Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Guía de prácticas correctas de higiene para minimizar los factores de riesgo en restauración

Viernes, 01 de julio 2016

La *Guía de prácticas correctas de higiene* es un documento dirigido a todos los profesionales de la restauración cuyo objetivo es ayudar a minimizar los factores de riesgo para conseguir un alto nivel de seguridad e higiene en las cocinas profesionales.

Coincidiendo con el Día Mundial de la Salud se presentó en Barcelona la *Guía de prácticas correctas de higiene*, un documento impulsado por la Agència de Salut Pública de Catalunya (ACSA), el Gremi de Restauració de Barcelona y la Unió d'Hostalaria i Turisme Costa-Brava Centre, dirigido a todos los profesionales de la restauración social y comercial; su objetivo es ayudar a minimizar los factores de riesgo para conseguir un alto nivel de seguridad e higiene en las cocinas profesionales, a través de un texto consensuado y muy práctico que ayude a la comprensión de todas las normativas higiénico-sanitarias aplicables a la restauración.

Contaminación cruzada, procesos, limpieza y gestión

El documento está estructurado en cuatro grandes bloques, contaminación cruzada, procesos, limpieza y gestión, y un último apartado dedicado al análisis APPCC que incluye diferentes anexos relativos al control de las temperaturas, controles en la recepción, planes de limpieza y homologación de los proveedores.

Dentro del apartado de la contaminación cruzada, se abordan temas como el de la higiene personal, el almacenamiento (en seco, refrigeración y congelación), la manipulación de los alimentos o la gestión de residuos; respecto a los procesos, se hace hincapié en el diagrama de flujo, la recepción de las materias primas, la descongelación, la cocción, el envasado o el emplatado y servicio; sobre la limpieza y desinfección se explica cómo diseñar un buen plan para consguir un óptimo control de la higiene; y por último, en el capítulo dedicado a la gestión se incide en el control de los proveedores, la trazabilidad de los productos, el mantenimiento de los equipos, los análisis microbiológicos o la gestión de los registros.

En definitiva, la guía abarca desde sencillos consejos como por ejemplo el de utilizar papel de un sólo uso en lugar de paños de algodón ya que éstos último retienen suciedad y bacterias; hasta cuestiones más delicadas como el control de los alérgenos o la gestión del APPCC.

La presentación de la guía contó con una demostración por parte de los cocineros **Ada Parellada** y **Carles Gaig**, en la que se 'escenificaron' las malas prácticas que se deben desterrar de las cocinas. Así mismo, durante el transcurso del acto, el secretario de Salut Pública de Catalunya, **Antoni Mateu**, presentó los últimos datos que se tienen sobre seguridad alimentaria, en un día dedicado especialmente a la mejora de la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la granja hasta la mesa.

El pescado y el marisco, los alimentos más implicados en las toxiinfecciones

Catalunya, como el resto de España y la Unión Europea, tiene uno de los niveles de seguridad alimentaria más altos del mundo. Se contabiliza un brote declarado por cada 100.000 habitantes y con una mortalidad prácticamente nula. Durante 2014, el pescado y el marisco fueron los alimentos implicados con más frecuencia en las toxiinfecciones, llegando a estar presentes en casi un 40% de los episodios; le siguieron mayonesas y similares.

Por otra parte, según declaró Mateu, los resultados de los más de 190.000 análisis de laboratorio realizados en Catalunya anualmente en alimentos, tienen unos niveles de conformidad con las normas europeas superiores al 99% (en lo referido a detección de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, contaminaciones ambientales, metales pesados…).

Descargas:
Guía de prácticas correctas de higiene (en castellano).
Guia de pràctiques correctes d'higiene (en catalán).