



Las 10 informaciones más leídas sobre seguridad alimentaria desde enero

29-07-2015

Las noticias relacionadas con la seguridad alimentaria siguen siendo de las más leídas y compartidas de la revista. Aunque la demanda de información sobre el tema de los alérgenos ha disminuido respecto al año pasado, sigue siendo una cuestión que preocupa y mucho; no en vano, cuatro de las diez noticias más leídas de la sección tienen que ver con el tema... las otras seis están relacionadas con las prácticas correctas de higiene, el sistema APPCC y las causas de las toxiinfecciones.

Aquí os dejamos el *top ten* por riguroso y estricto orden de número de visitas... veréis que hay dos o tres artículos que ya salieron el *ranking de 2014* pero es que siguen generando interés y se están convirtiendo ya en unos 'clásicos' de la sección.

1- '[Siete claves y recomendaciones respecto a la información sobre los alérgenos](#)'.

A raíz de la entrada en vigor de la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 el 13 de diciembre del pasado año, la Comunidad de Madrid publicó en noviembre una guía que lleva por título *Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar*, dirigida al sector de la restauración colectiva y al comercio minorista de alimentación.

2- '[El control de los procesos en restauración colectiva: utilización del diagrama de flujo](#)'.

Éste es el artículo cuyo interés más se está alargando en el tiempo. Clásico entre los clásicos. La restauración colectiva posee unas características que hacen que, al plantearnos cómo gestionar la seguridad alimentaria, apliquemos un enfoque diferente al de otros ámbitos de la industria alimentaria. El factor diferencial es que en restauración se trabaja con todo tipo de materias primas. Félix Martín explica en éste artículo, cómo trabajar con los diagramas de flujo para no tener problemas.

3- '[Claves para no tener problemas con los alérgenos en los menús de colectividades](#)'.

La aplicación del Reglamento 1169/2012 está en marcha. La nueva normativa ha puesto el foco en el tema de la información sobre los alérgenos pero no podemos olvidar que en colectividades, 'lo vital' es evitar errores que afecten a la seguridad de las personas alérgicas.

4- 'Publicada la versión en castellano de la guía de prácticas correctas de higiene'.

Como ya os informamos, coincidiendo con el Día Mundial de la Salud se presentó en Barcelona la *Guia de pratiques correctes d'higiene*, 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. Ahora se ha publicado también la versión castellana (descargable).

5- 'Las bacterias patógenas del pollo, un claro peligro potencial en la cocina'.

Todo el que trabaje profesionalmente en una cocina sabe que la carne de pollo fresco contiene una elevada carga microbiana de manera inevitable y natural, independientemente de su calidad. Por ello, hay que asumir ese riesgo asociado y manipular el producto como si siempre estuviera contaminado con Salmonella. El problema a combatir, como siempre, la eventual contaminación cruzada.

6- 'Carta abierta del colectivo de las personas con alergia, a la restauración colectiva'.

La aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 que obliga a restaurantes y colectividades a informar a todos los comensales sobre los alérgenos que contienen sus platos, ha provocado cierto nerviosismo en el sector. Algunos profesionales lo han visto como una nueva obligación, resultado del capricho de los legisladores. Desde 'Restauración Colectiva' hemos querido dar voz a las personas afectadas por las alergias, para que nos expliquen por qué para ellos es vital que el sector cumpla.

7- 'La doble amenaza del anisakis: por parasitación y por reacciones anafilácticas'.

El anisakis es un parásito presente en muchos pescados y moluscos que, además de originar parasitación en los seres humanos, también es capaz de originar reacciones anafilácticas. El congelado rápido a una temperatura inferior a -20 °C (durante al menos 48 horas), y la cocción a temperaturas superiores a 60°C (durante al menos dos minutos), son las medidas más eficaces para evitar la parasitación en humanos.

8- 'Las siete normas básicas para no correr riesgos en el control de las temperaturas'.

Para asegurar la calidad en la elaboración de comidas, y que éstas sean seguras, es necesario mantener bajo control varios factores con el objetivo de evitar los peligros microbiológicos. Uno de los más significativos es la temperatura. En este artículo, extraído del libro 'Diseño y gestión de cocinas', de Eduardo Montes, se explican las siete normas básicas para no correr riesgos.

9- 'Herramientas para evaluar el peligro de contaminación cruzada por alérgenos'.

El espíritu del Reglamento 1169/2011 es mejorar los niveles de información alimentaria fundamentalmente en todo lo que tiene que ver con la presencia de alérgenos; para ello, es fundamental evaluar el peligro de contaminación cruzada. En este artículo os ofrecemos algunas claves sobre cómo realizar esa evaluación y qué medidas de control y prevención se pueden implantar.

10- 'Beneficios de la norma internacional ISO 22000 para la restauración colectiva'.

La norma ISO 22000 define los requerimientos para desarrollar e implementar un sistema de gestión con el fin de lograr una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. Supone un claro valor añadido y una garantía para gestionar todos los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos.