



Gestión de la seguridad alimentaria en cocinas hospitalarias, nuevo libro Aenor

09-01-2014

Gestión de la seguridad alimentaria en cocinas hospitalarias es una de la últimas publicaciones editadas por Aenor y está basada en la experiencia del Hospital Universitario Virgen de las Nieves, de Granada, centro pionero y de referencia en la incorporación de exhaustivos sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria de acuerdo con estándares certificables internacionales.

El objetivo principal de este libro de consulta, cuya autora es **M^a Jesús González Callejas**, es integrar en un único documento los requisitos para el desarrollo e implantación de diferentes herramientas de gestión, con las que las organizaciones responsables de una cocina hospitalaria pueden velar por la seguridad y salubridad de los alimentos que elaboran y distribuyen.

Su contenido aborda tanto las exigencias legales en el ámbito europeo a través de la implantación de los sistemas de autocontrol basados en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), hasta las especificaciones voluntarias de un sistema de gestión conforme a la Norma UNE-EN ISO 9001:2008, que integre los requisitos legales, o conforme a la Norma UNE-EN ISO 22000:2005 para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos.

Una herramienta imprescindible

Gestionar las cuatro comidas que diariamente se elaboran y distribuyen en cualquier centro sanitario es una tarea de enorme complejidad que requiere no solo una gran organización y planificación de sus procesos, sino además una exquisita y minuciosa higiene alimentaria. Y es que, el objetivo de cualquier cocina hospitalaria debe ser servir al paciente la dieta más apropiada a su estado, de tal forma que se asegure el equilibrio nutricional, respetando en lo posible sus hábitos y gustos culinarios, y todo ello con una rigurosa calidad higiénico-sanitaria.

En este sentido, son diversas las herramientas de las que disponen las organizaciones enmarcadas en la restauración colectiva para dar cumplimiento a las exigencias sanitarias y de salubridad. Entre ellas encontramos el sistema de autocontrol, de obligado cumplimiento por todas las industrias de alimentación, constituido por los Planes Generales de Higiene y el Análisis de Peligros y

Puntos de Control Críticos (APPCC), para dar respuesta a los requisitos, legales o de carácter voluntario, que podemos implantar desde un sistema de gestión basado en la Norma UNE-EN ISO 9001:2008, que ayude a ordenar procesos y protocolizar la actividad. También se cuentan con exhaustivos estándares, como la Norma UNE-EN ISO 22000:2005, basada en la implantación de un sistema de gestión que ayude a la organización a alcanzar la inocuidad y seguridad alimentaria, tan buscada por los gestores actuales como demandada por los usuarios y por las autoridades sanitarias.

Las cocinas hospitalarias deberían ser modelos a seguir para el resto de industrias alimentarias, no solo por la gran producción y variedad de platos que elaboran, sino además por el público tan especial al que van dirigidas esas comidas, en su mayoría pacientes con un sistema inmunitario disminuido; no obstante, en muchas ocasiones, y aun respetando la normativa legal y de obligado cumplimiento, los responsables de las mismas necesitan de algo más que les ayude a alcanzar el objetivo tan deseado de inocuidad alimentaria o, lo que es lo mismo, de seguridad alimentaria.

El contenido de la presente publicación ayudará al lector a encontrar toda la información y documentación necesarias para implantar los procedimientos imprescindibles para incorporar en su organización, desde un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en los requisitos legales obligatorios, hasta los modelos más exhaustivos e innovadores como la Norma UNE-EN ISO 9001:2008 o la Norma UNEEN ISO 22000:2005.

El libro está dividido en **seis partes y 29 capítulos**; tiene 224 páginas y su precio en la **web de Aenor** es de 23.08 €.