

Consejos para aplicar medidas de limpieza e higiene industriales que garantizan la seguridad alimentaria

El 70% de los consumidores europeos afirma estar preocupado por las condiciones de salubridad de los alimentos

BARCELONA, BARCELONA, SPAIN,
November 12, 2024 /

[EINPresswire.com/](https://www.einpresswire.com/) -- La seguridad es el mayor reto de la industria alimentaria y una de las grandes preocupaciones para el 70% de los consumidores europeos, según una encuesta de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) de 2023. La prioridad de todo el proceso de manipulación, tratamiento y envasado de los alimentos consiste en garantizar la inocuidad del producto con el objetivo de asegurar el bienestar de los compradores. Para lograrlo, es fundamental tener en cuenta una serie de medidas y condiciones que garanticen que los alimentos sean seguros y no causen daño, desde el inicio hasta el final de su proceso en la cadena alimentaria.

Las bacterias patógenas, responsables de intoxicaciones como la listeria, la salmonela u otras, constituyen una de las grandes amenazas para la industria alimentaria. Según los expertos en higiene consciente y bienestar profesional de [PAPELMATIC](#), las posibilidades de alterar la seguridad alimentaria prácticamente desaparecen si se sigue una buena higiene.

The logo for PAPELMATIC, featuring a blue circular icon with a white dot inside, followed by the word 'PAPELMATIC' in a bold, blue, sans-serif font.

Los consumidores actuales son muy exigentes a la hora de adquirir un alimento determinado y requieren que se cumpla con todas las condiciones de salubridad e higiene, tal como lo refleja una investigación realizada por la European Food Safety Authority (EFSA) en colaboración con IPSOS en 2023, que revela que casi el 70% de los europeos manifiestan interés por la seguridad alimentaria, si bien aproximadamente el 60% considera que la información relativa a la seguridad alimentaria es demasiado técnica y difícil de comprender.

La principal amenaza, en este sentido, es la dificultad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de procesos tan largos. Los peligros asociados a la inocuidad de los alimentos pueden darse en cualquier punto de la cadena: producción, fabricación, envasado, transporte, almacenaje, distribución o en el propio momento de consumo. La forma de lograrlo es la aplicación de las regulaciones de la European Food Safety Authority (EFSA) y las normativas ISO 22000, que regulan los pasos a seguir para que los alimentos permanezcan en estado óptimo desde el inicio de la cadena alimentaria hasta la fase de consumo.

Además, es importante proporcionar soluciones que cumplen con estas normativas, así como productos que minimizan riesgos de contaminación como los que ofrece PAPELMATIC como las toallitas desinfectantes, el papel higiénico de grado alimentario o los dispensadores automáticos que minimizan el contacto humano y reducen el riesgo de contaminación cruzada en las líneas de producción.

Consejos para procurar la seguridad en la industria alimentaria

En su compromiso con la excelencia en la higiene consciente y el bienestar en entornos profesionales, los expertos de PAPELMATIC asesoran y acompañan a cada cliente para que sus soluciones de higiene consciente y bienestar, también promuevan prácticas de trabajo más seguras y sostenibles a largo plazo. Además, ofrecen una serie de consejos para lograr la inocuidad de los alimentos en la industria que pueden ser de gran ayuda:

- **Desinfección frecuente de superficies en contacto con alimentos:** Las superficies deben ser limpiadas y desinfectadas regularmente para evitar la contaminación cruzada. Esto incluye mesas, utensilios, máquinas y cualquier área que entre en contacto directo con alimentos.
- **Uso de productos de limpieza aprobados:** Solo deben utilizarse productos de limpieza y desinfectantes aprobados por las autoridades sanitarias y que sean apropiados para la industria alimentaria. Estos productos deben eliminar microorganismos sin dejar residuos que puedan contaminar los alimentos.
- **Limpieza de equipos y maquinaria:** Las máquinas y equipos deben ser desinfectados después de cada uso. Especialmente en industrias como la de procesamiento de carnes, lácteos o panadería, el incumplimiento de esta medida puede llevar a la contaminación de grandes lotes de productos.
- **Gestión de residuos:** Los residuos deben ser gestionados adecuadamente para evitar la contaminación del ambiente. Los contenedores deben estar cerrados y deben ser desinfectados regularmente.

- Aplicar un código de colores. Implantar un sistema codificado por colores en los utensilios y las tareas de limpieza previene problemas de contaminación cruzada. Por ejemplo, usando bayetas azules para limpiar las zonas de manipulación de alimentos y de color rojo para la zona de expedición. PAPELMATIC cuenta con una serie de productos para esta finalidad y recientemente se ha incorporado el papel secamanos azul, elaborado con celulosa azul, una tonalidad de referencia en la industria alimentaria ya que genera un mayor contraste con los restos de comida, lo que ayuda a detectar a simple vista si quedan residuos sobre los elementos de producción.
- Usar los productos adecuados. En su compromiso hacia prácticas empresariales responsables y sostenibles, la compañía considera que es importante utilizar los productos apropiados para cada situación aplicando siempre las dosificaciones correctas ya que los microorganismos son propensos a generar resistencia entre los productos químicos.
- No olvidar el equipo de protección individual. Otra de las acciones que ayuda a garantizar alimentos seguros para los consumidores es el uso de los EPIs adecuados. En PAPELMATIC se recomienda, como mínimo, el uso de guantes de nitrilo para prevenir la contaminación cruzada. Mascarillas que proporcionan una doble barrera de protección ya que la boca es la segunda parte del cuerpo por la que podemos intercambiar más microorganismos que se transmiten por vía aérea y gorros que se utilizan, principalmente, para evitar que los pelos de la cabeza caigan sobre las superficies en las que se trabaja.

Sobre PAPELMATIC

Fundada en 1965 en Barcelona por Pau Fornt Valls, PAPELMATIC es una empresa familiar con un profundo ADN papelerero. Inicialmente especializada en el 'converting' de celulosa, la compañía ha diversificado su catálogo para ofrecer más de 1.500 soluciones de higiene consciente y bienestar profesional, adaptadas a las necesidades de diversos sectores e industrias.

Bajo el liderazgo de Pau Fornt Baldrich, perteneciente a la segunda generación de una familia empresaria, PAPELMATIC mantiene un firme compromiso con la innovación tecnológica, la responsabilidad social y el respeto por el medio ambiente.

PAPELMATIC forma parte del GRUPO PAPELMATIC, junto con otras empresas familiares como Efebé y Manipulados Aixa. Con sede en Cornellá de Llobregat (Barcelona), actualmente emplea a 50 personas y opera en toda España a través de su equipo comercial

Ruth Amat

Ruth Amat Comunicació

ruth@ruthamat.com

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/759548552>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable

in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.