

# Mejora del Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos (PGFMA) mediante la introducción de Contenidos Básicos sobre Nutrición y sobre Alérgenos y Aditivos.

*Autores: A. Caracuel; R. Roque y P. Torres.*

*H. R. U. Carlos Haya. Málaga. Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud. Junta de Andalucía.*

## Introducción.

La Directiva 2003/89/CE recoge que el Comité Científico de la alimentación humana ha señalado que la incidencia a alergias alimentarias ha llegado al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchas personas, provocándoles enfermedades, reconociendo que entre los alérgenos alimentarios más corrientes están leche de vaca, frutas, leguminosas, huevos, crustáceos, nueces, pescado, hortalizas, trigo, y otros cereales. También ha observado que los aditivos alimentarios pueden provocar reacciones adversas, y que es difícil evitarlos porque no todos se mencionan en el etiquetado.

El RD 202/2000, recoge la obligatoriedad de las empresas de proporcionar formación eficaz en higiene de los alimentos a sus manipuladores de acuerdo con la actividad laboral desempeñada y con los riesgos que conllevan éstas.

## Objetivos.

1º Introducir en el temario del PGFMA contenidos relacionados con información básica nutricional, con el etiquetado obligatorio de alérgenos y de aditivos, y con las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) relativas a estos productos para evitar la contaminación accidental.

2º Capacitar a los manipuladores para identificar, para cada producto, los grupos de consumidores y los grupos especialmente vulnerables (celiacos, alérgicos, con restricción de nutrientes).

## Metodología.

1º Búsqueda y estudio de legislación y bibliografía relacionada.

2º Realización de monitorización de los conocimientos iniciales que sobre nutrición, alérgenos y aditivos tenía el personal.

3º Elaboración del temario y modificación del PGFMA.

4º Formación de los manipuladores, empezando por los de la Cocina Central, para posteriormente realizarla en las Zonas de Distribución.

5º Constatación de la eficacia de la formación mediante la comprobación directa sobre la realización de las PCH.

## Resultados.

- Temario adaptado a las necesidades del personal y en el que se recoge la importancia de saber interpretar el etiquetado obligatorio y cómo realizar PCH en la elaboración de alimentos destinados a personas sensibles.

- El PGFMA incluye, además del temario sobre inocuidad de los alimentos, la frecuencia de las actividades formativas y el método empleado, optando por los métodos demostrativo e interrogativo.

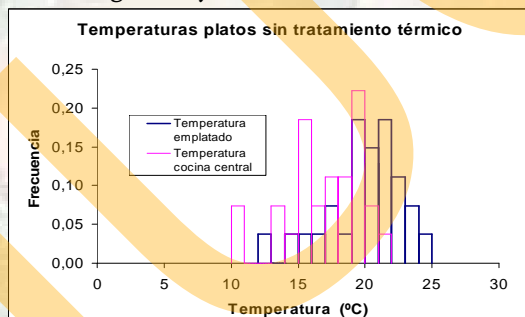


Figura 1. Histogramas de las temperaturas de la cocina central y de emplataado, y tiempos de distribución de las CTT (a) y de las STT (b)

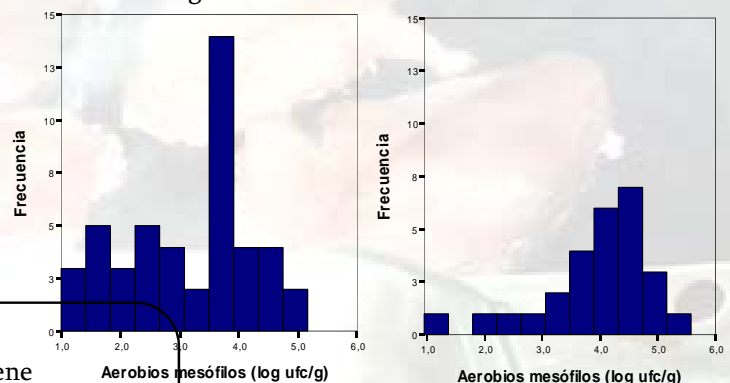


Figura 2. Distribución de los recuentos de microorganismos aerobios mesófilos obtenidos para las CTT (a) y las STT (b)

## Conclusiones.

1ª Aunque la legislación apuesta por desarrollar la formación en higiene alimentaria, no ha tenido en cuenta la importancia que los conocimientos básicos sobre nutrición y sobre etiquetado ejercen en la inocuidad de los alimentos consumidos por poblaciones vulnerables.

2ª Con la introducción de información básica nutricional en el temario destinado al personal del Servicio de Alimentación, se sigue la recomendación recogida en la Resolución ResAP (2003)3 del Consejo de Europa sobre Hospitales.