

¿QUÉ SON LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA?

- Una **ENFERMEDAD** que se contrae al comer comida contaminada. También se conocen como Toxiinfecciones alimentarias.
- Los 15.000 casos declarados son sólo la punta del iceberg. Se estima que 1 de cada 4 personas sufre al año una enfermedad transmitida por un alimento y el sector de las comidas preparadas es el de mayor riesgo.
- Sólo se declaran entre el 1 y 5 de cada 100 casos que realmente se producen, pero **¡CADA DÍA SE DETECTAN MÁS NO PORQUE SE PRODUZCAN MÁS, SINO PORQUE SE BUSCAN MÁS!**

SOLO NOS ACORDAMOS DE SANTA BÁRBARA CUANDO TRUENA.

- Cuando hay algún brote de Toxiinfección Alimentaria habitualmente ya es tarde para tomar medidas: la **sanción** en más que probable y **el cierre del establecimiento** y la **pérdida de prestigio**, además de las **indemnizaciones por daños** a los clientes son la norma y a veces hunden un negocio.
- Lo más importante es que LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS SE PUEDEN EVITAR** o, al menos podemos reducir su riesgo.

EXIGENCIA LEGAL

- La implantación de programas de control sanitario basados en el denominado **Sistema de Autocontrol (APPCC) es obligatoria** (RD 3484/2000 y Directiva Europea 852/2004) para todo el sector de comidas preparadas. En Canarias, además, se está exigiendo la renovación de la **Autorización Sanitaria** del establecimiento, debiendo adecuarse los procedimientos a esta normativa.

PARA LOS QUE PIENSAN QUE ESTO NO SIRVE PARA NADA

- Si Ud. es de los que piensa que todo este sistema no va a servir para nada**, que nunca ha tenido problemas y esto es una pérdida de tiempo, puesto que tenerlo **es obligatorio le recomendamos contratar** el sistema APPCC y todo lo que conlleva al que **más barato** se lo ofrezca.

PARA LOS QUE CREEN QUE ESTO SIRVE DE ALGO

- Si Ud. es de los que piensa que **LO BARATO SALE CARO** y cree y espera de este sistema que le asegure que su producción va a ser más sana y de menor riesgo para sus clientes, que el personal va a tener una mejor formación y que sus procedimientos van a mejorar, le recomendamos que para contratar este servicio sea igual o más exigente que con el resto de los proveedores y haga tangible de algún modo el servicio que espera recibir.
- Le recomendamos que:
 - Exija que la **empresa** que le va a prestar el servicio sea **solvente, con experiencia y con prestigio** en este sector. Que esté acreditada y que pueda garantizar la continuidad del servicio.
 - Exija que le muestren un modelo le expliquen el tipo de **documentación que le van a aportar y el tipo de informes** que va a recibir.
 - Exíjale especialización.** Los profesionales de la seguridad alimentaria son titulados sanitarios superiores especializados en los sistemas de gestión de riesgos, la bromatología, la epidemiología, la normativa sanitaria y la gestión y la formación de recursos humanos. Desconfíe si quien va a implantar o hacer un seguimiento del programa es el mismo auxiliar que aplica los tratamientos DDD (a veces son técnicos de FP, pero otras veces ni eso), o el auxiliar de laboratorio, que, además de recoger muestras de alimentos emite informes para los que no está capacitado/a.
 - Exija y verifique** que el **LABORATORIO tiene asegurados los procedimientos que realiza** y, por tanto, está acreditado ante la Consejería de Sanidad y de que dispone de un sistema de gestión de la calidad del tipo ISO-UNE-EN.
 - Exija** que cuando se hagan **análisis de alimentos se documente y se cumpla la normativa** que regula los parámetros a analizar de ese alimento (por ejemplo, en platos fríos y calientes en comidas preparadas los parámetros a analizar sin excepciones son: *Aerobios mesófilos, enterobacteriaceae, E. coli, S. aureus, Salmonella y Listeria*). Estos análisis son caros, pero su determinación es obligatoria y es el único modo de comprobar realmente la seguridad de la producción. Sabemos que muchas empresas asesoras ahorran costes haciendo sólo las determinaciones más baratas o mediante procedimientos estimativos y no oficiales.
 - Formación: exija FORMACIÓN CONTINUA y que la empresa esté acreditada.** Con la nueva normativa la formación de los manipuladores de alimentos recae sobre las propias empresas o sobre las entidades de formación

que contraten y que deben estar inscritas en el Registro de la Consejería de Sanidad

- **LOPD.** En cualquier caso, se debe garantizar la custodia de las bases de datos de los alumnos formados para poder responder ante extravíos de los carnés, realización de duplicados, etc. durante al menos 5 años. **Exija** que la empresa que custodie esta información de los trabajadores **cumpla con la Ley Orgánica de Protección de Datos (LOPD)** y esté dada de alta en el Fichero General de la Agencia Española de Protección de Datos.

¿Qué ofrece GYD?

- SOLVENCIA:** Empresa solvente y con experiencia: más de 10 años dedicándonos a esta actividad en los mejores establecimientos.
- PROGRAMAS DE TRABAJO COMPLETOS:** incluimos todos los servicios sin trampas: Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), desarrollo e implantación de los APPCC, planes de limpieza, programas de garantía de proveedores, trazabilidad,
- Análisis de alimentos por laboratorio acreditado**, y además de aguas de consumo, de los aceites, de las superficies de trabajo y de los manipuladores,
- Gestión y tramitación de la **Autorización sanitaria** del establecimiento
- Auditorías** periódicas de verificación con sistema de puntuación de riesgos e informe
- Formación Continua** y reglada de los Manipuladores de Alimentos **SIN COSTE PARA LA EMPRESA**
- Investigación** y encuesta epidemiológica en caso de sospecha de brotes
- Defensa ante la autoridad sanitaria** y tutooperadores de propuestas de sanción o apreciimiento
- Contraanálisis** si fuera pertinente
- Implantación y desarrollo, si fuera preciso, de sistemas de gestión basados en la **ISO 22000**

**DESDE 50 EUROS AL MES
IMPLANTE EL MEJOR PROGRAMA
DE GESTIÓN DE RIESGOS
ALIMENTARIOS (APPCC)**

CARTERA DE SERVICIOS DE GYD

RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS Y ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS Y COMEDORES COLECTIVOS

- Tramitación de la Autorización Sanitaria de establecimientos
- Diseño e implantación de los sistemas APPCC
- Programas de prerequisites
- Planes de limpieza y desinfección
- Programas de garantía de proveedores
- Auditorías de verificación
- Análisis de alimentos

EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS Y SUPERMERCADOS

- Registro General Sanitario de Alimentos
- Elaboración, implantación y seguimiento del sistema APPCC, planes de limpieza, planes de mantenimiento de equipos, etc.
- Programas de garantía de proveedores y trazabilidad
- Desarrollo e implantación de la ISO 22000

HOTELES, APARTAMENTOS, BUNGALOWS

- Programas de gestión de riesgos en cocinas, restaurantes, buffet,
- Programa de prevención de la legionelosis en instalaciones de riesgos
 - Elaboración de mapas de riesgos, manuales de procedimientos y sistemas documentales, evaluación de riesgos
 - Análisis de legionela
 - Certificación de limpieza y desinfección
- Control sanitario de piscinas y sistemas de aguas recreativas: spas, balnearios, etc.
- Control sanitario de las aguas de consumo humano

FORMACIÓN

- Planes de FORMACIÓN FINANCIADA para las empresas como Entidad Organizadora de actividades formativas de la Fundación Tripartita para la formación en el empleo en las áreas de :
 - Manipuladores de alimentos
 - Cursos de prevención de la legionelosis
 - Cursos de manipuladores de productos fitosanitarios
 - Prevención de riesgos laborales
 - Gestión y organización de cualquier tipo de actividad formativa demandada por la empresa

OTROS SERVICIOS GENERALES

- Alegaciones a expedientes de sanción sanitaria
- Asesoría sanitaria



C/ Pérez Galdós, 21, 1º. 35002.
Las Palmas de Gran Canaria
Tfno: 928 433 436; Fax: 928 433 918
e-mail: gvd@gvd-asesores.es
www.gvd-asesores.es



Empresa inscrita en el Libro de Registro de Centros, Servicios, Establecimientos y Actividades Sanitarias con el Nº 3857 de la Consejería de Sanidad el Gobierno de Canarias, como centro proveedor de servicios de Promoción y Prevención de la Salud.

Inscrita en el registro de oficial de establecimientos y servicios plaguicidas en el servicio de mantenimiento y prevención de la legionelosis de la Consejería de Sanidad y Consumo del Gobierno Autónomo de Canarias con el nº GC/0203/S Entidad Organizadora de actividades formativas de la Fundación Tripartita para la formación en el empleo de la Seguridad Social



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Cada año se declaran en España más de **15.000 nuevos casos** de enfermedades de transmisión alimentaria que ocasionan más de **1000 ingresos hospitalarios**, cuantiosas pérdidas económicas y entre **6 y 12 muertes anuales**.

(información del Boletín Epidemiológico Semanal del Ministerio de Sanidad y Consumo)

¡Proteja su establecimiento y la salud de sus clientes con Los Programas de Control Sanitario de la producción alimentaria!

