

PODCAST 22 SEGURIDAD ALIMENTARIA (NOVIEMBRE 2024)

- **JAVIER VARELA:** La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos. Este es el eslogan del día internacional de la inocuidad de los alimentos que se celebra el 7 de junio. Te damos la bienvenida a nuestro podcast Calidad punto social. Mi nombre es Javier Varela y en este capítulo vamos a hablar de seguridad alimentaria. Subrayaremos su importancia en la vida de un centro y destacaremos aquellos aspectos a los que hay que prestar especial atención en este ámbito. Hablaremos también del contrato para la mejora continua del servicio de restauración ofrecido en las residencias de personas mayores para el período 2024-2027. Contaremos para ello, como siempre, con las aportaciones de personas expertas en la materia.
- **OFELIA LÓPEZ:** Mi nombre es Ofelia López. La alimentación es un aspecto clave en la vida de las personas que residen en un centro, incluso podría considerarse como uno de los procesos críticos de la gestión. Adrián Martínez es *Food Market Leader* para España y Portugal de Bureau Veritas. Adrián, ¿Qué implicaciones tiene la seguridad alimentaria en un entorno residencial?
- **ADRIÁN MARTÍNEZ:** La seguridad de los alimentos que consumen los residentes en los centros de mayores es un elemento clave en su salud y bienestar general, ya que los sistemas inmunológicos de nuestros mayores suelen estar más debilitados y son más vulnerables a las enfermedades transmitidas por los alimentos. Por eso es tan importante que las residencias de mayores sigan protocolos establecidos para garantizar la seguridad alimentaria de las personas residentes. En un centro o servicio de atención social la seguridad alimentaria tiene las siguientes implicaciones con el fin de promover la salud y el bienestar de los usuarios: cumplimiento normativo, con el cual se asegura el cumplimiento de la legislación y normativas vigentes en materia de higiene, manipulación y seguridad alimentaria y contar con las autorizaciones y registros sanitarios necesarios; además, tenemos la disponibilidad de alimentos: que se asegure que hay una provisión suficiente y constante de alimentos para satisfacer las necesidades de los usuarios y planificar menús equilibrados y diversificados que cubran los requerimientos nutricionales; la adecuación nutricional, para adaptar los menús a las necesidades y restricciones dietéticas de los usuarios, por ejemplo, alergias, intolerancias alimentarias, dietas especiales y, en este ámbito nutricional, promover hábitos alimentarios saludables y de educación nutricional. Además, tenemos los aspectos de gestión de cadena de suministro, con lo cual hay que seleccionar proveedores confiables y con garantías de calidad e inocuidad alimentaria y establecer procedimientos de recepción, almacenamiento y trazabilidad de los alimentos. Además, tenemos la formación y concienciación del personal para capacitar al personal en aspectos de seguridad e higiene alimentaria y promover una cultura de responsabilidad y buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Y, por último, en todo este bloque de seguridad alimentaria, incluimos un elemento complementario que es la sostenibilidad en el sentido de poder fomentar prácticas de aprovisionamiento y consumo responsable minimizando el desperdicio de alimentos y considerar la huella ambiental de los alimentos y promover la sostenibilidad en los procesos de suministro y en la elaboración de comidas.

- **JAVIER VARELA:** ¿A qué aspectos debe un centro prestar especial atención en materia de seguridad alimentaria y qué profesionales están implicados en ella?
- **ADRIÁN MARTÍNEZ:** Las residencias de mayores deben prestar especial atención a varios aspectos clave para garantizar la seguridad alimentaria de su residente, como son: la higiene, manteniendo un ambiente limpio y desinfectado en la cocina y en áreas de alimentación, también asegurando que todo el personal se lave las manos con frecuencia y utilice guantes, *cubrepelos* y mascarillas adecuadas durante la manipulación de estos alimentos. El almacenamiento, asegurando qué alimentos se almacenan correctamente para evitar la contaminación cruzada, esto incluye la refrigeración adecuada y la separación de alimentos crudos y cocidos, y la separación de productos que sean para población susceptible, intolerante y alérgica. La manipulación y preparación, llevando una preparación de alimentos de manera segura para prevenir la contaminación; esto implica el uso de utensilios limpios y desinfectados, el lavado adecuado de las manos, la desinfección de los vegetales, las verduras y hortalizas y, como mencionamos anteriormente, la implementación de medidas para evitar la contaminación cruzada durante la preparación. Asimismo, tenemos el registro de temperaturas, protocolos para asegurar que los alimentos se reciben, almacenan y preparan a temperaturas adecuadas, midiendo en este último caso la temperatura interna para garantizar la eliminación de gérmenes. El servicio, en cuanto a los alimentos que se sirven para los residentes de forma segura y rápida asegurando una temperatura adecuada y, por último, el monitoreo, realizando un monitoreo regular de la seguridad alimentaria para asegurar el cumplimiento de los protocolos y la detección y la resolución oportuna de cualquier incidencia.

Todas estas medidas son fundamentales, pero también es importante tener en cuenta que la seguridad alimentaria en las residencias mayores es un proceso integral que debe incluir otras acciones de prevención y control de enfermedades. Los profesionales que están implicados en esta área de seguridad alimentaria en los centros de atención social son todos aquellos que tienen relación con el suministro y la manipulación de alimentos, así como la elaboración de comida. Además, en la parte nutricional, tenemos todos los profesionales encargados de la adecuación de menús y dietas conforme a las necesidades nutricionales de los usuarios. En el ámbito del control de la seguridad alimentaria, además de los servicios oficiales, pueden realizarse controles externos por entidades cualificadas y especializadas en seguridad alimentaria, como es el caso de Bureau Veritas.

- **OFELIA LÓPEZ:** Vamos a hablar ahora del contrato para la mejora continua del servicio de restauración ofrecido en las residencias de personas mayores para el período 2024-2027. Adrián, como director de este proyecto, ¿puedes explicarnos en qué consiste?
- **ADRIÁN MARTÍNEZ:** En este caso, Bureau Veritas, está realizando, como resultado de contrato mediante licitación con la Comunidad de Madrid y, en concreto, con la Dirección General de Evaluación, Calidad e Innovación de la Consejería de Familia, Juventud y Asuntos Sociales, un proyecto de auditorías para la mejora continua del servicio de restauración alimentaria en todas las residencias de mayores de la Comunidad de Madrid. Este proyecto lo hemos comenzado el mes pasado, en octubre de 2024, y abarca algo más de tres años, hasta diciembre del 2027. Todas las residencias de la Comunidad de Madrid, con independencia del tipo de gestión, van a ser auditadas con una periodicidad de dos auditorías al año...

Las auditorías se van a enfocar en tres bloques principales: la parte de seguridad alimentaria, la calidad nutricional y la calidad del servicio mediante, en este caso, la medición

de la satisfacción de las personas residentes. Y para ello Bureau Veritas dispone de un equipo de auditores especializado en seguridad alimentaria y calidad nutricional y, además de realizar esas evaluaciones sistemáticas, en cada residencia se van a tomar muestras, en cada auditoría, para realizar posteriormente analíticas, tanto de seguridad alimentaria como de calidad nutricional por un laboratorio acreditado. En ese sentido, cada residencia deberá presentar un plan de acciones correctivas frente a las desviaciones detectadas en cada auditoría, de manera que el auditor posteriormente realizará el seguimiento correspondiente de esas acciones y verificará en la siguiente auditoría la eficacia de esas acciones correctivas puestas en marcha por la residencia. De esta manera, a lo largo del proyecto, se podrá obtener de forma objetiva la mejora en el servicio de restauración de cada residencia que es, como he indicado antes, el objetivo principal de este contrato.

- **JAVIER VARELA:** Como hemos podido escuchar la seguridad alimentaria es un aspecto clave en la vida de un centro o servicio de atención social. Para garantizarla, entre otras acciones se deben seguir los protocolos establecidos, cumplir la normativa, planificar adecuadamente los menús o promover la formación del personal al respecto. Además, los centros deben prestar especial atención a la higiene, almacenamiento, manipulación o servicio de los alimentos. La Comunidad de Madrid ha suscrito un contrato para la mejora continua del servicio de restauración ofrecido en las residencias de personas mayores. Durante su desarrollo, se llevan a cabo auditorías en los centros que abarcan la seguridad alimentaria, la calidad nutricional y la calidad del servicio.
- **OFELIA LÓPEZ:** Has escuchado nuestro podcast calidad punto social. Te esperamos en próximas entregas donde abordaremos diferentes temas relacionados con la calidad. Hasta el siguiente podcast. Un saludo.
- **VOZ INSTITUCIONAL (MYRIAM FERNÁNDEZ):** Subdirección General de Calidad e Innovación, Dirección General de Evaluación, Calidad e Innovación. CONSEJERÍA DE FAMILIA, JUVENTUD Y ASUNTOS SOCIALES. COMUNIDAD DE MADRID.