



**Raquel Blasco**

Responsable del departamento de Higiene Alimentaria y Calidad

## Jornada sobre seguridad alimentaria

Desde el Dpto. de Higiene Alimentaria de ASHOTUR, pasamos a resumir los aspectos más destacables de la Jornada sobre Seguridad Alimentaria, organizada por el Centro de Salud Pública de Benicarló, que tuvo lugar el pasado 20 de octubre en el parador de Benicarló:

Relativo al *control sanitario de alimentos* se hizo mención, en cuanto a normativa básica, a la derogación del RD 2207/1995 como consecuencia de la entrada en vigor del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Recordar que en esta normativa se considera a la empresa como responsable de la producción de alimentos seguros y para ello ha de garantizarla mediante la implantación de **sistemas de autocontrol basados en el APPCC**. Sin embargo, también hace referencia a una cierta flexibilidad sobre las pequeñas empresas a las que únicamente obliga a la puesta en marcha de las **Guías Prácticas de Correcta Higiene**.

Sobre el *control oficial de alimentos*, se destacó que la frecuencia de los controles a realizar por la Administración **se basa en el riesgo** que pueda conllevar la actividad de la empresa, por ello

considera que los **salones de Banquetes son establecimientos que conllevan un mayor riesgo** en cuanto a intoxicaciones alimentarias. Además, la Administración considera que este tipo de establecimientos ya dispone de los RPHT (Requisitos previos de Higiene y Trazabilidad) y que a partir del segundo



semestre de 2005 comenzaron con las implantaciones del sistema APPCC y apunta como "de especial importancia" el control de la **trazabilidad** de los alimentos.

El bloque con mayor importancia de la jornada fue el relativo al *control sanitario*

*en comedores turísticos de gran capacidad*. En este bloque se consideran incluidos hoteles, salones de banquetes y establecimientos con 200-250 servicios al día para los que se tiene previsto su **adaptación a la normativa** relativa a las normas de higiene de productos alimenticios y normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

En cuanto a los **criterios** en los que Conselleria de Sanitat basa su **planificación de inspecciones** en los establecimientos de restauración, se encuentran los siguientes: Empresas de carácter estacional, nº de comensales en un solo servicio, antelación y diversidad en el proceso de elaboración, servicios de comida en forma de "bufete libre, elevado número, diversidad cultural y frecuencia de rotación de manipuladores, desconocimiento de las necesidades de formación continuada de los manipuladores por parte de la empresa.

Por todo ello, aquellos establecimientos que reúnan mayor cantidad de los requisitos citados serán susceptibles de una mayor frecuencia de controles oficiales.

**¡ Siempre SÍ!**

En GROS MERCAT te ofrecemos las mejores soluciones para tu negocio:  
Con más de 17.000 artículos a tu disposición:  
En alimentación, bebidas, producto fresco, congelados, droguería...

**GM**  
**GROS MERCAT**  
cash&carry  
sólo profesionales

es una marca de  
MIGUEL ALBENDADO GRIP

Avda. de Europa, 229 - Polígono Industrial "Ciudad del transporte" - CASTELLÓN - Tel. 96 434 21 03