

## **Expertos de Euca Prevención destacan la importancia de la seguridad alimentaria en hostelería: cursos obligatorios para evitar intoxicaciones y sanciones**

**Cada año, más de 40,000 intoxicaciones alimentarias en Europa afectan gravemente la salud pública y ponen en riesgo la legalidad y la reputación del sector hostelero**

La seguridad alimentaria es una prioridad para el sector de la hostelería y la alimentación en toda Europa.

Cada año, se registran aproximadamente 40.000 casos de intoxicaciones alimentarias, de los cuales 3.300 requieren hospitalización, más de 400 terminan en invalidez y, lamentablemente, unas 20 personas fallecen.

De estos casos, el 67% se debe a alimentos contaminados por gérmenes patógenos que se reproducen y generan toxinas en alimentos frescos o poco procesados. Además, aproximadamente el 21% de las intoxicaciones tiene su origen en fallos en la distribución o almacenamiento.

El riesgo de intoxicación alimentaria es una amenaza constante para el sector de la hostelería y la restauración. Cada poco tiempo se pueden ver en los titulares distintas noticias sobre intoxicaciones en restaurantes, hoteles, bares, etc.

Estos incidentes no solo acaparan titulares en los medios de comunicación y generan reacciones inmediatas de las organizaciones de defensa del consumidor, sino que también provocan una crisis de confianza en los clientes afectados.

Como consecuencia, las demandas colectivas e individuales contra los establecimientos involucrados no tardan en aparecer. Cuando ocurre una intoxicación alimentaria, para el negocio afectado las consecuencias pueden ser devastadoras, desde el daño a su reputación hasta las implicaciones legales.

En los casos más graves, la ley contempla sanciones que pueden incluir penas de prisión para los responsables por imprudencia o delitos contra la salud pública.

Además de las sanciones y el riesgo legal, el daño reputacional es una de las principales consecuencias de estos incidentes.

Las redes sociales y los medios de comunicación amplifican rápidamente la crisis, afectando la percepción de los consumidores y, en muchos casos, generando una caída drástica en las ventas.

¿Cómo evitar una crisis grave?

Para reducir el riesgo de intoxicación alimentaria y evitar este tipo de crisis, es esencial que las empresas del sector implementen medidas preventivas eficaces.

Uno de los pilares fundamentales es la formación de los trabajadores en aspectos clave de la seguridad alimentaria con cursos de Prevención de Riesgos Laborales especializados.

En este sentido, los cursos obligatorios establecidos por la normativa europea, como el Reglamento (CE) 852/2004 y el Reglamento de la UE 2021/382, ofrecen a los establecimientos la oportunidad de reforzar sus protocolos de seguridad.

Los cursos obligatorios en seguridad alimentaria ofrecidos por EUCA Prevención de Riesgos son la clave para prevenir riesgos y asegurar el futuro de los negocios de hostelería.

Estos cursos se enfocan en tres áreas principales:

**Manipulador de alimentos:** Fundamental para garantizar que los trabajadores de la industria alimentaria comprendan los principios básicos de higiene y la correcta manipulación de alimentos, evitando así la contaminación cruzada y el crecimiento de bacterias.

**Análisis de Peligros y Puntos de Críticos Control (APPCC):** Proporciona un enfoque preventivo que permite identificar y controlar posibles riesgos para la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de producción, distribución y consumo.

**Protocolos IFS y BRC en Seguridad Alimentaria:** Normas internacionales enfocadas en la seguridad alimentaria para empresas con productos destinados a exportación.

La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida, y la formación adecuada es el primer paso para proteger su negocio y a sus clientes.

EUCA, empresa especializada en formación y prevención de riesgos laborales, pone a disposición de las empresas del sector de la hostelería y la alimentación una oferta formativa que cumple con la normativa vigente y que permite a las organizaciones evitar sanciones y preservar su reputación.

EUCA " Prevención de Riesgos Laborales

Dirección: Cam. de las Hormigueras, 141 bis, 2ª Planta, Vallecas, 28031 Madrid.

**Datos de contacto:**

Carlos Cañizares  
EUCA | Prevención de Riesgos Laborales / CEO  
910 57 66 18

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Madrid](#) [Castilla y León](#) [Castilla La Mancha](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Formación profesional](#)  
[Cursos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>