

## Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos



Editor: Paraninfo S.A.  
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ  
Longitud de impresión: 204  
Idioma: Español, Castellano  
PDF

La seguridad alimentaria y la protección de los consumidores son el objetivo principal de las actuales normas de higiene, que poseen unos principios comunes, en particular por lo que respecta a las responsabilidades de los fabricantes y de las autoridades competentes, los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos, los requisitos para el almacenamiento, y el transporte y el mercado sanitario. El sector de la Hostelería ocupa un nivel intermedio entre los productores y/o proveedores y el consumidor final, por lo que esta actividad debe disponer de una serie de medidas de control para cada una de las fases que lo componen con el objetivo de minimizar el riesgo de alteración de los alimentos y evitar poner en peligro la seguridad alimentaria. Con este objetivo se cuenta con la Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), que indican los controles, los niveles de tolerancia, los peligros, los registros, etc., que habrá que aplicar en cada uno de los pasos; todo ello basado en los

principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), del cual se estudiarán los requisitos previos para la implantación de este sistema en un establecimiento de hostelería. En este libro se ofrecen las claves para obtener del trabajador una correcta actitud de trabajo y el hábito de seguimiento de unas normas que garanticen la salubridad de los alimentos. Por otro lado, la conducta de respeto medioambiental es un aspecto que cala cada día más en los consumidores y en las empresas, razón por cual la adecuada gestión de los recursos o de los residuos es otro de los retos a los que cualquier empresa ha de enfrentarse. Conocer el ciclo de los residuos es importante para entender que gran parte de las basuras que generamos pueden reciclarse o convertirse en una energía útil y no contaminante. Por ello se ha elaborado una completa Guía de Buenas Prácticas Medioambientales en Hostelería que, de forma fácil y sencilla, guiará al lector por todos

<http://yep.pm/Gfs9C8ai5/fv6Xr22T6.pdf.rar>