



Raquel Blasco

Responsable del departamento de Higiene Alimentaria y Calidad

Nueva Edición de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene

Tras la gran aceptación en nuestro sector de la antigua Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), y con el objetivo de adaptarse al nuevo Reglamento Europeo relativo a la higiene de los alimentos, el departamento de Higiene Alimentaria de ASHOTUR en Colaboración con la Consellería de Sanitat ha editado la nueva GPCH específica del sector de restauración colectiva.

Con esta nueva edición quedan reflejados los requisitos mínimos de autocontrol

que deben cumplir bares, cafeterías y restaurantes con menos de 250 servicios por turno de trabajo. Además se pretende que tanto los profesionales del sector como los agentes de control oficial dispongan de ella como referencia en cuanto al mantenimiento de la seguridad alimentaria en los establecimientos, aportando ejemplos de registros, listados de revisión y planes que sirvan de formato básico para posteriormente adaptarlos a las características propias de cada establecimiento.

Desde el Departamento de Higiene Alimentaria de ASHOTUR se realizará próximamente una campaña de difusión de esta nueva guía en la que además de poner a disposición de los asociados los ejemplares, se explicará cómo aplicar los contenidos de forma sencilla. Junto con ello se pondrán en marcha cursos de formación y servicios de atención personalizada para la implantación en los locales de los nuevos requisitos que ya exigen las autoridades sanitarias.

Para más información póngase en contacto con el Departamento de Higiene Alimentaria de ASHOTUR y pregunte por la Responsable del Departamento de Higiene Alimentaria, Raquel Blasco:

- higiene@ashotur.org
- Servicio Messenger departamento higiene alimentaria: higieneashotur@hotmail.com
- Tlf: 964.21.80.55

GPCH Edición 2004



| ÁREA DE COCINA, SERVIDORÍA Y SERVICIO AL CLIENTE | | ÁREA DE COCINA, SERVIDORÍA Y SERVICIO AL CLIENTE | |
|--|------------------------|--|------------------------|
| Área | Requisito | Área | Requisito |
| Área de Cocina | Área de Cocina | Área de Cocina | Área de Cocina |
| Área de Servir | Área de Servir | Área de Servir | Área de Servir |
| Área de Limpieza | Área de Limpieza | Área de Limpieza | Área de Limpieza |
| Área de Almacenamiento | Área de Almacenamiento | Área de Almacenamiento | Área de Almacenamiento |
| Área de Mantenimiento | Área de Mantenimiento | Área de Mantenimiento | Área de Mantenimiento |
| Área de Personal | Área de Personal | Área de Personal | Área de Personal |
| Área de Suministros | Área de Suministros | Área de Suministros | Área de Suministros |
| Área de Seguridad | Área de Seguridad | Área de Seguridad | Área de Seguridad |
| Área de Otros | Área de Otros | Área de Otros | Área de Otros |

¡ 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...

GROS MERCAT
cash&carry
sólo profesionales

es una marca de
MIGUEL ALIMENTACIÓ GRUP

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