

# ¿POR QUÉ LA LÍNEA FRÍA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA?

## Razones básicas:

1. *Seguridad alimentaria*: la dificultad de garantizar con servicio en línea caliente el mantenimiento y la entrega en temperatura de los alimentos del primer al último comensal en aquellos centros con mayor distancia a recorrer y menor volumen.
2. La necesidad de garantizar una *calidad* homogénea del primer al último comensal.
3. Las necesidades de flexibilidad y universalización del servicio, así como la mejora de la gestión y explotación del servicio.
4. La exigencia en el cumplimiento de la *normativa* de seguridad alimentaria y de los reglamentos CE:

**1.** Normativa Sanitaria común (Paquete Higiene) que define: “El sector agroalimentario bajo una única legislación para todos los países europeos”. Esto queda englobado en el ***Libro Blanco de Seguridad alimentaria***

1. Reglamento 178/2002 de 28 de Enero de 2002 que establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

2. Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos

**1.** Art.4 , Cap II: “***cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios***” y “***mantenimiento de la cadena de frío***”

3. Reglamento 853/2004 de 29 de abril de 2009, que establece las normas específicas de higiene de los productos de origen animal.

**2.** Directiva 93/43/CEE, cuya reglamentación se utiliza como guía para estructurar los métodos de trabajo.

**3.** ***Codex Alimentarius*** (GBPH, Guía de Buenas Prácticas de Higiene)

## Implantación:

Obligatorio en Europa, si bien no todos los Estados miembros lo imponen con carácter general. En España, la Comunidad Autónoma de Castilla y León ha sido la primera en implantar el sistema de catering en línea fría (curso 2009-2010), equiparando sus comedores escolares a los del resto de Europa.