

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PASTELERÍA

Plan de formación

Vale la pena invertir tiempo y dinero en la formación continua de los manipuladores de los alimentos de la pastelería, puesto que pueden constituir uno de los principales focos de contaminación de los alimentos. En esta entrega, las profesionales de 100° Seguretat i Innovació Alimentària nos introducen en esta temática dejando dos ideas bien claras: los conocimientos sobre la manipulación de los alimentos deben actualizarse con regularidad y tienen que estar englobados dentro de un plan de formación ordenado que incluye otros puntos como la descripción de las necesidades formativas y el listado de manipuladores de alimentos de la empresa.



ESTER JOVER
MERCÈ MOLIST
MERITXELL TORRENT

info@100graus.net - Tel. 649 81 72 55

Los manipuladores son una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos, de las materias primas y de los productos intermedios. Según el Real Decreto 202/2000, relativo a los manipuladores de alimentos, se considera un manipulador de alimentos a:

“Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.” Y también aparece el concepto de manipuladores de mayor riesgo que “son aquellos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos”. En la misma norma, el artículo 4 nos habla de la formación y nos cita que las empresas del sector alimentario deben garantizar que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materias de higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

Asimismo una empresa alimentaria debe disponer de un plan de formación que asegure que el personal que interviene en la elaboración, manipulación o transformación de los alimentos esté capacitado para conocer los peligros y riesgos que pueden aparecer mientras se manipulan los alimentos. Este plan de formación constituye uno de los prerrequisitos básicos y debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Necesidades de formación del personal.
- Programa de formación que se llevará a cabo.
- Actividades de comprobación de que la formación ha sido eficaz.

Programa de formación

El contenido de este programa de formación debe tener en cuenta conceptos como la higiene personal del manipulador, estado de salud, conductas y hábitos higiénicos, prácticas higiénicas de trabajo, conocimiento del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y prerrequisitos y condiciones sanitarias exigidas por la normativa vigente en función de la actividad desarrollada. Este programa de formación puede llevarse a cabo por personal de la empresa previa autorización, de acuerdo con el decreto vigente de cada comunidad autónoma (en Cataluña el Decreto 208/2001 que regula las condiciones para el ejercicio de actividades de formación). También se pueden contratar los servicios de

una entidad formadora de manipuladores de alimentos autorizada en el ámbito de la comunidad autónoma en cuestión.

El programa de formación se puede recoger en un conjunto de prácticas correctas de higiene (BPCH) y/o manipulación (BPM) - más adelante comentaremos cual puede ser su regulación, para determinar cuáles vamos a aplicar a nuestra empresa y con las que formaremos a nuestro personal- de utilidad para la empresa alimentaria. Es importante disponer de un documento de buenas prácticas de manipulación, en forma de manual, que sea distribuido a todo el personal que participe directa o indirectamente en la elaboración de los alimentos.

Este plan de formación no debe ser parte de un ciclo cerrado de contenidos, sino que deben actualizarse los conocimientos. En esta línea, la formación del personal debe ser continua, y se recomienda que se impartan cursos anualmente.

¿Qué debe contener el plan de formación?

Este prerrequisito se desarrolla mediante un procedimiento documental que contempla:

- Listado de manipuladores de alimentos de la empresa.
- Descripción de las necesidades formativas.
- Calendario de formación.
- Acreditaciones de la formación de manipulación de alimentos de cada trabajador.
- Registro de las formaciones impartidas que contenga: responsable de la formación y el manual de buenas prácticas de manipulación.

• Descripción de las actividades de comprobación de que la formación ha sido efectiva.

• Registro de medidas correctoras y revisiones del plan

Este plan de formación no debe ser parte de un ciclo cerrado de contenidos, sino que deben actualizarse los conocimientos

¿Cómo comprobamos que la formación ha sido efectiva?

Una parte esencial del plan de formación es comprobar que la formación ha sido efectiva. Una forma sencilla de verificar esto se basa en el control visual de las prácticas higiénicas de cada trabajador (indumentaria, higiene corporal, lavado de manos,...) y de buenos hábitos como no llevar objetos personales (anillos, relojes, piercings), estado de salud, etcétera, durante el desarrollo de la jornada. Asimismo se pueden comprobar las incidencias relacionadas con las malas prácticas de manipulación. Se recomienda que estas comprobaciones las realice un responsable como por ejemplo el encargado del establecimiento.

La importancia de implantar un buen plan de formación efectivo reduce considerablemente los peligros biológicos, físicos y químicos, que se derivan de unas prácticas poco higiénicas durante la manipulación de los alimentos.



Descubre el NUEVO CATÁLOGO

Solicítelo por mail: info@beldelice.com;
Tel. 93 733 85 87; web: www.beldelice.com;
o visítanos en nuestro stand de
EXPONADAL 2008
del 06 al 08 de octubre en Barcelona

Beldelice
THE BELGIAN DELICATESSEN

Beldelice, S.L. - C/ Mayur, 40 - 08221 TERRASSA (Barcelona)

Regulación de las prácticas correctas de higiene

La regulación de las prácticas correctas de higiene están recogidas en distintos documentos elaboradas por diferentes entidades, que pueden ser:

1. Normas comunitarias, estatales o autonómicas.
2. Guías de buenas prácticas de higiene elaboradas por distintos sectores de la alimentación.
3. Principios generales de higiene alimentaria, recogida en el Codex alimentarius.

A nivel comunitario las buenas prácticas de higiene están resumidas en el paquete de higiene, que se encuentran reguladas en el Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004. Este reglamento tiene por objeto garantizar la higiene de los productos alimentarios en todas las etapas de producción, desde la producción primaria hasta la venta al consumidor final, aunque no cubre las cuestiones relativas a la nutrición, ni a la composición y calidad de los alimentos. Se aplica a todas las empresas del sector alimentario.

En cuanto a la normativa española, la referencia a las prácticas correctas de higiene estaba recogida en el RD 2207/1995. Actualmente el Reglamento 852/2004 sustituye la normativa anterior. No obstante el propio reglamento indica que los estados miembros podrán adaptar las exigencias establecidas teniendo en cuenta las necesidades de las explotaciones del sector alimentario situado en regiones con limitaciones geográficas especiales. Siempre que no se pongan en peligro los objetivos de la higiene de los productos se podrán adaptar un poco las exigencias a sus necesidades.

Guías de prácticas correctas de higiene

Las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) son documentos de trabajo elaborados de forma voluntaria para un determinado sector en representación de sus asociados. Con la finalidad de ofrecer toda la información y recomendaciones necesarias para que los responsables de la empresa conozcan las normas más importantes con el objeto de mantener en el establecimiento las condiciones más óptimas para garantizar la salubridad y seguridad de los productos alimentarios que ofrecen. Su utilización será de carácter voluntario.

En el próximo artículo expondremos un plan de formación en seguridad alimentaria especial para pastelería.

Guia de Práctiques Correctes d'Higiene					
Pâtisserie					
PLA DE BONES PRÀCTIQUES					
Prerequisit		Pla de Bones Pràctiques			
Perill nº 1 i 2		Biològics	Químics	Físics	
		Presència	X		
		Increment	X		
		Supervivència			
Mesura de Control		√ Inspecció visual.			
Limit Crític		√ Mantenir una bona higiene corporal. Les mans han d'estar netes i desinfectades. √ Estar en bon estat de salut: sense diarrees, vòmits, conjuntivitis, lesions cutànies, etc. √ Portar indumentària de colors clars, neta i completa.			
Acció correctora		√ Corregir les incidències. √ Reforçar la formació del personal.			
Registre		Full de control nº 5: Verificació de la higiene personal.			

Bibliografía

- RD 202/2000 relativo a los manipuladores de alimentos
- Decreto 208/2001 de la C.A Catalunya relativo a las actividades de formación
- Guía 02 per al disseny i l'aplicació de plans i prerequisits (Generalitat de Catalunya)

¡Un salón sólo para profesionales, dónde ud. tiene que estar!

Organiza:

Colabora:

UNA FUSIÓN: **Expoalimen + Equipalia**

...Y UN GRAN SALÓN:

SALENOR 2009

Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte

16, 17 y 18 de febrero

Centro de Ferias y Congresos La Magdalena de Avilés (Asturias)

NUEVAS Y MODERNAS INSTALACIONES en el reformado Pabellón de Exposiciones de La Magdalena de Avilés.

• GARNICIONS • FACTORS • FERRALLS • VÍDEO • ILLUSTRACIÓ • FOTOGRAFIA • COMPTABILITAT

• SISTEMES PRESSA • BOLLERS I ORIBRATS • ENCOFRONS DE MASSALLES • PRÉC. INDUSTRIAL

• LIXIVIACIÓ • IMPREMTA • MOBILIARI • TÈRMINALS DE PUNTS DE VENTA • MÀQUINES

• INÀMULS I COMBUSTIÓ • OLIVELLES • VITICULTURA • SUMERS I FORTS DE CONSTRUCCIÓ

• INÀMULS • EQUIPAMENT • PARTS • FERRALS • ALUMINIS I FERROS

• EQUIPAMENT COMERCIAL • FORMACIÓ • VIATGES • OFICINA