

IMPLANTACION DEL SITEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS (APPCC) EN COMEDORES ESCOLARES DE LA PROVINCIA DE LEON

Sanz Gómez J.J, García Arias, M.T. y García Fernández, M.C.* Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, Campus de Vegazana, León, España. (TLF: 987 243123, e-mail: dhtavr@unileon.es)

INTRODUCCION

El control de calidad en la Restauración colectiva tiene como misión el suministro de alimentos sanos e inocuos a los consumidores, tanto desde el punto de vista nutricional como higiénico-sanitarios, yendo sobre todo dirigido a la presencia de los riesgos de toxiinfecciones alimentarias. Se hace necesario prestar especial atención a las condiciones higiénico-sanitarias tanto del diseño y equipos empleados en el procesado y elaboración de los diferentes platos que se sirven, como al estado sanitario, formación y manipulación de los operarios.

El sistema APPCC (ARICPC, HACCP) responde a estas necesidades y hace participe a todos los operadores implicados en la cadena producción-consumo.

El servicio de comedores escolares es una actividad de alto riesgo, por ser los niños la población afectada, que se engloba dentro de la restauración colectiva, y en el caso objeto de nuestro estudio, se elaboran los menús diariamente, sin reciclado de producto elaborado.

OBJETIVO

Implantación del sistema APPCC en 53 comedores escolares en las cocinas del propio centro educativo, situados en León (capital y provincia).

MATERIAL Y METODOS

Se consideraron en el estudio piloto tres cocinas-comedores representativos de los 53 a los que se aplicará posteriormente.

Como referencia se toman la guía del usuario ARCPC del programa FLAIR, desarrollándola en el campo de la restauración colectiva y las indicaciones del R.D. 2207/95 sobre las normas de Higiene de los productos alimenticios.

RESULTADOS

Se presentan los resultados preliminares de la implantación del sistema, destacándose:

1. Constitución del equipo APPCC.
2. Formación de manipuladores y directivos en esta eficaz herramienta de trabajo y en manipulación higiénica de materias primas y producto elaborado.
3. Diagrama de flujo de los diferentes platos elaborados.
4. Monitorización del sistema de limpieza y desinfección.

CONCLUSIONES

- Los manipuladores han comprendido la utilidad de la herramienta diseñada (APPCC)
- El sistema de limpieza y desinfección implantado es eficaz.