



De izquierda a derecha: Zarza Burgués, Luis Mata, Eduardo Gómez y M^a José Torrejón, moderadora de la mesa. ©Eduardo_Alapont.

La seguridad alimentaria: foco de atención prioritaria del sector y de nuestro congreso

15-11-2017

La restauración es sin duda uno de los eslabones más críticos de la cadena alimentaria, dado que cualquier problema o riesgo presente en un alimento y su servicio va a influir de manera inmediata en el consumidor... Si se trata de restauración colectiva, el riesgo se multiplica porque en muchos casos se destina a colectivos vulnerables como niños y ancianos. De ahí que la seguridad alimentaria sea uno de los principales focos de atención del sector y de nuestro congreso.

La mesa redonda que abrió este año el Congreso de Restauración Colectiva, moderada por **M^a José Torrejón** (técnica de seguridad alimentaria de la *conselleria* de Salud Pública de la Generalitat Valenciana), se dedicó a la seguridad alimentaria y estuvo compuesta por tres ponentes que abordaron diferentes visiones de esta temática de vital importancia para el sector. **Zarza Burgués**, directora de Gestión de la empresa Servalia, fue la primera en intervenir con una ponencia que trataba sobre los 'Beneficios de la norma internacional ISO 22000 para la restauración colectiva'; una norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria para la totalidad de cadena de suministro, desde los agricultores y ganaderos, a los procesadores y envasado, transporte y punto de venta, que deseen proporcionar alimentos inocuos. *"Carece de obligatoriedad, pero es muy recomendable como ayuda y mejora de las obligaciones legales: implantación de prerrequisitos y APPCC"*, -aclaró la ponente.

Zarza Burgués habló de la adaptación de esta norma a la restauración colectiva enumerando sus ventajas principales, como el aumento del control de la documentación elaborada y de las no conformidades, y el establecimiento de una comunicación fluida, externa e interna. Todo ello sin olvidar mejoras en el servicio, en la gestión de recursos humanos, en la planificación y en la imagen de la empresa y, en general, una mejora continua o permanente, basada en el ciclo PDC (planificar, hacer, comprobar, actuar). Pero la ISO 22000 también tiene sus inconvenientes, entre los que la ponente destacó que no aplica un sistema *multisite*, por lo que es de adaptación en un solo centro. El precio de su implantación y mantenimiento, la terminología un tanto farragosa empleada y el esfuerzo e implicación de una plantilla que tiene que acceder a una formación específica, también se apuntaron como inconvenientes a tener en cuenta. Para finalizar, explicó la forma de cómo aplicar esta norma y trasladarla correctamente al centro de trabajo de una manera sencilla.

Riesgos por causa de alérgenos en alimentos, superficies y utensilios de trabajo

Seguidamente tomó la palabra **Luis Mata**, director técnico y de I+D de Zeulab, que basó su intervención en la 'Gestión de alérgenos e intolerancias. Trazabilidad y nuevas aplicaciones para la seguridad'. Así, comentó que en el Real Decreto 126/2015 se dio un paso que abriría otro campo en el capítulo de seguridad alimentaria, dado que *“pasamos de pensar en un concepto microbiológico específicamente, a introducir el capítulo de los alérgenos alimentarios, algo que impulsó una forma de pensar totalmente diferente de los conceptos tradicionales de seguridad alimentaria”*. Clara prueba de ello se encuentra en las estadísticas del Sistema de Red de Alerta Alimentaria Comunitaria de Europa (RASFF) que mostró en 2015 un porcentaje de notificaciones de intoxicaciones del 42% por patógenos, y del 23% a causa de los alérgenos de los alimentos. *“Una cifra, ésta última muy importante, que año a año va aumentando, y cuya prevalencia es muy superior en los niños que en los adultos, en un porcentaje que llega a duplicarse. Por tal motivo, desde hace años en muchos colegios se han introducido distintos menús exentos de algún tipo de alérgeno. Además hay que tener en cuenta que el gluten, la leche, el huevo y los frutos con cáscara son los alérgenos que muestran una mayor prevalencia de reacciones infantiles”*.

Para ratificar su afirmación, Luis Mata ofreció una serie de datos que mostraban que en España (curso 2013-2014) un total de 15.646 escuelas proporcionaron servicios de catering a 1.916.621 alumnos. De esta cifra destacó que el 5,7% de todas las comidas servidas en los colegios del distrito de Hortaleza de Madrid, con los que la empresa de Mata colabora desde hace años, fueron específicas para la población sensible a alérgenos alimentarios. Ante la importancia que está cobrando este hecho, *“es necesario hacer un esfuerzo para integrar la gestión de alérgenos en nuestro sistema de APPCC e identificar los elementos críticos como: la formación e higiene del personal; el control de proveedores y materias primas; la manipulación de ingredientes; el diseño de instalaciones y flujos de trabajo; los procesos de elaboración de productos y de limpieza; la información al consumidor; y el desarrollo de nuevos productos o cambios en recetas”*. Tras esta enumeración, Mata hizo un paréntesis para destacar el capítulo de las fuentes de contaminación cruzadas, *“que es necesario identificar dada su importante influencia en la gestión de riesgos”*.

De ello se deduce que, además de los tradicionales análisis de alimentos, es necesario analizar superficies con toma de muestras (hisopos) de forma sencilla y validar los procedimientos (herramientas de validación y verificación de procesos de limpieza). Ahora se utilizan técnicas específicamente validadas para el análisis de alérgenos en superficies, como es el caso de los test rápidos (LFIA Lab2Go autocontrol y auditoría) para análisis *in situ*, que se complementan con métodos para análisis cuantitativos en laboratorios (Elisa).

A modo de conclusión, Luis Mata hizo un resumen en el que enumeró una serie de soluciones para mejorar la situación de las cocinas en el capítulo de la eliminación de riesgos por causa de alérgenos, comenzando por la realización de un mapeo inicial de la instalación, para establecer los puntos/superficies más críticos. *“También es muy necesario validar los procesos de limpieza, y realizar una verificación post-limpieza en las zonas/utensilios más críticos, seleccionando algunos utensilios o superficies que nos sirvan como centinelas para ser revisados periódicamente”*.

“Una vez finalizada la limpieza/lavado hay que mantener los utensilios protegidos de las contaminaciones por aerosoles, y si es posible también establecer una separación de áreas de trabajo. De inicio no se trata de eliminar el problema, se trata de reducir la probabilidad e ir dando pasos progresivos. Y sobre todo-concluyó Luis Mata- cuidado con los alérgenos ‘ocultos’. Al igual que las materias primas pueden esconder este tipo de alérgenos, con las superficies y utensilios de trabajo, puede pasar lo mismo. Hay que prestar especial atención a delantales, paños de cocina, estropajos de lavado, bayetas, etc., y no sólo en la cocina, sino también en el emplatado y servicio”.

Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la Comunidad Valenciana

La tercera y última intervención de esta mesa corrió a cargo de **Eduardo Gómez**, jefe del Servicio de Gestión del Riesgo Alimentario de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana, que habló sobre 'El papel de la Administración. Herramientas y recursos para el control de la seguridad alimentaria'. Empezó haciendo un repaso sobre la normativa que atañe al sector, haciendo una mención especial al nuevo Reglamento 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 sobre controles y otras actividades oficiales, que ha ampliado el ámbito de la realización de estos controles para incluir y garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Un Reglamento que establece un marco legislativo para el control de todos los operadores de la cadena agroalimentaria y que pone el punto de mira en dos objetivos principales: aumentar la confianza de los consumidores en esta cadena y luchar contra el fraude alimentario. Además, el ponente destacó el aspecto del fomento de la transparencia a la hora de realizar estos controles.

También hizo un repaso de otras normativas europeas, como el Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios, el cual establece con carácter general un planteamiento integrado para garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado o exportación. O el Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, trata en particular estos productos, con respecto a los cuales se han observado con frecuencia riesgos microbiológicos y químicos. Y resaltó el caso del Real Decreto 3483/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, *“pero que se encuentra en período de eliminación, al ser una norma subsumida por el Reglamento 852”*—explicó el ponente.

A continuación habló de los planes de control de la Comunidad Valenciana alineados con el Plan Nacional de la Cadena Alimentaria y sujetos a la normativa de la CE, haciendo hincapié en el Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la Comunidad Valenciana (PCOCA 2017), así como de la categorización de los riesgos genéricos y los riesgos específicos, y sus distintos niveles.

Este Plan de Control Oficial integra unos sistemas de puntuación e información de la seguridad alimentaria en restauración colectiva, conocido como programa *‘Menjar Segur’*, que es un sistema de evaluación de los comedores colectivos mediante el que se aplica un

procedimiento de puntuación de las normas de seguridad alimentaria exigibles a estos establecimientos, con una posterior clasificación derivada de esta puntuación, y la necesaria difusión pública de la misma entre los operadores económicos y los consumidores. *“Este sistema de puntuación es objetivo y transparente, conformándose como una herramienta de control que da poco margen a la subjetividad. Además, ofrece la posibilidad de recurrir en caso de desacuerdo y de resolver la situación y control oficial a petición del interesado. Es de carácter voluntario y destaca por su transparencia”*.

En su intervención, Gómez también destacó en lo relativo al control de los autocontroles en establecimientos alimentarios, la gran labor de las guías oficiales de prácticas correctas de higiene elaboradas por los sectores alimentarios y evaluadas por la autoridad competente con lo establecido en el mencionado Reglamento (CE) 852/2004, *“dado que facilitan a las empresas la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y establecen los límites de la flexibilidad”*.

Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares

La importancia y la clara influencia de estas guías en la seguridad alimentaria también se vio reflejada en una de las dos cápsulas que integraban el CRC'17, y que fue expuesta al término de la primera mesa redonda. Se trataba de la 'Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares' promovida por la Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de la Comunidad Valenciana (Aercov). Ésta fue presentada por las coautoras de la misma, **María Guillén, Cristina Lloret, Sara María Sanz y Juana Sauquillo**. Según explicó la portavoz, María Guillén, *“la decisión de realizar una guía de estas características, se ha basado en dos aspectos fundamentales: por un lado, en el hecho de que no existía hasta la fecha una guía específica del ámbito escolar que aunara los criterios de autocontrol y seguridad alimentaria, sin olvidar las buenas prácticas de manipulación específicas del sector, porque hasta ahora los documentos que existían en este capítulo se referían a aspectos más generales. Y, por otro, en el capítulo de los controles e inspecciones oficiales, era necesario aunar todos los criterios de las inspecciones, y que éstas no dependan del criterio único de un inspector determinado. Era necesario que en esta circunstancia todos trabajemos en la misma línea. Para ello nos propusimos confeccionar una guía útil, sencilla y práctica”*.

A continuación la ponente describió la estructura y contenido de la guía hablando de su objeto y alcance; soluciones técnicas; el APPCC específico, *“simplificado y razonable, diseñado a medida”*, en el que destacó el diagrama de flujo; las buenas prácticas de manipulación y la formación del manipulador; los requisitos previos de higiene y trazabilidad (RPHT) y, por último, los requisitos de higiene operativos (RHO's)

- Os podéis descargar las ponencias de la mesa en este enlace: Ponencias CRC'17.
- Álbum de fotos CRC'17.
- Vídeo resumen del CRC'17.

Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- Un código de buenas prácticas, en materia de compras sostenibles, nos espera en Bruselas
- Comunicación: la gran asignatura pendiente del sector de la restauración social y colectiva
- Alimentar bien para vivir mejor, un compromiso ineludible con todas las colectividades
- La evolución de los conceptos y las tendencias también tuvieron protagonismo en el CRC17
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos
- Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2017



Fiori Calvo es licenciada en Ciencias de la Información y periodista especializada en restauración, alimentación y tecnología alimentaria. Ha trabajado durante 18 años en revistas del sector horeca, incluida una conocida publicación técnico-empresarial del sector de restauración social y de colectividades. También ejerce su actividad profesional como asesora y consultora de comunicación. @: fioric@telefonica.net