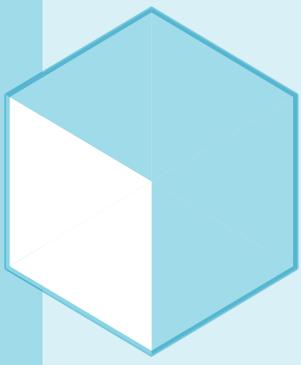




**CFGS Dirección de cocina  
Hostelería y Turismo**

Anexo para Andalucía

# **Gestión de la producción en cocina**



# Anexo para Andalucía



# Guía para establecer sistemas de autocontrol en Andalucía

La Comunidad Autónoma de Andalucía, ha elaborado una **Guía orientativa para la implantación de los Sistemas de Autocontrol en aquellos establecimientos alimentarios que se puedan acoger a los criterios de flexibilidad**, siguiendo las directrices que se indican en los siguientes textos legales:

- ▶ Preámbulo del Reglamento (CE) Nº 852/2004, así como las desarrolladas en el Anexo II del documento elaborado por la Comisión y el punto 15 de este mismo Reglamento el que dicelo siguiente:

«(Punto 15). Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el *Codex Alimentarius*. Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. De modo similar, el requisito de establecer «límites críticos» no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas.»

- ▶ Artículo 5 (2) (g) del Reglamento (CE) Nº 852/2004 citado en el punto anterior en el que dice concretamente que «la necesidad de crear una documentación y registros debe ser proporcionada a la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria» y no solo eso, sino que en el Artículo 5 (5) apunta que «se permite la adopción por parte de algunos explotadores de empresas alimentarias de medidas para facilitar la puesta en práctica de los requerimientos del APPCC. Estas incluyen el uso de guías para la aplicación de los principios del APPCC.»

Se suma a lo que dicen estas referencias legales el hecho de que existe un gran número de empresas alimentarias en esta Comunidad Autónoma que, por sus características, se pueden acoger a los criterios de flexibilidad.

Por todo esto, la Junta de Andalucía ha creído necesario elaborar una guía para facilitar a los operadores de estas empresas alimentarias la aplicación de dichos criterios de flexibilidad, sin que esto suponga poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos establecidos en el Reglamento (CE) 852/2004, ni interferir en la aplicación de otras normas legales vigentes en materia de seguridad e higiene alimentaria.

Esta guía incluye una clasificación de las empresas alimentarias en función del criterio de flexibilidad a adoptar, teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, el ámbito de comercialización, la actividad económica, el riesgo sanitario que comporta el tipo de actividad que realiza, etc. Según esta clasificación, estas empresas andaluzas se agrupan en:

- ▶ Establecimientos de venta (minoristas), a excepción de carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.
- ▶ Establecimientos de Restauración, a excepción de Comedores escolares, de empresa o de instituciones, y Hoteles o Establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan que puedan dar más de 200 comidas/día.

Por tanto, las empresas incluidas en alguno de estos dos grupos podrán desarrollar su Sistema de Autocontrol ayudadas por los contenidos de esta Guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios.

En esta guía dichas empresas encontrarán información sobre:

- ▶ Plan de control de temperaturas
- ▶ Plan de limpieza y desinfección
- ▶ Plan de formación de manipuladores
- ▶ Plan de trazabilidad
- ▶ Plan de control de plagas
- ▶ Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles
- ▶ Plan de control del agua apta para el consumo humano
- ▶ Plan de eliminación de residuos

De cada plan se facilita información útil, resumida con un lenguaje entendedor y directo, así como instrucciones específicas, ejemplos y fichas de registro que sirvan de modelo.

# Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía 2018-2022

En Andalucía existe un documento llamado **Estrategia de Seguridad alimentaria para Andalucía 2018-2022 (ESA)** en el que se ofrece a todos los sectores que participan en la cadena alimentaria una orientación estratégica a medio plazo. Además, ayuda a:

- ▶ Identificar los motores de cambio.
- ▶ Establecer prioridades teniendo en cuenta la evolución del entorno.
- ▶ Analizar las repercusiones futuras para la organización.

Este documento nació a raíz de la petición del Consejo de Gobierno a la Consejería de Salud para que desarrollara una estrategia de seguridad alimentaria que garantizara la seguridad de los alimentos consumidos en Andalucía y la verificación de la calidad nutricional de los alimentos, incluidos las declaraciones nutricionales y alegaciones saludables.

Los objetivos básicos con las que se ha elaborado esta estrategia van encaminados a:

- ▶ La mejora del trabajo con el fin de incrementar la seguridad de los alimentos para garantizar la salud de todos los andaluces.
- ▶ La consolidación de un sistema de seguridad alimentaria integral y coordinado.
- ▶ La inclusión de mayor valor y presencia social a este sistema.
- ▶ El cumplimiento de las responsabilidades de las empresas alimentarias.
- ▶ Garantía de respeto a los intereses de los consumidores.
- ▶ Interrelación con otros elementos de planificación.

Además, se añaden tres objetivos estratégicos:

- ▶ Conseguir una cadena alimentaria cada vez más segura para los consumidores. Este se subdivide en tres líneas de actuación para el incremento y reeducación de los hábitos alimentarios:
  - ▶ Reducir los riesgos asociados a las enfermedades transmitidas por alimentos.

- ▶ Promover la calidad nutricional de los alimentos y fomentar hábitos alimenticios saludables.
- ▶ Identificar y controlar los riesgos emergentes, incluyendo la mala calidad nutricional, el fraude y la publicidad.
- ▶ Gobernar y desarrollar un sistema andaluz para la seguridad de los alimentos que reforme y reestructure internamente toda intervención de cualquier administración competente en la materia.

Para ello, se definen cuatro líneas de actuación:

- ▶ Avanzar hacia una Administración profesional eficiente que trabaje con criterios de calidad y que exija buenos resultados.
- ▶ Alinear la planificación e intervención administrativa del Sistema Andaluz de Seguridad Alimentaria a las directrices nacionales y de la UE.
- ▶ Avanzar hacia un modelo integrado de intervención administrativa en toda la cadena alimentaria.
- ▶ Hacer más visible el Sistema Andaluz de Seguridad Alimentaria frente a la ciudadanía, los operadores económicos y otras entidades y Administraciones.
- ▶ Promover y establecer alianzas con y entre los diferentes grupos ciudadanos, administraciones, operadores económicos y otras partes interesadas. Para ello se han ideado tres tipos de alianzas entre el sistema y:
  - ▶ Los ciudadanos.
  - ▶ Los operadores económicos.
  - ▶ Las instituciones, organismos o asociaciones científicas y técnicas.

Además, se contempla la adecuación de los controles oficiales, la facilitación, la ayuda a las empresas y la simplificación administrativa.

La estrategia trabaja todos estos aspectos de forma proactiva, sin perder nunca de vista que es una herramienta de anticipación, promoción y mejora del bienestar de las personas. Para conseguirlo, entre otros aspectos, incluye:

- ▶ Un análisis sociodemográfico.
- ▶ Un análisis del marco económico del sector alimentario en Andalucía.
- ▶ Una descripción de la organización de los poderes públicos en la materia.
- ▶ Un sistema de seguimiento y evaluación,

Con todo esto, la Estrategia de Seguridad alimentaria para Andalucía 2018-2022 (ESA) se convierte en una herramienta de facilitación para las empresas a las que va dirigido.

## Algunos de los chefs andaluces más reconocidos

La cocina andaluza destaca por su calidad y variedad de ingredientes. Es una cocina rica y apreciada por el público. Si sumamos a esto que seis de los chefs de referencia de la cocina española y europea son andaluces, hacen de Andalucía un templo culinario para turistas procedentes del mundo entero.

Estos chefs andaluces son:

- ▶ **Julio Fernández.** Dueño del **Restaurante Abantal**, Estrella Michelin desde 2009, donde se combinan magistralmente las materias primas típicamente andaluzas de máxima calidad con las últimas tendencias culinarias.  
Este cocinero empezó estudiando Electrónica de Comunicaciones a la vez que trabajaba como camarero y ayudante de cocina, lo que le hizo descubrir su verdadera pasión. Es defensor de una cocina andaluza, utiliza básicamente productos autóctonos para plasmar la esencia de la cultura mediterránea en cada plato.
- ▶ **Xanty Elías.** Dueño de la única Estrella Michelin de Huelva, el **Restaurante Acánthum**. En él este cocinero mundialmente reconocido ofrece la verdad del sabor, del origen y de los valores de los productos de una forma creativa que despierta emociones y sentimientos a quien disfruta de sus platos. Su lema: «Si tu cocina no emociona no vale nada».
- ▶ **Diego Gallegos.** Conocido como El chef del caviar por utilizar este ingrediente como producto estrella gracias a su tenaz trabajo en la recuperación del esturión andaluz. Es dueño del famoso **Restaurante Sollo**, caracterizado por una oferta gastronómica multicultural, llena de nuevos conceptos, procesos innovadores y una materia prima regional de máxima calidad, además de tener muy en cuenta la sostenibilidad del planeta en todo el proceso de producción.
- ▶ **Pedro Sánchez.** Chef que ha logrado situar la cocina de Jaén en el mapa gastronómico nacional con una cocina sencilla pero intensa en sabores y texturas y que sirve en su pequeño y acogedor **Restaurante Bagá**.
- ▶ **José Álvarez.** Su **Restaurante La Costa**, en Almería, pasó de ser un establecimiento donde iban a comer los trabajadores su menú diario, a un restaurante que repite Estrella Michelin desde el 2006. Ha sido su vocación, profesionalidad y entusiasmo lo que ha conducido esta transformación.
- ▶ **Dani García.** Es uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional en la actualidad, por su trabajo y reconocimiento con tres Estrellas Michelin. Es un artesano del sabor que consigue aunar en un mismo plato los productos propios de su tierra, junto con las técnicas e ingredientes de la cocina más internacional.



**Altamar**

[www.altamar.es](http://www.altamar.es)