

Implantación del sistema de calidad y seguridad alimentaria en los centros del CSDM

Caballero Sacristian J, Doys Llorca I, Navarro Blanch I, Massa Cortijo AB
Consorti Sanitari del Maresme

Introducción

El servicio de restauración de un centro sanitario tiene como objeto ofrecer una alimentación sabrosa, atractiva y a la temperatura adecuada, que tenga en cuenta las tradiciones y hábitos culturales de la mayoría de la población a quien va dirigida, a la vez que sana, equilibrada y segura.

El servicio de restauración integra una serie de áreas, coordinadas entre sí, como son la propia cocina, el área de dietética y el área de calidad y seguridad alimentaria.

Material y métodos

Se describe la complejidad de los procesos del servicio, desde la entrada de materia primera hasta el servicio a los consumidores y la aplicación del sistema de seguridad alimentaria ágil y rigurosa en el Consorti Sanitari del

Maresme en todas las fases de producción y áreas de trabajo. El control sanitario se basa en el sistema APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control) y en las buenas prácticas en manipulación e higiene de los alimentos.

Resultados

El esfuerzo y la dedicación de todos los profesionales implicados permiten garantizar una alimentación adecuada para cada tipo de consumidor.

Conclusiones

La experiencia acumulada en el sector de la restauración hospitalaria y para colectividades, hace que los más de 250.000 menús anuales que representan unas 500 toneladas de alimentos procesados sea una garantía de salud para los usuarios.