ALÉRGENOS

Riesgos y Medidas en Hosteleria

AICA
Asociación de Empresarios de Alcobendas

Colabora:

Financia:

FUNDACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

AT-0123/2014

INDICE:

- INTRODUCCIÓN -..... 3

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS –..... 4

- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERIA –..... 7

- SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA -..... 9

OBJETIVOS:

Los objetivos del taller son informar a los empresarios del sector de restauración las obligatoriedades que tienen desde el punto de vista de Sanidad: formación de manipulación de alimentos al personal de la empresa, declaración de alérgenos de lo que se consume en el local y, disponer de un sistema de seguridad alimentaria (APPCC).

- INTRODUCCIÓN

El mundo tiene la capacidad de producir suficientes alimentos para alimentar adecuadamente a todos. Sin embargo, a pesar de los progresos realizados en las últimas dos décadas, unos 795 millones de personas en el mundo, o algo más de uno de cada nueve seres humanos, todavía sufren de hambre a base diaria. Si bien ha disminuido de un 18.6 por ciento entre 1990-92 a un 10.9 por ciento entre 2014-16, este número persistente elevado sigue siendo inaceptable.

Más allá de su dimensión ética, el hambre y la inseguridad alimentaria suponen una enorme carga para las economías y tienen consecuencias adversas para los medios de vida y las capacidades económicas de las poblaciones vulnerables. Los costes para la sociedad son enormes en términos de pérdida de productividad, salud, bienestar, disminución de la capacidad de aprendizaje y la limitación del potencial humano.

Al igual que la extrema pobreza, **la inseguridad alimentaria sigue concentrándose fundamentalmente en zonas rurales y afecta de forma desproporcionada a comunidades rurales, especialmente a agricultores pobres, trabajadores agrícolas y pastores.**

Existen sólidas interdependencias entre la seguridad alimentaria y muchos otros aspectos de una agenda de desarrollo sostenible que abarca cuestiones relacionadas con el crecimiento económico inclusivo, la dinámica de la población, el empleo decente, la protección social, el acceso al agua potable, la energía, la salud, el saneamiento, la gestión de los recursos naturales y la protección de los ecosistemas. Por otra parte, es fundamental empoderar las mujeres y resolver las desigualdades - en particular las de género y las urbano-rurales - para luchar contra el hambre y garantizar la seguridad alimentaria, como lo es para el desarrollo sostenible universal.

Hoy en día, millones de personas siguen privadas de su derecho a una alimentación adecuada. La realización del derecho a una alimentación adecuada sólo ocurrirá ¨cuando todo hombre, mujer y niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada o a medios para

obtenerla¨. Consagrado en el derecho internacional, el carácter jurídicamente vinculante del derecho a una alimentación adecuada va más allá de la obligación moral. Con el fin de ayudar a los estados en la realización del derecho a una alimentación adecuada, las Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional ofrecen una guía práctica para la formulación y aplicación de políticas y un instrumento adicional para combatir el hambre y la pobreza.

- **EL DERECHO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

La Declaración Universal de los Derechos Humanos en su artículo 25 recoge: "el derecho de las personas a un nivel de vida adecuado que les asegure…."

Además la Constitución Española en su artículo 43 reconoce el derecho a la protección de la salud y, compete a los públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. La ley establecerá los derechos y deberes al respecto. Además compete a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. La ley establecerá los derechos y deberes de todos al respecto.

Y en su artículo 51 recoge que los poderes públicos garantizarán la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, salud y los legítimos intereses económicos.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

¿Es necesaria la formación de una persona que desea trabajar como manipulador en una empresa alimentaria?

Sí, de hecho la formación y/o instrucción de los trabajadores se reconoce como uno de los pilares de la empresa alimentaria para conseguir la producción de alimentos seguros. Además, es un requisito legal de aplicación obligatoria para toda empresa alimentaria.
La formación o instrucción de los manipuladores debe ser ajustada a la actividad laboral que desempeña cada trabajador en la empresa alimentaria. No se requieren los mismos conocimientos y formación para trabajar de camarero que de cocinero, así como tampoco lo son para trabajar en una pescadería que para hacerlo en una carnicería, etc.

¿La formación debe referirse sólo a la manipulación de alimentos? No, porque el cumplimiento de los requisitos de higiene del personal manipulador es importante pero no es suficiente. Para garantizar la seguridad de los alimentos también deben formarse otros trabajadores de la empresa.
Existen otros trabajadores con un papel fundamental en la higiene de los alimentos, en particular los que desarrollan, mantienen o aplican el sistema de autocontrol basado en el APPCC de la empresa, que deben recibir formación sobre los principios del citado sistema. Con respecto a estos trabajadores y en el momento actual, además de las propias a la enseñanza universitaria, son de interés para la empresa alimentaria las actividades de formación efectuadas por los centros, las instituciones o las entidades

oficiales de formación profesional reconocidos en aplicación de la normativa vigente. (Para más información consultar en la página web todofp.es).

¿El carné o certificado de manipulador de alimentos es aún obligatorio?
No, el requisito general de estar en posesión del carné de manipulador de alimentos fue derogado el 25 de agosto del año 2000. Dicho carné fue sustituido por certificados emitidos por las propias empresas alimentarias o por entidades autorizadas y, actualmente, ambos deben entenderse como la formación recibida en un momento dado. Lo que es obligatorio es disponer de la formación y la instrucción adecuadas a la actividad alimentaria desarrollada, y justificadas documentalmente (ej.: certificados, registros, otros documentos…).

¿Dónde se puede adquirir la formación necesaria para poder trabajar en una empresa alimentaria?
La instrucción o la formación en materia de higiene y seguridad alimentaria que posibilita a una persona trabajar pueden ser adquiridas por diferentes vías:

- La propia empresa alimentaria con sus propios medios, en la medida de sus recursos y conocimientos, puede instruir y/o formar a sus trabajadores en función de las necesidades de cada puesto de trabajo.
- Las asociaciones sectoriales, las empresas o los centros especializados, etc. (formación no reglada), que por su experiencia y competencia les ofrezcan garantías.
- Los centros o las escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (formación reglada a través del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales).
- Por formación o instrucción laboral previa del trabajador.

¿Quiénes pueden realizar las actividades formativas?
Aquellas personas, entidades o empresas, incluida la propia empresa alimentaria, que ofrezcan garantías de poseer los conocimientos y la experiencia suficiente en los contenidos formativos a impartir (ej.: titulaciones en el ámbito de la higiene y seguridad de los alimentos emitidas por organismos oficiales, trabajadores con formación y experiencia demostrable).

¿Es necesario tener un certificado de formación antes de comenzar a trabajar en una empresa alimentaria?
No es un requisito legal propiamente dicho, pero sí lo es que la empresa alimentaria supervise y garantice la formación o instrucción de sus trabajadores en materia de higiene alimentaria, desde que inician su actividad y en concordancia con las tareas desarrolladas en cada momento, y acreditarlo documentalmente (ej.: certificados, diplomas, títulos). Por tanto, la empresa tendrá que valorar si la formación o instrucción que aporta el trabajador al incorporarse es adecuada para la actividad laboral a desempeñar o debe ser completada.

¿Cómo, cuándo y cuánto cuesta obtener la formación de manipulador de alimentos?
Si opta por acudir por su cuenta a las asociaciones sectoriales, las empresas o los centros de formación de manipuladores, deberá ponerse en contacto con los mismos para que le informen al respecto (fechas, modalidades, horarios, precios...). Si no conoce ninguna asociación puede informarse en la Cámara de Comercio de Madrid.

¿Nos pueden facilitar un listado de empresas de formación de manipuladores?
No, ya que de acuerdo con la legislación actual las entidades de formación ya no son objeto de autorización sanitaria, por lo que toda asociación sectorial, empresa o centro que imparta este tipo de formación, puede ofrecer sus servicios en el mercado con libertad de prestación.

¿Si cambio de empresa alimentaria tengo que recibir nueva formación en higiene de los alimentos?
Dependerá de las exigencias o requisitos que en materia de formación establezca la empresa alimentaria de destino, de las necesidades de formación en materia de seguridad alimentaria propias de la actividad laboral que en ella se vaya a desempeñar, etc. Por tanto, la empresa alimentaria, como responsable de la formación de los trabajadores, decidirá si la formación es suficiente o debe ser completada y, los servicios oficiales de inspección, comprobarán que los trabajadores conocen y aplican correctamente en su puesto de trabajo las prácticas correctas de higiene y restantes procedimientos del sistema de autocontrol de la empresa.

¿La formación y los certificados tienen caducidad?

La formación de trabajadores impartida por la empresa alimentaria o por entidades de formación no reglada (asociaciones sectoriales, empresas y centros de formación), así como los certificados expedidos, tendrán la validez o caducidad que sea determinada por aquellos. Los certificados de formación deben ser entendidos como documentos privados justificativos de la formación recibida, y son el resultado del acuerdo entre las partes interesadas.
Aquellos certificados, diplomas o similares que sean emitidos por los organismos oficiales tendrán la validez que, en su caso, establezca la normativa que los regule (ej.: títulos de formación profesional, certificados de profesionalidad).
No obstante, a pesar de disponer o no de certificaciones, se mantiene la obligación para las empresas alimentarias de garantizar y verificar la instrucción o formación adecuada en todo momento de sus trabajadores (ej.: inicial, continuada).

¿Dónde puedo obtener un duplicado del certificado de formación de manipulador de alimentos?
Para obtener una copia del mismo deberá acudir a la entidad que impartió la formación.

¿Existe una limitación geográfica de la formación recibida?
Las certificaciones oficiales (emitidas por las autoridades competentes en materia de formación: Educación y Trabajo/Empleo) gozan del reconocimiento dentro de todo el territorio nacional y, en su caso, también de la Unión Europea.
Las certificaciones no oficiales emitidas por entidades privadas (empresas, asociaciones, centros de formación,…), gozan del reconocimiento que cada empresa alimentaria desee efectuar al documento particular. La legislación sanitaria y los servicios de inspección oficial no establecen limitaciones al respecto por razones de índole geográfica.

- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERIA

El **13 de diciembre de 2014** entra en vigor (por aplicabilidad directa) el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información facilitada al consumidor. Haciendo uso de la potestad que el reglamento de la UE le otorga, el Gobierno preparó la transposición del citado reglamento al ordenamiento jurídico español vía Real Decreto, definiendo de un modo más claro determinados conceptos en él recogidos. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

La normativa comunitaria sobre información al consumidor **afecta a todo tipo de establecimientos que vendan alimentos y bebidas**, no envasadas. Esta Normativa se enmarca dentro de una completa reforma sobre la disponibilidad de información hacia el consumidor.
El objetivo general de este reglamento, es que la información facilitada sea la base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura. **La información alimentaria de cualquier alimento habrá de ser precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.**

En todo alimento no envasado (alimentos no envasados, envasados en el lugar de venta a petición del cliente o envasados para su venta inmediata) **será obligatorio indicar todo ingrediente** o coadyuvante tecnológico (o sustancia que derive de los mismos incluida en el anexo II del Reglamento) **que cause alergias o intolerancias** y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada (indicándolo con la palabra “contiene”).

El reglamento es una normativa pensada principalmente para los alimentos envasados de todo tipo (alimentos de quinta gama, precocinados, preelaborados, etc.…) pero en lo que se refiere a los alimentos no envasados (artículo 44 del Reglamento) se infiere que habrá de indicarse en los menús y cartas de los establecimientos los alérgenos que puede encontrarse el cliente en los platos que se ofertan.

Cualquier establecimiento, en sentido amplio, que despache, sirva en establecimiento o a domicilio alimentos o bebidas, **debe disponer de información al consumidor que solicite detalles en materia de uno o varios de los alérgenos de la lista.**

Con carácter general, el listado de productos susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias (anexo II del Reglamento), sobre los que habrá que informar expresamente a aquellos clientes que soliciten información específica por encontrarse afectados por algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria puede verlos pinchando aquí.

Según la información disponible en el proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, y remitido por la subsecretaría/secretaría general técnica del ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad, se puede adelantar, con las cautelas necesarias ya que ni se ha producido hasta el momento aprobación por parte del gobierno, ni por tanto se ha publicado en el boletín oficial del estado, que se encuentra en este momento a la espera del trámite de informe del Consejo de Estado.

Respecto de **la información** que se suministre sobre alérgenos, esta **deberá ser accesible a los clientes siempre antes de que se produzca el acto de compra.** El cliente debe hacer saber la necesidad de disponer de este tipo de información para su correcta atención y seguridad.

Del mismo modo, **la información podrá estar disponible de manera escrita, oral o en formatos electrónicos**, siempre que se asegure que sea accesible a los clientes que lo necesiten **sin cargo o coste adicional.**

Además, la información se prestará **en lengua española oficial del Estado y la correspondiente cooficial en las Comunidades Autónomas** correspondientes. Ahora bien, la prestación de otra información nutricional será de carácter voluntario por parte del establecimiento.

Si excepcionalmente, por una emergencia, o por motivos organizativos, el establecimiento no fuera capaz de garantizar la veracidad de la información ofrecida en materia de alérgenos, deberá indicarlo expresamente. Es mejor avisar que temporalmente no se puede garantizar la información sobre alérgenos, que informar errónea o inadecuadamente.

A pesar de que existen infinidad de posibles alérgenos dentro de los alimentos SÓLO ES OBLIGATORIO DECLARAR aquellos que contengan alguno de los siguientes 14 elementos:

- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

- Dióxido de azufre y sulfitos
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

Este listado no es cerrado ni definitivo, sino que la Unión europea podrá variarlo o ampliarlo según la evolución de la sociedad y las necesidades del consumidor y el sector de la alimentación. Por tanto deberá actualizarse este requisito de forma continua siempre que normativamente se modifique este listado.

La forma más cómoda de poder marcar nuestros alérgenos en restauración sería una tabla donde marcásemos todos los platos de la carta y los 14 alérgenos a declarar.

- SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA -

El APPCC (**Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**) es el sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria de aplicación a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución minorista.

A pesar de que el nacimiento de este sistema fue en los años 60, en 1993 la Comisión del Codex Alimentarius aprobó las Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC) lo cual supuso el establecimiento a nivel mundial de un único referente para la gestión de la seguridad de los alimentos.

En 1993, la comisión europea publicó la directiva 93/43 que establecía la obligación de la implantación de sistemas APPCC para el conjunto de las industrias alimentarias europeas. Esta legislación ha sido modificada posteriormente aunque subsiste la obligación de la aplicación de los principios del APPCC en el sector alimentario.

Los principios del APPCC establecidos por la FAO y la OMS son los siguientes:

- Principio 1. Realizar un análisis de peligros

- Principio 2. Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Principio 3. Establecer límites críticos
- Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia
- Principio 5. Establecer medidas correctoras
- Principio 6. Establecer procedimientos de verificación
- Principio 7. Establecer un sistema de documentación sobre los procedimientos y registros asociados al APPCC.

Lo puedes encontrar también como: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

¿Para qué...?

La adopción de sistemas APPCC es obligatoria para las empresas del sector alimentario por lo que no sería necesario destacar las ventajas de los mismos, no obstante, la implantación de estos sistemas, respecto a los enfoques anteriores que se basaban en la inspección de los artículos y el control oficial, aporta una serie de indudables ventajas:

- El enfoque del sistema, respecto a la inspección de producto terminado, es preventivo.
- Aporta una mayor confianza que la existencia únicamente de métodos de control oficiales.
- Su aplicación es posible en todas las etapas de la cadena alimentaria y además permite una aplicación coordinada entre los distintos eslabones de esa cadena.
- Tiene una base científica para el control de la seguridad alimentaria
- Es sistemático, verificable y auditable por terceras partes

Los sistemas certificables y voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria (ISO 22000, BRC, IFS, etc.) tienen como base la implantación de un sistema APPCC para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Previo a los principios del sistema APPCC se deben de implantar en la empresa unos PRERREQUISITOS, sin ellos es imposible poder diseñar un sistema de seguridad alimentaria en la empresa:

- **Control de aguas:** en este requisito del APPCC se detalla el control de calidad de las aguas que se emplean no ya como ingrediente de muchos alimentos sino también como aguas de limpieza. En caso de aguas procedentes de acometida por empresa de abastecimiento, se adjuntarán facturas. En caso de autoabastecimiento, se describirá el funcionamiento de toda la instalación y los sistemas de potabilización. Se debe describir también por medio de planos el esquema de la red interna de abastecimiento y saneamiento, indicando el tipo de materiales. Aparte de indicarse unas recomendaciones básicas sobre higiene, se suele recomendar un análisis de cloro al comienzo de la actividad y un análisis completo para evaluar el cumplimiento del Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de las aguas de consumo.
- **Limpieza de instalaciones:** este prerrequisito de cualquier plan de autocontrol o APPCC, describe el procedimiento bajo el que se deben realizar las tareas de limpieza: personal asignado, formas de trabajo, productos de limpieza, metodología, etc. Es importante que a través de un registro semanal se anoten qué trabajos se han realizado sobre cada una de las superficies o equipos que requieren ser limpiados (suelos, aseso, vajilla, horno, etc.). Es importante el empleo

de agentes detergentes y desinfectantes, puesto que sus funciones se complementan.

- **Mantenimiento de instalaciones:** en esta parte del APPCC se describen los mantenimientos tanto preventivos como correctivos que deben hacerse sobre las instalaciones y equipos de los locales del establecimiento. Se debe garantizar su perfecto funcionamiento (especialmente equipos de frío, termómetros y lavavajillas) así como su integridad (suelos, puertas, ventanas, etc.).
- **Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización:** las empresas que implanten un plan de autocontrol o APPCC deben contratar una empresa acreditada de control de plagas. Esta empresa, tras el tratamiento deberá proporcionar el informe de diagnóstico inicial, plano de cebos, fichas de seguridad de los productos empleados, certificado de tratamiento, autorización de la empresa y carnet de aplicadores. El propio establecimiento debe también implicarse en este plan revisando el estado de las trampas, los fallos estructurales (fuente de entrada de plagas) y avisar a la empresa de plagas en caso de aparición de nuevas plagas.
- **Plan de formación:** en este apartado del APPCC, se debe describir la formación con la que cuentan los trabajadores y las intenciones de la dirección en cuanto a formar a sus trabajadores.
- **Plan de Buenas Prácticas de Higiene:** se describen en este plan los procedimientos de trabajo que han de respetarse para evitar contaminaciones de los alimentos. Por ejemplo se debe hablar de las normas básicas de higiene (vestimenta, higiene personal, etc.), el uso de determinados alimentos (pescados crudos, alergias), riesgos de contaminaciones cruzadas, temperaturas de refrigeración y congelación, uso cuartos fríos y abatidoras, etc. Este punto del cualquier plan de autocontrol o APPCC debe ser especialmente puesto en conocimiento de todos los trabajadores.
- **Trazabilidad**: el control de la cadena alimentaria es clave en cualquier plan de autocontrol o APPCC. El sistema de trazabilidad en establecimientos en donde el consumo de los productos es en el propio establecimiento o a particulares, se debe controlar la trazabilidad hacia atrás, comprobando que todos los proveedores, en sus albaranes hagan referencia a su razón social, CIF, número de **registro sanitario**, fecha de entrega, productos suministrados y cantidades. En el caso de empresas distribuidoras, la trazabilidad *hacia adelante* es igual de importante que la *trazabilidad hacia atrás*, que se controlará, generalmente por medio de los albaranes recibidos de proveedores como los emitidos a clientes.

Descritos los prerrequisitos de un plan APPCC, es necesario valorar y enumerar los posibles peligros que puedan darse en cada una de las fases.