.**

## **FORMACION DEL PERSONAL**

El vigente RD 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, obliga a los empresarios del sector alimentario a formar a sus trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria, garantizando así que los mismos dispongan de una formación adecuada de acuerdo con su actividad laboral.

El manipulador de alimentos, como profesional del sector alimentario, es responsable de sus actividades, por lo que tiene la obligación de cumplir con las exigencias de higiene y seguridad alimentaria que se establezcan.

La educación higiénica, mediante cursos o charlas de buenas prácticas de manipulación, es fundamental, ya que es más fácil prevenir la posibilidad de alteración, deterioro o contaminación de los alimentos, e incluso de toxiinfección, que remediar el mal ya causado. Esta formación ha de ser continua para el personal de cocina y los educadores encargados de la alimentación de los niños. Todos ellos deberán asistir al programa de formación y estar en posesión del certificado de manipuladores de alimentos (Mayor Riesgo). Todas estas actividades quedarán registradas en nuestro plan general de higiene para la formación de manipuladores.

## RECOMENDACIONES

1. INTEGRACION DE LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR ESCOLAR EN EL PROGRAMA EDUCATIVO DEL CENTRO.
2. **NO DAR COMIDA TRAJIDA DE CASA DE UN NIÑO A OTRO**
3. EVITAR LA ENTRADA EN COCINA, DE NIÑOS SIN CONTROL
4. **LOS NIÑOS SE LAVARAN LAS MANOS ANTES DE COMER.**
5. COOPERACION CON LOS PROGRAMAS DE RECICLAJE DE RESIDUOS (PAPEL Y CARTON, VIDRIO, PLASTICO, ENVASES Y ACEITE DE FRITURA).
6. COLOCAR UN CARTEL EN ZONA VISIBLE DE LA COCINA CON LOS CONSEJOS DE LA OMS. **>>ANEXO 4 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA>>**
7. COLOCAR EN LA ZONA DE RECEPCION DE ALIMENTOS: CARTEL CONTROL DEL TRANSPORTE. **>>ANEXO 1 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA>>**
8. ETIQUETADO. **ANEXO 2>> Y 3 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA>>**
9. **CATERING: ASEGURARNOS QUE ES UNA EMPRESA AUTORIZADA SANITARIAMENTE PARA DESARROLLAR ESTA ACTIVIDAD (INSCRITA EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS DEL MINISTERIO SANIDAD Y CONSUMO Y/O DE LA CONSEJERIA DE SALUD DE LA JUNTA DE ANDALUCIA).**
10. TENER UN TERMOMETRO SIEMPRE A MANO.

## LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) nº 852/2004 del parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 178/2002 del parlamento europeo y 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.

RD 3484/2000, DE 29 de diciembre (BOE nº 11, 12/01/01), por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

RD 202/2000, DE 11 de febrero (BOE de 25 de febrero de 2000), por el que se establecen las Normas relativas a los Manipuladores de alimentos.

Decreto 189/2001, de 4 de septiembre (BOJA de 2 de octubre de 2001), por el que se regulan los Planes de Formación de Manipuladores de alimentos y el Regimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades, que imparten formación en materia de manipulación de alimentos.

RD 50/1993, de 15 de enero (BOE de 11 de febrero), por el que se regula el Control Oficial de productos alimenticios.

RD 381/1984, de 25 de enero (BOE nº 49, de 27 de febrero) por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación.

RD 1334/1999, de 31 de julio (BOE nº 202, de 24 de agosto) por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.

## **BIBLIOGRAFÍA**

BROMATOLOGIA HOSPITALARIA, S. Salcedo, J. Chamorro y C. Arraiga. Seminario Médico nº 46-1, 1994. Instituto de Estudios Jienenses. Diputación Provincial de Jaén.

LAS AUDITORIAS INTERNAS COMO METODO DE CONFORMIDAD DE LOS REQUISITOS DEL SISTEMA PARA CONSEGUIR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. IV CONGRESO DE LA SOCIEDAD ANDALUZA DE NUTRICION CLINICA Y DIETETICA (SANCYD), Linares. Caracuel García, A. , Jiménez Martínez, B., Jiménez Martínez, S.

INSTAURACION DE UN PLAN DE FORMACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMO MEJORA DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACION. IV JORNADAS NACIONALES Y II EUROPEAS DE INNOVACION DE SERVICIOS GENERALES HOSPITALARIOS, FORO DE SERVICIOS HOSPITALARIOS, Albacete 115-116. Caracuel García, A. , Roque Navarrete, R., Jimeno Marsal, Galiana Benítez, C., Jiménez Martínez, S.. 2003.

CONTROL DEL TRANSPORTE ALIMENTARIO DURANTE LA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS EN HOSPITALES. II CONGRESO INTERNACIONAL DE AUTOCONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. KAUSAL. Bilbao 17-18, 2005. Fernández-Daza Centeno, R.

## **GLOSARIO DE TERMINOLOGÍA**

Agente de control sanitario oficial persona competente de la Administración encargado de llevar a cabo operaciones relacionadas con el Control Sanitario Oficial de los alimentos.

Alimento contaminado: es aquel que contiene cualquier material anormal en él: sustancias químicas como lejías, detergentes... (contaminación química), sustancias radiactivas o cuerpos extraños (contaminación física), gérmenes patógenos, toxinas producidas por gérmenes o parásitos capaces de transmitir enfermedades al hombre o a los animales (contaminación biológica).

Auditoría de Seguridad alimentaria procedimiento metódico y ordenado que tiene por finalidad obtener evidencias de la conformidad del sistema de autocontrol de un establecimiento alimentario con los objetivos de seguridad alimentaria establecidos.

Comprobación examen, constatación o prueba para obtener una evidencia.

Conformidad identidad y correspondencia entre lo sometido a examen y lo establecido como correcto.

Control de la higiene del personal una de las operaciones como parte del Control Sanitario Oficial de Alimentos, es desarrollada por los Agentes de Control Sanitario Oficial y que tiene por objeto el examen de las personas que directa o indirectamente entran en contacto con los alimentos para comprobar el cumplimiento de las normas de higiene relativas a la limpieza personal, vestimenta y reconocimiento médico en su caso.

Control Sanitario Oficial de los Alimentos (CSOA) actividades desarrolladas por las Administraciones Sanitarias Competentes con el fin de comprobar la conformidad de los alimentos, con las disposiciones dirigidas a prevenir riesgos para la salud pública.

El control consistirá, a tenor de lo especificado en el art. 6 del RD 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, en una o varias de las operaciones siguientes:

1. Inspección.
2. Toma de muestras y análisis.
3. Control de la higiene del personal.
4. Examen del material y documental.
5. Examen de los sistemas de verificación aplicados eventualmente por las empresas y de los resultados que se desprendan de los mismos.

Enfermedad de transmisión alimentaria: el consumo de alimentos en mal estado sanitario y microbiológico puede desembocar en la aparición de enfermedades como son las toxiinfecciones alimentarias.

Evidencia: certeza clara que respalda racionalmente la conformidad o no con el aspecto que se ha examinado.

Examen de los sistemas de verificación de las empresas alimentarias: conjunto de operaciones, que forman parte del CSOA, y que realizadas por los Agentes de Control Sanitario Oficial, tienen por objeto comprobar la eficacia de los sistemas de autocontrol

establecidos por las empresas alimentarias para garantizar la seguridad de los alimentos en el ámbito de su actividad.

La comprobación de eficacia se realizará mediante la obtención de evidencias de la conformidad con los requerimientos establecidos.

Para la obtención de evidencias podrán emplearse, la inspección, la toma de muestras y análisis, el examen de la higiene del personal, el examen documental y otros exámenes, constataciones o pruebas, que se consideran necesarias.

Examen del material escrito y documental una de las operaciones, que forma parte del CSOA, y que desarrolladas por los Agentes de Control Sanitario Oficial, tiene por objeto la indagación de las cualidades un documento, texto y/o registro para comprobar su conformidad con los requerimientos establecidos.

Higiene: Disciplina que se encarga del estudio de cuantas medidas sean necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las fases.

Inspección: una de las operaciones, que forman parte del CSOA, y que desarrolladas por los Agentes de control Sanitario oficial, tiene por objeto examinar y reconocer la conformidad de una instalación, operación, proceso, servicio alimento o producto alimentario, con los requisitos establecidos.

Manipulador de alimentos: todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.

Manipulador de mayor riesgo: aquellos manipuladores de alimentos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.

Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC-HACCP): documento preparado de conformidad con los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, de tal manera que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

Planes Generales de Higiene: Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria, que requieren de unos planes específicos que contemplen, de manera documentada, su responsable, procedimientos de ejecución, vigilancia, acciones correctoras y verificación.

Seguridad Alimentaria conjunto de actuaciones encaminadas a preservar que todas las etapas que constituyen la cadena alimentaria, se desarrollen utilizando procedimientos que de acuerdo con los conocimientos científicos existentes, consiga un elevado nivel de protección de a salud de los consumidores.

Sistema de autocontrol: conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realizan en la empresa del sector alimentario para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario, son seguros para el consumidor. El sistema de autocontrol, que deberá estar documentado, lo constituyen los Planes Generales de Higiene y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

Supervisión de Seguridad Alimentaria: procedimiento de auditoría de seguridad alimentaria llevada a cabo por los Agentes de Control Sanitario Oficial.

Toma de muestras y análisis: una de las operaciones, que forma parte del CSOA, y que desarrolladas por los Agentes de Control Sanitario Oficial tiene por objeto la recogida y ensayo sobre un alimento o producto alimentario para comprobar su conformidad con los parámetros de seguridad alimentaria y los legalmente establecidos.

Validación: Evidencia obtenida de que los elementos del sistema de autocontrol son efectivos

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia para determinar el cumplimiento del sistema de autocontrol.

Autor: Rafael Fernández-Daza Centeno

Veterinario-Bromatólogo. Área Hospitalaria Virgen Macarena. Sevilla.

Colaboradores:

Ángel Caracuel García

Veterinario-Bromatólogo Complejo Hospitalario Carlos Haya. Málaga

Soledad Salcedo Crespo.

Veterinario-Bromatólogo Complejo Hospitalario Ciudad de Jaén.