

METODOLOGIA DE APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION COLECTIVA EN CASTILLA-LA MANCHA.

Mariano García Rodríguez*; Pablo Javier Cabellos Sánchez; Mariano Martínez Cepa; Antonio García Jané.

Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha; Confederación Regional de Empresarios de Castilla-La Mancha.

C/ Reino Unido, 3, 3ª planta 45005 Toledo. Teléfono: 925285015. E-mail: calidad@cecam.es

Actuación conjunta Consejería de Sanidad- Confederación de Empresarios

La forma en que se lleva trabajando en Castilla-La Mancha desde 1996 sobre la implantación del sistema APPCC es mediante un convenio marco de colaboración entre la Consejería de Sanidad y la Confederación de Empresarios, habiendo formado un equipo técnico especializado, para asesorar de forma individual a las industrias de la región. Específicamente se ha trabajado en restauración colectiva durante los dos últimos años

Problemática de la implantación del sistema APPCC en restauración colectiva

Las características del sector en esta comunidad: bajo número de técnicos asesores en las industrias, temporalidad de los trabajadores, la mayor parte de las industrias son PYMES, el bajo nivel de formación de los trabajadores junto al poco hábito de manejo de documentación relativa a calidad, hacen que la implementación de estos programas sea un trabajo complejo, cuyos resultados no se ven hasta pasado un tiempo. Además, las propias características de este sector: manejo de todo tipo de materias primas, variabilidad de establecimientos, diferentes tipos de población a la que sirven, etc., confirman las consideraciones necesarias y específicas a la implantación de sistemas APPCC en restauración colectiva.

Resultados de la aplicación del sistema APPCC en restauración colectiva en Castilla-La Mancha

Tras el trabajo desarrollado en establecimientos de restauración se detecta un incremento por parte del sector en demandar una mayor información sobre los métodos de evaluación y mejora del sistema, así como una mayor participación en programas de formación referentes a tecnología e higiene alimentaria y un elevado interés por parte de empresarios y trabajadores en conocer y aplicar procedimientos de BPF, requisito imprescindible, muy especialmente en este sector donde la manipulación de alimentos es continua.