

“PROCESO”

“ DISEÑO SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS”

Autor: Enric Riera y Narcís Grebol
Cargo: Químico y Gerente del CENTA
Email: eriera79@orange.es; narcis.grebol@centa.irta.es;

RESUMEN

El diseño sanitario correcto de los edificios, de las instalaciones y de los equipos de proceso es una condición indispensable para que las operaciones de manufactura de los alimentos se puedan llevar a cabo en condiciones higiénicas satisfactorias.

Se pueden cometer errores de diseño sanitario que condicionen la eficacia o la eficiencia de las operaciones para toda la vida de la planta o la instalación.

Hay diferentes instituciones, sobre todo a Europa y en los EEUU que redactan normas de diseño sanitario, que casi siempre tienen por una parte contenidos de tipo general, aplicados a cualquier actividad y por otro lado contenidos específicos, desarrollados para aplicaciones concretas, como procesamiento de leche, huevos, de productos horneados, para hacer comidas preparadas, etc.

Las normas aplicables no solo se han de conocer, sino que se han de conocer a tiempo y se han de comunicar a tiempo. Muy a menudo las actividades de ingeniería se subcontratan y la empresa contratada puede perder el control del resultado final por lo que hace al diseño sanitario. Una manera de prever y evitar esta circunstancia es que la empresa haya desarrollado unas normas internas en las que se recojan los aspectos de diseño sanitario que se apliquen a sus actividades i estas normas o especificaciones se incluyan como cláusulas en los contratos o en las órdenes de compra de los equipos.