

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Nueva guía de higiene de Acsa para garantizar la seguridad alimentaria en restauración colectiva

Nueva guía de higiene de Acsa para garantizar la seguridad alimentaria en restauración colectiva

Miércoles, 19 de febrero 2025

La Agència Catalana de Seguretat Alimentària (Acsa) ha presentado una guía de prácticas correctas de higiene para operadores que elaboran y/o sirven comidas preparadas para colectividades. La guía incluye planes de control, responsabilidades, prácticas correctas o recomendaciones de formación del personal. Su objetivo es garantizar la seguridad alimentaria y facilitar la aplicación de normativas higiénicas en el sector.

La Agència Catalana de Seguretat Alimentària (Acsa) de la Generalitat de Catalunya ha presentado una guía de prácticas correctas de higiene para operadores que elaboran y/o sirven comidas preparadas para colectividades. El objetivo de la guía es convertirse en un referente para el personal y los responsables que trabajan en restauración colectiva para garantizar la elaboración de alimentos seguros. No exime a los operadores de cumplir las normativas que se publiquen con posterioridad.

Está dirigida a establecimientos de restauración colectiva social como escuelas, institutos, jardines de infancia, campamentos infantiles, residencias geriátricas, centros de día o similares. En la guía se explican los prerequisites, las buenas prácticas de higiene y manipulación y las prácticas correctas de higiene específicas de cada proceso. Incluye ejemplos prácticos y registros para facilitar su aplicación y están simplificados y adaptados al sector.

El documento está basado en el [Reglamento \(CE\) 852/2004](#) de higiene de productos alimenticios, autocontrol y APPCC y adopta criterios de flexibilidad regulados por el [Real decreto 1086/2020](#). También observa el [Real decreto 1021/2022](#) que regula algunos de los requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimentarios en establecimientos de comercio al por menor que son aplicables en sistemas de APPCC.

Aspectos destacados de la guía

- **Planes de control:** se describen varios planes específicos, entre otros:
 - Control del agua:** se debe detallar el uso, procedencia, sistema de distribución y tratamiento del agua en el establecimiento.
 - Limpieza y desinfección:** establece protocolos para asegurar la higiene de las instalaciones, equipos y utensilios.
 - Control de plagas:** incluye medidas preventivas y dispositivos para evitar la infestación de plagas.
 - Control de temperaturas:** asegura que los alimentos se mantengan a temperaturas seguras durante su almacenamiento y preparación.
 - Gestión de alérgenos y trazabilidad:** mecanismos para identificar y manejar alérgenos, así como para llevar un control de los proveedores y del origen de los alimentos.
- **Responsabilidades:** se definen los responsables de implementar cada actividad del plan, asegurando que los involucrados conozcan su papel en el mantenimiento de la higiene.
- **Prácticas correctas:** las divide entre las generales (higiene personal y vestimenta, lavado de manos, guantes,...) y las específicas de cada proceso, como la recepción de alimentos, la preparación, el almacenamiento, el transporte y la distribución.
- **Comprobación y documentación:** especifica la necesidad de comprobar la eficacia de los planes mediante la realización de auditorías regulares y el mantenimiento de registros adecuados.
- **Formación del personal:** la guía la considera vital para garantizar que todos los operarios estén debidamente capacitados en procedimientos de higiene y manejo de alimentos.

– **Descarga la guía en castellano:** [Guía de prácticas correctas de higiene.](#)

– **Descarga la guía en catalán:** [Guia de pràctiques correctes d'higiene.](#)

Noticias Relacionadas

- [¿Guantes? Si no se requieren por algo concreto, mejor lavarse las manos con agua y jabón](#)

- [La información sobre alérgenos diez años después de la aplicación del Reglamento 1169/2011](#)
- [La norma EN 12571, recomendaciones para el transporte de proximidad de la comida preparada](#)
- [Alergias en campamentos de verano: la importancia de una gestión integral](#)