

Salut forma 80 treballadors d'hostaleria del Pirineu en el control de la seguretat alimentària durant la campanya de neu

El programa forma part d'una prova pilot emmarcada en el pla per garantir un hivern segur a les comarques de muntanya

Vielha e Mijaran - Amb l'objectiu de reforçar la seguretat alimentària als establiments de restauració del Pirineu durant la campanya de neu, el Departament de Salut forma els treballadors encarregats de l'autocontrol i la supervisió de la manipulació d'aliments. De moment, hi ha una vuitantena de persones inscrites de més de 60 empreses, entre les quals hi ha restaurants, bars, allotjaments hotelers i càmpings. Es tracta d'un pla pilot liderat per l'Agència de Salut Pública de la Regió Sanitària Alt Pirineu i Aran i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, que es desenvolupa en col·laboració amb Hostaleria de Lleida i l'Associació d'Hostaleria Girona i que forma part del pla per garantir una campanya de la neu segura enfront de malalties com la covid-19.

El primer curs de formació, que consta d'una sessió presencial i gratuïta de dues hores i mitja, s'ha dut a terme aquest dimarts a Vielha e Mijaran. Demà es repetirà a Sort i s'acabarà l'1 de març a Puigcerdà. Segons la normativa europea, els operadors d'una empresa alimentària han de dissenyar, aplicar i mantenir autocontrols basats en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític per garantir la seguretat dels aliments elaborats. Igualment, han de garantir la formació i la supervisió dels manipuladors de productes alimentaris, ja que totes les persones manipuladores tenen la responsabilitat d'aplicar les normes d'higiene i garantir la seguretat dels aliments que elaboren.

La figura del responsable de l'autocontrol de la seguretat alimentària a l'empresa és clau per verificar in situ les pràctiques de manipulació i que els processos que segueixen els aliments siguin correctes. Segons la mida o característiques de l'establiment, aquestes funcions poden recaure en el mateix propietari o responsable, o bé en una o més persones en qui es delegui. Totes han de comptar amb els coneixements i l'autoritat suficients per supervisar, prendre decisions i donar instruccions respecte a les manipulacions i processos que segueixen els aliments.

Pla coordinat per una campanya de la neu segura

Des del mes d'octubre, Salut treballa amb l'objectiu que aquest hivern l'activitat de la campanya de la neu al territori es dugui a terme amb certa normalitat tot i el context de covid-19. En aquest sentit, la regió sanitària manté contacte permanent amb els serveis de prevenció de riscos laborals de les empreses hoteleres més grans i de les estacions i escoles d'esquí per assessorar-los en

mesures preventives per al control de la infecció de la covid-19, així com en el procés per actuar immediatament en el cas d'un brot. També s'ha gestionat la vacunació dels treballadors del sector.

Aquest pla es duu a terme de forma coordinada entre l'Agència de Salut Pública de Catalunya, el Servei Aranés de Benèster e Salut, l'Associació Catalana d'Estacions d'Esquí i Activitats de Muntanya, Hostaleria de Lleida, Empresariat Cerdanya i l'Associació d'Hostaleria Girona.