

Ante la próxima apertura de los establecimientos para iniciar una nueva temporada, pasamos a recordaros algunos puntos muy importantes a tener en cuenta:

➤ **PREVENCIÓN DE LEGIONELLA.**

Hipercloración y limpieza y desinfección de aljibes. Es preciso prever las fechas para realizarla con tiempo suficiente antes de la apertura del establecimiento. Contar con los medios materiales y humanos necesarios para realizarlo correctamente, según protocolo RD 865/2003.

Recordar que se debe hacer un informe indicando los pasos seguidos, tratamientos, productos utilizados y recomendable, fotos de los procesos.

Si desean que Biovet supervise la hipercloración, por favor, contáctenos con suficiente antelación.

Teniendo en cuenta las inspecciones realizadas por la Conselleria este año en relación con la prevención de legionelosis en los hoteles y en nuestras propias auditorias, los fallos detectados son básicamente de dos categorías:

- Infraestructuras
- Descuidos en los controles

Por eso, este año consideramos muy importante actualizar la evaluación de riesgos de las instalaciones y formación/concienciación al personal que se ocupa del tema, independientemente que tengan el **carnet en vigor** que emite la Conselleria y que les faculta para realizar esas tareas.

➤ **AUTOCONTROL DE PISCINAS**

Recordamos que el libro de autocontrol de piscinas debe estar completo de cara a la apertura de las mismas. Las inspecciones realizadas por la Conselleria este año, han insistido en que es obligado realizar los registros de todas las tareas que se hacen, de mantenimiento de los equipos, del agua del vaso y de la limpieza de las instalaciones.

➤ **ACREDITACIONES**

Hay que revisar si están al día y si no, renovar los carnets de:

- mantenimiento de piscinas
- prevención de Legionella
- socorristas

➤ **COMPROBACIÓN DE LOS EQUIPOS**

La comprobación de que los termómetros de las cámaras, armarios fríos y calientes, expositores, arcones de congelados, etc. funcionan correctamente y marcan la temperatura correspondiente, debe realizarse **entre las tareas de mantenimiento previas a la apertura del hotel que realizan los frigoristas**. Biovet realiza, a lo largo de la temporada, una verificación de los termómetros para comprobar su correcto funcionamiento como un control más.

➤ **PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO.**

Describir en el plan de mantenimiento preventivo, **todas** las tareas que se realizan previas a la apertura del establecimiento, y guardar los partes de trabajo de las tareas realizadas por empresas externas. Hay que incluir: mantenimiento de los locales, revisión de equipos y maquinaria, reformas, tanto de cocina como de piscinas, aljibes, depósitos, tuberías, etc...

➤ **ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**

Recordaros que hay que actualizar la gestión de alérgenos cada temporada, revisar cambios de menús, ingredientes, etc.

Biovet puede realizar o actualizar el programa de gestión de alérgenos para lo cual os rogamos que, si os interesa, se inicie tan pronto como se inicie actividad en la cocina, ya que una vez nos metemos en temporada es muy difícil poder coordinar y se alarga demasiado en el tiempo.

La formación sobre el tema de alérgenos se puede dar como un curso completo (principalmente para aquellos que no la hubieran realizado aún), o incluir como un apartado más este año en los cursos de manipuladores de alimentos.

➤ **SILOE PISCINAS**

Para aquellos clientes a los que hemos gestionado el alta de las piscinas en el sistema SILOE, recordar que nos deben preparar todos los registros realizados de piscinas de la temporada 2019, ya que hay que ingresarlos antes del 30 de abril de este año. Estamos a su disposición ante cualquier consulta en los teléfonos móviles: 647477728 y 637792217.

➤ **FORMACIÓN**

Como cada año, en la próxima temporada Biovet pone a su disposición cursos de formación (que pueden ser bonificados) tanto para la formación que exige la reglamentación en Seguridad alimentaria y alérgenos, como para formación continuada.

- Curso para manipuladores en higiene de los alimentos.
- Cursos sobre alergias e intolerancias alimentarias.
- Formación en Seguridad alimentaria.
- Cursos para camareras de pisos y limpieza para prevención de contaminación por norovirus.
- Cursos de evaluación de riesgos y mantenimiento de Legionella.