



Curso de Manipulador de Alimentos

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE
HOSTELERÍA DE A CORUÑA

Centro Autorizado por la Consellería de Sanidad
Nº Registro 250/GA



Curso de Manipulador de Alimentos

Contenido del curso:

1. Introducción
2. Objetivo del curso
3. Formación, instrucción y supervisión de manipuladores de alimentos
4. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
5. APPCC



Curso de Manipulador de Alimentos

Contenido del curso:

1. **Introducción**
2. Objetivo del curso
3. Formación, instrucción y supervisión de manipuladores de alimentos
4. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
5. APPCC y/o Guías de Buenas Prácticas de Higiene



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTRODUCCIÓN

ALGUNAS CUESTIONES PREVIAS

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?

Son todas aquellas personas que, por su **actividad laboral**, están **en contacto directo con los alimentos** durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta o servicio.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTRODUCCIÓN





CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTRODUCCIÓN

2. ¿Ser manipulador de alimentos supone riesgo de enfermar?

En absoluto, ser manipulador de alimentos supone ser más responsable.

Los manipuladores tienen en sus manos la salud de los consumidores, por ello, es su responsabilidad realizar las prácticas higiénicas adecuadas.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTRODUCCIÓN

3. ¿Porqué necesito un carnet de manipulador de alimentos?

Si vas a trabajar en un sector en contacto con los alimentos, necesitas un [certificado de manipulador de alimentos](#).

Este carnet acredita que cuentas con formación en materia de higiene alimentaria, necesaria para desarrollar tu trabajo.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTRODUCCIÓN

4. ¿Son iguales todos los certificados de manipulador?

No. Cada Comunidad autónoma tiene su normativa en materia de higiene de alimentos, pero el certificado de manipulador de alimentos, una vez obtenido, es **válido en todo el territorio nacional**.

Además, no todos los sectores de la industria alimentaria trabajan igual ni tienen los mismos riesgos en contaminación de alimentos, por ello, **cada sector de actividad tiene su formación específica** en manipulación de alimentos.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTRODUCCIÓN

5. ¿Caduca el certificado de manipulador de alimentos?

Los certificados de manipulador de alimentos expedidos posteriormente al año 2000 no tienen fecha de caducidad, eso significa que **el "carnet" no caduca**.

No obstante, en Real Decreto 202/2000 explica que no caduca el certificado, pero sí que se exige una **formación continuada**, lo que implica realizar cursos de reciclaje y aprendizaje. Es recomendable hacer esta formación cada 2 o 3 años.



Curso de Manipulador de Alimentos

Contenido del curso:

1. Introducción
2. **Objetivo del curso**
3. Formación, instrucción y supervisión de manipuladores de alimentos
4. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
5. APPCC



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS OBJETIVO DEL CURSO

Nos vamos a centrar en el **Reglamento (CE) 852/2004**, al ser el **marco legal** de aplicación en relación con los **trabajadores de las empresas alimentarias**.

Este reglamento es aplicable desde el 1 de enero de 2006



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS OBJETIVO DEL CURSO

En el Capítulo XII, del Anexo II del RD(CE) 852/2004, relativo a “Formación” se establece que los operadores de **empresa alimentaria** deberán garantizar:

1. La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVO DEL CURSO

2. Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
3. El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS OBJETIVO DEL CURSO

El objetivo del presente curso es facilitar a las empresas alimentarias orientaciones en el ámbito de estos tres puntos.



Curso de Manipulador de Alimentos

Contenido del curso:

1. Introducción
2. Objetivo del curso
3. Formación, instrucción y supervisión de manipuladores de alimentos
4. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
5. APPCC



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Es **responsabilidad de las empresas alimentarias** garantizar que el personal dispone de una **formación adecuada** a su puesto de trabajo.

A su vez, las empresas alimentarias para poder proporcionar las garantías de que no comercializan alimentos que no son seguros, deben **implantar** sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (**APPCC**).

En estos sistemas de autocontrol deben incluir la **planificación de la formación** que tienen establecida para los manipuladores de la empresa alimentaria.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

La formación de los manipuladores **podrá ser impartida** por:

- ✓ La propia empresa alimentaria
- ✓ Empresas o entidades formadoras (reconocidas o no reconocidas por organismos oficiales)
- ✓ Centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada).




CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Esto significa que cuando la propia empresa alimentaria no se encuentre capacitada para formar a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria, o decida no formar directamente a su personal, esta formación **puede ser** adquirida en alguna entidad o **empresa externa** (Asociaciones, Centros de formación, empresas de formación etc.)




CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Cabe interpretar que **la instrucción y la formación son vías igualmente eficientes** para alcanzar los objetivos de higiene. ***Es la empresa alimentaria quien tiene que decidir***, de acuerdo con la actividad laboral de cada trabajador, que vía cumple el objetivo en cada caso.

Además, los operadores de empresas alimentarias asumen la **responsabilidad de la instrucción o formación continua** de sus trabajadores y deberán realizar una revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia **cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción.**




CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Las empresas de alimentación deben detectar las **necesidades de formación** de su personal, durante el desempeño de sus funciones. Estas actuaciones las llevarán a cabo en el marco del autocontrol implantado en su establecimiento.

La revisión o actualización de la formación debe orientarse a la **corrección de las prácticas incorrectas** de higiene detectadas, y a **reforzar las buenas prácticas de higiene** y a la **formación específica** para cada puesto de trabajo.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

La formación debe estar adaptada a cada empresa alimentaria según las necesidades detectadas.

Así, cuando los manipuladores se formen por su cuenta, la empresa alimentaria tendrá que valorar si la formación que justifica el manipulador es adecuada o no para el puesto de trabajo que va a desempeñar.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

La **acreditación** de la formación se podrá realizar **en cualquier formato**, debiendo la empresa poder acreditar que cada uno de sus trabajadores concretos ha recibido instrucción o formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral concreta.

De la **actualización de la formación** quedará **constancia documental** en el programa de autocontrol, con la valoración de dicha formación, así como los aspectos relevantes que la empresa alimentaria ha incluido en el programa de actualización de la formación y/o instrucción de sus manipuladores.




CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

La **duración** de esta actualización será igualmente establecida por la empresa alimentaria, de forma que se cubran las necesidades detectadas.

Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación ha sido adecuada o no, mediante la **supervisión de las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores**, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente la planificación de formación.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

El control oficial se orienta hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias.

Para ello, se comprobará:

- que el trabajador aplica correctamente las buenas prácticas de manipulación
- y, se verificará que la empresa garantiza que el manipulador conoce dichas prácticas, que supervisa su cumplimiento y que corrige las desviaciones que puedan detectarse.




CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

En consecuencia, el control oficial se orientará a comprobar que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente y a comprobar la forma como el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

El *Reglamento (CE) 852/2004* menciona dos situaciones en que la simple instrucción no resultaría suficiente:

- El **personal encargado de llevar a cabo las actividades relativas a los principios del APPCC** de la empresa. En este caso deberá acreditarse haber recibido formación específica en la materia.
- Los **puestos de trabajo para los que existe una cualificación profesional prevista en la legislación**. En este caso deberá acreditarse la formación establecida para la cualificación profesional.

Los requisitos de formación en ambos casos **son adicionales**, pero igualmente deben estar sometidos a las actividades de supervisión que debe ejercer la empresa alimentaria.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 2: Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC

La formación del personal al que se refiere el punto 2, puede llevarse a cabo de diferentes maneras, lo que incluye: la formación interna, la organización de cursos de formación, campañas de información de organizaciones profesionales o de las autoridades competentes, guías de prácticas correctas, etc.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 2: Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC

El operador de la empresa alimentaria deberá asegurarse de que este personal está al corriente de los peligros identificados (de haberlos), los puntos críticos del proceso de producción, almacenamiento, transporte o distribución, las medidas correctoras, las medidas preventivas y los procedimientos de documentación aplicables en su empresa.

Los distintos sectores de la industria alimentaria deberán esforzarse por elaborar guías (genéricas) y material de formación sobre el APPCC para los operadores de empresas alimentarias.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación, instrucción y supervisión

Punto 2: Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC

El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria. No obstante, no debe considerarse un método de autorregulación ni debe sustituir los controles oficiales.

En lo que respecta a la formación del personal sobre el APPCC en pequeñas empresas, debe tenerse en cuenta que esta formación debe ser **proporcional al tamaño y a la naturaleza de la empresa** y estar relacionada con la manera en que se aplica el APPCC en la empresa alimentaria.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Resumen

CONSULTAS Y ACTUALIZACIONES LEGISLATIVAS

A fin de facilitar el acceso de los profesionales del sector alimentario y de los interesados en general, a la normativa aplicable en materia de calidad comercial alimentaria: recopilaciones legislativas y disposiciones en materia de higiene que pueden ser consultadas en la **página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**, perteneciente al Ministerio de Sanidad y Política Social Registro



Curso de Manipulador de Alimentos

Contenido del curso:

1. Introducción
2. Objetivo del curso
3. Formación, instrucción y supervisión de manipuladores de alimentos
4. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
5. APPCC



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Higiene Alimentaria

Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la **SEGURIDAD** y **SALUBRIDAD** de los productos alimenticios.

Su **FIN** último es el de **PREVENIR** las intoxicaciones alimentarias.

La calidad higiénica de un alimento depende de la calidad higiénica de la materia prima y de la manipulación correcta del mismo.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Tipos de Contaminación de los Alimentos

Puede ser de 3 tipos:

- Física
- Química
- y, Biológica

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

CONTAMINACIÓN FÍSICA

Los PELIGROS FÍSICOS son los producidos por cuerpos extraños (huesos, piedras, papel, plástico, pelos, uñas, insectos...)

Riesgos: Atragantamientos, cortes en la boca, contaminación del alimento por los microorganismos del cuerpo extraño, averías de maquinaria y mala imagen de la empresa.





CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

CONTAMINACION QUÍMICA

Los PELIGROS QUÍMICOS son los producidos por productos químicos que pueden aparecer durante:

- el crecimiento de vegetales (fertilizantes, pesticidas, plomo, mercurio...)
- la cría de animales (medicamentos veterinarios: hormonas, antibióticos...)
- el procesado de alimentos (insecticidas, productos de limpieza...)

Riesgos: Alergias e Intoxicaciones alimentarias.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA



Los PELIGROS BIOLÓGICOS son los producidos por microorganismos vivos como las bacterias, mohos, virus y parásitos.

Riesgos: Deterioro rápido de los alimentos, intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria



Las **Bacterias** son las que, con MAYOR FRECUENCIA, están involucradas en intoxicaciones alimentarias. La más habitual: la *salmonella*



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

La salmonelosis es una infección bacteriana que generalmente afecta al intestino y ocasionalmente, el torrente sanguíneo. Constituye una de las causas más comunes de gastroenteritis.

Se contagia a través del consumo de alimentos contaminados (huevos, carnes crudas, y productos lácteos no pasteurizados) agua contaminada y por el contacto con personas o animales infectados.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Los **Parásitos** son seres vivos que se alimentan de otro, causándole un perjuicio. Uno de los más conocidos es el ***anisakis*** que está en el pescado crudo.





CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Los anisakis son gusanos parásitos. Sus larvas sobreviven 50 días en el pescado guardado a 2 °C, dos horas a -20 °C, dos minutos a 60 °C y dos meses en vinagre.

En España, el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, fija la obligatoriedad, para los establecimientos que sirven comida, de someter todos los **pescados que se vayan a servir en crudo o casi crudos** a un ciclo de **congelación de 24 h a una temperatura igual o inferior a -20°C**.

Esto incluye productos de la pesca que han sido sometidos a un proceso de ahumado en frío en el que la temperatura central del producto no ha sobrepasado los 60°C. Igualmente estarán obligados a garantizar la congelación en las mismas condiciones si se trata de productos en escabeche o salados, cuando este proceso no baste para destruir las larvas.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Los **Virus** son seres vivos microscópicos, más pequeños que las bacterias. Para multiplicarse NECESITAN CÉLULAS VIVAS por lo tanto no pueden multiplicarse en los alimentos, sólo actúan como vehículo de transporte hasta el hombre.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

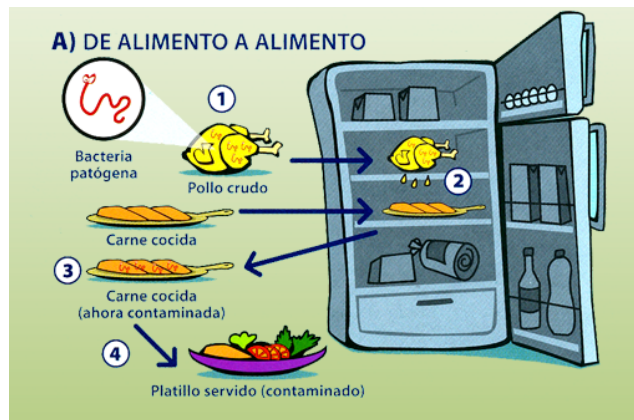
Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

El mayor peligro de un portador en la manipulación de alimentos es que esté eliminando microorganismos patógenos sin presentar síntomas de la enfermedad.

Como por ejemplo, la ***Hepatitis A*** (la más habitual producida por un virus) porque el periodo de incubación de la enfermedad es de 3-5 semanas... o la *Salmonella*, cuyo estado de portador varía desde unos cuantos días hasta varios meses.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria



La **CONTAMINACIÓN CRUZADA** es la TRANSFERENCIA de bacterias patógenas de un alimento crudo o superficie sucia hacia un alimento cocinado o que no vaya a sufrir ningún tratamiento higienizador posterior.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Algunas **recomendaciones para evitar la contaminación cruzada:**

- Guardar los alimentos cocidos separados de los crudos y en envases con tapa o lámina de plástico alimentario.
- Lavar muy bien con agua corriente los vegetales y frutas antes de consumirlos.
- Lavarse las manos durante el proceso de preparación de los alimentos.
- Limpiar las superficies donde se preparan los alimentos antes y después de cocinar.
- Utilizar diferentes utensilios para alimentos crudos y cocidos. Al usarlos lavarlos antes y después de tocar los alimentos.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Las **PLAGAS** son un PELIGRO SANITARIO porque pueden transmitir y expandir enfermedades, por eso hay que prevenir, evitando su entrada.

Lo más habitual es contratar una empresa especializada en aplicación de plaguicidas que lleve a cabo las labores de desinsectación, desinfección y desratización (DDD).





CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Los microorganismos (bacterias y hongos) se reproducen rápidamente en temperatura ambiente y con cierto grado de humedad.

La congelación conserva los alimentos impidiendo la multiplicación de los microorganismos, pero no destruye a todos los tipos de bacterias, aquellos que sobreviven se reaniman en la comida al descongelarse y a menudo se multiplican mucho más rápido que antes de la congelación.

Otros métodos de conservación tradicionales son el secado, la salazón, el ahumado y, aunque posterior, el enlatado.

Las ALTAS TEMPERATURAS son el tratamiento más efectivo para **matar a los microorganismos** de los alimentos, temperaturas por encima de los 70°.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Prácticas correctas de higiene

- Los manipuladores mantendrán un elevado grado de limpieza.
- La vestimenta será exclusiva para el trabajo, limpia, adecuada y protectora.
- Las personas enfermas no están autorizadas para trabajar si existe riesgo de contaminación.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- No podrán fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- No podrán llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

Diez normas fundamentales...

1. El principal vehículo para contaminar son nuestras manos; debemos lavarlas inmediatamente antes de empezar a trabajar, tras ir al baño y, siempre que sea necesario, por exigencias del trabajo.
2. Utilizaremos una disolución de lejía para desinfectar verduras y hortalizas.
3. Debemos evitar la contaminación cruzada, limpiando las superficies, el instrumental y nuestras propias manos.
4. Se utilizarán correctamente las técnicas de conservación y se mantendrán los alimentos a temperatura ambiente, únicamente el tiempo necesario.
5. Todo secado que realicemos en la manipulación incluido el secado de nuestras manos debe realizarse con papel desechable.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria

... Diez normas fundamentales

6. Bajo ningún concepto depositaremos en el suelo recipientes con alimentos.
7. No se excederá la capacidad de los cubos de basura, y se cambiará su bolsa cuando sea necesario. Mantendremos tapados siempre dichos cubos, sacando los desperdicios a los cuartos correspondientes.
8. Seremos extremadamente pulcros con nuestro uniforme. Usaremos gorro siempre.
9. Debemos prestar gran atención a nuestra higiene personal.
10. Cualquier indicio que tengamos de padecer una enfermedad debe ser comunicado de inmediato a nuestros superiores.



Curso de Manipulador de Alimentos

Contenido del curso:

1. Introducción
2. Objetivo del curso
3. Formación, instrucción y supervisión de manipuladores de alimentos
4. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
5. APPCC



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Sistemas de autocontrol en la empresa

El sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos)

La seguridad alimentaria se ha convertido en una exigencia de la sociedad actual.

Para lograr alcanzar la calidad alimentaria, exigida por el consumidor final, es imprescindible implantar en las empresas alimentarias un sistema de autocontrol que **garantice la inocuidad de los alimentos** y el mantenimiento de los estándares de calidad fijados para cada producto.

Así, la normativa legal en España obliga, desde el año 1995, que las industrias alimentarias lleven a cabo la implantación de sistemas APPCC.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Sistemas de autocontrol en la empresa

Entre los justificantes y registros que deben constar en el APPCC se encuentran:

- Analíticas: Cloro (1 vez al año) y de superficies (2 veces al año y 2 muestras cada vez).
- Plan de Desinsectación, Desinfección y Desratización.
- Control de renovación de aceite (Reg)
- Verificación de proveedores (Reg)
- Verificación de productos de limpieza (Reg)
- Formación de manipuladores (Reg)
- Partes de incidencias (Reg)
- Operaciones de mantenimiento (Reg)



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Sistemas de autocontrol en la empresa

- Recepción de mercancías (Reg)
- Control de temperaturas (Reg)
- Control de limpieza y desinfección (Reg)



ALÉRGENOS

entrada en vigor de la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 el pasado 13 de diciembre

ha introducido cambios importantes en la información que deben proporcionar los operadores alimentarios a sus clientes.

Por ello, todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre el contenido de alérgenos contenidos en los alimentos vendidos o suministrados por ella.



ALÉRGENOS

¿A quién se dirige esta información?

Esta información afecta a los establecimientos que:

- **sirven comidas como bares, cafeterías, restaurantes, comedores escolares o de empresa y similares**
- **venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor**, como por ejemplo fiambres, panes, sándwiches, bocadillos, tartas, comidas preparadas u otros alimentos a granel
- **envasan productos alimenticios para su venta inmediata** en el propio establecimiento u otros establecimientos de su propiedad.
- **venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como escuelas, hospitales, residencias de mayores, restaurantes, etc.** Durante la preparación de alimentos sin envasar se han podido emplear alimentos envasados como ingredientes de la receta. Los ingredientes alergénicos de estos últimos estarán destacados en la lista de ingredientes. Para obtener más información sobre alimentos envasados y cómo identificar los ingredientes alergénicos que contiene.



ALÉRGENOS

La Unión Europea ha elaborado una lista de 14 alérgenos que **deben identificarse cuando se utilicen como ingredientes de un plato o alimento**. Esto significa que a partir del 13 de diciembre de 2014 todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre ingredientes alergénicos empleados en los alimentos vendidos o suministrados por ella. **Estos requisitos también son aplicables a los establecimientos que venden alimentos a granel, como supermercados, restaurantes, establecimientos que venden comida para llevar, etc.**

Como empresa alimentaria que sirve alimentos sin envasar, deberá proporcionar la información de todos los productos que contengan como ingrediente cualquiera de los 14 alérgenos.

Cómo facilitar esta información

La información sobre alérgenos **debe estar clara, legible y disponible de forma escrita en soportes como:**

1. un menú o carta
2. una pizarra o cartel próximo al alimento
3. Otra opción es utilizar carteles fácilmente visibles y accesibles que indiquen dónde se puede obtener esa información

ALÉRGENOS

LOS 14 ALÉRGENOS

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

SOLICITEN INFORMACIÓN A
NUESTRO PERSONAL

MUCHAS GRACIAS



FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA



LA INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS SE BASA EN
LOS DATOS FACILITADOS
POR NUESTRO
PROVEEDORES.

DEBIDO A LOS PROCESOS
DE ELABORACIÓN DE LOS
PLATOS, NO ES POSIBLE
EXCLUIR LA PRESENCIA
ACCIDENTAL ALÉRGENOS.



FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA



FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA



ALÉRGENOS

Altramuces

Además de en las semillas y harinas, se puede encontrar en algunos tipos de pan, pasteles y pasta, etc...

Apio

Incluye los tallos, hojas, semillas y raíces. Además se puede encontrar en sal de apio, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas o salsas, etc...

Cacahuetes

Además de en las semillas, pastas (mantecas), aceites y harinas, se puede encontrar en galletas, chocolates, currys, postres, salsas, etc...

Contiene gluten

Incluye el trigo (también la espelta, el Kamut), el centeno, la cebada y la avena. Además se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, como la levadura para hornear, masas tartas, couscous, productos cárnicos, pan, pan rallado, pastelería, salsas, sopas y alimentos enharinados. Debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia

Crustáceos

Incluye cangrejos, langostas, gambas, langostinos, carabineros, cigalas, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.

Frutos de cáscara

Incluye las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces de macadamia, etc. Además se puede encontrar en panes, galletas, postres, helados, mazapán, salsas o aceites de nueces, etc. En muchos platos asiáticos como currys se utilizan almendras picadas



ALÉRGENOS

Sésamo

Además de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de sésamo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, humus, etc...

Huevos

Además de en el huevo y derivados (productos a base de huevo), se puede encontrar en tartas, algunos productos cárnicos, mayonesa, mousses, pasta, quiches, platos preparados, salsas y alimentos decorados con huevo, etc...

Leche

Además de en la leche y sus derivados como la mantequilla, queso, nata, leche en polvo, yogures, etc...se puede encontrar en alimentos glaseados con leche, sopas en polvo y salsas, etc...

Moluscos

Incluye los mejillones, almejas, caracoles de tierra, ostras, bígamos, chirlas, berberechos, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados o como ingrediente en los guisos de pescado, etc...

Mostaza

Además de en semillas, en polvo o en forma líquida, se puede encontrar en algunos panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños de ensaladas, salsas y sopas, etc...

Pescado

Además de en el pescado y derivados (productos a base de pescado), se puede encontrar en salsas de pescado, pizzas, aliños para ensaladas

Soja

Además de en las semillas (habas), salsas (salsa de soja), pastas, aceites y harinas, se puede encontrar en el tofu, pasta miso, postres, helados, productos cárnicos, salsas y productos para vegetarianos, etc...

Sulfitos / Dióxido de azufre

Se utilizan como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, vegetales, vino y cerveza.



ALÉRGENOS

Se permite proporcionar la información de forma oral, siempre que pueda suministrarse fácilmente antes de finalizar el acto de compra, ya sea por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor, **y la información esté recogida de forma escrita o en formato electrónico en el establecimiento y sea fácilmente accesible** tanto para el personal del mismo como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.



ALÉRGENO

MANTENGA AL PERSONAL FORMADO E INFORMADO

Es responsabilidad de las empresas conocer qué ingredientes que contengan alérgenos están presentes en los alimentos que venden

Las empresas deben asegurarse de que todos sus empleados conocen los procedimientos de la empresa sobre la información en materia de alérgenos. Antes de comenzar a trabajar, el personal debería recibir formación sobre alérgenos y que esta se encuentre actualizada.

Todos los ingredientes envasados utilizados en elaboraciones culinarias tanto elaborados como en semielaborados deben estar etiquetados y contener en su etiquetaje la información sobre alérgenos.

Además hay que tener en cuenta el peligro de las contaminaciones cruzadas, con alimentos que contengan alérgenos o con las superficies y utensilios empleados.



ALÉRGENOS

Puntos clave en la información de los alérgenos:

- 1. Si alguien pregunta si un alimento contiene un ingrediente concreto, compruébelo siempre antes, no haga suposiciones.*
- 2. Si vende un alimento que contiene uno o más alérgenos, inclúyalos en una tarjeta, etiqueta, cartel o menú y asegúrese de que la información se actualiza y es exacta.*
- 3. Mantenga al día la información de ingredientes de los alimentos preparados que emplea (por ejemplo: salsas, relleno para sándwiches, etc...) Los ingredientes figuran en la etiqueta o en la ficha del producto.*
- 4. Al preparar alimentos, mantenga un registro de todos los ingredientes, incluyendo, aliños, coberturas, salsas, guarniciones y los aceites de cocina*
- 5. Si cambia los ingredientes de un alimento, asegúrese de actualizar la información sobre ingredientes y de avisar a todo el personal sobre el cambio.*
- 6. Si alguien solicita que le prepare un alimento que no contenga un ingrediente concreto, no diga que sí a menos que pueda estar absolutamente seguro de que ese ingrediente no estará en el alimento.*
- 7. Si elabora un alimento destinado a una persona con alergia, asegúrese de que todas las superficies de trabajo y de equipos y útiles han sido adecuadamente limpiadas. Lave sus manos meticulosamente antes de preparar ese alimento. Controle los riesgos.*