

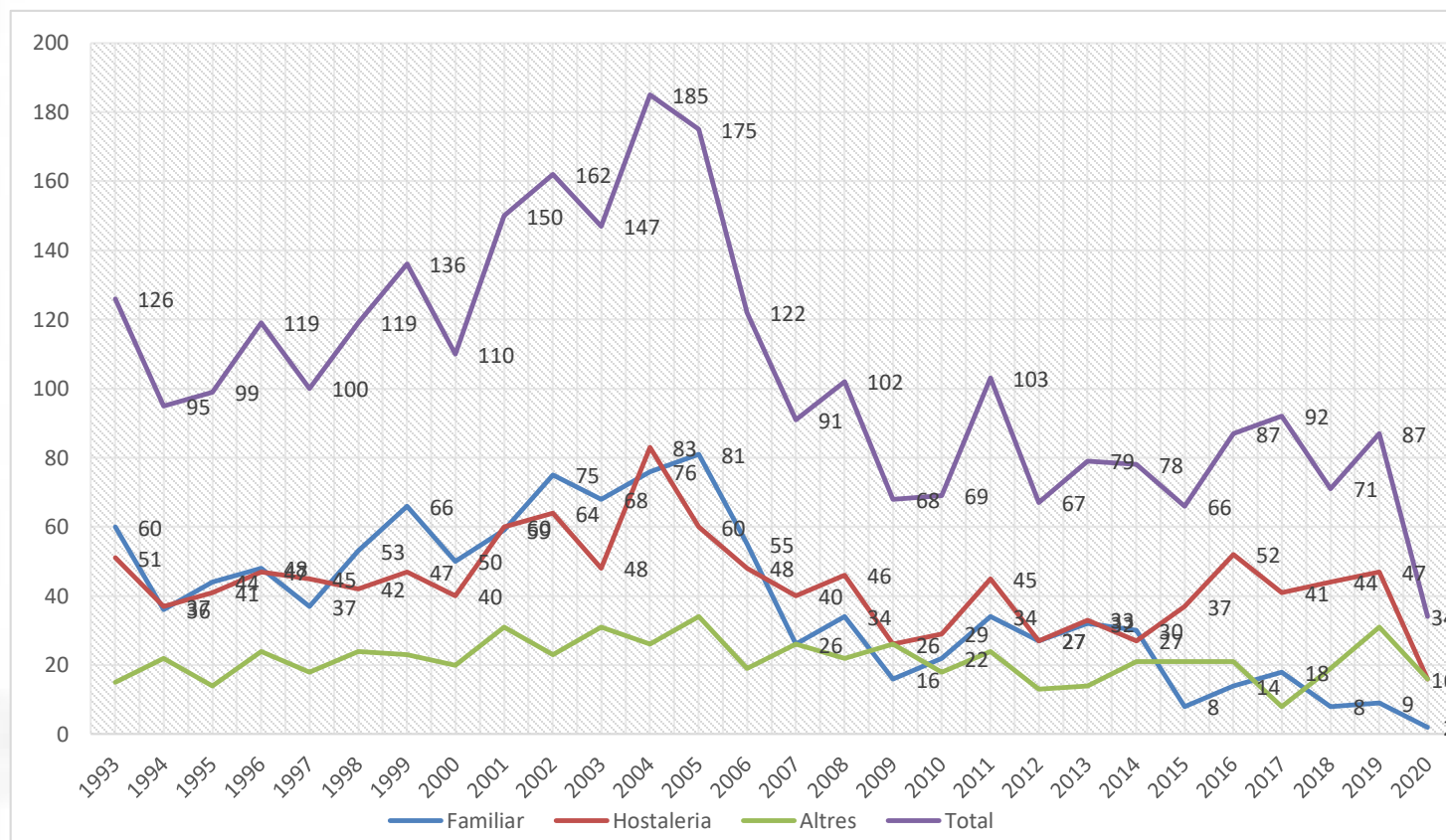


Pla Pilot Responsable de l'Autocontrol en els establiments de restauració.

Campanya salut neu 2021/2022

27 octubre 2022

Brots de MTA Catalunya 1993-2020



Restauració + familiar= 80 % del brots de TIA

Factors contributors: Higiene i manipulació

Formació Manipuladors d'aliments

Reglamento (CE) Núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

CAPÍTULO XII

Formación

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- 1) La **supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores** de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- 2) Que **quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento** del procedimiento de **autocontrol bajo principios APPCC** o la aplicación de las guías pertinentes **hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.**



Anàlisi de la situació de la formació de manipuladors d'aliments

1. **Grups de discussió** formats per inspectors, treballadors i operadors del sector (2017)
2. **Enquesta telefònica** a 300 responsables d'establiments (2017)
3. **Enquesta via internet a professionals** (personal inspector) 139 respostes (2018)
4. **Estudi dels models** de gestió de la formació de manipuladors d'aliments a diferents països
5. **Revisió bibliogràfica** (2020)

Principals resultats de l'enquesta sobre formació dels manipuladors a operadors i serveis d'inspecció

Grau d'acord en una escala de 0 a 10

	Operadors	Personal inspecció
Bon <u>coneixement de la normativa</u> per part dels operadors	9,7	3,8
Es <u>programes de formació estan per escrit</u>	6,1	1,9
S'acredita la formació <u>en el moment de la contractació</u>	4,8	3,2
Es <u>forma el personal des de l'inici de la contractació</u>	8,1	2,5
S'acredita formació amb <u>documents obtinguts per internet</u>	2,8	5,5
El <u>responsable de la operativa diària té formació suficient</u>	9,6	3,6
Exigir un <u>responsable amb formació</u> suficient	8,9	8,2

Estàndards de referència





0

Índex

1. Introducció
2. Funcions i característiques
3. Condicions que ha de supervisar i garantir la persona responsable de l'autocontrol
 - 3.1. Estat de salut i hàbits higiènics del personal manipulador
 - 3.2. Recepció de matèries primeres i control de proveïdors
 - 3.3. Emmagatzematge
 - 3.4. Control de temperatures
 - 3.5. Prevenció de les contaminacions encreuades
 - 3.6. Neteja i desinfecció de vegetals
 - 3.7. Descongelació
 - 3.8. Temperatures de cocció i/o reescalfament
 - 3.9. Refredament
 - 3.10. Manteniment en fred i calent dels plats elaborats
4. Sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts de control crític

Index

1

Introducció

- La importància de la manipulació d'aliments

2

Seguretat dels aliments

- La contaminació dels aliments
- La contaminació encreuada
- Els perills

3

Toxiinfeccions alimentàries

- Què són els microorganismes?
- Factors que afavoreixen el desenvolupament dels microorganismes
- Vies d'accés dels microorganismes als aliments
- Malalties transmeses pels aliments. Toxiinfeccions alimentàries

4

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

- Què és una al·lèrgia?
- Què és una intolerància alimentària? Com es produeixen? Quin són els símptomes?
- Com evitar-les?
- Aliments i substàncies que poden provocar al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries

5

La higiene del manipulador/a

- Higiene personal i vestimenta
- Hàbits higiènics
- Estat de salut del manipulador/a

6

Pràctiques correctes d'higiene en l'elaboració de menjars

Funcions i característiques de la persona responsable de l'autocontrol

La persona responsable de l'autocontrol ha de:

- » Durant l'operativa diària, sensibilitzar, formar i conscienciar el personal de la importància i la responsabilitat de la seva feina en la seguretat alimentària, sense perjudici de la formació adequada al lloc de treball que ha de proporcionar l'empresa.
- » Supervisar i verificar la correcta aplicació dels coneixements adquirits en la formació.
- » Instaurar i mantenir pràctiques correctes d'higiene (PCH) segons l'activitat i normatives vigents i vetllar pel seu compliment en l'operativa diària.

Generalitat de Catalunya | **Departament de Salut** | **Agència de Seguretat Alimentària i Alimentació**

L'LISTA DE COMPROVACIÓ PER AL RESPONSABLE DE L'AUTOCONTROL

Objectiu: Verificar i controlar la correcta aplicació de les mesures preventives de seguretat alimentària i de la higiene en la manipulació dels aliments.

ÍTEM	SI	NO	NOTES
1. HIGIENE PERSONAL I D'ENTORN			
1.1. Higiene personal: rentat de mans, ús de guants, etc.	☐	☐	
1.2. Higiene de l'entorn: neteja de superfícies, etc.	☐	☐	
1.3. Higiene dels aliments: manipulació, etc.	☐	☐	
1.4. Higiene dels recipients: neteja, etc.	☐	☐	
1.5. Higiene dels utensilis: neteja, etc.	☐	☐	
1.6. Higiene dels animals: manipulació, etc.	☐	☐	
1.7. Higiene dels vehicles: manipulació, etc.	☐	☐	
1.8. Higiene dels materials: manipulació, etc.	☐	☐	
1.9. Higiene dels processos: manipulació, etc.	☐	☐	
1.10. Higiene dels productes: manipulació, etc.	☐	☐	
1.11. Higiene dels serveis: manipulació, etc.	☐	☐	
1.12. Higiene dels altres: manipulació, etc.	☐	☐	
2. CONTROL DE LA CALITAT I DE LA SEGURETAT			
2.1. Control de la qualitat: anàlisi, etc.	☐	☐	
2.2. Control de la seguretat: anàlisi, etc.	☐	☐	
2.3. Control de la salut: anàlisi, etc.	☐	☐	
3. CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓ			
3.1. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.2. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.3. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.4. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.5. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.6. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.7. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.8. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.9. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.10. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.11. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.12. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.13. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.14. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.15. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.16. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.17. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.18. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.19. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	
3.20. Control de la documentació: registre, etc.	☐	☐	

La persona responsable de l'autocontrol ha de tenir capacitat per detectar pràctiques incorrectes i aplicar mesures correctores.





No és suficient que la persona responsable de l'autocontrol demostrï els coneixements necessaris, sino que és tant o més important que el seu coneixement sigui implantat en el dia a dia de l'operativa.

PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Objectius:

- Garantir una formació adequada i impulsar la figura del responsable de l'autocontrol amb funcions de supervisió de processos i pràctiques correctes de manipulació d'aliments.
- Avaluar els coneixements en manipulació dels aliments.
- Consensuar formació conjunta amb la Federacions i Gremis.

PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ



Reunions prèvies amb la Federació d'Hostaleria de Lleida

- **Trasllat de la necessitat de donar un impuls a implantar figura del responsable**
- Demanem la seva implicació per realitzar la formació
- Difusió de la activitat formativa entre els seus associats

- **Eliminar possibles reticències entre el sector**
- Es una actuació desvinculada de l'activitat inspectora.
- La activitat formativa i les visites d'acompanyament son realitzades per una empresa externa.
- Es una actuació única, per la Federació s'ha d'entendre com una formació de formadors.
- Les federacions gremis i associacions tenen la possibilitat de revaloritzar el seu paper fent aquesta formació
- Revalorització global del paper dels Gremis i associacions front a les formacions que es fan via telemàtica

Revisió bibliogràfica

(scopus i web of science)

- Els programes i les estratègies tradicionals de formació **augmenten coneixement**.
- Amb freqüència **no es tradueixen en actituds i comportaments correctes**
- Els restaurants amb **gestors certificats** tenen una quantitat de **no conformitats** crítiques de seguretat alimentària **significativament menor** que els restaurants sense gestors certificats
- Les empreses amb més establiments i les **cadena**s mostren un nombre menor de no conformitats (formació gestors i **procediments** estandarditzats)
- Importància de la **cultura organitzativa** en la motivació i les bones pràctiques (**actitud i compromís de la gerència**, posar en valor les BP, fer sessions teòrico - pràctiques).

Paper
Evaluation of a food hygiene training course in Scotland

J.E. Ehiriri¹, G.P. Morris, J. McEwen

Show more

<https://doi.org/10.1016/j.jfp.2012.02.003>

Journal of Food Protection, Vol. 75, No. 4, 2012, Pages 799-804
doi:10.4315/0362-0283.JFP-11-502
Copyright ©, International Association for Food Protection

Abstract

This paper
hygiene tra
safety cont
undertook t
Institute of
employees
questionnai
were asses
The training
applied in t
After traini
knowledge
contaminat
likely to aris
information
need for the
influences o
isolated do
overall infra

¹School of Agric
Natural Resourc

Resto
knowledge
handlers'
which for
review of
conference
"training,
handlers,"
(control g
based on
knowledge
(dileg)
interventi
of 0.683
practices,
good has

To be ef
handler food
improve atti
handling pra
implied assu
behavior base
model (20).
Ehiriri et al.
indicated that

Review

Meta-Analysis of Food Safety Training on Hand Hygiene Knowledge and Attitudes among Food Handlers

JAN MEI SOON,^{1,2*} RICHARD BAINES,¹ AND PHILLIP SEAMAN³

Effect of a Manager Training and Certification Program on Food Safety and Hygiene in Food Service Operations

Hailu Kassa,¹ Gary S. Silverman,² and Karim Baroud³

¹ Department of Public and Allied Health, Bowling Green State University, Bowling Green Ohio, 43403

² Department of the Environment and Sustainability, Bowling Green State University, Bowling Green Ohio, 43403

³ Toledo-Lucas County Health Department, Toledo, Ohio 43604. Corresponding author email: silverma@bgsu.edu

Copyright © 2010 the author(s), publisher and licensee Libertas Academica Ltd.

This is an open access article. Unrestricted non-commercial use is permitted provided the original work is properly cited.

This article has been cited by other articles in PMC.

Abstract

Go to:

Food safety is an important public health issue in the U.S. Eating at restaurants and other food service facilities increasingly has been associated with food borne disease outbreaks. Food safety training and certification of food managers has been used as a method for reducing food safety violations at food service facilities. However, the literature is inconclusive about the effectiveness of such training programs for improving food safety and protecting consumer health. The purpose of this study was to examine the effect of food manager training on reducing food safety violations. We examined food inspection reports from the Toledo/Lucas County Health Department (Ohio) from March 2005 through February 2006 and compared food hygiene violations between food service facilities with certified and without certified food managers. We also examined the impact on food safety of a food service facility being part of a larger group of facilities.

Restaurants with trained and certified food managers had significantly fewer critical food safety violations but more non-critical violations than restaurants without certified personnel. Institutional food service facilities had significantly fewer violations than restaurants, and the number of violations did not differ as a function of certification. Similarly, restaurants with many outlets had significantly fewer violations than restaurants with fewer outlets, and training was not associated with lower numbers of violations from restaurants with many outlets. The value of having certified personnel was only observed in independent restaurants and those with few branches. This information may be useful in indicating where food safety problems are most likely to occur. Furthermore, we recommend that those characteristics of institutional and chain restaurants that result in fewer violations should be identified in future research, and efforts made to apply this knowledge at the level of individual restaurants.

Keywords: food safety, food service facilities, public health, certification

PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Metodologia

- Formació
 - Formació presencial 2,5 h
 - Qüestionari coneixements previ
 - Qüestionari coneixements adquirits formació



Two questionnaires are shown. The top one is the "Qüestionari previ a la formació de Responsable de l'autocontrol en l'elaboració i servei de menjar" (Pre-training questionnaire for the Responsible for food control in preparation and service). The bottom one is the "Qüestionari d'avaluació Responsables de l'autocontrol en l'elaboració i servei de menjar" (Evaluation questionnaire for Responsible for food control in preparation and service). Both questionnaires are from the "Salut" department of the Government of Catalonia.



- Visites d'acompanyament/seguiment

Objectiu: Analitzar l'aplicació en la pràctica dels autocontrols i la figura del responsable, recollir opinions i detectar les principals dificultats

PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Materials utilitzats en la formació



3.1. Estat de salut i del personal man...

La contaminació dels aliments per factors imprevisibles. De manipulació poden ser conseqüència i seguir pràcticament les etapes del procés.

3.1. Estat de salut i del personal man...

La manca d'higiene personal d'una de les causes de contaminació. La persona responsable de l'autocontrol ha de garantir que:

Higiene personal i vestimenta

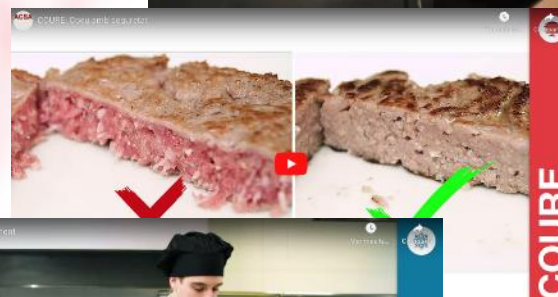
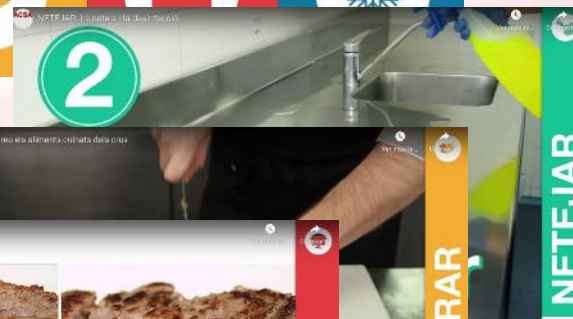
- La higiene del personal és correcta.
- El personal es canvia de roba i vestimenta de treball.
- No porten objectes personals a treball i porten el cabell ben cobert.
- La correcta higiene de les mans i les ungles.

La persona responsable ha de garantir l'higiene personal i una correcta vestimenta per evitar les

3.1.8. Sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts de control crític

L'objectiu del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) és assegurar la innocuïtat dels aliments. És un mètode preventiu que, mitjançant l'anàlisi i el control dels possibles perills que poden aparèixer en cadascuna de les etapes del procés de manipulació d'aliments, permet prevenir-los, eliminar-los o reduir-los a nivells acceptables.

- S'ha dissenyat i s'ha implantat el pla APPCC i els registres necessaris per complir-lo. Per dissenyar, adaptar o actualitzar, o les normatives aplicables, l'actualitzat. O bé, s'utilitza una guia d'aplicació del sistema APPCC oficialment reconeguda i adaptada a l'activitat de l'establiment.
- L'APPCC dissenyat inclou els punts següents:
 - Està definida la persona responsable de l'APPCC.
 - Estan definits tots els productes: llistes tècniques o receptes de cadascun dels plats elaborats.
 - La disposició del diagrama de flux (DF) actualitzat (esquema de les diferents etapes en l'elaboració d'un aliment des de la recepció de matèries primeres al servei al consumidor).
 - S'ha fet l'anàlisi de perills:
 - S'han identificat en cada etapa els perills físics, químics i biològics i les seves causes.
 - S'han definit les mesures preventives: segons la causa del perill identificat, es prenen les mesures necessàries (per exemple, compliment de pràctiques correctes d'higiene, temperatures de cuinat i conservació...) per prevenir, reduir o eliminar el perill.
 - S'han determinat els punts de control crític (PCC): fase del procés en la qual es pot aplicar un control i que és essencial per prevenir o eliminar un perill relacionat amb la innocuïtat dels aliments o per reduir-lo a un nivell acceptable.
 - S'ha establert un límit (màxim i mínim) per a cada PCC per saber si està controlat o no.



PLA PILOT RESPONSABLE DE L'AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Procediment:

- Identificació dels establiments objecte del programa: Activitats de servei de menjar d'estacions d'esquí ,hotels i restaurants. (Campanya Neu 2021-22)
- Formació als responsables d'autocontrol dels manipuladors d'aliments.
- Acompanyament amb la implementació de la figura de la persona responsable de l'autocontrol i la formació del personal manipulador en base als estàndards ASPCAT.

PLA PILOT RESPONSABLE DE L'AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

IDENTIFICACIÓ ESTABLIMENTS

RESTAURACIÓ
ESTACIONS
D'ESQUÍ



HOTELS



RESTAURANTS



PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Inicialment es van seleccionar 74 establiments de restauració ubicats en les estacions d'esquí i en els allotjaments turístics amb aquesta distribució territorial:

ESTABLIMENTS			
COMARCA	NOMBRE	COMARCA	NOMBRE
ALTA RIBAGORÇA	7	VAL D'ARAN	32
PALLARS JUSSÀ	3	ALT URGELL	3
PALLARS SOBIRÀ	10	CERDANYA	19



PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Finalment van participar 104 persones i es van efectuar 10 visites de seguiment

SESSIONS FORMACIÓ / SEGUIMENT			
LLOC	DATA	ASSISTENTS	SEGUIMENTS
VIELHA	22/02/2022	29	3
SORT	23/02/2022	25	0
PUIGCERDÀ	01/03/2022	13	2
LLEIDA	30/03/2022	37	5



PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Cinema Era Audiovisuau de Vielha



PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Cinema Els Til·lers de Sort



PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Museu Cerdà de Puigcerdà



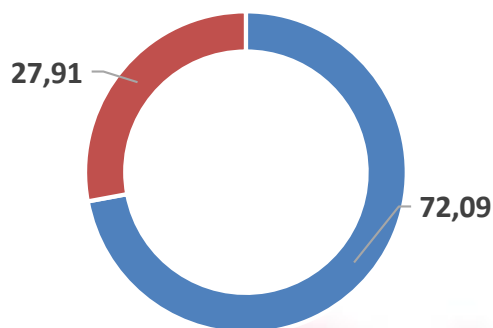
PLA PILOT RESPONSABLE DE L' AUTOCONTROL A LA RESTAURACIÓ

Sala d'actes de la Diputació de Lleida



VALORACIÓ DELS CONEIXEMENTS (QÜESTIONARIS)

Teniu formació en Seguretat Alimentària?



- Han estat realitzades per 80 dels 104 assistents a les jornades =>76,92%.
- Nota mitja obtinguda en els qüestionaris previs d'avaluació => 5,54
- Nota mitja obtinguda en aquests qüestionaris post-formació => 5,70.
- Les preguntes més fallades tenen relació amb la implantació dels plans d'autocontrol i la seva supervisió als establiments i la correcta gestió d'al·lèrgens.

VISITES DE SEGUIMENT ALS ESTABLIMENTS

Resultats:

- Els establiments visitats (10) no disposen de plans d'autocontrol per escrit.
- Els establiments manifesten les dificultats per implantar un sistema de gestió de la seguretat alimentària: establiment petit, poc personal, restriccions la COVID-19
- Els establiments realitzen alguns controls com la temperatura del gènere a la recepció i en el seu emmagatzematge i les temperatures de cocció però no són registrats per escrit.
- Alguns establiments no senten la necessitat d'implementar uns plans d'autocontrol per escrit.
- Alguns establiments pensen que la formació es voluntària.
- Alguns establiments demanen més presència de l' autoritat sanitària que realitza el seguiment d'aquests establiments i més formació en col·laboració amb l'administració i els gremis.

COMUNICACIÓ



CONCLUSIONS

- Tot i que està prevista a la Reglamentació UE, la figura del responsable de l'autocontrol no està implementada en restauració.
- Els coneixements de manipuladors i els operadors dels establiments en matèria de seguretat alimentària mostren un ampli marge de millora.
- El nivell d'autocontrol i control de la higiene dels processos és clarament millorable.
- En els establiments on s'ha portat a terme la prova pilot de formació i seguiment a posteriori s'ha observat una millora de la conscienciació respecte la necessitat de complir les normes de seguretat alimentària.
- Cal implementar la figura del responsable de l'autocontrol als establiments de restauració per garantir el compliment d'estàndards de seguretat alimentària i la supervisió de les persones manipuladores tal com preveu la reglamentació.
- Les associacions de restauració són actors clau imprescindibles per a l'impuls de la formació i la implementació de la figura del responsable de l'autocontrol.