Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Crucero de la compañía MSC. ©MSC

Proyecto europeo para garantizar la seguridad de los alimentos en cruceros

13-07-2013

El proyecto europeo *Shipsan Trainet* cuenta con un manual sobre las normas de higiene que establece la UE para los cruceros que navegan en aguas europeas.

Según el 'Manual europeo de normas de higiene y enfermedades transmisibles en cruceros' el mercado europeo de cruceros ha aumentado un 41% entre 2006 y 2009 y más del doble en los últimos diez años. Estos barcos, diseñados para trasladar a un elevado número de pasajeros, se mueven de un país a otro, cada uno con normas de higiene y saneamiento distintas. Esta diversidad provoca, en ocasiones, dificultades al adoptar medidas preventivas y de control de enfermedades transmisibles. Para acabar con esta problemática, es necesario contar con normas comunes, como las que propone el manual del proyecto europeo *Shipsan Trainet* , que detalla cuáles son las exigencias sanitarias al comer durante un crucero y cómo mejorar la inocuidad a bordo.

Tal como explica **Marta Chavarrías** (en Eroski Consumer), el manual europeo incluye las normas de higiene establecidas en la normativa de la Unión Europea y en él se reúnen las mejores guías prácticas para los cruceros que navegan en sus aguas. El objetivo es desarrollar e implementar programas integrales de saneamiento a partir del marco legislativo actual y, por tanto, minimizar el riesgo de enfermedades transmisibles. Los temas que incluye el manual pretenden formar a los manipuladores de alimentos en materia de gestión de enfermedades transmisibles, la gestión del agua potable, el control de plagas, la gestión de residuos, equipo y mantenimiento de instalaciones e información sobre directrices de saneamiento de inspección, incluidos los certificados de sanidad a bordo.

En materia de seguridad alimentaria, los cruceros no difieren mucho de los hoteles en tierra o establecimientos residenciales. Debe tenerse en cuenta que son espacios donde un gran número de personas consumen cada día de la misma fuente de alimentos. Además, los responsables de manipular los alimentos pueden proceder de una variedad de países, con lo que la experiencia y procedimientos que siguen pueden ser distintos. De la misma manera que ocurre en tierra firme, servir menús en gran cantidad requiere una preparación en materia de higiene y manipulación concretas. Si no se dispone de los conocimientos necesarios, puede

aumentar el riesgo de contaminación de los alimentos y, por tanto, de intoxicaciones alimentarias.

En la mayoría de los casos, estos riesgos se reducen mediante un buen diseño de las instalaciones, en las que se encuentran salas equipadas para almacenar los distintos tipos de alimentos en función del riesgo que lleven implícito. Están considerados de bajo riesgo aquellos cuya probabilidad de que contengan microorganismos patógenos es baja, como bebidas carbonatadas, bebidas alcohólicas, café y té, hierbas secas, cereales y derivados, miel, azúcar o productos de panadería. En cambio, están considerados de alto riesgo aquellos con una alta probabilidad de crecimiento de microorganismos patógenos, como queso de leche pasteurizada, carne cruda como hamburguesas o salchichas y aves de corral.

Mejorar la inocuidad de los alimentos a bordo

El proyecto *Shipsan Trainet* tiene como objetivo establecer una estrategia que ayude a proteger la salud de los pasajeros y la tripulación de los cruceros y prevenir, además, la propagación internacional y transnacional de las enfermedades a través de los barcos. Con el manual, los responsables del proyecto han fijado estándares de saneamiento basados en directivas europeas y la legislación, con una triple finalidad: aumentar el nivel de cumplimiento de las normas sanitarias en cruceros que navegan por aguas europeas; desarrollar normas de higiene a bordo; y suministrar agua y alimentos de calidad y seguros.

El papel de los manipuladores de alimentos es crucial para conseguir un viaje sin contratiempos alimentarios y deben contar con formación para evitar exponer a los pasajeros a riesgos por una mala praxis, además de conocer cómo mantener limpias las áreas de preparación y cómo impedir la acumulación de suciedad y posibles contaminantes.