



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

Los Pilares de la Seguridad Alimentaria

José Luis Iáñez Galán. Vicepresidente Comité Hostelería y Turismo



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Mueren cuatro ancianos a causa de una intoxicación alimentaria

En una residencia de Palencia | Tres hombres y una mujer de avanzada edad (72, 89, 90 y 92 años) fallecieron ayer tras sufrir el sábado por la tarde una posible intoxicación alimentaria en la residencia San Marcos de Paredes de Nava (Palencia).

Otros nueve ancianos, todos mayores de setenta años, permanecían ayer hospitalizados en estado grave o muy grave. Aunque habrá que esperar a conocer los resultados de los análisis,

parece que los afectados se intoxicaron tras comer un puré de lentejas en el almuerzo servido el sábado en el centro, donde viven 46 ancianos.

Como primera medida, Sanidad realizó ayer una inspección a la residencia, cuya gerencia recae en la Fundación San Marcos y en la que trabajan 17 personas. Se constató “el correcto estado” de sus instalaciones y de los aparatos de frío para la conservación de los alimentos, según Sanidad.



5ª Jornada Intercomités

MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

SÁBADO, 16 DE ABRIL DE 2005

Mucho Madrid

madrid@larazon.es

SUPLEMENTO DE LA COMUNIDAD DE MADRID DE LA RAZÓN

Más de 90 niños de Alcalá, Arganda y Camarma, intoxicados en los comedores de sus colegios

Sanidad, que activó el sistema de alerta, cree que el origen pudo estar en la salsa de las hamburguesas que sirvió una empresa de catering

Dos horas después de comer los niños comenzaron a sufrir dolores abdominales, vómitos y diarreas. Aunque las urgencias del hospital Príncipe de Asturias se saturaron, ningún pequeño tuvo que ser ingresado

J. SÁNCHEZ

Madrid- Lo peor fue el susto, porque vaya por delante que, al menos al cierre de esta edición, no había ni un sólo muchacho ingresado y al menos una treintena habían sido dados de alta aunque el resto permanecía, «por precaución», según los médicos, en las urgencias de los hospitales Príncipe de Asturias y Gregorio Marañón. El cuadro, el habitual en estos casos, a decir de los expertos: niños que dejan de jugar y comienzan a ponerse tristes y pálidos, profesores que se preocupan y padres que salen con ellos hacia el hospital mientras les interrogan sobre la comida consumida.

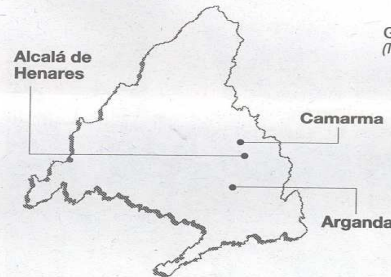
Riesgos de la comida en mal estado

Un total 95 niños están siendo atendidos en diversos hospitales y centros de salud de la Comunidad de Madrid por una intoxicación alimentaria producida por el catering servido en, al menos, tres colegios de la zona del Henares

Colegio	Localidad	Niños afectados	Hospitales y niños atendidos
Emperador Fernando	Alcalá de Henares	7	63 → Príncipe de Asturias 70
García Lorca	Camarma de Esteruelas	77	14 → Centro Salud Camarma 14
Miguel Hernández	Arganda del Rey	11	Centro Salud Arganda 11

Gregorio Marañón
(Trasladados posteriormente por el SUMMA)

Total: 95



Al cierre de esta edición ninguno de los niños permanecía ingresado

Las intoxicaciones más comunes



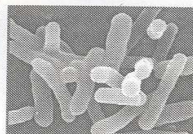
Diarrea de las hamburguesas («Scherichia Coli Enterohemorrágico»).

- Síntomas: dolores abdominales, náuseas, vómitos y fiebre
- No tiene tratamiento específico y los antibióticos pueden empeorar los síntomas.
- Agentes que la causan: Carnes de bobino.



Salmonelosis (causada por la bacteria «Salmonella»).

- Produce una gastroenteritis que se manifiesta entre 12 y 48 horas después de la ingesta.
- Síntomas: náuseas, diarrea y vómitos. Si se complica puede causar deshidratación e incluso la muerte.
- Agentes que la causan: Huevos. Mariscos. Salsas como la mahonesa.



Shielosis (causada por la bacteria «Shigella»).

- Infección intestinal, frecuente en verano y otoño.
- Sus síntomas son: diarrea, en ocasiones con sangre, y fiebre.
- Agentes que la causan: Leche. Carnes. Bollería



5^a Jornada Intercomités

MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

QUINO



Por la presente doy mi consentimiento a que me sean servidos los alimentos y bebidas por mí elegidos y que ingiero de propia voluntad.

X _____
Firma del cliente

Fecha



~ UNA PEQUEÑA FORMALIDAD: SU FIRMA, POR FAVOR. ~



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Definiciones

TOXIINFECCION

Da lugar a efectos patógenos cuando se ingieren directamente con los alimentos los microorganismos, ocasionando trastornos principalmente gastroentéricos.

Es el caso de *Salmonella*.

Hay microorganismos que requieren ser ingeridos a dosis elevadas con los alimentos para, al esporular en el tracto digestivo, liberar una toxina que es la causante de la enfermedad.

Es el caso de *Cl. perfringens*.



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Definiciones

INTOXICACION

Enfermedad ocasionada por los efectos perniciosos a través de los metabolitos tóxicos resultantes de su crecimiento sobre el alimento.

Es el caso de *Cl botulinum* y *S. aureus*.



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

QUEREMOS EVITAR: PELIGROS BIOLOGICOS

- **Aflatoxinas y otras micotoxinas**
- **Bacterias patógenas y sus toxinas**
- **Bacterias esporuladas y termorresistentes**
- **Bacterias psicrótrofas y psicrófilas**
- **Mohos y levaduras**
- **Insectos y otros invertebrados**
- **Virus, protozoos**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

PELIGROS QUIMICOS

- Pesticidas, herbicidas, etc
- Metales pesados e isótopos radiactivos
- Hormonas, antibióticos y restos de productos veterinarios
- Productos de limpieza y desinfección
- Alergenos
- Nitrosaminas
- Aditivos químicos
- Bifenilos policlorados
- Aditivos plásticos



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

PELIGROS FISICOS

Vidrio

Metal

Piedras

Madera y polvo

Plásticos, envases

Pelos, plumas, pieles



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Seguridad Alimentaria

***Seguridad de que un alimento no
causa mal al consumidor cuando
es preparado y / o comido
conforme a su uso destinado***

(Codex 1997)



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**



**Los Pilares de la
Seguridad Alimentaria**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Seguridad Alimentaria: Premisas

- *Asumir que todos los alimentos pueden estar contaminados cuando se compran.*
- *Asumir que todos los manipuladores pueden ser portadores de patógenos.*
- *Es necesario pasar de una filosofía de control del producto final a un enfoque preventivo.*



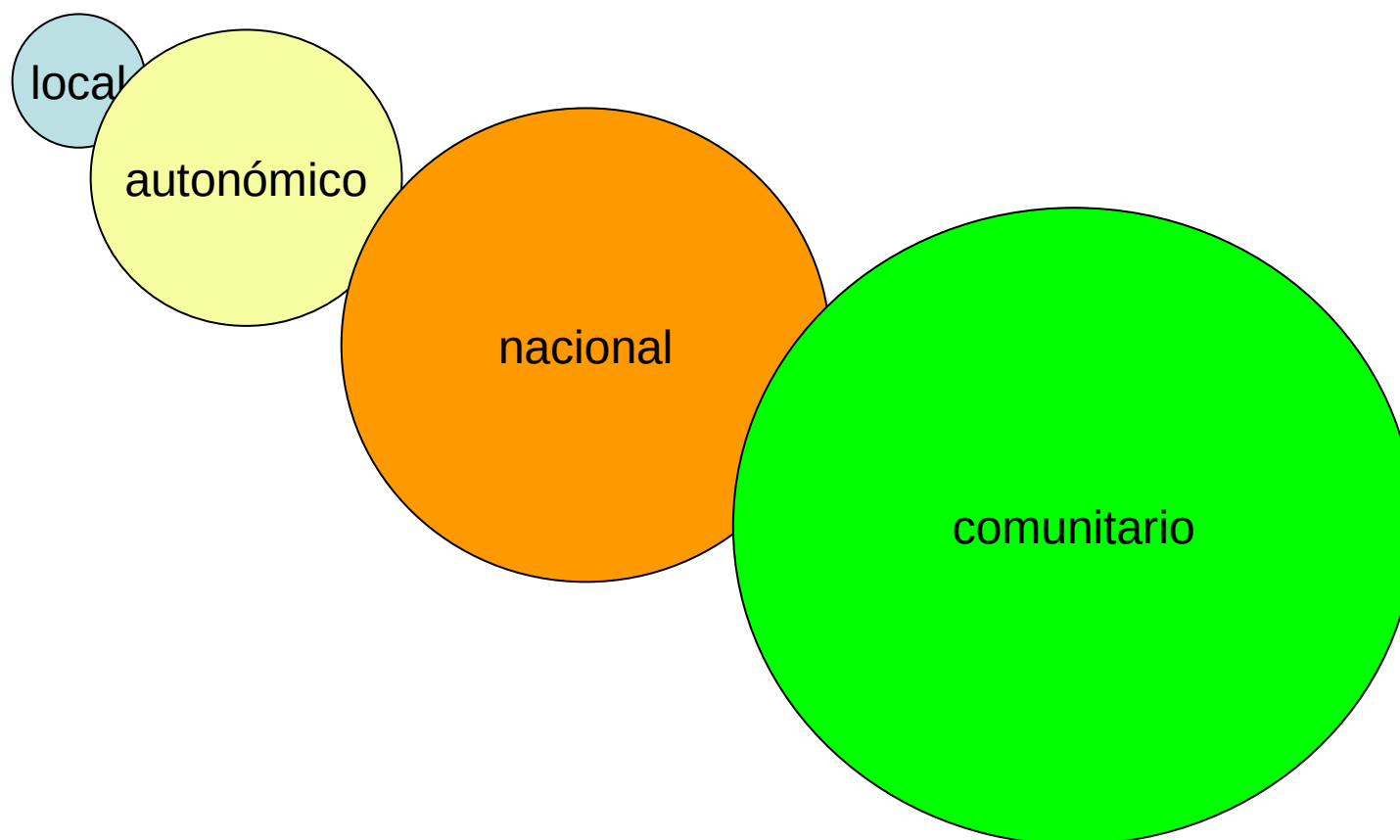
5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

LEGISLACION

Es dispersa y compleja



9-003-47 02 0-05-47



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

Fuentes del Derecho Interno

- *La Constitución*
- *La Ley*
- *La Costumbre*
- *Los Principios generales del Derecho*
- *La Jurisprudencia*
- *La normativa reglamentaria*
- *La Doctrina*

Principio de Jerarquía



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

Fuentes del Derecho Comunitario

 *Derecho originario*

 *Tratados fundacionales*

 *Derecho Derivado*

 *Reglamentos*

 *Directivas*

 *Decisiones*





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Codex Alimentarius: Visión Estratégica

El Codex Alimentarius fue creado en 1963. Es un órgano auxiliar de la FAO y la OMS. Codex Alimentarius significa **"código alimentario"**.

La Comisión del Codex Alimentarius elaborará normas y textos afines convenidos internacionalmente y basados en principios científicos que cumplan los objetivos de protección de la salud de los consumidores y prácticas leales en el comercio alimentario, para su aplicación en las reglamentaciones nacionales y en el comercio internacional de alimentos.

"Para adoptar las normas del Codex, los países necesitan una legislación alimentaria adecuada, así como una infraestructura técnica y administrativa con capacidad para aplicarla y velar por su cumplimiento", (Codex Alimentarius).



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Codex: enfoque integrado

Cadena agro-alimentaria

Exigencia de trazabilidad





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Relación Codex con el comercio

Cada norma Codex para un producto alimenticio, sigue un formato similar, con información sobre:

1. Alcance de la norma y descripción del producto
2. Factores esenciales de composición y calidad
3. Aditivos alimentarios y contaminantes
4. Requisitos de higiene
5. Requisitos de etiquetado
6. Métodos de análisis y muestreo





19 Comités Activos del Codex Alimentarius

Comités de productos

- Frutas y hortalizas procesadas
- Frutas y hortalizas frescas
- Grasas y aceites
- Higiene de las carnes
- Leche y lácteos
- Pescado y productos
- Cacao y chocolate
- Jugos de frutas



Comités generales

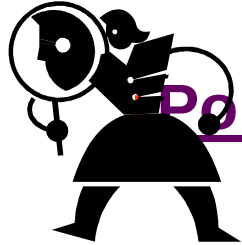
- Aditivos y contaminantes
- Etiquetado
- Higiene de los alimentos
- Análisis y toma de muestras
- Alimentos regímenes especiales
- Principios generales
- Residuos veterinarios
- Residuos de plaguicidas
- Inspección y certificación
- Biotecnológicos
- Buena alimentación animal



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH



Por qué las normas del Codex son importantes?

- La OMC usa las normativas del Codex Alimentarius, para ayudar a **resolver conflictos** comerciales.
- Las normas del Codex sirven de punto de referencia a nivel mundial para el **comercio internacional** de alimentos.
- **Sin normas**, las diferencias nacionales en las regulaciones sobre inocuidad de alimentos pueden **causar disputas** entre países e interrupción del comercio internacional.
- Más países y clientes exigen que sus importaciones **cumplan con las normas del Codex**
- Los países que no tienen los recursos para desarrollar sistemas de inocuidad de alimentos podrían recurrir a **estándares del Codex**.
- Las compañías que implementen las normas de Codex, mejorarán la **calidad**, aumentarán la **competitividad** y acceso a mercados.
- Empresas que no puedan cumplir con las normas pertinentes del Codex, aumentan el riesgo de que sus **productos sean multados o rechazados**.



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Beneficios de participar en los trabajos del Codex

CONTACTOS INTERNACIONALES

168 países Miembros



**42 organismos
intergubernamentales**

**146 organismos no
gubernamentales**

**16 organismos de
Naciones Unidas**



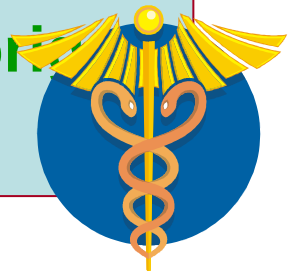
**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Paquete de Higiene (DOUE 30-04-2004)

- Reglamento **852/2004, de 29 Abril**, relativa a la **higiene de los alimentos**
- Reglamento **853/2004, de 29 de Abril**, por lo que se establecen las normas específicas de **higiene de los alimentos de origen animal**
- Reglamento **854/2004, de 29 de Abril**, por la cual se establecen las normas específicas para la **organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.**





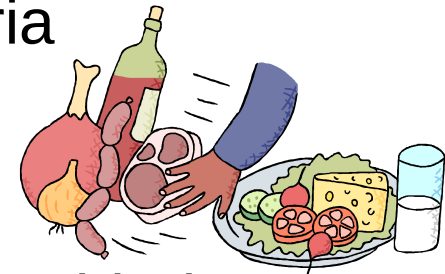
**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Reglamento 852/2004

- La protección de la salud como objetivo fundamental
- Base histórica: **Directiva 93/43 CEE**
- Esencial en el desarrollo del comercio común comunitario y de una sólida política de seguridad alimentaria
- Principios comunes que establecen:
 - ✚ Responsabilidad de los fabricantes
 - ✚ Responsabilidad y competencia de las autoridades
 - ✚ Requisitos estructurales, operativos e higiénicos
 - ✚ Procedimientos de autorización
 - ✚ requisitos de almacenamiento, transporte y mercado





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Reglamento 852/2004

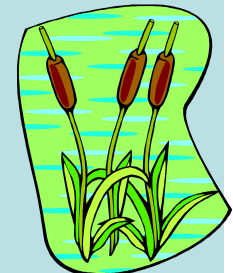


- Control de la **producción primaria esencial** para garantizar la seguridad alimentaria
- **Potestad nacional** para la regulación de **venta directa** de productos primarios en ciertas condiciones
- Reconoce la **dificultad** de establecer sistemas APPCC en la **actividad primaria**
- **Esencial implicación de los actores** del sector alimentario en la implantación de los principios APPCC



Reglamento 852/2004

- **Flexibilidad** en la aplicación de los principios APPCC:
 - + No **obligación** en la industria primaria (pero si recomendada)
 - + Dificultad de **establecimiento de PCC** en ciertas empresas
 - + Flexibilidad en la medida de los **límites críticos**
 - + Flexibilidad en la **custodia de documentación** en pequeñas empresas
 - + Flexibilidad en la utilización de los **métodos tradicionales** de producción, transformación o distribución





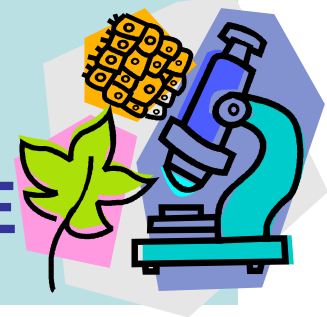
5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

Reglamento 852/2004

- Reducción de patógenos y contaminantes presentes en los alimentos
- Base científica y técnica (Directrices de la OMC, Codex Alimentarius y AESA)
- Imprescindible establecer sistemas que garanticen la trazabilidad de los alimentos
- Garantías para la importación y la exportación
- **Derogación de la Directiva 93/43 CEE**





5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

Real Decreto 640/2006

- “por el que se regulan determinadas condiciones de aplicaciones de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios”



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

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.**





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

RD 3484: Conceptos más precisos

- + Comida preparada
 - ☒ con tratamiento térmico
 - ☒ Sin tratamiento térmico
- + Establecimiento
- + Colectividad
- + Autoridad competente





RD 3484: RGSA



- “Las empresas que elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, importan, suministran y, en su caso, sirven comidas preparadas, en un local propio o ajeno, **para colectividades**, otros establecimientos y puntos de venta, **quedan sujetas** a inscripción en el **Registro General Sanitario de Alimentos.**”
- “Las empresas que, en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y, en su caso, venden **comidas preparadas directamente al consumidor final**, con o sin reparto a domicilio, **quedan excluidas** de la obligación de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos”.



RD 3484: nuevos requisitos

- ✚ Las materias primas, productos intermedios y productos finales
- ✚ **Art.6.3:** Diferir en el espacio y/o tiempo las operaciones de sucio y de limpio
- ✚ **Art. 6.4:** Descongelación en refrigeración
- ✚ **Art. 6.8:** Obligación de abatir <8°/¿2 horas?
- ✚ **Art. 6.9:** Conservación en caliente >65°
- ✚ **Art. 6.11:** Nuevas normas microbiológicas



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo



Asociación Española de Hostelería
AEEH

RD 3484: controles

- **Art.10.2:** Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el **sistema de análisis de peligros y puntos de control**
- **Art.10.3:** ¿Platos testigo?
- **Art.11:** Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

RD 3484: abatimiento

- ✚ La preparación de comidas con antelación a su consumo constituye una práctica habitual y necesaria
- ✚ Alimentos cocinados con tratamiento térmico, que no se van a consumir inmediatamente y que no se mantienen en caliente hasta el momento de su consumo.
- ✚ Requisitos legales que figuran en el Real Decreto 3484/2000 :
 - *Art. 6, punto 8: "... se refrigerarán, desde el final del tratamiento térmico y en el plazo de tiempo más breve posible, de tal manera que se alcance en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8°C.*





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

CONCLUSIONES

- ✚ Aplicando la metodología APPCC se puede garantizar el cumplimiento del Real Decreto 3484/2000, en particular en lo que se refiere al requisito del enfriamiento de comidas, consiguiendo:
 - ✓ Prevenir los peligros derivados de una inadecuada refrigeración.
 - ✓ Evitar los problemas de interpretación que pueden surgir por la falta de combinaciones de tiempo/temperatura predeterminados en la legislación española vigente.
- ✚ Existen guías de diferentes organismos y legislaciones que si que proporcionan combinaciones de tiempo/temperatura y nos permiten la validación de los límites críticos.



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**



RD 202/2000, de 11 de febrero

- ***Por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de los alimentos.***
- ***Establece la obligación de los empresarios del sector alimentario de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria y de los manipuladores a formarse y aplicar la formación en su puesto de trabajo***
- ***En Galicia se regula en el Decreto 390/2003 de 4 de junio***



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Etiquetado

Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de marzo de 2000

- Se aplica a los productos alimenticios envasados destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares
- No deberán inducir a error al comprador respecto de las características o los efectos del alimento
- No podrán atribuir a un producto alimenticio propiedades que no posee



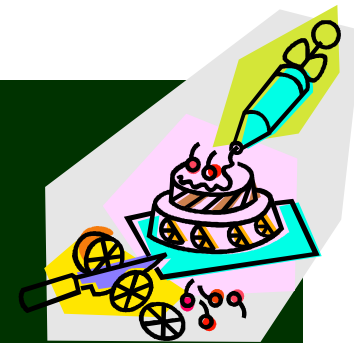
**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Directiva 2000/13/CE: elementos obligatorios

- La denominación de venta
- Lista de ingredientes
- La cantidad de los ingredientes
- Los alérgenos: Directiva 2003/89/CE
- La cantidad neta
- La fecha de duración mínima
- El grado alcohólico volumétrico





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Directiva 2000/13/CE: elementos obligatorios

Indicaciones obligatorias para los productos muy perecederos

- El plazo límite de consumo;
- Condiciones especiales de conservación y uso;
- El nombre o la razón social y la dirección del fabricante
- El envasador o un vendedor establecido en la Comunidad.
- El lugar de origen o de procedencia
- Las instrucciones de uso, si procede



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Etiquetado: legislación nacional

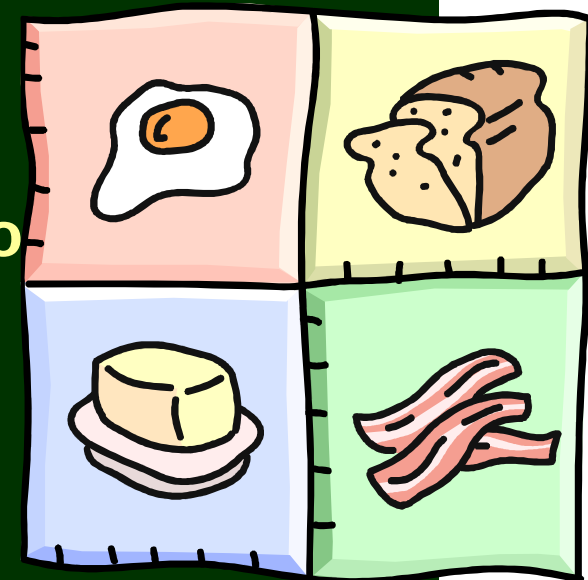
- **El Real Decreto 1334/99 regula la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios**
- **Modificado para trasponer las normas comunitarias por los RD 238/2000 y el RD 1324/2002**





Etiquetado nutricional

- Regulado en el RD 930/92 de 17 de julio
- Información mínima
 - Valor energético
 - Contenido en grasas
 - Contenido en hidratos de carbono
 - Proteínas
 - Vitaminas y sales minerales
 - Sodio



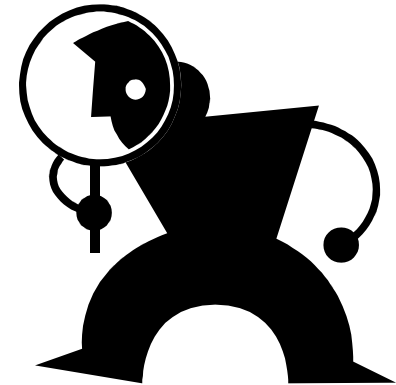
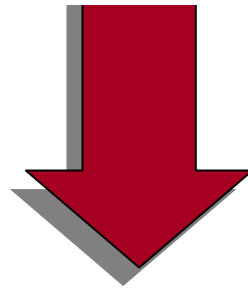


**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Trazabilidad



Reglamento 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. DOCE 1.2.02.**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Trazabilidad

Trazabilidad es “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.

Art. 3 del Reglamento 178/2002.

Trazabilidad es “la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas especificada(s) de la producción, transformación y distribución. Codex Alimentarius.





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

ACTUACIONES en ESPAÑA

- ❑ **LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA y NUTRICION (AESAN)**
 - ❑ **Creación por la Ley 11 / 2001 (5 Julio 2001)**
 - ❑ **Organismo autónomo adscrito al MINSACO**
 - ❑ **Objetivos:**
 - ❑ **PROMOVER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
 - ❑ **PROPICIAR Y FAVORECER LA COLABORACIÓN Y COORDINACIÓN DE LAS CC.AA. EN MATERIA DE SA.**
 - ❑ **ACTUAR COMO CENTRO DE REFERENCIA NACIONAL EN LA EVALUACIÓN DE RIESGOS Y SU GESTIÓN EN LAS CRISIS**
- ❑ **Estructura:**
 - ❑ **CONSEJO DE DIRECCIÓN: Presidente, Vicepresidentes y miembros**
 - ❑ **COMISIÓN INSTITUCIONAL: coordinación y cooperación entre CCAA**
 - ❑ **CONSEJO CIENTÍFICO: asesoramiento en SA**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

ACTUACIONES en ESPAÑA

☐ **ACTUACIONES DE LAS CC.AA:**

- ☐ **Asumir la ejecución de un sistema de controles**
- ☐ **Crear centros especializados de control**

☐ **LA RED DE ALERTA ESPAÑOLA (RAE):**

- ☐ **Evitar llegada de productos contaminados al mercado**
- ☐ **Sistema coordinado de intercambio de información entre las CC.AA., el MINSACO y la UE.**
- ☐ **Coordinación de la RAE : Dirección de Salud Pública y Consumo del MINSACO:**
 - ☐ **En 2001 la RAE se ha activado 111 veces**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

MEDIDAS ADOPTADAS POR EL SECTOR PRIMARIO :

➤ ASEGURAR LA TRAZABILIDAD DE LOS PIENSOS:

- Identificación de cada lote de pienso y m.prima y guardar registros de la ruta de distribución: fabricante → granja

➤ LA IDENTIFICACIÓN ANIMAL:

- Sistema de identificación animal consensuado por la UE, visible y fácil de aplicar y registro de todas las granjas y todos los animales

➤ SALUD ANIMAL:

- Sistemas de vigilancia de la salud de los animales en la granja

➤ BIENESTAR ANIMAL:

- Hay interrelación entre la salud pública y salud animal: animales estresados, mas predispuestos a enfermedades.

Medidas adoptadas por las Industrias Agroalimentarias

- ☐ La implantación del Sistema APPCC
- ☐ La implantación de Sistemas de Trazabilidad obligada en ganado vacuno.
- ☐ La implantación de Sistemas de Trazabilidad voluntaria en otros ganados: porcino,...
- ☐ La implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001 / 2000 e ISO 22000.
- ☐ Transparencia y política informativas de las empresas



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Aseguramiento de la Seguridad Alimentaria

Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

y

Las Buenas Prácticas de Higiene (BPH)

**Son necesarias pero no son
siempre suficientes.**



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

CalidadTotal
(TQM)

APPCC

Higiene
Alimentaria

Gestión
Calidad
ISO 9001



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

A.P.P.C.C. - Legislación

**Real Decreto 3484/2000,
por el que se establecen las normas de higiene
para la elaboración, distribución y comercio de
comidas preparadas. Artº 10**

**“Los procedimientos de autocontrol se
desarrollarán y aplicarán siguiendo los
principios en que se basa el sistema de
análisis de peligros y puntos de control
crítico.” ...**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

¿Por qué utilizar el A.P.P.C.C.?



**La SEGURIDAD de los ALIMENTOS que se preparan es
ALGO INNEGOCIABLE**

Es un SISTEMA BASADO en la PREVENCIÓN

TODO el PERSONAL debe ESTAR IMPLICADO



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

RECURSOS PARA PRODUCIR DE FORMA SEGURA

- **Tecnologías de producción**
- **Envasado**
- **Aspectos relacionados con la planta:**
 - **Distribución**
 - **Edificios**
 - **Equipos**
 - **Personas**
 - **Higiene**
 - **Materias primas**
 - **Almacenamiento**





5^a Jornada Intercomités

MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

PLAN APPCC

AGUA

PLAN DE LIMPIEZA

CONTROL DE PLAGAS

BPM - BPF

CONTROL DE PROVEEDORES

TRAZABILIDAD

FORMACIÓN

CONDICIONES ESTRUCTURALES - PLAN DE MANTENIMIENTO



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Principios del A.P.P.C.C.

- 1.- Realizar un análisis de peligros. Preparar una lista de las etapas del proceso en que puedan aparecer peligros significativos y describir las medidas preventivas**
- 2.- Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso**
- 3.- Establecer los Límites Críticos para las medidas preventivas asociadas.**
- 4.- Establecer los criterios para la vigilancia de los PCC. A partir de los resultados de la vigilancia, establecer el procedimiento para ajustar el proceso y mantener el control.**
- 5.- Establecer las acciones correctoras a realizar cuando la vigilancia detecte una desviación fuera de un límite crítico.**
- 6.- Establecer un sistema eficaz de registro de datos que documente el APPCC.**
- 7.- Establecer el sistema para verificar que el Sistema APPCC funciona correctamente.**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Ejemplos de PCC's en caterings

Etapa	Almacenamiento y control de ingredientes	Sanitización de equipos	Higiene personal	Relaciones tiempos/ temperaturas
Aprovisiona- miento	X			
Preparaciones		X	X	X
Cocinado				X
Mantenimiento en caliente				X
Enfriamiento y almacenamiento en frío		X		X
Emplatado y distribución		X	X	X
Regeneración				X



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Nuevas Tecnologías

CENTRALIZACIÓN de la COCINA
MAQUINARIA de GRAN PRODUCCION
CADENA FRÍA:
➤ Refrigerada (cook & chill)
➤ Congelada (cook & freeze)
➤ **Sistema NACKA**
➤ **Sistema AGS**
COCCIÓN AL VACÍO (sous-vide)
ALIMENTOS de CONVENIENCIA



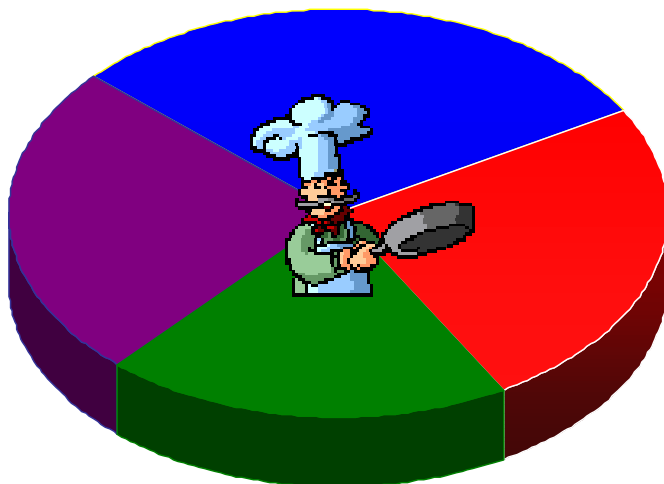
Razones para su incorporacion

MEJORA de PRODUCTIVIDAD

MEJORA de CALIDAD

REDUCIR COSTES

CLIENTES “ALEJADOS”





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

CENTRALIZACION de la COCINA

Razones argumentadas

- Reducción de mano de obra
- Mayor control del coste de alimentos y desperdicios y tamaño de porción.
- Uso intensivo del equipamiento
- Mejor control y mayor calidad de los productos.
- Estrategia de personal: se trabaja sin picos y valles, en horario normal.



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**
Hospitalaria

MAQUINARIA de GRAN PRODUCCION

HORNOS

FREIDORAS

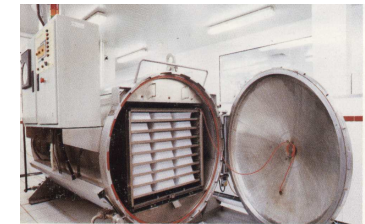
**COCEDORES de VAPOR a
PRESION**

CONVECCION-VAPOR

CONTINUAS



**BASCULANTES
-MARMITAS**



AUTOCLAVES

VENTAJAS

- **Garantiza la uniformidad de la cocción**
- **Al lograr producciones rápidas e importantes, permite sincronizar cocción y distribución eliminando la conservación en caliente.**
- **Reduce el espacio necesario en cocina**
- **Facilita la limpieza**



5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

Cadena Fría (Cook-chill)

“Es el sistema de alimentación basado en el **cocinado completo** del alimento, seguido de un **enfriamiento rápido** y **almacenamiento** en condiciones controladas de **refrigeración (0-3°C)** y posterior **puesta en temperatura** cerca del consumidor justo antes de su servicio”.



> +75°C



< +8°C



0 a +3°C



+65°C y < +8°C



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Cadena fría (Cook & freeze)

Es el sistema de alimentación basado en el **cocinado completo** del alimento, seguido de una **congelación rápida** y **almacenamiento por debajo de -20·C**, **descongelación a 2-4·C** y posterior **regeneración** cerca del consumidor justo antes de su servicio.



+ 75·C



< - 18·C



< - 20·C



+ 2-4·C



+ 65·C



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Sistema NACKA
(hospitales de Suecia)





Sistema AGS (hospitales de EE.UU.)



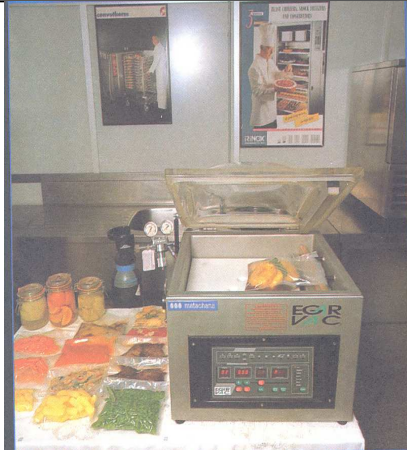


5^a Jornada Intercomités

MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**



1.- Realización del vacío en el envase



2.- Cocción dentro de su envase



3.- Abatimiento de temperatura ($< 3^{\circ}\text{C}$)



4.- Regeneración ($> 65^{\circ}\text{C}$)

COCCION al VACIO (sous-vide)

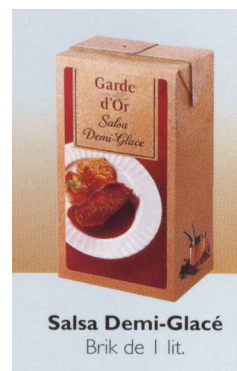


4.- Ensamblaje de los distintos componentes del plato



5.- Servicio al consumidor

ALIMENTOS de CONVENIENCIA (4^a y 5^a gama)



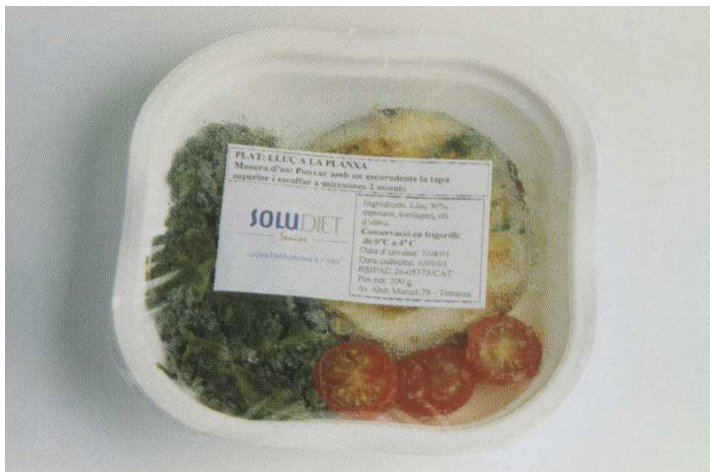


5^a Jornada Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de Hostelería y Turismo

Asociación Española de Hostelería
AEHH
Hospitalaria

ALIMENTOS DE 5^a GAMA





**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

- ✓ **Flexibilidad para cubrir cambios en la demanda.**
- ✓ **Facilidad de mantener niveles altos de calidad**
- ✓ **Dispensar un gran número de platos**
- ✓ **Utilización de técnicas de Producción y Distribución que aseguran la unificación de criterios.**
- ✓ **Mejor utilización del equipamiento**



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

- ✓ **Aumento de la productividad**
- ✓ **Menores desperdicios; mayor control de las raciones.**
- ✓ **Estandarización del producto final**
- ✓ **Uso de economías de escala**
- ✓ **Aumento de la vida útil y la seguridad de los alimentos.**
- ✓ **Permite aplicar horarios de servicio similares a los domiciliarios.**



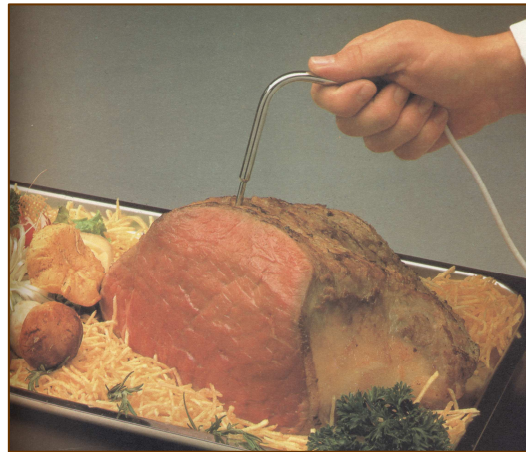
**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

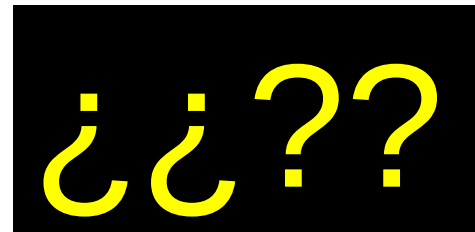
Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**



Ferrán Adrià



**“La Humanidad tiene que
producir los alimentos suficientes
para dar de comer a todos los
seres humanos, sin que ello ponga
en peligro la seguridad y la
higiene alimentarias”.**





5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH

Seguridad Alimentaria:

Acceso físico y económico de **todas** las personas y en todo momento a **suficientes alimentos, inocuos y nutritivos**, con el fin de satisfacer las necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a alimentación para llevar una **vida activa y sana**.

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación)



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

- **Las personas que pasan hambre en el mundo superan por primera vez los 1.000 millones**

La crisis financiera internacional y el encarecimiento de los alimentos han agravado la situación.- La ayuda humanitaria está en "mínimos históricos"

EFE - Londres

ELPAIS.com - Sociedad - 16-09-2009

El flagelo del hambre en el mundo

Publicada a las 04:15 PM del 25 de Noviembre de
2009
El Mundo

En Roma se celebró hace días la Cumbre Mundial sobre Seguridad Alimentaria, en la que no estuvieron los Jefes de Estado de naciones industrializada



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**

Mundo

"Cada 6 segundos muere un niño de hambre en el mundo"

Miércoles 18 de Noviembre de 2009 | Por día fallecen 17.000 chicos por no tener nada para comer, según informó la FAO. Malestar por la escasa presencia de líderes de los países ricos en la reunión mundial que finaliza hoy en Roma. Cifras en EEUU.



**5^a Jornada
Intercomités**
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

**Comité de
Hostelería y
Turismo**

Asociación Española de Hostelería
**AE
HH**
Hospitalaria



**¿Seguridad
Alimentaria??**

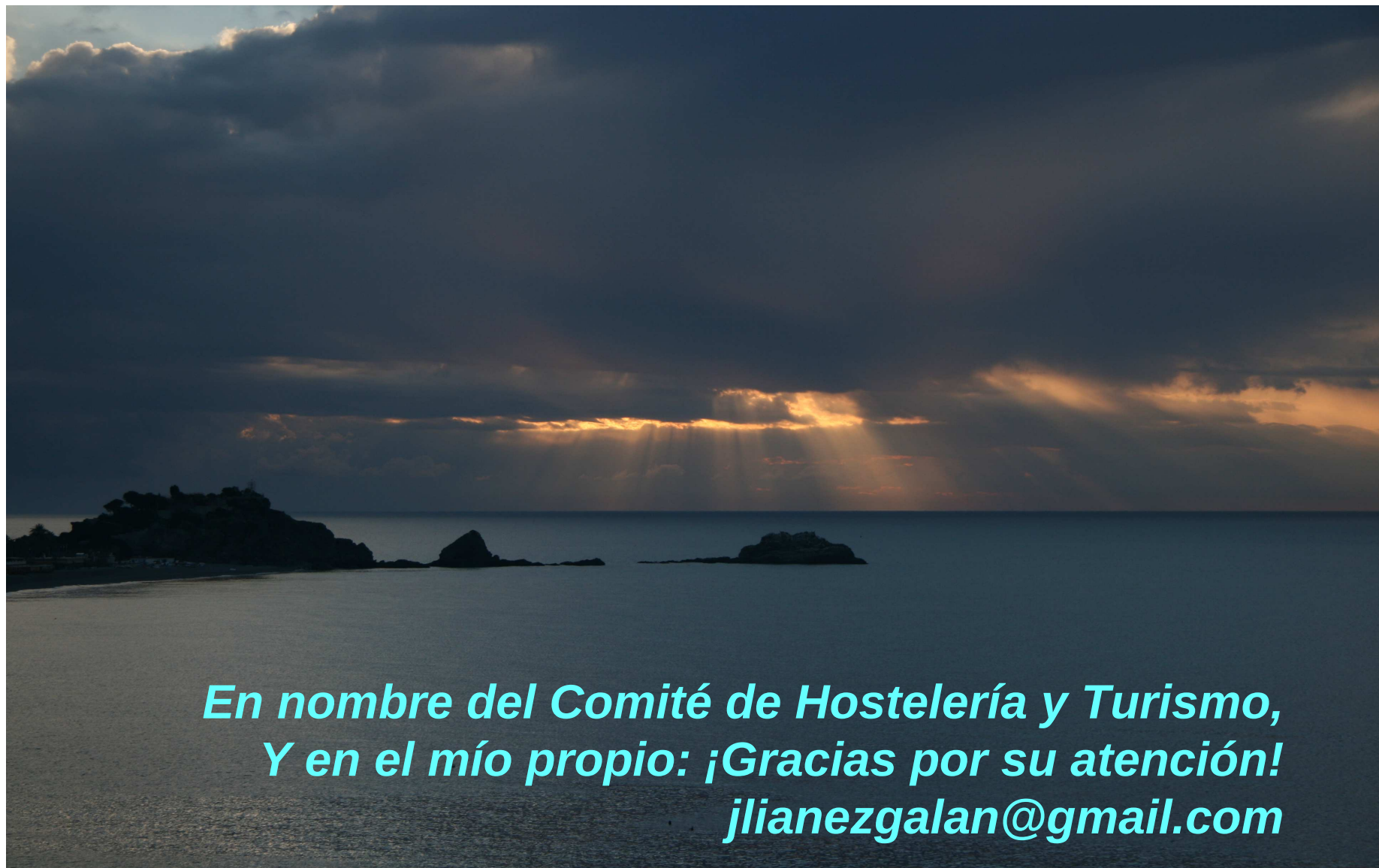




5^a Jornada
Intercomités
MADRID, 2 de Diciembre de 2009

Comité de
Hostelería y
Turismo

Asociación Española de Hostelería
AE
HH



***En nombre del Comité de Hostelería y Turismo,
Y en el mío propio: ¡Gracias por su atención!
jlíanezgalan@gmail.com***