



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Mapa de peligros alimentarios, una útil herramienta para el sistema de autocontrol

El *Mapa de peligros alimentarios* facilita información actualizada sobre los principales peligros asociados a los alimentos. Tiene carácter general y se presenta de forma abreviada, para un uso práctico.

Mapa de peligros alimentarios, una útil herramienta para el sistema de autocontrol

Miércoles, 18 de junio 2014

El *Mapa de peligros alimentarios* constituye un instrumento de apoyo para la identificación de los peligros más comunes y más serios asociados a los alimentos, y puede contribuir a ayudar a los profesionales a implantar su sistema de autocontrol. El proyecto es el fruto de una colaboración entre la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (Acsa) y el Centro de Investigación en Gobernanza del Riesgo (Grisc).

La implantación del sistema de autocontrol en todas las empresas es un punto difícil y complicado de solucionar. Para desarrollarlo correctamente se necesita una gran inversión de tiempo y dedicación, y a veces, incluso de dinero, que no todas las empresas pueden asumir.

La elaboración de productos inocuos es fundamental en cualquier empresa, incluidas las empresas de restauración colectiva.

Para optimizar y facilitar el trabajo en el autocontrol de las empresas, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) en colaboración con el Centro de Investigación en Gobernanza del Riesgo (GRISC) han desarrollado una aplicación que sirve de instrumento para la identificación de los peligros más comunes y graves asociados a los alimentos, el *Mapa de peligros alimentarios*. En ella se facilita información actualizada sobre los principales peligros asociados a los alimentos. Tiene carácter general y se presenta de forma abreviada, para un uso práctico. Además, permite consultar las referencias científicas accediendo a información más exhaustiva.

Los peligros que se describen contemplan las bacterias, virus, parásitos, toxinas marinas, contaminantes ambientales, micotoxinas, contaminantes de proceso, y alérgenos entre otros. Para cada peligro se incluye una descripción con sus características, hábitat, alimentos en los que se puede encontrar, la afección que provoca en las personas, las dosis infectivas en el caso de los peligros biológicos y los grupos de población más vulnerables. Se incluye también información sobre la frecuencia de su presencia en alimentos y ejemplos de casos, brotes y/o alertas.

Si bien, esta aplicación no es la panacea ya que el conocimiento de los peligros asociados a los alimentos está en continua evolución, puede ser una muy buena herramienta para ayudar a las empresas en la implantación del sistema de autocontrol permitiéndoles detectar los peligros que pueden desarrollarse y proponer soluciones para evitarlo.

Noticias Relacionadas

- [Pre-requisitos como paso previo a la implantación de un sistema de autocontrol](#)
- [El 'abc' de las buenas prácticas para evitar peligros en los procesos de frituras](#)
- [Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas](#)
- [El control de los procesos en restauración colectiva: utilización del diagrama de flujo](#)
- [Mantener correctamente la cadena de frío evita problemas en alimentos de alto riesgo](#)

Margi Pons es diplomada en nutrición humana y dietética por la Universidad de Barcelona y máster en Seguridad Alimentaria de la UB-UAB-ACSA. Trabaja en [Cesnut Nutrición](#) adaptando y validando menús para diferentes centros escolares y residencias. También es la responsable de la formación en materia de alérgenos.
@: margi@cesnut.com