

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA HELADERÍA



ESTER JOVER -- MERCÈ MOLITS -- MERITXELL TORRENT / info@100graus.net- tel. 649 81 72 55

el control del agua en el obrador

En relación al artículo anterior, recordemos que antes de implantar el sistema APPCC en cualquier sector de la cadena alimentaria es conveniente que la empresa opere de acuerdo a una serie de condiciones y prácticas de higiene o prerequisites. Esto evitará la introducción de agentes peligrosos, así como el aumento de la carga microbiana y la acumulación de residuos y otros agentes químicos y/o físicos en los alimentos, de forma directa o indirecta.



En la determinación del nivel de cloro libre, se aconseja hacerlo desde los distintos puntos de salida del obrador, una rotación de puntos de obtención

Los procedimientos que se insertan en el APPCC se recogen en los llamados planes o prerequisites; cada uno de ellos será explicado más detalladamente en los siguientes capítulos. Es importante recordar que el objetivo de la implantación de estos prerequisites se basa fundamentalmente en la elaboración de alimentos seguros gracias a un conjunto de prácticas higiénicas.

Los prerequisites fundamentales son los siguientes:

- Plan de control del agua
- Plan de control de la limpieza y desinfección
- Plan de control de insectos y plagas
- Plan de formación del personal en seguridad alimentaria
- Plan de control de los proveedores
- Plan de control de la trazabilidad

También se está estudiando la posibilidad de introducir como prerequisites generales el control de temperaturas y la gestión de alérgenos y subproductos en lo que se denomina planes de soporte. Cada empresa debe analizar sus riesgos y saber que una forma de minimización o control son los prerequisites. Siguiendo con las directrices generales de la higiene alimentaria y el conjunto del código de buenas prácticas definido en el Codex Alimentarius y en la normativa legal, abordaremos de forma simple la importancia de verificar las condiciones de higiene del agua con la que se trabaja.

Plan de control del agua

En este capítulo se abarcará el primer plan de control, el plan de control del agua, y en las siguientes entregas se tratará cada uno de los prerequisites o planes diferentes, según el listado anterior. El agua, que abastece los establecimientos, debe controlarse permanentemente a partir de un buen plan de control del agua, ya que éste puede ser un vehículo de introducción de contaminantes

(biológicos o químicos), de forma directa o indirecta. En primer lugar y con el objetivo de analizar los peligros sanitarios transmitidos por el agua, se debe evaluar el uso previsto de este medio. Los usos más comunes del agua son:

- Limpieza y desinfección
- Conducción o arrastre de alimentos
- Limpieza de alimentos
- Como ingrediente o en forma de hielo y vapor
- Para la producción de hielo y alimentos congelados
- Como parte de procesos de cocción o enfriamiento

Fuentes de suministro

En segundo lugar hay que determinar las fuentes de suministro. Todo heladero artesano e industria heladera debe disponer de abastecimiento de agua potable, y en caso de tener otras fuentes de agua no potable deberán ser independientes e identificadas según directivas del RD 140/2003. El origen del agua puede ser o bien del abastecimiento público o bien de captación propia. En este último caso deberá potabilizarse mediante un sistema de cloración automático.

Asimismo, la utilización de agua no potable en locales de heladería queda restringida al sistema de lucha contra incendios, circuitos de refrigeración de maquinaria, producción de vapor y otros usos, siempre y cuando el agua no entre en contacto directo con los alimentos.

Peligros potenciales

CONTAMINACIÓN QUÍMICA Y BIOLÓGICA

La contaminación química del agua como consecuencia de la actividad humana descontrolada durante años, ya sea industrial, agrícola, ganadera o doméstica, hace que las aguas subterráneas y superficiales incorporen sustancias o microorganismos perjudiciales para la salud a través de su consumo. Por ejemplo, durante años de revolución industrial se han ido vertiendo incontroladamente residuos en ríos y sus afluentes, lo que implica un aumento de contaminación química. En este sentido, la contaminación biológica en el agua puede ocasionar diarreas y otros cuadros clínicos graves. Dicha contaminación procede de distintos sectores (industrial, agrícola, ganadera...), pero hay que hacer especial hincapié en el más recurrente, que a la vez es el que tiene los efectos nocivos más graves, la contaminación fecal.

Medidas de control

Es por esto que se deben establecer unas premisas como medida de control. La empresa deberá mantener un sistema de control del agua documentado donde se contemple: uso previsto del agua, fuentes de suministro, plano general de la instalación y registros de control en los que debe aparecer el responsable del registro.

El agua de consumo es suministrada por compañías urbanas que garantizan la potabilidad del agua hasta el punto de entrada a nuestras instalaciones. A partir del punto de entrada ya es nuestra

CURSOS de HELADERIA ARTESANAL ITALIANA en Barcelona

MARINA FIORILLO

Maestra heladera italiana de 4ª generación

- Cursos a medida con fechas y horarios flexibles todo el año
- Cursos intensivos de 5 días (colectivos e individuales)
- Cursos especiales de heladería para pasteleros y para restauradores (fechas y horarios a concertar)
- **Instalación y puesta en marcha de nuevas heladerías**

YUM YUM IL GELATO SLU

C / Encarnación 124 08024 Barcelona

T 932 852 298 - Movil 666 815 868

makini58@gmail.com - www.ilgelatobcn.blogspot.com



responsabilidad mantenerla, lo que implican los controles y, sobre todo, el conocimiento de todos los puntos de obtención de agua dentro de las instalaciones, así como el conocimiento de todas las tuberías, su estado, como su recorrido y longitud.

Las compañías que gestionan el control del agua aplican tratamientos para eliminar las sustancias tóxicas que puedan llevar disueltas. Añaden cierta cantidad de cloro para garantizar la ausencia de microorganismos patógenos. Por lo tanto, el agua tratada contiene cantidad de cloro –cloro residual libre- que garantiza la salubridad ante posibles contaminaciones accidentales que puedan suceder en su curso. Igualmente, controlar el cloro dentro de las instalaciones es una forma de verificar que tu sistema de distribución del agua dentro de la empresa funciona bien y está en estado higiénico correcto.

La determinación del nivel de cloro libre se debe hacer desde los distintos puntos de salida del obrador mediante una rotación de puntos de obtención. Este control se lleva a cabo con un kit, que consiste en añadir una determinada cantidad de reactivo a una muestra de agua recogida en condiciones establecidas (agua fría, y dejarla correr un tiempo antes de su muestreo). Esto da lugar a la aparición de una coloración que con la ayuda de una escala de colores comparativa podremos conocer el valor aproximado del cloro en el agua. Es necesario que el cloro se mantenga entre niveles del 0,2-1 ppm en todo el sistema de distribución del agua.

Un exceso de dosificación de cloro implicaría olores y gusto desagradable. Por esta razón un control organoléptico del agua también es adecuado para conocer su estado. Por el contrario, un defecto en el nivel de cloro por debajo de 0,2 ppm no garantiza la protección sanitaria del agua. En el caso de que los resultados del control sean negativos, se debe comunicar y avisar a la empresa que suministra el agua para que nos adelante analíticas de esas fechas y para la corrección del problema.

Si detectamos que en la entrada a las instalaciones del agua el control es correcto, y en un punto de salida del obrador es incorrecto, entonces el problema puede ser nuestro. En este caso, tendremos que investigar y analizar la situación. Suele ocurrir en tuberías viejas con algún punto contaminado.

En toda heladería deben implantarse registros como el control periódico del cloro, a poder ser diario, verificación del agua mediante análisis en laboratorio junto con los boletines facilitados por los ayuntamientos o empresas suministradoras del agua pública. En caso de incidencias detectadas deben ser registradas, así como las acciones correctoras aplicadas en cada caso.

Para que el plan de control del agua sea eficaz, deben llevarse a cabo revisiones y actualizaciones y mantener registros actualizados.

Verificación

Por último hablaremos de la verificación de la potabilidad. En este caso, un laboratorio externo acreditado recoge como mínimo una muestra por año para hacer un análisis completo microbiológico y físico-químico del estado higiénico del agua. En función del uso del agua, se debe determinar con más o menos frecuencia el análisis externo para el control de la calidad higiénica.

Recordad que desarrollamos planes de control del agua a la medida del cliente a través del servicio en línea de nuestra empresa, www.100graus.net, donde aportamos más ejemplos y plantillas, etc.



Bibliografía

Mortimore, S. y Wallace, C. (1996). HACCP enfoque práctico. Ed. Acribia
Hyginov, C. (2001) Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Ed. Acribia.
José Juan Rodríguez Jerez. "Resistencia y adaptación de patógenos a desinfectantes". Consuma seguridad, 26 de marzo de 2003.
Master en seguridad y calidad alimentaria. Sistema APPCC. ACTA-BTC

Legislación

Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. BOE 25 de febrero 2000, nº 48
Real decreto 2419/78, de 19 de mayo. Reglamentación técnico-sanitario para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
REAL DECRETO 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Programa GEPRIA para la Seguridad Alimentaria en la heladería

La gestión de los prerrequisitos para la industria alimentaria destinada a pequeñas y medianas empresas u operadores económicos.

Un programa que facilitará la gestión e implantación de los requisitos sanitarios.

Para más información contactar a: info@100graus.net

