

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

BONES PRÀCTIQUES EN LA PREPARACIÓ DELS MENJARS DELS ACTES FESTIUS DE LA CIUTAT

Meritxell Cano Castellá i Pau Gallés Clarà
Tècnics de Salut Pública



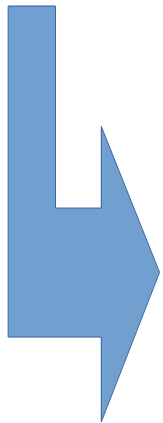
- 1) INTRODUCCIÓ
- 2) CONCEPTES BÀSICS
- 3) PERILLS PRESENTS ALS ALIMENTS
- 4) MESURES PREVENTIVES
- 5) EPIDEMIOLOGIA EN L'ÀMBIT ALIMENTARI
- 6) TRÀMITS
- 7) CONCLUSIONS



INTRODUCCIÓ



- La **gestió del risc** per a la **salut** és una competència de l'Ajuntament
- Quan hi ha **manipulació** d'aliments hi ha **risc** per a la **salut**
- El **risc zero no existeix**. Es poden implementar actuacions destinades a evitar o **minimitzar el risc** per a la salut



Objectiu:

Minimitzar el risc per la salut en el marc de la manipulació de menjars preparats al carrer durant els actes festius

Objectius específics:

- Augmentar els **coneixements bàsics** en matèria d'higiene alimentària
- Parlar dels **perills** associats als **aliments**
- Informar de les mesures preventives « **Codi de les bones pràctiques**».
- Reflexionar sobre la importància que tenen les **malalties infeccioses** que es transmeten a través dels aliments
- Informar sobre les **tipologies d'actes, els tràmits** a realitzar i les **responsabilitats**

CONCEPTES BÀSICS



Seguretat alimentària:

«Succeeix quan totes les persones tenen accés físic, social i econòmic permanent a **aliments segurs**, nutritius i de qualitat i en quantitat suficient per satisfer els seus requeriments nutricionals i preferències alimentàries, i així poder portar una vida activa i saludable»

Cimera Mundial de l'alimentació de 1996 (Roma).



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

<http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/es/>

Manipulador d'aliments:

És aquell que toca l'aliment directament, o bé també toca els utensilis i les superfícies on es preparen, emmagatzemen o es serveixen.



Higiene dels
aliments

(condicions i mesures)



Innocuïtat dels
aliments

(aliments segurs)



PERILLS PRESENTS ALS ALIMENTS



Què és un contaminant?

Substància afegida (intencionadament o no) a l'aliment.



~~Innocuïtat~~

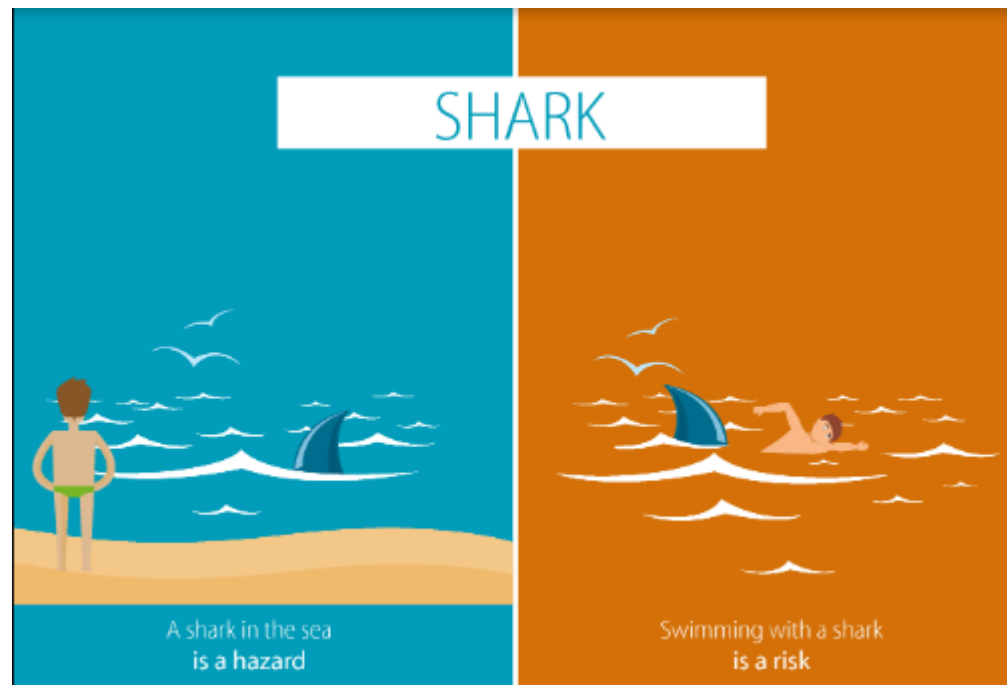


PERILL

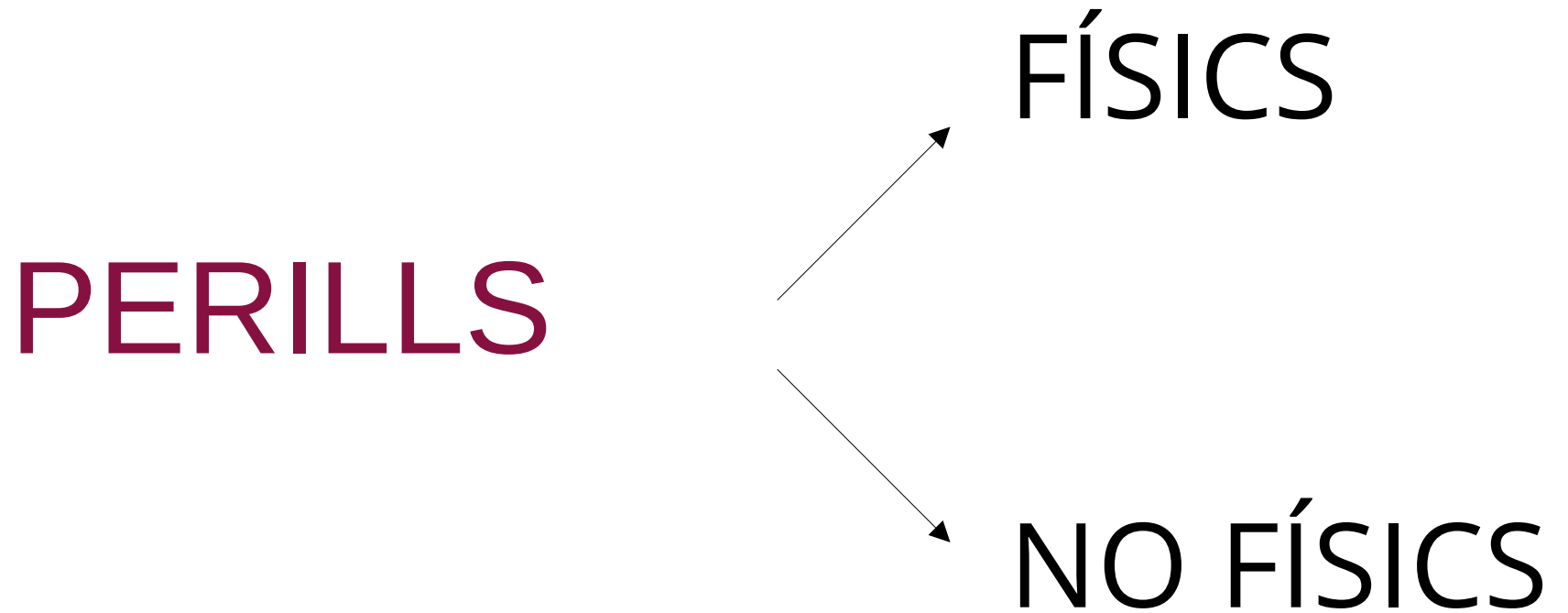
PERILL VS RISC

PERILL: Situació, acció o substància que pot causar dany

RISC: És la probabilitat d'ocurrència d'un perill



<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/images/infographics/hazard-vs-risk-2016.png>



PERILLS FÍSICS

Cossos estranys visibles a l'ull humà



PERILLS NO
FÍSICS

Químics

Biològics



PERILLS NO FÍSICS: QUÍMICS

- **Contaminants: AFEGITS NO INTENCIONADAMENT.**
Exemple: nitrats als enciams, metalls pesants (Pb, Cd, Hg en diferents aliments)...



PERILLS NO FÍSICS: QUÍMICS

Residus: AFEGITS INTENCIONADAMENT.

Exemple: restes de plaguicides, de fitosanitaris...



PERILLS NO FÍSICS: QUÍMICS

COMPOSTOS TÒXICS DERIVATS DEL PROCESSAMENT DELS ALIMENTS

Tòxics derivats de materials en contacte amb els aliments.

Exemple: el bisfenol .



El·ls riscos associats a la contaminació dels aliments per agents químics constitueixen una preocupació creixent per a la salut pública.



PERILLS NO FÍSICS: BIOLÒGICS



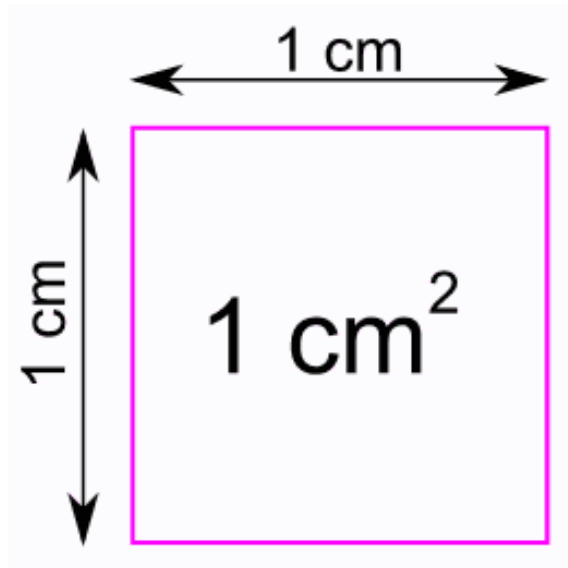
Microorganisme: organisme viu microscòpic, com ara els bacteris, els fongs i els virus



Patogen: és aquell microorganisme que provoca malalties

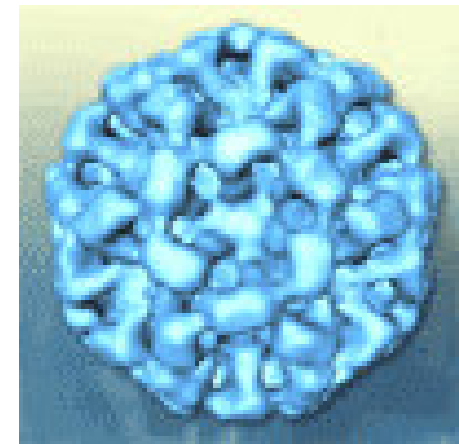
Són sinònims: germen i microbi

PERILLS NO FÍSICS: BIOLÒGICS



De pell
100.000 bacteris

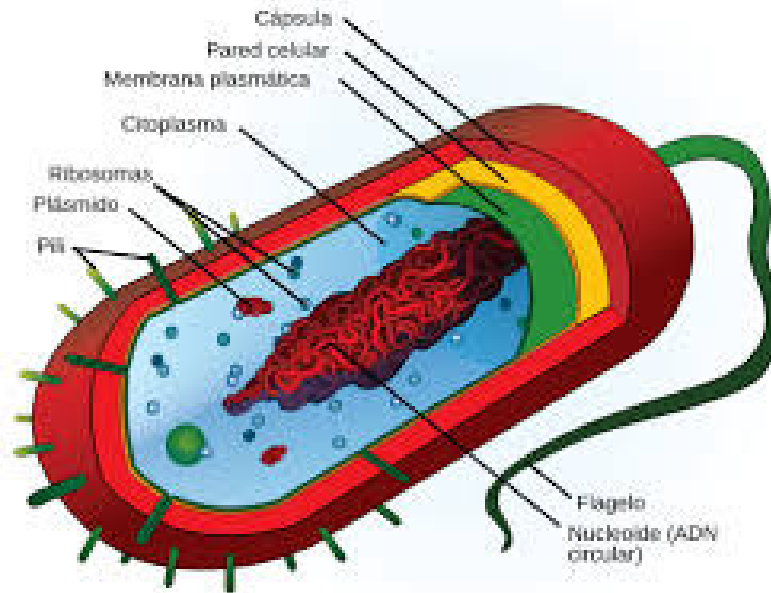
Els patògens perillosos no sempre fan que els aliments facin olor, tinguin mal aspecte o tinguin mal gust



PERILLS NO FÍSICS: BIOLÒGICS

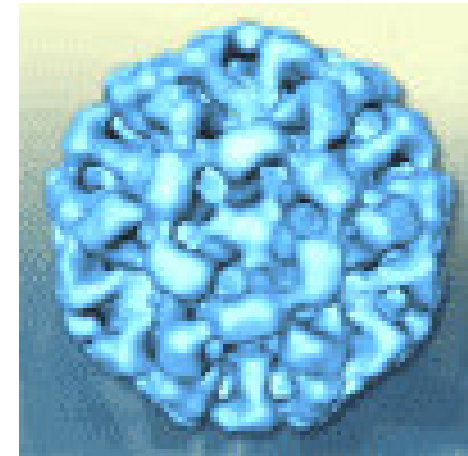
Bacteris patògens

Bacillus cereus, Cronobacter sakazakii, enterohemorràgiques (ECEH), Vibrios,
Campylobacter, Escherichia coli, Listeria, **Salmonella**,
Clostridium,



Virus

Astrovirus, Rotavirus, Norovirus o virus de Norwalk, Coronavirus, Virus de **l'hepatitis A** (VHA), Virus de l'Hepatitis E (VHE)



PERILLS NO FÍSICS: BIOLÒGICS

Tòxics naturals presents als aliments.

Exemple: bolets

Es tracta de micotoxines naturals que procedeixen del metabolisme propi dels bolets.



PERILLS NO FÍSICS: BIOLÒGICS



ON VIUEN ELS MICROORGANISMES ?

A la terra



a l'aigua



ON VIUEN ELS MICROORGANISMES ?

A les femtes



A l'aire



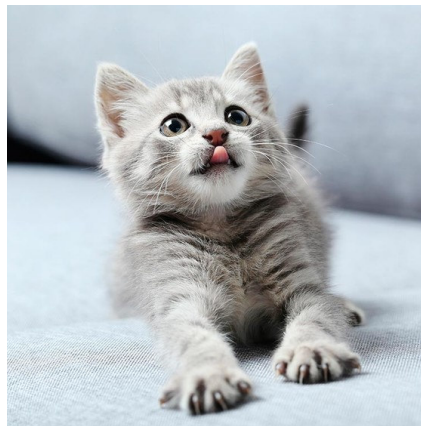
ON VIUEN ELS MICROORGANISMES ?

Als animals molestos: rates, paneroles ...



ON VIUEN ELS MICROORGANISMES ?

Als animals domèstics, marins i de granja



ON VIUEN ELS MICROORGANISMES ?

Als humans (pell, boca, nas, mans, ungles, vísceres i budells)



Si estenem els microorganismes que hi han en el budell humà ens ocupen com una pista de tenis

QUÈ NECESSITEN ELS MICROORGANISMES PER CRÉIXER ?

Menjar



Aigua



Temps



Calor



La carn, el peix, l'arròs i la pasta cuita, la llet, el formatge i el ous son aliments que proporcionen les condicions ideals per al creixement dels microorganismes

MESURES PREVENTIVES



5 punts bàsics de la **innocuitat** dels aliments



BONES PRÀCTIQUES

https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf?sequence=1



Punt 1: MANTENIR LA NETEJA



- **Rentar-se les mans:**
 - abans de preparar els aliments i amb freqüència quan elaborem
 - després d'anar al lavabo
- **Netejar i desinfectar** totes les superfícies i equips utilitzats en la preparació dels aliments
- **Protegir els aliments** i les zones de la cuina de les **plagues** i d'**altres animals**.

HIGIENE DE MANS

TÈCNICA DEL RENTAT DE MANS AMB SABÓ

De 40 a 60 segons

- Un cop us heu mullat les mans amb aigua, apliqueu-vos-hi sabó
- Friccioneu un palmell amb l'altre
- Friccioneu el palmell de la mà dreta sobre el dors de l'esquerra i viceversa
- Friccioneu un palmell amb l'altre amb els dits entrellaçats
- Friccioneu el dors dels dits contra el palmell oposat amb els dits travats
- Friccioneu per rotació els dits de la mà esquerra tancada al voltant del dit polze dret i viceversa
- Friccioneu per rotació les puntes dels dits juntes contra el palmell de la mà contrària i viceversa
- Esbandi-vos les mans
- Eixugueu-vos les mans amb una tovallola de paper
- Utilitzeu el mateix paper per tancar l'aixeta

Generalitat de Catalunya
 Departament de Salut
<http://canalsalut.gencat.cat>
<http://seguretatdelspacients.gencat.cat>

Com ens hem de rentar les mans amb aigua i sabó?

<p>1 Mullar-se les mans amb aigua</p>	<p>2 Aplicar una quantitat de sabó suficient per cobrir la superfície d'ambdues mans</p>	<p>3 Fregar les mans palmell amb palmell</p>
<p>4 Palmell de la dreta contra dors de l'esquerra amb els dits entrellaçats i viceversa</p>	<p>5 Palmell amb palmell amb els dits entrellaçats</p>	<p>6 Dors dels dits contra el palmell de la mà oposada, agafant-se els dits</p>
<p>7 Moviment rotacional al polze esquerre atrapant-lo amb el palmell de la mà dreta i viceversa</p>	<p>8 Moviment rotacional cap endavant i cap enrera amb els dits apretats de la mà dreta contra el palmell de la mà esquerra i viceversa</p>	<p>9 Esbandir-se les mans amb aigua</p>
<p>10 Eixugar-se amb una tovallola d'un sol ús</p>	<p>11 Utilitzar la tovallola per tancar l'aixeta</p>	<p>12 Les mans ja són segura</p>



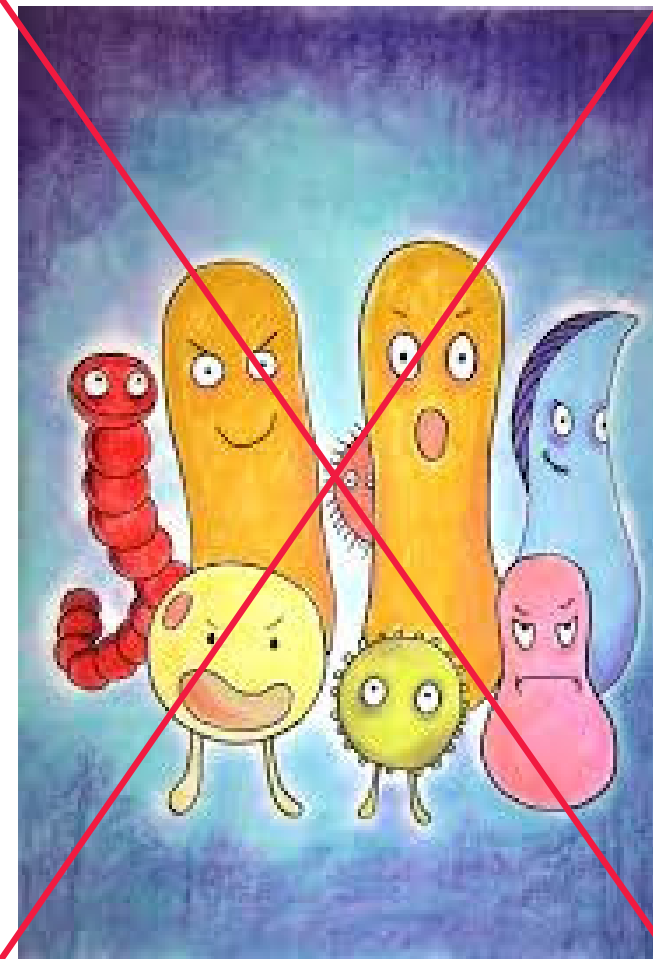
Punt 2: **SEPARAR ELS ALIMENTS CRUS I CUINATS**

- Separar les carns vermelles, les d'au i el peix cru de la resta d'aliments
- Utilitzar equips i estris diferents, com ara les taules de tallar, i els ganivets per manipular els aliments crus
- Guardar els aliments en recipients per evitar el contacte entre els crus i els cuits



Punt 3: **CUINAR COMPLETAMENT**

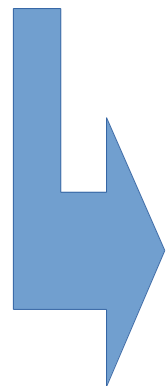
> 70°C



! ALERTA AMB EL MICROONES I EL REESCALFAMENT

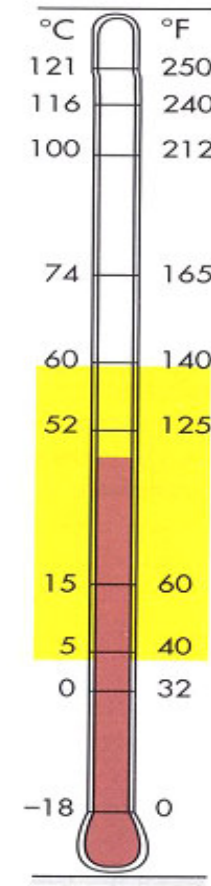
Punt 3: CUINAR COMPLETAMENT

Temperatura de creixement dels Microorganismes



Mirar de no deixar sobres

Guardar-les a la nevera ràpidament i no guardar-les més de 3 dies



Imatge extreta de
Métodos de
conservación de
alimentos

Temperatura per enllaunar aliments (elimina espores)

Temperatures per destruir bacteris però no espores, cucs, paràsits...

Temperatures per emmagatzemar aliments cuinats. Impedeix el desenvolupament però no els elimina.

Zona de risc. Les bacteris es desenvolupen fàcilment. No guardar aliments molt de temps

Temperatura recomanada per guardar aliments en la nevera.
Congelació. Els bacteris no poden desenvolupar-se, però molts sobreviuen amb la qual cosa, amb la descongelació es desenvolupen.

Punt 4: MANTENIR ELS ALIMENTS A TEMPERATURA SEGURA

Les temperatures de conservació bàsiques són:

- refrigeració per sota els **5°C**
- congelació per sota el **-18°C**



Punt 4: MANTENIR ELS ALIMENTS A TEMPERATURA SEGURA Consells !!

No descongelar a temperatura ambient

Mantenir en fred els productes en cru fins el seu consum

Posar a la nevera quan abans possible els aliments cuinats i els peribles (preferentment per sota els 5°C)

No guardar els aliments molt de temps , encara que sigui a la nevera i no deixar el aliments més de 2h a temperatura ambient

Mantenir el menjar calent (a més de 65°C) abans de servir

Organitzar bé la nevera: els aliments sempre tapats , els cuinats o semielaborats per damunt dels crus (vegetals i fruites)



Punt 5: UTILITZAR AIGUA I MATÈRIES PRIMERES SEGURES



Utilitzar aigua segura o tractar-la per a que ho sigui



Seleccionar aliments sans i frescos



Escollir aliments processats per a la seva innocuïtat

Punt 5: UTILITZAR AIGUA I MATÈRIES PRIMERES SEGURES



Rentar bé les fruites i hortalisses

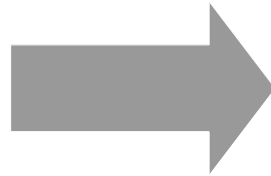
yogurt caducado



No utilitzar aliments caducats

Punt 5: **UTILITZAR AIGUA I MATÈRIES PRIMERES SEGURES**

**Què és aigua
segura?**



La que està tractada !

L'aigua de rius, canals i pous no és segura !!!!



Punt 5: **UTILITZAR AIGUA I MATÈRIES PRIMERES SEGURES**

1) Si tenim connexió a la xarxa de la ciutat:

Hem de tenir un subministrament d'aigua



Punt 5: **UTILITZAR AIGUA I MATÈRIES PRIMERES SEGURES**

2) Si NO tenim connexió a la xarxa de la ciutat:



Hem de disposar d'aigua amb un subministrament autònom:
dipòsit d'aigua potable + dipòsit d'aigua residual

Punt 5: UTILITZAR AIGUA I MATÈRIES PRIMERES SEGURES

2) Si NO tenim connexió a la xarxa de la ciutat:

S'admet de forma **excepcional**: si es ven **aliment envasat**

- Solucions hidroalcohòliques
- Guants d'un sol ús



Punt 5: **UTILITZAR AIGUA I MATÈRIES PRIMERES SEGURES**

GEL

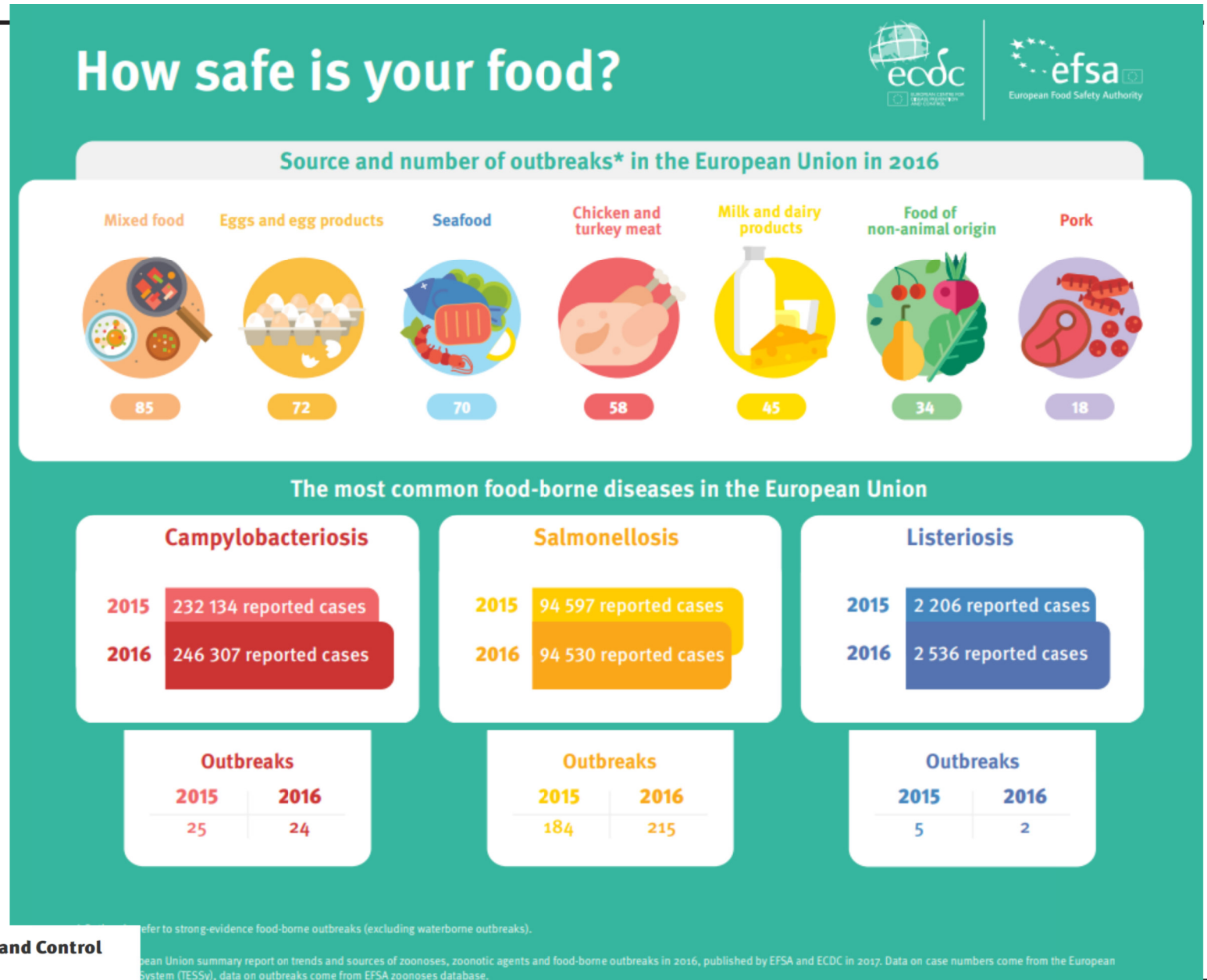


- Per a les begudes comprarem el gel
- No es farà servir el gel que ens serveix per a refredar per a les begudes

EPIDEMIOLOGIA EN L'ÀMBIT ALIMENTARI

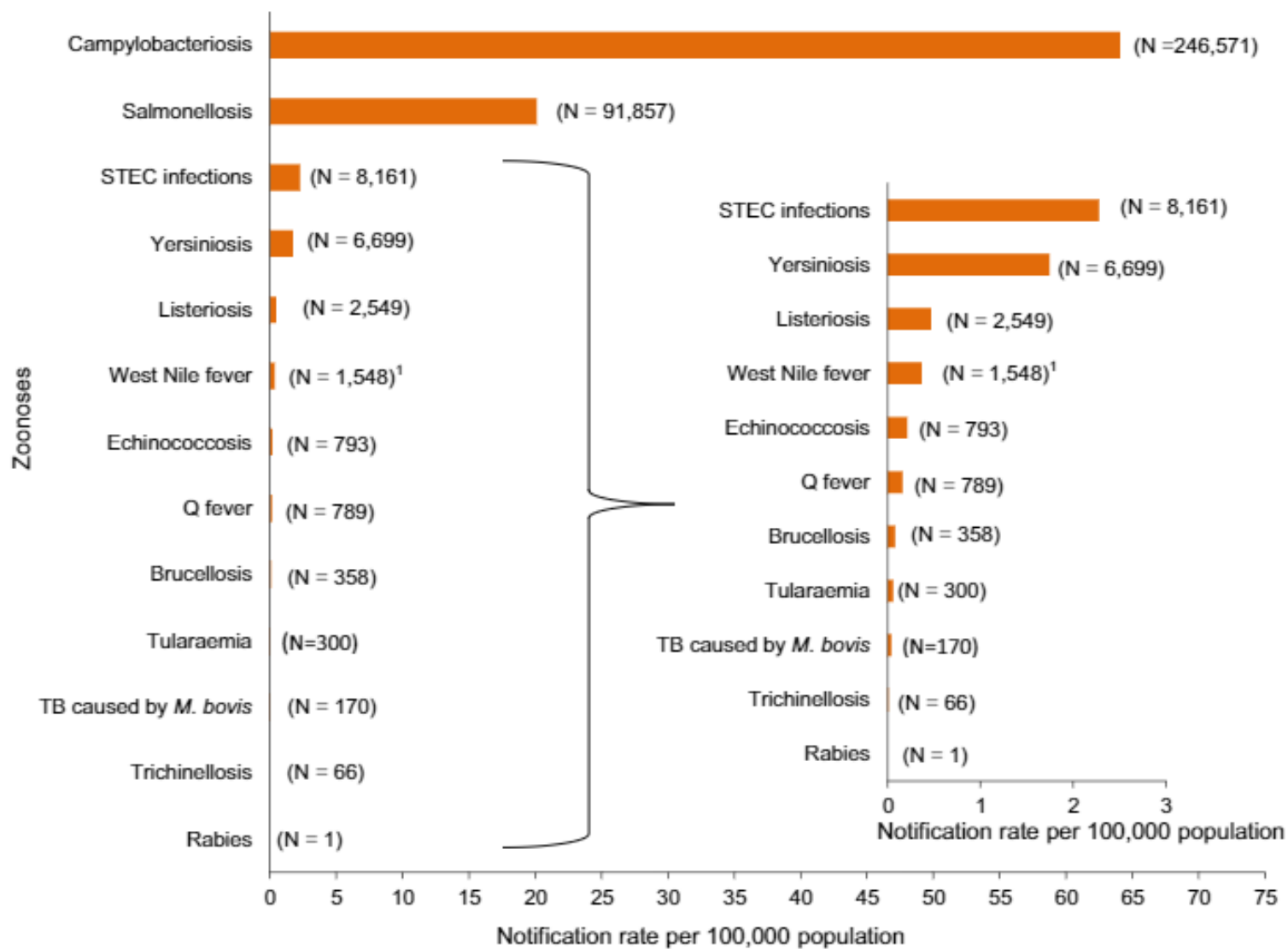


Algunes dades: Europa



<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/how-safe-your-food-0>

Algunes dades: Europa



Algunes dades: Europa

Disease	Surveillance data on human cases (source: ECDC)							
	Confirmed human cases	Hospitalisations			Deaths			
		Status available	Reporting MSs ^a	Cases and proportion of hospitalised cases	Outcome available			
N	N	%	N	N	%	N	%	
Campylobacteriosis	137,107	44,876	327	16	10,551	23.5	84,425	61.6
Salmonellosis	65,208	29,003	44.5	17	11,287	38.9	36,856	56.5
Yersiniosis	7919	2113	26.7	17	636	30.1	3765	47.5
STEC infections	7117	2933	41.2	17	1130	38.5	4824	67.8
Listeriosis	2738	1386	50.6	19	1330	96.0	1578	57.6
West Nile virus infection ^b	1111	366	32.9	8	318	86.9	1111	100.0
Echinococcosis	722	277	38.4	15	128	46.2	405	56.1
Q fever	719	NA	NA	NA	NA	NA	445	61.9
Tularaemia	620	151	24.4	10	91	60.3	227	36.6

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2023.8442>

Algunes dades: Espanya

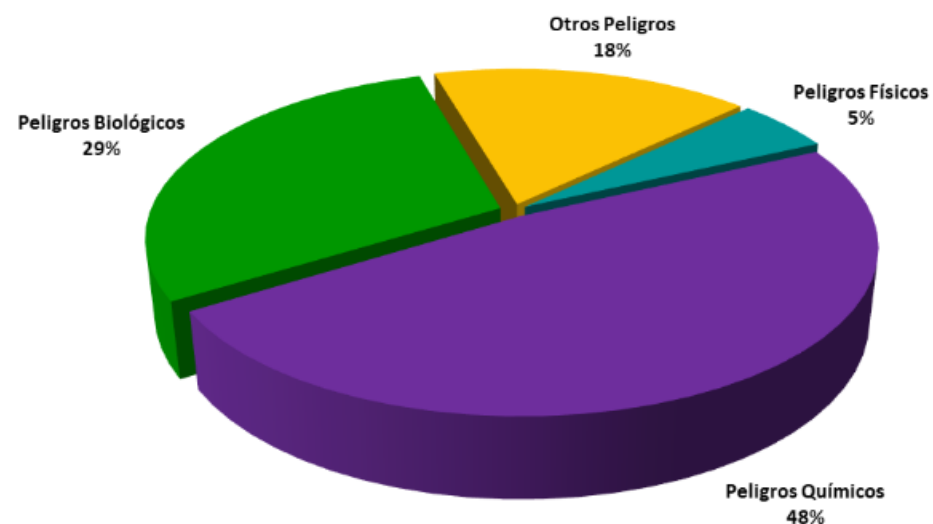
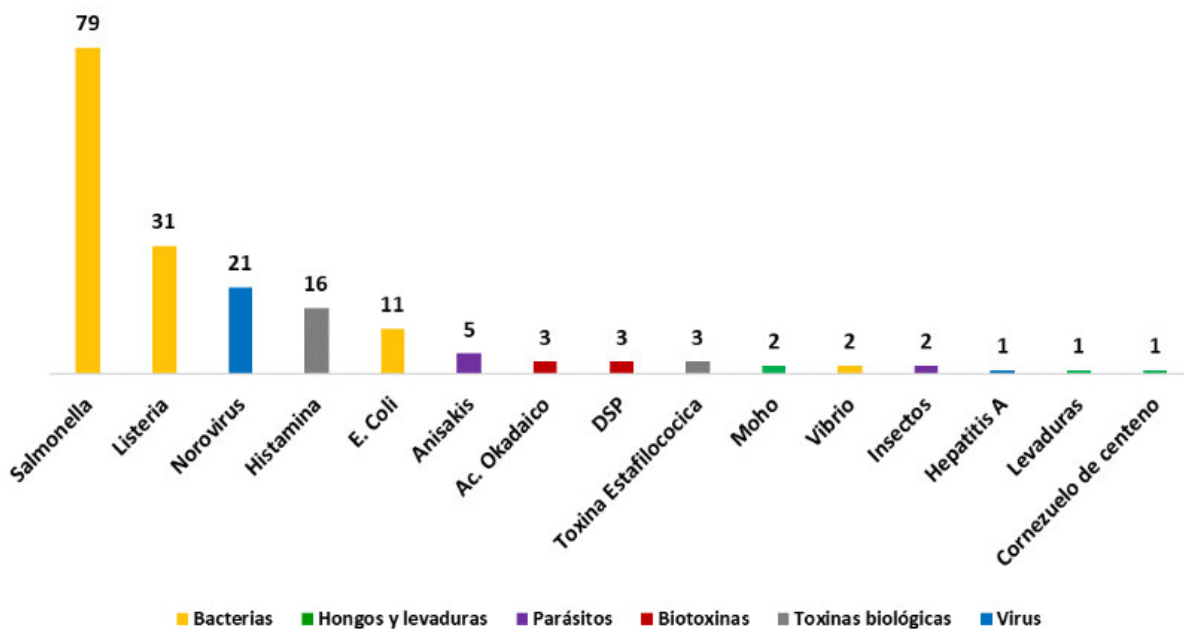


Gráfico 20.- Detalle de los peligros biológicos en expedientes clasificados como Alerta e Información 2022 Gráfico 15.- Distribución de peligros detectados en expedientes clasificados como Alertas e Información 2022

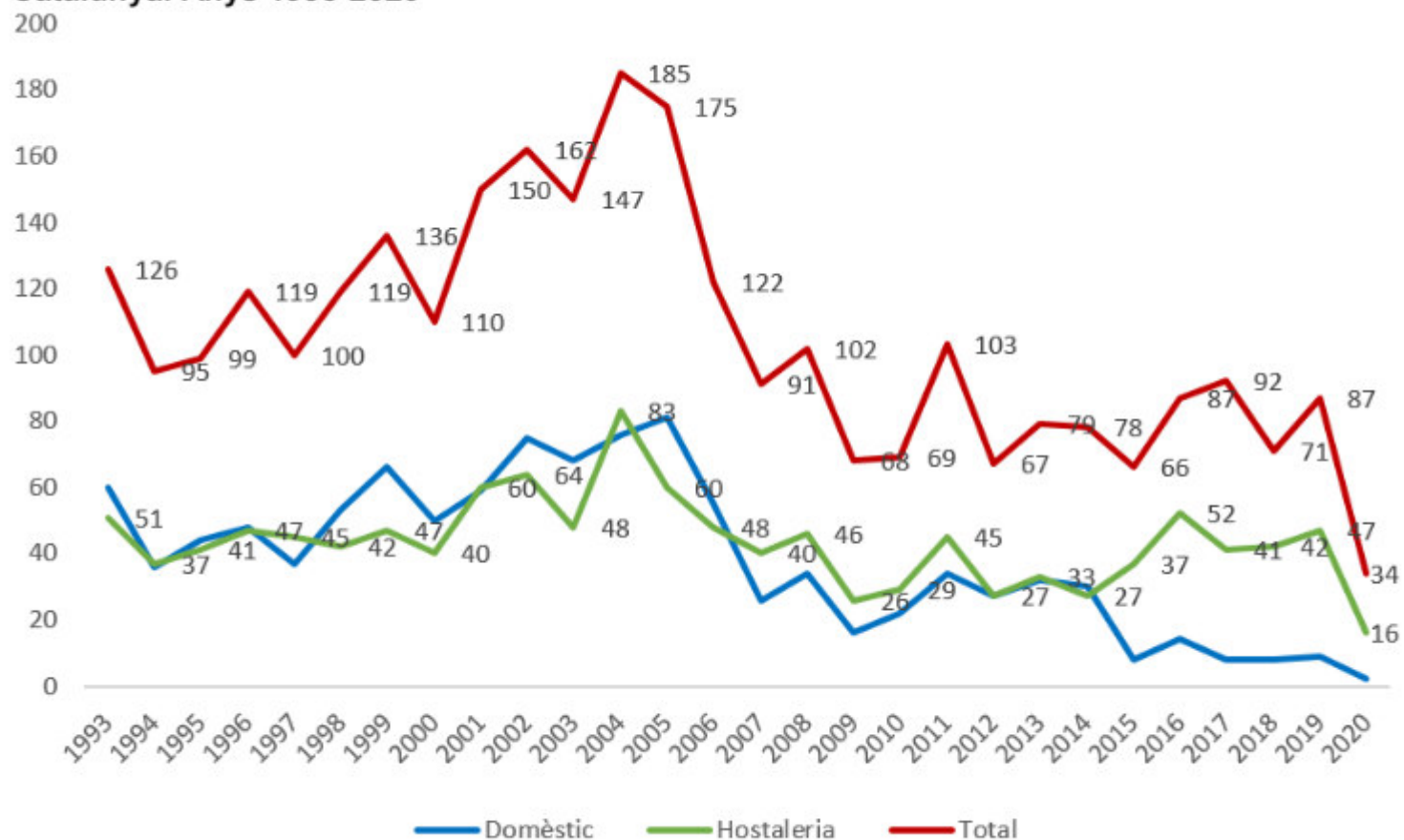
Memòria anual actuacions del SCIRI (xarxa d'alerta alimentària) (2022)

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/alertas/sciri/Memoria_SCIRI_2022.pdf



Algunes dades: Catalunya

Gràfic 7. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1993-2020



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya.

TRÀMITS



Quin tipus d'esdeveniments organitzarem?

- Amateurs (o assimilables)
- Professionals (food trucks, fires, paradetes, etc)



AMATEURS:

Inici → Serveis de la Seu electrònica → Catàleg de Tràmits → Tràmit

Actes lúdics, culturals o esportius

Llicència per actes lúdics, culturals o esportius amb / sense ocupació de la via pública

telemàtic presencial correu postal

Com puc tramitar-ho?

Detall del tràmit

Documentació i impresos

Especificacions tècniques dels documents enviats

Els documents enviats telemàticament per les persones interessades han de complir les especificacions tècniques indicades en aquest [document](#).

Impresos relacionats

Solicitud llicència per desenvolupar actes lúdics, culturals o esportius

Memòria sanitària Annex V.II

Ajuda'ns a millorar!

La teva opinió és molt important, el que fem és per tu i ens pots ajudar, valorant la nova carpeta ciutadana i aportant els teus suggeriments.



AMATEURS: Actuacions a tenir en compte:

Aplicar les bones pràctiques durant la jornada



Transport de matèries
primeres
Conservació
Elaboració

Disposar de superfícies de fàcil neteja



Plàstic, acer inoxidable
Evitar fustes

Evitar contaminació



Entarimar el terra
(especialment rellevant si hi ha sorra)

AMATEURS: Actuacions a tenir en compte:

Informació dels ingredients



14 al·lèrgens de declaració obligatòria (RE 1169/2011)

Traçabilitat dels productes



Guardar albarans de compra

AMATEURS:

Responsabilitats:

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, **relativo a la higiene de los productos alimenticios.**

Artículo 1

Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:

a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;

(...)



PROFESSIONALS

Teniu 2 opcions:

Llogar un càtering

Llogar un establiment no fixe: food truck



PROFESSIONALS

(<https://www.reus.cat/>)



Cercador de Tràmits

Filtra per categoria de tràmit:

- Beques, ajuts i subvencions
- Comerç i consum
- Cultura
 - Activitats culturals
- Biblioteca
- Premis i concursos
- Educació
- Empresa, formació i ocupació

Amagar menú <<

Nom del Tràmit

memòria sanitària

Cercar

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z

2 tràmits

Memòria Sanitària unificada pels establiments del sector alimentari o aliments de venda al públic

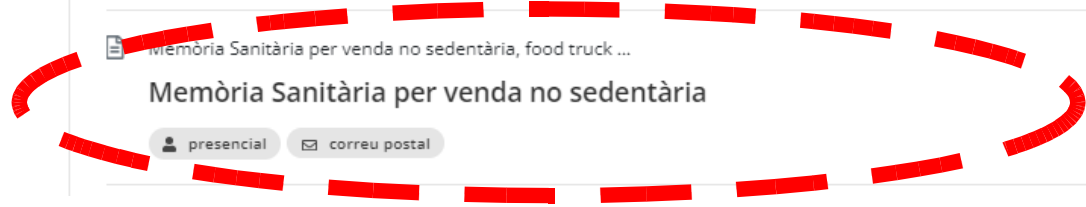
Memòria Sanitària pels establiments del sector alimentari o aliments de venda al públic fixos

telemàtic

Memòria Sanitària per venda no sedentària, food truck ...

Memòria Sanitària per venda no sedentària

presencial correu postal



PROFESSIONALS

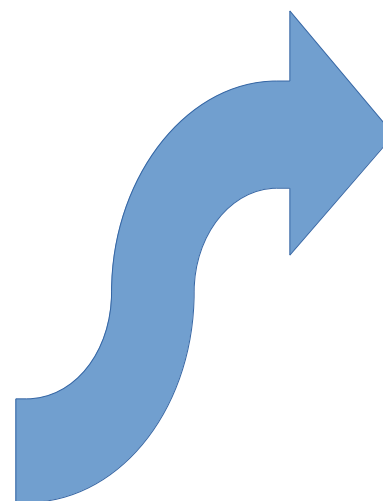


V.12 - 2018 / impressió del formulari: 2024

MEMÒRIA SANITÀRIA- ANNEX V.II

(ÉS OBLIGATORI PRESENTAR AQUEST ANNEX DEGUDAMENT EMPLENAT
AMB LA SOL·LICITUD DE L'OCUPACIÓ DE LA VIA PÚBLICA)

Dades de la persona interessada						
Nom i cognoms o raó social			Document identificatiu			
<input type="text"/>			<input type="text"/>		<input type="checkbox"/> Verificat	
Dades de la persona representant (ompleneu-ho només en cas que actueu en representació de la persona interessada)						
Nom i cognoms o raó social			Document identificatiu			
<input type="text"/>			<input type="text"/>		<input type="checkbox"/> Verificat	
Tipus de representació atorgada per la persona interessada						
<input type="checkbox"/> Per a la presentació en el registre general			<input type="checkbox"/> Per a la tramitació de l'expedient			
Dades per a notificacions						
Tipus i nom de via (carrer, plaça...)			Número	Bloc	Escala	Pis
<input type="text"/>			<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Codi postal	Població					
<input type="text"/>	<input type="text"/>					
Telefon mòbil:	<input type="text"/>	Adreça electrònica:	<input type="text"/>			
Mijà de notificació escollit: <input type="checkbox"/> Notificació Electrònica <input type="checkbox"/> Correu ordinari						
Les notificacions es practican preferentment per mitjans electrònics i, en tot cas, quan la persona interessada resulti obligada a rebre-la per aquesta via.						
Dedaro						
Que desenvolupo una activitat que compleix el Reglament (CE) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris pels quals s'estableix les normes sanitàries aplicables a les empreses alimentàries i de la normativa sectorial que correspongui						
Que estic inscrit/a al Registre Sanitari o al Registre d'establiments minoristes d'alimentació del municipi on tinc la seu social amb el número: <input type="text"/>						
Tipus d'instal·lació: <input type="checkbox"/> parada/caseta/quinqueta <input type="checkbox"/> kermoc <input type="checkbox"/> food-truck <input type="checkbox"/> Camió botiga <input type="checkbox"/> Altres <input type="checkbox"/>						
Tipus d'activitat: <input type="checkbox"/> Venda <input type="checkbox"/> Servei (consum in situ) <input type="checkbox"/> Elaboració i producció						
Descripció de productes i/o elaboracions (aliments i begudes) que oferiran al públic:						
<input type="text"/>						



Número de Registre Sanitari per establiments no fixes



PROFESSIONALS

Responsabilitats:

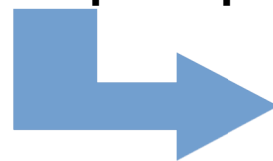
Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, **relativo a la higiene de los productos alimenticios.**

Artículo 1

Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:

a) **el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;**
(...)



Responsabilitat del Professional !!!!



CONCLUSIONS



Hem après:

Perill vs Risc

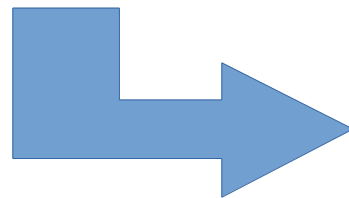


Mesures higièniques per reduir el risc

Importància de les malalties infeccioses que es transmeten pels aliments

Tipologies d'esdeveniments que s'organitzen des de les entitats

Responsabilitats



La **falta de coneixement** i formació és el **risc més gran** que hi ha !!!!

AJUNTAMENT DE REUS

Escola Oberta de Salut Dr. Frias

Inici Qui som Actualitat Agenda Escola Virtual Àmbits Actius Recursos

Curs Bàsic de Seguretat Alimentària

Som cuINETES!

SEGURETAT ALIMENTÀRIA e-learning

Us presentem el **curs bàsic de seguretat alimentària**, en format virtual, pensat per als professionals que gestionen establiments on hi ha manipulació d'aliments.

Millorar la informació de què disposen les persones que gestionen aliments en establiments alimentaris és un factor que redueix els riscos de la manipulació. El curs dotarà als assistents de les competències bàsiques en manipulació d'aliments i la gestió correcta dels establiments per tal de garantir unes bones condicions d'higiene i salubritat.

El curs és virtual, interactiu i disposa d'una autoavaluació que permetrà als usuaris valorar el grau de coneixements sobre els aspectes bàsics de seguretat alimentària, així com un espai per certificar l'assoliment de competències.

Curs virtual

Donar-se d'alta per fer el curs

Àmbit

Establiments alimentaris

Tipus de públic adreçat

Professionals gestió aliments

Actiu

- Si ja t'has registrat al curs i desitges entrar-hi segueix el següent enllaç:

<https://eos.reus.cat/curs-basic-de-seguretat-alimentaria>

Gràcies per la vostra atenció !!!!

Meritxell Cano Castellá
Pau Gallés Clarà

Tècnics de Salut Pública
977 010 040
salutpublica@reus.cat
CR Ample 13



SEGURETAT ALIMENTÀRIA

BONES PRÀCTIQUES EN LA PREPARACIÓ DELS MENJARS DELS ACTES FESTIUS DE LA CIUTAT

Meritxell Cano Castellá i Pau Gallés Clarà
Tècnics de Salut Pública

