



CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA



Organizado por



Patrocinador oficial



Organizado por



Patrocinador oficial



Beneficios de la norma Internacional **ISO 22000** para la **restauración colectiva**

Zarza Burgués Moreno

D. Gestión. **Servalia**.



ISO 22000: sistemas de **gestión de la inocuidad** de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria son aplicable **a todas las organizaciones** que deseen proporcionar productos inocuos. Así pues, todas las empresas de la cadena alimentaria (productores, distribuidores, minoristas, operadores de servicios de comidas,...), pueden adherirse a estos planes.

En nuestro caso concreto, la restauración colectiva, adquiere más interés: entregamos los alimento directamente al usuario del servicio.

Carecen de obligatoriedad, pero son muy recomendables como ayuda y mejora de las obligaciones legales: implantación de prerrequisitos y APPCC.



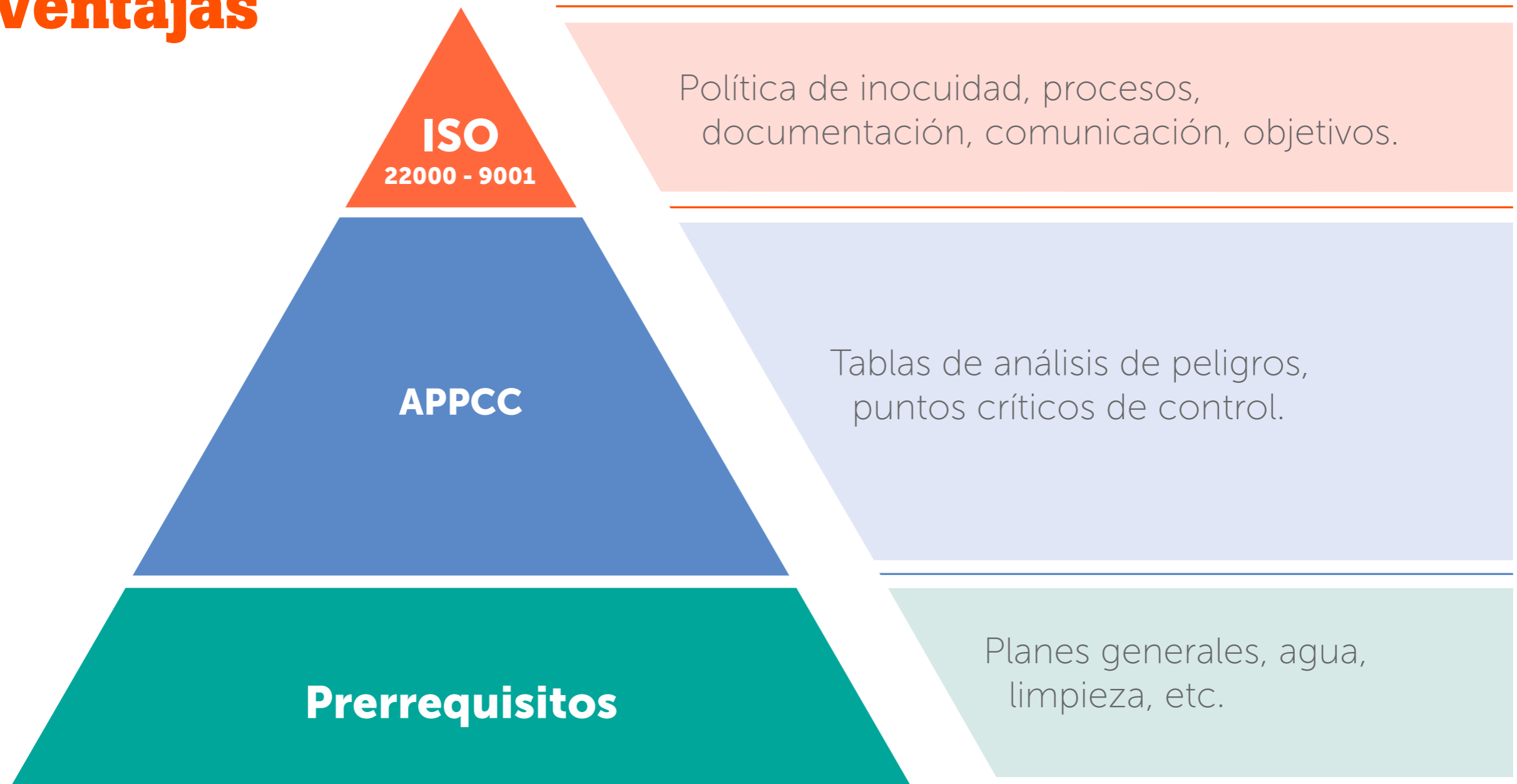
Ventajas

- Integran prerrequisitos
- APPCC
- Gestión del sistema de calidad - inocuidad:



**Seguridad alimentaria
dentro de la gestión global de la empresa**

Ventajas



Ventajas

- Aumenta el control sobre la **documentación elaborada**, punto 4.2 Requisitos de la documentación, cita el modo de identificar registros, etc. Entre ellos, listado de legislación aplicable, posible actualizaciones.



- Comunicación fluida:

- **Externa:** con proveedores y clientes, autoridades sanitarias.
- **Interna:** entre trabajadores de la misma empresa.



Ventajas

- **Mejora el servicio**, ofreciendo al cliente mayores garantías.
- **Mejora la gestión de recursos humanos:** tablas de competencias, formación, ambiente de trabajo.
- **Mejora la planificación.**
- **Mejora la imagen de la empresa** (valor añadido), mayor confianza a los consumidores.
- **Mayor beneficio para el trabajador:** proceder bajo una norma internacional, conocer sus principios, etc.



Ventajas

- **Control de no conformidades:** identificación, corrección, simulacro de retirada ...
- **Mejora continua:** en el apartado 8.5 indica que se debe asegurar una mejora permanente: Se basa en el ciclo de mejora continua PDC (Planificar, Hacer, Comprobar, Actuar).
- **Evaluación del sistema de gestión de la calidad:** elementos de entrada de comunicación tanto externa como interna, conclusiones de análisis, etc.



Organizado por



Patrocinador oficial



Inconvenientes

- No aplica un sistema multisite.
- La terminología empleada, procedimientos, instrucción, prerequisites operativos, etc.
- Precio (auditoría interna y externa), implantación y mantenimiento.
- Requiere gran esfuerzo e implicación de la plantilla.

Cómo aplicarla correctamente

Trasladarlo al centro de trabajo de la forma más sencilla posible:

Facilitar loteado (emplear fecha de entrada y referenciarlo al albarán).

Crear un **espacio físico** en la cocina, almacén, donde nos quede un hueco para poder cumplimentar registros y asignar un tiempo para hacerlo.



Cómo aplicarla correctamente

Formación no solo en materia de higiene sino en cómo rellenar un registro, dónde archivarlo, etc.



Cómo aplicarla correctamente

Los registros de los puntos del sistema de seguridad alimentaria que deben ir documentados, unificados, si es posible en una sola hoja.

	IM-PPR 06-01-Seguimiento de procesos y productos diario	Página 1 de 2 Revisión:08 Fecha: 14.07.16
---	--	---

RECEPCIÓN MATERIA PRIMA: PROVEEDORES					
Fecha/lote	Proveedor	Nº albarán	Higiene Transporte Transportista	Temperatura alimento	Etiquetado Envase

Cómo aplicarla correctamente

TRAZABILIDAD				*AEC: Apertura/Elaboración/Congelación		
1 ^{er} plato:		2 ^o plato:		Ensalada		Postre:
Ingredientes	Lote	Ingredientes	Lote	Ingredientes	Lote	Lote
	AEC *		AEC *		AEC *	
	AEC *		AEC *		AEC *	
	AEC *		AEC *		AEC *	
	AEC *		AEC *		AEC *	
	AEC *		AEC *		AEC *	

Cómo aplicarla correctamente

Toma de temperaturas	refrigeración. <u>Al comienzo de la jornada</u>			
		3	4	
	Congeladores <u>Al comienzo de la jornada</u>	1	2	
		3	4	
Toma de muestras	Mesa caliente <u>Previo a meter el alimento</u>	1	2	3
	Sí	No		
CUMPLIMIENTO BUENAS PRÁCTICAS (IN-PPR-03-01 Instrucción de buenas prácticas de manipulado e higiene)		Correcto	<input type="checkbox"/>	Incorrecto <input type="checkbox"/>
PRODUCTO CADUCADO O EN MAL ESTADO	Proveedor	Cantidad	Lote	Acción correctiva/Qué hacemos?

Organizado por



Patrocinador oficial



¡¡Muchas gracias!!

Zarza Burgués Moreno

D. Gestión. **Servalia**.
zarza@servalia.org



C/ Poeta Ricard San Martín, 24 Bajo | 46020 Valencia

