

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE PICNIC

Aramark dispone de un sistema de autocontrol (APPCC) implantado en el centro con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y evitar las toxiinfecciones alimentarias. Este sistema de autocontrol comprende desde la recepción de las materias primas hasta el consumo de los platos elaborados durante el servicio del comedor del colegio. El uso esperado de estas comidas es su consumo en el centro el día de su elaboración y en un determinado horario.

Los alimentos en su elaboración son sometidos a distintos procesos (tratamiento térmico, desinfección de verduras y frutas) para garantizar la eliminación de la posible contaminación microbiológica que presentara la materia prima. Una vez han sido preparados, la comida debe mantenerse a las temperaturas adecuadas para evitar una posible proliferación de microorganismos que hayan podido sobrevivir a estos procesos.

Según lo establecido en el **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor donde se modifica **el artículo 30 Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas del Real Decreto 1086/2020**, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, **las comidas elaboradas se deben mantener** a las siguientes temperaturas:

- **Comidas refrigeradas** con un período de duración inferior a 24 horas $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- **Comidas calientes** $\geq 63\text{ }^{\circ}\text{C}$.

El consumo de productos incluidos en el servicio de picnic, entendiendo como picnic las comidas solicitadas por el centro que se van a consumir fuera del establecimiento, normalmente en el transcurso de una excursión, y que se facilita en sustitución del servicio del almuerzo contratado, presentan un riesgo en seguridad alimentaria debido a los siguientes factores que facilitan el crecimiento de microorganismos, que hayan podido sobrevivir a los procesos a los que han sido

sometidos o bien que hayan contaminado el producto en el proceso de traslado y guarda antes de su consumo, tras su elaboración ya que:

- No se disponen de elementos que garanticen un correcto mantenimiento de las temperaturas de las comidas una vez han sido entregadas dentro de las temperaturas legales establecidas anteriormente mencionadas que impidan la proliferación de microorganismos.
- El consumo esperado del producto no es en un breve periodo de tiempo, de máximo 2 h, tras la entrega de la comida.

Asimismo, el **Reglamento (CE) nº 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, indica que los operadores alimentarios estamos obligados a comercializar **alimentos** que sean **seguros**. Para minimizar los posibles riesgos que tiene el servicio de picnic, desde Aramark se recomienda:

- Evitar alimentos con mayor riesgo de contaminación: tortillas, carnes y pescados, incluidos en conserva.
- Evitar alimentos con contenido en agua elevado: tomate, lechuga, embutidos como jamón cocido y mortadela.
- Realizar el transporte de la comida preferentemente en neveras isotérmicas con placas de hielo para evitar la pérdida de temperatura.
- Minimizar el tiempo de transporte lo máximo posible.
- Poner las neveras en el lugar más frío y protegidas de la luz solar, siempre que sea posible.
- Las neveras deberán abrirse el menor número de veces posible y sólo durante el tiempo indispensable para así mantener el frío
- Realizar el consumo de la comida en un tiempo inferior a 2 horas desde su recogida.
- Desechar las posibles sobras.

Debido a todo lo anteriormente expuesto, en el caso de no poder garantizar las temperaturas de mantenimiento una vez ha sido entregado el producto ni de poder minimizar los tiempos que permanece la comida a temperaturas no controladas, de manera preventiva para evitar posibles intoxicaciones por el consumo los picnics, éstos deberán estar compuestos por bocadillos de productos curados, conservas o snacks que se conserven a temperatura ambiente y piezas de fruta natural, productos todos ellos que no favorecen el crecimiento de microorganismos.



Dpto de Seguridad alimentaria Aramark