



Requisitos Simplificados de Higiene



“Guía Orientativa para la implantación
del Sistema de Autocontrol en ciertos
establecimientos alimentarios”

Requisitos Simplificados de **Higiene**

“Guía Orientativa para la implantación
del Sistema de Autocontrol en ciertos
establecimientos alimentarios”

REQUISITOS simplificados de higiene :
“guía orientativa para la implantación del
Sistema de Autocontrol en ciertos
establecimientos alimentarios” / autores,
Antonio Carvajal Cámara ... [et al.]. -- 2ª ed.
-- [Sevilla] : Consejería de Salud, 2010
79 p. : tablas, il. ; 18 x 19 cm
1. Calidad de los alimentos 2. Higiene
alimentaria 3. Inspección de alimentos
I. Carvajal Cámara, Antonio II. Andalucía.
Consejería de Salud
WA 695

Autores:

Antonio Carvajal Cámara
José Antonio Conejo Díaz
Concepción Hidalgo García
Jesús Peinado Álvarez
Isabel Mª Sánchez Jurado
Rosario Sánchez-Laulhé Ollero
Mª José Viñuela González

1ª edición, 2007
1ª edición corregida, 2008
2ª edición, 2010

Edita: Junta de Andalucía, Consejería de Salud

I.S.B.N.: 978-84-690-7460-2

Depósito Legal: SE-8132-2010

Diseño e impresión: Micrapel



ÍNDICE

INTRODUCCION	5
ASPECTOS GENERALES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL	9
PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS	13
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	21
PLAN DE FORMACION DE MANIPULADORES	29
PLAN DE TRAZABILIDAD	53
PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	59
PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES	63
PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	67
PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	75
REGISTRO DE INCIDENCIAS Y ACCIONES CORRECTORAS	79

INTRODUCCION

Este documento pretende ser una guía orientativa para la implantación de los Sistemas de Autocontrol en aquellos establecimientos alimentarios que se puedan acoger a los criterios de flexibilidad, adoptados en esta Comunidad Autónoma sobre la base de las directrices que se indican en el preámbulo del Reglamento (CE) N° 852/2004, así como las desarrolladas en el Anexo II del documento elaborado por la Comisión, y que puede considerarse una guía interpretativa de facilitación para la implementación de los principios del APPCC, sobre la base de los criterios de flexibilidad que se pueden aplicar en particular en determinadas empresas de alimentación.



Concretamente el punto 15 del preámbulo del Reglamento (CE) N° 852/2004, indica textualmente que “los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius”. No obstante estos deben ser lo suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. De modo similar, el requisito de establecer “límites críticos” no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas.”

Se debe tener en cuenta además la afirmación del Artículo 5 (2)(g) del Reglamento (CE) 852/2004 de que “la necesidad de crear una documentación y registros debe ser proporcionada a la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria”, así como la del Artículo 5 (5) del mismo Reglamento que “permite la adopción por parte de algunos explotadores de empresas alimentarias de medidas para facilitar la puesta en práctica de los requerimientos del APPCC. Estas incluyen el uso de guías para la aplicación de los principios del APPCC”.

En base a las referencias legales y documentales mencionadas, y debido al gran número de empresas alimentarias ubicadas en nuestra Comunidad Autónoma que, por sus una o varias de sus características intrínsecas (venta al por menor, venta y/o comercialización restringida a nivel local, sin elaboración ni manipulación de alimentos, de escaso riesgo sanitario previsible, etc.), se encontrarían incluidas en el ámbito de aplicación de los criterios de flexibilidad mencionados, se hace necesario el abordaje del presente documento, el cual pretende ser una guía práctica de aplicación de dichos criterios de flexibilidad para los operadores de esas empresas alimentarias.

Es indudable que la aplicación de criterios de flexibilidad en la implantación de los Sistemas de Autocontrol en ningún momento debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos regulados en el Reglamento (CE) 852/2004, ni interferir en la aplicación de otras normas legales vigentes en materia de seguridad e higiene alimentaria.

En función del criterio de flexibilidad a adoptar, se ha realizado una clasificación detallada de las empresas alimentarias diana de Andalucía en varios tipos, estableciéndose para ello una serie de requisitos de higiene simplificados que deben cumplir para llevar a buen término la implantación de los Sistemas de Autocontrol.

De igual forma, de manera justificada, estos requisitos mínimos podrán ser ampliados puntualmente para determinados establecimientos o situaciones especiales, a criterio de los Agentes de Control Oficial.

Para la realización de dicha clasificación se han tenido varios criterios como tamaño del establecimiento, ámbito de comercialización, actividad económica, si bien en todo momento han sido presididos por la **valoración del riesgo sanitario previsible** que presenta cada tipo de establecimiento, y por los principios de proporcionalidad y objetividad.



Como resultado final, y de cara a los operadores de estas empresas alimentarias, se han agrupado los establecimientos que pueden acogerse a estos criterios de flexibilidad en dos grandes grupos:

1. Establecimientos de venta (minoristas), a excepción de carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.
2. Establecimientos de Restauración, a excepción de Comedores escolares, de empresa o de instituciones, y Hoteles o Establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan que puedan dar mas de 200 comidas/día

Sobre la base de la experiencia práctica recogida por los Agentes de Control Sanitario Oficial se ha considerado básico elaborar esta Guía con un lenguaje claro y sencillo, de carácter divulgativo, evitando definiciones complejas y tecnicismos, que puedan interferir en la comprensión de sus contenidos.

De igual forma se pretenden unificar criterios a la hora de realizar los controles oficiales en los establecimientos alimentarios.

En consecuencia los establecimientos incluidos en los dos grupos anteriormente citados podrán desarrollar su sistema de autocontrol teniendo como referente los contenidos de esta Guía.

ASPECTOS GENERALES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL



Para elaborar el documento de su Sistema de Autocontrol deberá usted describir previamente todos aquellos datos que identifiquen a su establecimiento, así como aquellos aspectos, tales como actividad que desarrolla, tamaño del establecimiento, ámbito de comercialización, a fin de identificar los requisitos contenidos en esta Guía que esta obligado a cumplir y que, por tanto, les serán exigibles cuando reciba una visita de inspección por los servicios de control oficial.

Por tanto en el documento de su Sistema de Autocontrol deberá cumplimentar los siguientes apartados:

DATOS IDENTIFICATIVOS DE SU ESTABLECIMIENTO:

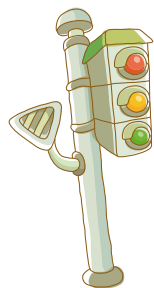
- Nombre del Establecimiento
- Nombre del Titular
- Domicilio donde se ubique el establecimiento
- Teléfono
- N° de Autorización (para carnicerías, sucursales de carne)

ACTIVIDAD Y AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

- Categoría en que se enmarca su establecimiento (Minorista o Restauración)
- Actividad o actividades económicas que desarrolla¹
- N° de trabajadores
- Tamaño del establecimiento (m²)
- Capacidad económica o de producción²
- Ámbito de comercialización³

A continuación redacte una pequeña memoria de la actividad que lleva a cabo, indicando expresamente si los productos que elabora o comercializa necesitan frío o no, o si los productos elaborados son mantenidos en caliente. Indique asimismo si los productos son comercializados a consumidor final o si vende a otro establecimiento (por ejemplo a bares, restaurantes, etc.), así como si los productos son transportados mediante vehículos a domicilios particulares.

Por último ponga la fecha del documento. Cuando en un futuro realice alguna modificación en el documento de su Sistema de Autocontrol, la fecha de la modificación deberá quedar registrada en el documento.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

¹Actividades que puede desarrollar:

MINORISTAS:

- Carnicería
- Sucursal de carne
- Volatería/Recova
- Pescadería
- Freiduría de pescado
- Frutería
- Panadería (sin obrador)
- Pastelería (sin obrador)
- Horneado de pan
- Venta de golosinas
- Freiduría de patatas
- Heladerías
- Minorista polivalente (supermercado)
- Otros: (especificar)

¹Actividades que puede desarrollar:

SECTOR RESTAURACION:

- Bar
- Cafetería
- Restaurante
- Venta de carretera
- Establecimiento de temporada
- Establecimiento no permanentes
- Hotel o Establecimiento de servicios de comidas que tenga capacidad o sirva menos de 200 comidas/día (incluido salón de celebraciones sin cocina propia)
- Asador de pollo
- Pizzería
- Hamburguesería

²elaboración o venta de productos

³local, provincial, autonómica, nacional

ASPECTOS GENERALES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL

DATOS IDENTIFICATIVOS DE SU ESTABLECIMIENTO

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO: _____

NOMBRE DEL TITULAR: _____

DOMICILIO DONDE SE UBICA EL ESTABLECIMIENTO: _____

TELÉFONO: _____

Nº DE AUTORIZACIÓN (para minoristas de carne): _____

ACTIVIDAD Y AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

1. Categoría del establecimiento: (marque lo que proceda)

- Establecimiento de Venta (Minorista)
- Establecimiento de Restauración

2. Actividad o actividades económicas que desarrolla¹: _____

3. Nº de trabajadores: _____

4. Tamaño del establecimiento (m²): _____

5. Capacidad económica o de producción: _____

• Ámbito de comercialización: (marque lo que proceda)

- Local
- Comarcal
- Provincial
- Autonómico
- Nacional

• Clientes

- Consumidor final
- Otro establecimiento

• Distribuye sus productos a domicilio o a otro establecimiento: SÍ NO

En caso afirmativo especificar el tipo de vehículo: _____

A continuación redacte una pequeña memoria de la actividad que lleva a cabo:

FECHA DEL DOCUMENTO: _____

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

	Fecha	Firma del Responsable
REVISION / MODIFICACIÓN 1		
REVISION / MODIFICACIÓN 2		
REVISION / MODIFICACIÓN 3		
REVISION / MODIFICACIÓN 4		

PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS



¿Qué debe usted conocer?

- **Alimento refrigerado:** Es aquel que ha sido enfriado y se almacena a una temperatura comprendida normalmente entre 0°C y 5°C . La refrigeración evita la multiplicación de los microorganismos pero la conservación es limitada (normalmente días).
- **Alimento congelado:** Es aquel que ha sido enfriado y se almacena a una temperatura de -18°C o más baja. La congelación reduce en todo lo posible la multiplicación de los microorganismos en los alimentos y garantiza su calidad y conservación durante largo tiempo semanas (normalmente semanas o meses).
- **Comidas mantenidas en caliente:** Son comidas preparadas que una vez concluida la fase final de elaboración se mantienen a una temperatura de 65°C o más alta. A esta temperatura se evita la contaminación de microorganismos, especialmente de aquellos que pueden provocar toxoinfecciones alimentarias.

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES EVITAR LA MULTIPLICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS Y SUS TOXINAS EN LOS ALIMENTOS, MEDIANTE UN CONTROL DE LA TEMPERATURA EN TODAS LAS FASES DE ELABORACIÓN Y DE COMERCIALIZACIÓN

La forma más segura de saber si los alimentos poseen una temperatura adecuada de conservación (refrigeración, congelación o mantenidas en caliente), es controlar su temperatura a través del termómetro.

El **termómetro** es la mano derecha del manipulador, dado que uno de los factores más importantes a cuidar durante todas las etapas de exposición, conservación, y preparación de los alimentos es la temperatura.

Por eso la normativa obliga a que en todos los establecimientos, los equipos de conservación a temperatura regulada (ya sean vitrinas expositoras, frigoríficos, arcones congeladores, etc.) dispongan de termómetros que funcionen correctamente. También es recomendable disponer de un termómetro que le sirva para poder comprobar o contrastar que los termómetros de los aparatos de su establecimiento funcionan correctamente.

Designa una persona de su establecimiento como responsable del Plan, y en la medida de lo posible a otro trabajador que se encargue de la lectura y anotación de las temperaturas de los **equipos de frío** y, si se emplean en su establecimiento, de los **equipos de mantenimiento de comidas en caliente**.



- Esta persona será la que controle las temperaturas de todos los aparatos frigoríficos (refrigeradores y congeladores), así como de los equipos de mantenimiento de comidas en caliente (en restauración). Para ello procederá a la lectura de la temperatura de los mismos, al menos 1 vez al día, y a su anotación en el registro correspondiente.

La medición de temperaturas es un control objetivo, siempre que el termómetro esté bien colocado en el aparato y se lea correctamente*.

La persona designada debe estar adiestrada en el uso del termómetro, debe saber hacer las mediciones, conocer los valores correctos, y en su caso, conocer las acciones correctoras.

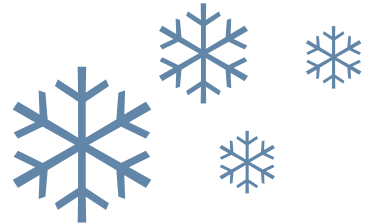
Deberá detallar y numerar todos los aparatos de Temperatura regulada (refrigeradores,

* Nota: Dependiendo del volumen de su actividad y otros factores, se le podrá exigir sistemas de registro continuo de temperaturas en lugar de termómetros. Estos aparatos de registro, también conocidos como termógrafos, registran periódicamente y de forma automática las temperaturas a lo largo del tiempo, pudiendo hacer gráficas. Ello evita tener que tomar la lectura de temperaturas de forma manual y anotarlas en un registro, pero también requiere que el responsable controle los registros a diario.

congeladores y equipos de mantenimiento de comidas en caliente) que existen en su establecimiento, las temperaturas máximas o mínimas que usted va a permitir en cada uno de ellos, y los alimentos que suele conservar.

Existen aparatos frigoríficos (tanto refrigeradores como congeladores) y de mantenimiento de comidas en caliente que ya traen incorporados sus termómetros (normalmente con lectores digitales). Sin embargo, si los aparatos son más antiguos y no disponen de instalación de termómetro, éste deberá ser adquirido y colocado por usted en un lugar fácilmente visible, siguiendo las siguientes recomendaciones para las vitrinas expositoras de congelados y cámaras:

- En las **vitrinas expositoras de congelados**, la temperatura se medirá mediante un termómetro colocado en lugar fácilmente visible, el cual deberá indicar, cuando se trate de vitrinas abiertas, la temperatura existente en el nivel de la línea de carga máxima, que estará claramente señalada. Por tanto el termómetro deberá colocarse próximo a dicha línea. Se debe evitar que el termómetro caiga dentro del contenido del arcón y quede oculto con envases o hielo.
- En las **cámaras frigoríficas pequeñas** (de menos de 10 metros cúbicos), destinadas a la conservación de existencias en los comercios al por menor, el termómetro estará colocado en lugar fácilmente visible, en el punto más lejano posible del emisor de frío o evaporador.



En los **establecimientos de restauración** (como bares de tapas, restaurantes, establecimientos elaboradores de comidas para llevar, etc.) que elaboren comidas preparadas y éstas sean **mantenidas en caliente**, se debe tener en cuenta que, al igual que con la conservación en frío, es necesario controlar y registrar dichas temperaturas, así como tomar las medidas correctoras adecuadas si se detectara que la temperatura desciende por debajo de los 65° C.

- Como norma general, debemos asegurarnos que en estos tipos de establecimientos las comidas elaboradas se mantienen fuera de la **zona de peligro (¡comprendida entre 4° y 65° C!)**, es decir, asegurarnos de que están correctamente conservadas en refrigeración o congelación, o bien mantenidas en caliente por encima de 65°C, pero siempre fuera de la zona peligrosa, por lo tanto nunca a temperatura ambiente.

En el siguiente cuadro se exponen las **temperaturas máximas permitidas**, para la conservación de productos refrigerados, congelados y comidas en caliente detalladas por tipo de actividad y alimento:

PRODUCTO	TEMPERATURA MÁXIMA
Comercios minoristas de alimentación(Supermercados, autoservicios, ultramarinos, etc.)	
Productos alimenticios refrigerados	La que señale cada fabricante en el etiquetado. En general entre 0°C y 5°C
Productos alimenticios ultracongelados	Menor a -18 °C
Carnicerías	
Carnes	7 °C
Despojos (vísceras, estómagos, etc.)	3 °C
Carne de ave	4 °C
Carne de conejo	4 °C
Carne picada y preparados de carne picada	Menor o igual a 2 °C
Preparados de carne (hamburguesas, pinchitos)	Entre 2°C y 7°C (según materia prima y especie)
Carne picada y preparados de carne congelados	Menor a - 18 °C
Pescaderías	
Productos de la pesca frescos	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0 °C)
Moluscos bivalvos vivos	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad. Deben estar vivos.
Productos pesqueros congelados	Menor o igual a -18 °C
Productos pesqueros congelados en salmuera	Menor o igual a - 9 °C
Establecimientos de restauración (Restaurantes, bares de tapas, establecimientos de venta de comidas preparadas)	
Comidas refrigeradas	Menor o igual a 8 °C . Si se consumen antes de las 24 horas desde que se elaboran
Comidas refrigeradas	Menor o igual a 4 °C. Si se consumen después de las 24 horas desde que se elaboran
Comidas calientes	Mayor o igual a 65 °C
Pastelerías	
Productos de pastelería, bollería, confitería y repostería	Entre 0 °C y 5 °C

Nota: Como norma general, se admiten tolerancias de hasta 3°C en dichas temperaturas, siempre y cuando estas subidas no sean permanentes y se deban a situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, descarches, etc.)

Dependiendo del volumen y del tipo de actividades que usted realice en su establecimiento de restauración, resultará necesario, no sólo controlar mediante la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene, sino también registrar, aquellos procesos concretos en los que la temperatura (tanto la aplicación de frío como de calor) juegue un papel importante en la seguridad del alimento.

Estos procesos son los siguientes:

- Elaboración en frío: Se controlará la temperatura ambiente del local o sala dónde se preparen estos alimentos. Se recomienda trabajar entre 12°C-15°C.
- Enfriamiento rápido: Los alimentos elaborados con tratamiento térmico que después vayan a ser consumidos en frío, deben ser enfriados lo más rápido posible. Se recomienda pasar de 60°C a 10°C en menos de 2 horas, controlando estas temperaturas y tiempo. De esta forma conseguimos que el producto permanezca el menos tiempo posible a temperaturas comprendidas en la zona peligrosa.
- Calentamientos o regeneraciones: Por el mismo motivo señalado en el punto anterior, el calentamiento de las comidas previamente enfriadas debe ser lo más rápido posible. Se recomienda que el alimento alcance los 70°C en menos de 2 horas.
- Cocinado de alimentos: Se recomienda alcanzar siempre los 70°C en el interior de las piezas (75°C si se utilizan huevos frescos).
- Congelación de pescado que vaya a ser consumido crudo o prácticamente crudo, para control de anisakis. Debe ser congelado -20° C previamente durante 24 horas.
- Descongelación de los productos previamente congelados. Debe realizarse en refrigeración, nunca a temperatura ambiente.

La persona responsable deberá aplicar las medidas correctoras adecuadas cuando se detecten temperaturas que sobrepasen las temperaturas máximas establecidas para cada tipo de conservación y alimento o para cada proceso concreto de los descritos anteriormente.

- Las **medidas correctoras** son las actuaciones o decisiones que deben ponerse en práctica de forma inmediata cuando se detecte una temperatura no adecuada en un aparato de conservación a temperatura regulada, o en un proceso concreto, ya que se está poniendo en juego la seguridad del producto de cara al consumidor.



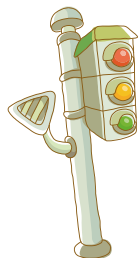
Las medidas correctoras deberán estar prefijadas por usted, y deben ser conocidas por todo el personal manipulador, de forma que se puedan aplicar en cuanto se detecte la incidencia.

Por ejemplo, en relación a la conservación en frío:

- Si usted detecta una subida/bajada leve (de pocos grados) puede bastar con regular el termostato para que el aparato genere más frío o calor, pero si la subida leve se prolonga, deberá avisar al servicio técnico para que proceda a la revisión del aparato.
- Si se detectara una subida (o bajada) de varios grados y se superaran las tolerancias permitidas, inmediatamente los productos deberán ser colocados en otro aparato de las mismas características (refrigerador, congelador o de mantenimiento en caliente) para evitar una rotura de la cadena de frío o del mantenimiento en caliente, y avisar al servicio técnico. Hasta su reparación, ese aparato quedará inutilizado.
- Si por una subida prolongada (por avería del aparato) se pierde la cadena de frío, o bien se detectaran productos congelados con indicios de descongelación o alteración (bolsas o envases apelmazados e irregulares), deberá valorar si los productos pueden ser destinados al consumo humano o bien si deben ser retirados de la venta de forma inmediata. Una actuación similar se realizará en las incidencias equipos de mantenimiento en caliente.

Se deberá dejar constancia por escrito de la aplicación de dichas medidas correctoras en el registro de incidencias, que figura al final de esta Guía.

En cuanto a los **registros** recuerde que deberá llevar al día el **Registro de temperatura** de cada equipo existente en su establecimiento.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS:

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

¿Quién anota las temperaturas?

Enumerar todos los frigoríficos y congeladores de que dispone (numerados), temperatura límite y alimentos que suelen contener:

(PARA SECTOR DE RESTAURACIÓN) Enumerar los aparatos de conservación de comidas y tapas en caliente de que dispone (numerados), temperatura límite y alimentos que suelen contener:

Especificar las MEDIDAS CORRECTORAS PREVISTAS que se aplicarán cuando se detecte una temperatura por encima de lo establecido (para refrigeración o congelación) o por debajo de lo establecido (EN SECTOR DE RESTAURACIÓN, para comidas conservadas en caliente):

Registro:

- Registro de medición diaria de T^a de cada equipo

Se propone a título orientativo un modelo para el registro de los controles de temperaturas.

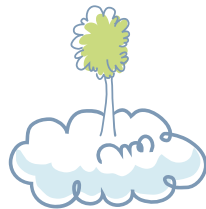
MODELO DE REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS

MES:

AÑO:

Día	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	Nº6	RESPONSABLE
	Tª	Tª	Tª	Tª	Tª	Tª	Firma
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



¿Qué debe usted conocer?

- **Limpieza:** Es un procedimiento encaminado a eliminar la suciedad visible, los desperdicios, los restos de alimentos y grasa
- **Desinfección:** Es un procedimiento encaminado a eliminar o reducir al mínimo los microorganismos que puedan contaminar los alimentos. Para realizarla correctamente se usan productos desinfectantes (como la lejía) y requiere de una limpieza previa.

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES MANTENER SU ESTABLECIMIENTO EN UN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CON LA FINALIDAD DE REDUCIR EL NÚMERO DE MICROORGANISMOS Y EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El Plan de Limpieza y Desinfección es de vital importancia para evitar la contaminación y por tanto para garantizar la seguridad de los productos alimenticios existentes en su establecimiento.

Es importante que en su establecimiento usted designe a una **persona como responsable** de la limpieza y desinfección.



Esta persona debe tener conocimientos sobre el método de limpieza elegido, el uso adecuado de los detergentes y de las medidas de protección personal, la frecuencia de limpieza y en su caso las acciones correctoras cuando la limpieza no hay sido la adecuada.

En su Plan deberá describir **como se realizan las operaciones de limpieza y desinfección** de las instalaciones, equipos, superficies de trabajos y utensilios de su establecimiento

Tenga en cuenta que una correcta limpieza y desinfección requiere:

1. Una eliminación previa de la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto, para así dejar lo más despejado posible el terreno a los detergentes.
2. Un enjuague previo, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente.
3. Una aplicación de detergente o desengrasante. Sea cual sea la forma de aplicar el producto se deberá considerar el tiempo de aplicación y la concentración del producto. Estos dos aspectos suelen venir en las fichas de los productos o en las propias etiquetas de los envases que contienen los detergentes.
4. Un aclarado para retirar los restos de suciedad y detergentes.
5. Una aplicación de desinfectante. Igualmente aquí resulta fundamental el tiempo de aplicación y la concentración del producto.
6. Un aclarado final, para los productos que lo requieran como los desinfectantes clorados o lejías. Otros productos no precisarán este aclarado final aunque se debe asegurar que transcurre el tiempo suficiente para que no permanezcan residuos en las superficies, que podrían pasar posteriormente al alimento.

7. Secado. Realizarlo lo antes posible usando materiales de un solo uso (papel desechable).

La limpieza y desinfección de superficies de trabajo, recipientes grandes, etc., se realiza de la misma forma que la descrita anteriormente.

Para bares, restaurantes, etc., que utilicen vasos, platos y cubiertos que no sean de un solo uso, se debe emplear un lavavajillas, seleccionando temperaturas del agua altas (entre 60° a 65° C y para aclarado 85° C).

Debe detallar cuáles son los **productos** que utiliza (incluidas las marcas), y mantenerlos perfectamente etiquetados. Conserve las “*Fichas de Datos de Seguridad*” de los productos, que tras solicitarlos, debe facilitarles el proveedor,

- Mantenga los productos en su envase original con sus etiquetas hasta que se acaben completamente y no los trasvase a otros envases

Asimismo debe describir brevemente los útiles y elementos que utilizan para realizar la limpieza y desinfección. Estos útiles (escobas, fregonas, cubos, etc.) deben estar en buenas condiciones de conservación, procediendo a la limpieza de los mismos de forma periódica y a su renovación cuando sea necesario. El empleo de útiles de limpieza sucios o en mal estado “puede colaborar a ensuciar más que a limpiar”. Igualmente debe evitarse en lo posible el uso de trapos o bayetas de tela, sustituyéndolos por papel desechable de un solo uso.

Los útiles y productos utilizados para ello deberán almacenarse en un local o dispositivo (armario, etc.) separado de la sala, local o cocina dónde se manipulen o preparen alimentos.

En cuanto a la **frecuencia** de las operaciones de limpieza y desinfección, deberá explicar qué superficies, utensilios o maquinarias se limpian y desinfectan a diario, de forma semanal, de forma mensual o con otras frecuencias que usted establezca.

A título orientativo indicarle que es recomendable que:

- La limpieza y desinfección de las superficies (mesas de trabajo, tablas de corte, etc.), utensilios (cuchillos, cacerolas, sartenes, etc.) y maquinaria (cortadoras, picadoras, etc.) que hayan estado en contacto directo con los alimentos es fundamental, y deberá ser **diaria**.
- La limpieza y desinfección de otras secciones (como cámaras, despensas, frigoríficos, etc.), y de las instalaciones (como suelos, paredes, techos, etc.), si no se ensucian a diario, podrá ser **periódica**. Pero esta frecuencia, que debe ser fijada por usted como responsable del establecimiento en función de sus necesidades, y deberá ser la suficiente para garantizar que siempre se encuentren limpias.

Compruebe que las operaciones de limpieza y desinfección se realizan con la frecuencia indicada y una vez finalizadas controle de forma visual que la limpieza y desinfección se ha realizado correctamente. Un control visual es la observación visual del estado de limpieza de instalaciones, equipos y útiles. Es un control subjetivo, es decir, depende de la persona que lo realiza

Aunque este control visual es el método más práctico y rápido, también puede ser recomendable emplear otro método más objetivo al menos de forma periódica (análisis de superficies).

Dependiendo del volumen de su actividad y tipos de manipulaciones efectuadas en su establecimiento, se le puede recomendar la realización de análisis de superficies de forma periódica. El **análisis de superficies** consiste en la toma de muestras y análisis en un laboratorio apropiado de las superficies, útiles o maquinaria, para comprobar que la limpieza y desinfección se está realizando correctamente. Es un control objetivo, ya que no depende de ningún observador, sino de un análisis en un laboratorio.

La persona responsable del Plan debe llevar a cabo las medidas correctoras adecuadas cuando se observen restos de suciedad, porque esto indica que el plan no está funcionando correctamente. Las **medidas correctoras** son las actuaciones o decisiones que deben ponerse en práctica cuando se detecte que la limpieza o la desinfección no son adecuadas.

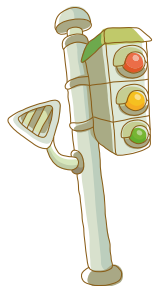
Como ejemplos de posibles medidas correctoras, estarían los siguientes:



- Puede ocurrir que, tras efectuar la limpieza, se detecten zonas concretas sin limpiar o no suficientemente limpias. En este caso, la medida correctora consistiría, en primer lugar, en volver a realizar la limpieza de dichas zonas, y posteriormente en realizar una llamada de atención a la persona que realizó la limpieza por parte del responsable, para formarla de nuevo en su tarea.
- Puede ocurrir que, tras efectuar la limpieza de una zona, queden restos de suciedad visible, debidos a que el limpiador o desinfectante no haya actuado bien sobre dicha suciedad (porque no se haya utilizado en la concentración adecuada, o bien porque no se le haya dejado actuar el tiempo suficiente). En este caso, la medida correctora consistiría, en primer lugar, en volver a realizar dicha limpieza, asegurándonos que no queden restos de suciedad visible tras la misma, y posteriormente se podría recurrir a que el responsable del Plan compruebe que la persona encargada de limpiar conoce las características del producto utilizado (su modo de empleo), así como la dosis y el tiempo de aplicación del mismo.

En estos casos se deberá dejar constancia por escrito de la aplicación de las medidas correctoras en el **Registro de incidencias**, que figura al final de esta Guía.

En cuanto a los **registros** recuerde que deberá archivar las **fichas de datos de seguridad** de los productos de limpieza.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUÍÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

¿Quién limpia y desinfecta?

¿Quién comprueba qué se ha limpiado y desinfectado?

Marca de los productos que usa

Útiles y elementos empleados:

Explicar cómo se realiza la limpieza:

Dónde se almacenan los útiles y productos de limpieza:

Frecuencia de limpieza y desinfección: Anote que superficies, utensilios, maquinaria o locales se limpian y desinfectan en cada caso

• Diariamente:

• Semanalmente:

• Mensualmente:

• Otra periodicidad:

En caso de que en su establecimiento se utilicen elementos específicos, explique cómo se realiza la limpieza y desinfección de los mismos:

• Picadoras, cortadoras de fiambres, y otras máquinas similares:

• Tablas de corte, cuchillos, y resto de útiles:

• Cámaras frigoríficas y congeladores:

• Otras superficies de trabajo (encimeras, mesas, fogones, etc.):

Registros:

• Fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza

PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES



¿Qué debe usted conocer?

- **Manipulador de alimentos:** cualquier persona que, por su actividad laboral, tenga contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES GARANTIZAR QUE TODOS LOS TRABAJADORES DE SU ESTABLECIMIENTO DISPONGAN DE UNA FORMACIÓN ADECUADA Y CONTINUA EN HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, Y QUE LA LLEVEN A LA PRÁCTICA DE FORMA CORRECTA EN EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD LABORAL

La formación del personal manipulador de alimentos es muy importante para garantizar que éstos aplican las prácticas correctas de higiene necesarias para la actividad laboral que realizan.

Recuerde que es **responsabilidad de cada establecimiento** garantizar que este personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo.

Por tanto, el objetivo de la formación de los manipuladores de alimentos es doble:

- Por un lado, mejorar los hábitos y la higiene personal de los manipuladores, mediante la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene.
- Por otro, mantener la formación de los manipuladores actualizada de forma continua (a través de la **formación continuada**).

Es importante que en su establecimiento usted designe a una persona como **responsable** de comprobar que todos los empleados han recibido una formación adecuada. Anote en el Plan su nombre y apellidos y el cargo que desempeña en la empresa.

Para la formación, usted o alguna otra persona de su empresa que esté capacitado para ello, puede encargarse de formar directamente a sus empleados, o bien puede recurrir a alguna empresa o entidad de formación externa de manipuladores

También se encargará de comprobar que se actualizan los conocimientos necesarios, realizando el seguimiento de la formación y controlando las buenas prácticas de higiene.

Para llevar a cabo la formación de los manipuladores de su establecimiento, existen **dos opciones**:



1. Realizar la formación continuada **por su propia empresa**; en este caso usted deberá:

- Indicar qué persona se encarga de impartir esta formación: Esta persona debe poseer conocimientos en higiene de alimentos y poder acreditarlo documentalmente.
- Indicar cómo se lleva a cabo esta formación, es decir, qué actividades formativas se desarrollan y con qué frecuencia.

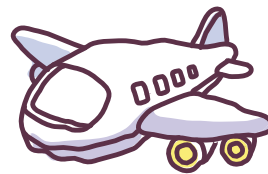
Aunque la actividad formativa más habitual es el curso, no debe usted olvidar otras opciones que pueden ser más adecuadas, como pueden ser:

- **Charlas** sobre nuevos aspectos de la normativa alimentaria que afecten a la actividad diaria de los trabajadores.
- Charlas recordatorias de las principales normas de higiene de alimentos.
- Elaboración de **carteles divulgativos** y actualización de los contenidos de los mismos.
- **Videos divulgativos demostrativos de las buenas prácticas de higiene.**
- **Cuestionarios tipo test.**

- Cómo se controlan las buenas prácticas de higiene que deben seguirse en la actividad diaria y que demuestran que sus trabajadores disponen de los conocimientos necesarios y saben aplicarlos.
- Dejar constancia por escrito de las actividades desarrolladas (en el registro correspondiente).

2. Realizar la formación **por una empresa o entidad de formación externa**:

Cuando en su empresa alimentaria no exista una persona debidamente capacitada para formar a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria, o decida no formar directamente a su personal, esta formación puede ser adquirida en alguna entidad o empresa externa (centros o escuelas de formación profesional o educacional, asociaciones, empresas de formación, etc.) que les ofrezcan garantías.



En este caso, usted deberá:

- Poder justificar o acreditar en todo momento la formación recibida con algún tipo de documento, incluyendo la de los nuevos trabajadores que se puedan incorporar a su establecimiento.

En cuanto a los **contenidos de la formación**, ya sea a través de su propia empresa, como impartida por empresas o entidades de formación externas, la formación recibida deberá contemplar mínimamente los siguientes contenidos:

- Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria.
- Conocimientos y capacitación en las tareas de vigilancia y medidas correctoras de todos los planes de higiene
- Buenas Prácticas de Higiene Personal.
- Prácticas Correctas de Higiene Simplificadas.

Las **Buenas Prácticas de Higiene Personal** y las **Prácticas Correctas de Higiene Simplificadas**, que se detallan a continuación, siempre estarán adaptadas a las necesidades concretas de su establecimiento según la actividad o actividades que se realicen en el mismo, y se aplicarán tanto para el sector de restauración como para el de minoristas de alimentos.



Tanto las Buenas Prácticas de Higiene Personal como las Prácticas Correctas de Higiene Simplificadas que se relacionan a continuación, constituyen, si se aplican correctamente en su empresa, el proceso de **FORMACION CONTINUADA** del personal.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL



Es esencial que los manipuladores de alimentos de cualquier establecimiento alimentario mantengan una correcta higiene personal para evitar la contaminación de los alimentos.

Para ello es importante prestar atención a:

Las manos

Para el lavado de manos se utilizará **jabón líquido bactericida** (para eliminar los posibles gérmenes que contengan las manos); además es de obligado cumplimiento utilizar un **cepillo de uñas**, con la finalidad de arrastrar toda la suciedad y los posibles microorganismos que se encuentren debajo de estas y, por último, se enjuagarán muy bien primero con **agua caliente** y después con agua fría y se secarán con toallas de **papel desechables**.

Esta acción se realizará siempre:

- Después de haber usado el baño.
- Después de peinarse.

- Después de comer, fumar y sonarse la nariz.
- Al entrar a un área de preparación de alimentos y antes de utilizar el equipo o manipular cualquier alimento.
- Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Después de manipular alimentos desechados, desperdicios y basuras.

Además es conveniente seguir los siguientes consejos:

- Las uñas deben ser las mas cortas posible, para evitar acúmulos de gérmenes en su interior
- Además, las uñas no deberían estar pintadas, ya que el contacto del esmalte con los alimentos podría provocar la alteración de estos últimos
- No pruebe nunca la comida con los dedos, ya que seguramente después no se lave las manos y cuando vuelva a probarla, contaminará la comida con los gérmenes de su saliva

El pelo

Con independencia de la higiene del pelo, el manipulador de alimentos tiene que saber que:

- Es obligatorio la utilización de **gorros o cubrecabezas**, de tal forma que el pelo esté totalmente cubierto y que, por lo tanto, no pueda caer a los alimentos.
- La barba de los hombres debe estar lo más aseada posible y en ocasiones se debe recurrir a protegerla con una mascarilla adecuada.

- No debe peinarse mientras se encuentra con la indumentaria de trabajo, ya que podrían caer pelos y gérmenes a la ropa y de aquí pasar a los alimentos y contaminarlos.

Oídos, nariz y boca

Son lugares de acumulación de las bacterias responsables de muchas toxiinfecciones alimentarias. Por tanto, las prácticas higiénicas a tener en cuenta, son las siguientes:

- No tocarse la nariz, boca ni oídos si se están manipulando alimentos y si es inevitable, hay que lavarse las manos inmediatamente.
- No se debe estornudar cerca de los alimentos y tampoco está permitido el masticar chicle o el comer durante el trabajo.
- Si se está resfriado, deberá comunicarlo a un superior, que establecerá si se está en condiciones de permanecer en el puesto de trabajo o por el contrario ocupar otro.

Heridas, rasguños y abscesos

Estos favorecen que las bacterias se multipliquen y por lo tanto, se convierten en un foco de contaminación de los alimentos. Así pues, cualquier **herida** tiene que estar perfectamente **desinfectada y tapada** con un vendaje totalmente impermeable al agua, para evitar así la contaminación cruzada.

Tabaco

Fumar, está totalmente prohibido en las áreas alimentarias o mientras se están manipulando alimentos, ya que mediante el tabaco se pueden contaminar los alimentos de muchas formas:

- Al fumar se toca la boca pudiéndose transmitir bacterias patógenas a los alimentos.

- El fumar favorece la posibilidad de toser y estornudar.
- Las colillas y cenizas pueden caer al alimento y contaminarlo.
- El cigarrillo se apoya en la superficie de trabajo, favoreciendo así la contaminación cruzada.

Joyas y complementos

Los anillos, pendientes, relojes, broches, etc. son excelentes trampas para acumular suciedad y bacterias perjudiciales, que después se transmiten a los alimentos.

Pero además de acumular suciedad, pueden caer a las comidas y contaminar al alimento, en el que incluso pueden llegar hasta el consumidor.

Vestuario

La ropa de trabajo del manipulador de alimentos tiene que ser *“exclusiva”*, es decir, sólo la utilizará durante su jornada de trabajo y nunca saldrá a la calle o realizará una faena con ella distinta a la propia de su trabajo.

Lo que se pretende con ello es que la indumentaria sea lo más aséptica posible, para lo cual es necesario que se cambie con la suficiente frecuencia.

El color de la ropa debe ser claro, con tejidos fácilmente lavables y será cómoda, amplia y ligera, para facilitar la realización de las distintas tareas.

El manipulador tiene que recordar que si tiene que alternar la manipulación de alimentos con otras tareas de limpieza o manejo de desperdicios, utilizará una ropa distinta para cada tarea.

Tal como se indicó anteriormente, deberá incluir en su vestuario la utilización de gorros o cubrecabezas (de obligado cumplimiento para todas aquellas personas que trabajan en una cocina de restauración).

Registro de las enfermedades

Todo manipulador de alimentos tiene la obligación legal de informar a sus superiores si sufre cualquier enfermedad que pueda causar la contaminación de los alimentos y por tanto la aparición de toxiinfecciones alimentarias.

Educación higiénica

La educación higiénica, mediante cursos o charlas de buenas prácticas de manipulación, es fundamental, ya que es más fácil prevenir la posibilidad de alteración, deterioro o contaminación de los alimentos, e incluso una toxiinfección alimentaria, que remediar el mal ya causado.

Es mejor asegurarse que el personal esté correctamente educado y entrenado en las normas higiénicas básicas antes de permitir que comiencen a trabajar.

Esta formación debe ser continua para todos los trabajadores de la restauración.

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SIMPLIFICADAS



Las **Prácticas Correctas de Higiene Simplificadas** que aquí se detallan le ayudan a adoptar una serie de medidas para facilitar la puesta en práctica de los requerimientos del Sistema de Autocontrol en los establecimientos minoristas y de restauración.

La incorporación de estas prácticas en sus procedimientos de trabajo le facilita mantener bajo control la contaminación de los alimentos por microorganismos, sustancias químicas y contaminantes físicos, elaborando así alimentos seguros.

Con ello se puede considerar que se cumple la obligación establecida en la normativa vigente (art. 5.1 del Reglamento (CE) N° 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios).

Estas prácticas pueden ser ampliadas por usted si con ello aumenta la seguridad de sus productos.

Recuerde que la aplicación de **Prácticas Correctas de Higiene Simplificadas**, debe estar adaptada a las necesidades concretas de su establecimiento, según la actividad o actividades que se realicen en el mismo. Son aplicables tanto para el **sector de restauración** (bares, restaurantes, comidas preparadas para llevar, etc.) como para el **sector de minoristas de alimentos** (autoservicios, carnicerías, pescaderías, etc.).

Deberá prestar atención a aquellas fases y procesos concretos que se realicen en su establecimiento. Lea detenidamente y *aplique aquellos controles que sean necesarios según la actividad o actividades que realice.*

- Con la idea de facilitarle esta lectura, las fases y procesos se han señalado con las iniciales **(R)** (prácticas aplicables al sector de **restauración**) y **(M, R)** (prácticas aplicables al sector de **restauración** y al sector de **minoristas de alimentación**, dependiendo del caso).

1. FASE DE RECEPCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. (M, R)

- Efectúe la compra en establecimientos autorizados para tal fin, solicitando número de autorización de la empresa suministradora (RGSA, autorización local).
- Solicite a cada proveedor el albarán o factura de compra.
- Si lo desea o si lo estima conveniente, puede solicitar al proveedor su Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC.
- Almacene rápidamente las materias primas que necesitan ser conservadas en frío, en los equipos de refrigeración.
- En el caso de vegetales de hoja, elimine las hojas más externas antes de introducir el género en la cámara.
- Evite el contacto directo de las materias primas no envasadas con las manos, utensilios, o cualquier superficie que pueda contaminarlos.

2. FASE DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE. (M, R)

- Respete las fechas de caducidad/consumo preferente indicadas por el fabricante.

- Realice unas prácticas correctas de almacenamiento del genero:
 - Sustituya envases o envoltorios sucios por envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
 - No sobrepase la capacidad de los almacenes.
 - No almacene conjuntamente alimentos con productos no alimenticios y en particular con sustancias peligrosas, como detergente, raticidas, insecticidas, lejía, etc.
 - Controle los restos de productos alimenticios que puedan desprenderse de las estanterías, así como roturas de bolsas etc., ya que supone el llamamiento de toda clase de insectos, artrópodos etc.
 - Separe distintos tipos de alimentos para evitar las contaminaciones cruzadas.
 - Nunca deje alimentos en contacto con el suelo. Deben colocarse a una altura de unos 10 cm. del suelo, como mínimo.
 - Establezca un sistema de rotación del género (el primer producto que entra será el primero que salga). Se recomienda colocar una etiqueta que indique el día de entrada.
 - Almacene los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se necesite un alimento se esté continuamente sacando y metiendo su envase del almacén.
 - La zona de almacén debe estar bien ventilada.
 - Proteja los productos alimenticios de la luz directa.

3. FASE DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA DE REFRIGERACION/ CONGELACIÓN. (M, R)

- Controle y registre la temperatura de los equipos frigoríficos mediante el Plan de Control de Temperaturas.
- Dicho control y registro se realizará a diario o con una fre-



cuencia mayor que nos garantice la seguridad del producto. Para que los productos alimenticios cumplan los límites de temperatura regulados, el responsable del establecimiento debe fijar una temperatura en los equipos frigoríficos/expositores, lo suficientemente baja, para que los alimentos alcancen las temperaturas establecidas en la norma.

- No mantenga abierto el equipo frigorífico más que el tiempo imprescindible.
- Respete las fechas de caducidad/fechas de consumo preferente indicadas por el fabricante y la duración de las comidas refrigeradas y calientes (24 horas para alimentos elaborados con huevo).
- Las rejillas o estanterías de los equipos frigoríficos deben ser de material resistente a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Realice unas prácticas correctas de almacenamiento del género:
 - Sustituya envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
 - Permita la circulación del aire entre los diferentes productos, dejando separación entre ellos. La mala ventilación y las bolsas de aire caliente favorecen la proliferación de mohos y levaduras.
 - No sobrepase la capacidad de los equipos frigoríficos
 - Tape los alimentos, evitando que caigan encima de ellos exudados y/o restos de otros productos.
 - Separe distintos tipos de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas (por un lado carnes y pescados frescos, por otro lado frutas y verduras frescas y por otro lado productos elaborados).
 - Separe los productos elaborados de los que no lo están, situando los primeros siempre en la parte superior del equipo frigorífico, evitando, de esta manera que caigan encima de ellos exudados y/o restos de otros productos.
 - Establezca un sistema de rotación del género. Se recomienda colocar una eti-

queta que indique el día de entrada de la materia prima precedera y el día de elaboración. En el caso de productos congelados también de deben de etiquetar

- Almacene los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se necesite un alimento se esté continuamente sacando y metiendo su envase del equipo frigorífico.
- No recongele alimentos descongelados.
- No almacene en congelación productos que han empezado a descongelarse.

4. FASE DE ELABORACION

DESCONGELACIÓN (R)

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.
- Descongele, preferiblemente, a la temperatura de refrigeración, en un lugar adecuado dentro de la cámara, donde no pueda sufrir contaminaciones por otros productos.
- Emplee otras técnicas de descongelación, como puede ser el microondas y siempre siguiendo las instrucciones del fabricante.
- No recongele los alimentos descongelados.
- Descongele únicamente aquellos alimentos y cantidades que se vayan a preparar para su consumo diario.
- Coloque el alimento en una zona de la cámara donde el goteo no pueda contaminar a otros alimentos, y en especial a las comidas ya elaboradas puesto que durante la descongelación se puede desprender gran cantidad de líquido. (contaminación cruzada)

- Las descongelaciones deberán ser completas antes de su elaboración. Si la descongelación no ha sido completa, el calor durante la cocción no llegará al interior de la pieza correctamente, con el consiguiente crecimiento microbiano.
- Controle las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.

PREPARACIÓN (M)

- Disponga de espacios adecuados para la manipulación (fileteado, corte, etc.) de alimentos crudos (como carnes, pescados, etc.) y alimentos elaborados o listos para el consumo (como productos cárnicos, quesos, etc.).
- Utilice en lo posible equipos y utensilios diferentes para productos crudos y productos elaborados o listos para el consumo, fundamentalmente tablas de cortar.
- Emplee tablas de corte de diferentes colores para cada tipo de alimento. Si no es posible utilizar equipos y utensilios distintos, lave y desinfecte a fondo todos los equipos, superficies y utensilios cuando se manipulen alimentos distintos, crudos y elaborados o listos para el consumo.
- Evite la utilización de trapos de tela en la cintura que inconscientemente se utiliza en el secado de manos y de tablas de corte.
- No ponga alimentos en contacto directo con el suelo, aun estando envasados
- En pescaderías, supervise el pescado para comprobar la ausencia de parásitos en la carne.

PREPARACIÓN (R)

- Disponga de espacios distintos para la preparación de los alimentos crudos y los cocinados.
- Utilice equipos y utensilios diferentes para productos crudos y productos cocinados, fundamentalmente tablas de cortar.

- Emplee tablas de corte de diferentes colores para cada tipo de alimento. Si no es posible utilizar equipos y utensilios distintos, lave y desinfecte a fondo todos los equipos, superficies y utensilios cuando se manipulen alimentos distintos, crudos y cocinados.
- Evite la utilización de trapos de tela en la cintura que inconscientemente se utiliza en el secado de manos y de tablas de corte.
- Tape las comidas hasta el momento en que se proceda a su generación o servicio evitando que caigan encima de ellos restos de productos y suciedad.
- No ponga alimentos en contacto directo con el suelo, aun estando envasados
- **En verduras y hortalizas:**
 - Retire las partes más superficiales de las hortalizas y verduras de hoja.
 - Rechace productos dañados, golpeados o deteriorados.
 - Sumerja todos los productos vegetales, que vayan a ser consumidos en crudo (lechugas, escarolas, tomates, pimientos, fresas, etc.) en agua potable con una solución de hipoclorito sódico (70 ppm) durante 5 minutos. Aclare posteriormente con abundante agua potable, preferentemente a chorro, por el efecto de arrastre. El hipoclorito utilizado deberá llevar en la etiqueta la indicación de que puede utilizarse para la desinfección de productos alimenticios o “apta para la desinfección de agua de bebida.
 - Utilice productos autorizados para la desinfección, empleando la dosificación y tiempo de aplicación indicada por el fabricante.
- **En pescado y mariscos:**
 - Supervise el pescado para comprobar la ausencia de parásitos en la carne.
 - El **pescado** que vaya a ser **consumido crudo o prácticamente crudo** (por ejemplo en vinagre, marinado,



sushi, etc.), **debe ser siempre congelado (-20° C) previamente durante 24 horas**, para evitar la presencia de parásitos. La congelación es también obligatoria si va a realizar ahumado en frío en alguna de las especies: arenque, caballa, espadín y salmón salvaje, sin que la T^a en el centro del producto sobrepase los 60° C.

- Raspe las conchas de los mariscos antes de ser cocinados, dado que pueden estar contaminados
- Controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.

PREPARACIONES ESPECIALES. (R)

- La preparación de comidas para **personas alérgicas o intolerantes a un alimento**, requiere de una atención especial, que se inicia desde la recepción de las materias primas en su establecimiento, hasta el servicio en el plato.
- Compruebe que sus proveedores le suministran productos **sin alérgenos**, solicitándoles, si es necesario, una declaración de ausencia de los alérgenos.
- No utilice ningún alimento no envasado ni correctamente etiquetado para elaborar un menú destinado a personas alérgicas o intolerantes.
- Almacene los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, etc.) en recipientes cerrados y separados del resto de alimentos, en las estanterías superiores, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- Manipule con cuidado los productos en polvo y líquidos, como la harina o salsas, y déjelos de nuevo cerrados para evitar que se derramen accidentalmente.
- Se recomienda preparar primero las comidas destinadas a las personas alérgicas o intolerantes, para evitar el riesgo de una contaminación cruzada. Si ello no es posible, deje su elaboración para el final.

- Extreme las condiciones higiénicas de la cocina, utensilios y personal antes de elaborar estas comidas, comprobando que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.
- Evite tocar otros alimentos mientras esté elaborando la comida de una persona alérgica o intolerante.
- Evite las contaminaciones cruzadas. Por ejemplo, si utiliza saleros, especias, etc., intente que estén en tarros donde no se tenga que introducir la mano.
- Utilice aceites nuevos para freír estos alimentos especiales y cocínelos en una freidora o sartén aparte. Extreme la limpieza de las planchas, ya que muchas veces se pone harina para evitar que se peguen los alimentos. Use una plancha distinta para los menús especiales.
- Antes de servir estas comidas, lávese las manos y asegúrese de que la comida de otros platos no va a parar, por error, dentro del plato de una persona alérgica o intolerante

COCINADO (R)

- Establezca unos límites de tiempo y temperatura para el cocinado, dependiendo del sistema de cocción elegido, del producto y de la cantidad de alimento que se vaya a cocinar. Esta relación tiempo-temperatura deberá ser suficiente para garantizar que el producto dispuesto para el consumo no va a perjudicar la salud de los consumidores. Se recomienda alcanzar una temperatura de 70° C en el interior de las piezas. Controle y registre las temperaturas de este proceso mediante el Plan de Control de Temperaturas.
- Compruebe especialmente la temperatura del interior de piezas de gran tamaño de carne y pescado.
- Deseche los restos de comida.
- Recaliente, de forma que se alcance en el centro del producto y en el menor

tiempo posible la temperatura de 70° C, las comidas ya cocinadas y que se han mantenido en refrigeración o congelación hasta el momento de su utilización. Controle y registre las temperaturas de este proceso mediante el Plan de Control de Temperaturas.

- Utilice recipientes constituidos por materiales autorizados para el contacto con los alimentos.
- Cambie con frecuencia el aceite de fritura. Existen pruebas analíticas muy fáciles (pruebas colorimétricas) que nos indican cuando se debe reemplazar el aceite usado por uno nuevo y que usted puede utilizar.

COCINADO CON HUEVO (R)

- Utilice huevos y productos pasteurizados para los alimentos que se vayan a consumir sin posterior calentamiento. **Recuerde que está prohibido utilizar huevos frescos en la elaboración de mayonesas y otras salsas que se elaboren y consuman sin calentar.**
- Utilice huevos y ovoproductos pasteurizados o frescos para alimentos que se cocinen antes de su consumo. En el caso de que se utilicen huevos frescos se tendrá que comprobar, mediante instrumentos adecuados, que el alimento ha alcanzado la temperatura de 75° en su interior.
- Controle y registre las temperaturas de este proceso mediante el Plan de Control de Temperaturas.
- Bata los huevos, con la mínima antelación a su cocinado.
- Conserve inmediatamente después de su preparación o cocinado a la temperatura de refrigeración (8° C).
- Conserve el alimento durante 24 horas como máximo.
- Tape los alimentos.

ENFRIAMIENTO (R)

- Reduzca la temperatura en el centro del alimento de 60°C a 10°C en menos de 2 horas (Si no se dispone de abatidor de temperatura, enfríe el recipiente en el que se van a conservar los alimentos en un baño de agua fría e introdúzcalo posteriormente en los equipos frigoríficos).
- Controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.

ELABORACION EN FRIO (R)

- Limpieza y desinfección de útiles y equipos.
- Controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.

REGENERACION (R)

- Consiga que el tiempo de regeneración, hasta que el alimento alcanza los 70° C, sea inferior a 2 horas.
- Regenere los alimentos según comanda
- Controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.

5. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR: (R)

- Recuerde que en los casos en que el pescado vaya a ser consumido en crudo o prácticamente crudo, está obligado a poner en conocimiento de los consumidores que los productos han sido sometidos a congelación.

Con independencia a los contenidos de la formación, el responsable del Plan deberá **comprobar** que el personal de su establecimiento conoce y aplica los conocimientos básicos recibidos en la formación, así como las prácticas correctas de higiene.

No obstante, si usted detecta cualquier incidencia relativa a una práctica higiénica deficiente, tanto relacionada con la higiene personal del manipulador como de otro tipo, se deberá formar de nuevo al empleado sobre las prácticas incorrectas detectadas, así como informarle de las posibles consecuencias derivadas de las mismas.

En caso de incidencia grave como un brote de intoxicación alimentaria asociado a un producto de su establecimiento, deberá volver a formar a todo el personal de su empresa. En la actividad de formación se tendrán en cuenta las prácticas incorrectas identificadas en el brote.

Respecto a la formación deberá usted **registrar**:

a) ***Si la formación se imparte en la propia empresa***

Puede serle útil rellenar **una ficha de cada empleado** en la que se recoja su historial formativo en la empresa, por lo que a título orientativo se le facilita un posible registro.

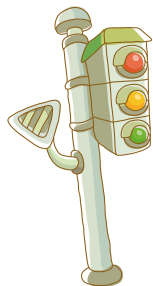
b) ***Si la formación la contrata el responsable del establecimiento con una empresa o entidad de formación externa***

Anote usted el **nombre de la empresa o entidad de formación**, junto con la **documentación de formación de cada trabajador**

c) ***Si los trabajadores adquieren la formación por su cuenta, en empresas o entidades de formación externas***

Lleve un registro de las **actividades formativas de cada empleado**, y conserve **copia de la documentación de formación** que le aporte cada trabajador

En todos los casos usted deberá registrar las incidencias detectadas, por malas prácticas de sus trabajadores, con sus correspondientes medidas correctoras y guardar dichos registros durante 2 años. Para ello puede utilizar el modelo de **Registro de incidencias** que se incluye al final de esta Guía.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUÍON QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nombre, apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

¿ Se encarga la propia empresa de la formación de los empleados?

SI ___ NO ___

EN CASO NEGATIVO, indicar nombre y nº de autorización de la empresa responsable de la formación

EN CASO AFIRMATIVO indique:

• Actividades formativas que se desarrollan y su frecuencia:

• Persona que imparte la formación:

• Contenidos que deben conocer los empleados (diferenciar por puesto de trabajo si fuera necesario)

Para comprobar que los trabajadores ponen en práctica la formación recibida, ¿qué prácticas higiénicas se revisan y con que periodicidad?

¿Cuáles son las medidas correctoras que se aplican en caso de detectar alguna incidencia?

¿ Se encarga la propia empresa de formar a los nuevos empleados?

SI _____ NO _____

EN CASO NEGATIVO, describa brevemente los conocimientos en manipulación de alimentos que se requieren para la admisión de un nuevo trabajador:

REGISTRO:

- Actividades de formación realizadas por cada trabajador:

A continuación se propone a título orientativo un modelo de registro para actividades de formación realizada a los empleados.

PROPUESTAS DE REGISTRO:

FORMACIÓN CONTINUADA A CARGO DE LA PROPIA EMPRESA: Registro de empleados y actividades formativas

FECHA DE LA FORMACIÓN	NOMBRE EMPLEADO	PUESTO DE TRABAJO	TIPO DE ACTIVIDAD FORMATIVA (curso, charla,...)	NOMBRE Y CAPACITACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DE IMPARTIR LA FORMACIÓN

FORMACIÓN CONTINUADA A CARGO DE EMPRESAS O ENTIDADES EXTERNAS: Registro de empleados y actividades formativas

FECHA DE LA FORMACIÓN	NOMBRE EMPLEADO	PUESTO DE TRABAJO	TIPO DE ACTIVIDAD FORMATIVA (curso, charla,...)	NOMBRE DE LA EMPRESA O ENTIDAD EXTERNA DE FORMACIÓN

PLAN DE TRAZABILIDAD



¿Qué debe usted conocer?

- **La trazabilidad** es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento desde su origen hasta el consumidor final.

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES GARANTIZAR LA POSIBILIDAD DE SEGUIR EL RASTRO DE UN ALIMENTO, A TRAVÉS DE TODAS LAS ETAPAS DE SU PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Con el plan de trazabilidad en su establecimiento se deberá conseguir

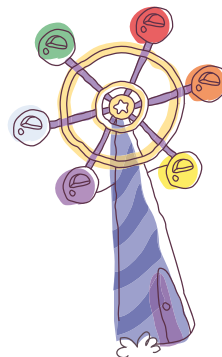
- **Conocer el proveedor** de cada alimento que se encuentre en su establecimiento; y en su caso, donde lo ha distribuido.
- Poder **localizar y retirar** del mercado alimentos que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores, que hayan sido producidos y distribuidos por una empresa.

Es importante que en su establecimiento, usted designe a una **persona como responsable** de la trazabilidad.

Deberá disponer de un **listado actualizado de proveedores**

Para tener conocimiento en todo momento de los datos de sus productos, deberá recopilar la información de cada partida que reciba, concretamente:

- **De quién** se reciben los productos: nombre y dirección del proveedor.
- **Qué** se ha recibido: lo más detallado posible.
- **Cuánto** se ha recibido de cada producto
- **Cuando**: fecha de recepción del producto.



En el caso de que **vendan productos a otros establecimientos**, disponga de un listado de clientes (no consumidor final) y recopile la información necesaria para que pueda conocer en cualquier momento:

- **A quién** ha suministrado los productos: nombre y dirección del destinatario.
- **Qué** productos ha suministrado: tipo de producto, cantidad, lote, formato,...)
- **Cuánto** se ha suministrado de cada producto
- **Cuando**: fecha de expedición del producto.

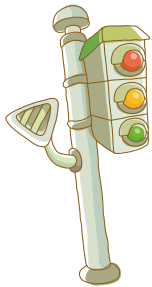
En **establecimientos de restauración** debe tener disponible la **relación de platos** que se elaboran; bien **“carta” actualizada o listado** de los mismos.

Para tener toda la información referida a sus productos, deberá disponer de unos **registros**, que podrán ser los siguientes:

- **Listado de proveedores actualizado**
- **Albaranes de entrada** de productos
- **Albaranes de salida o facturas**, cuando vendan a otros establecimientos
- **Carta de platos**, en establecimientos de restauración

Los registros deberán ser conservados por usted por un tiempo determinado en función del tipo de producto y de su fecha de caducidad:

- Para los **productos muy perecederos**, que tienen una fecha de caducidad inferior a tres meses o sin una fecha especificada (frutas, verduras, productos no preenvasados), destinados directamente al consumidor final, la información debería conservarse durante los seis meses siguientes a la fecha de entrega.
- Para el resto de productos **1 año**.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE TRAZABILIDAD

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

Indique el destino de sus productos

- Consumidor final
- Otros establecimientos de venta

¿Cómo registra a los proveedores?

¿Qué datos registra?

En el caso de que venda productos a otros establecimientos:

¿Cómo realiza el registro de productos y destinatarios?

¿Qué datos registra?

En establecimientos de restauración debe estar disponible carta o listado de platos que se elaboran

Registros:

- **Listado proveedores**
- **Albaranes de entrada**
- **Albaranes de salida en su caso**
- **Carta o listado en caso de restauración**

A continuación se propone a título orientativo un modelo de registro de registro.

• **MODELO DE REGISTRO DE ENTRADA DE PRODUCTOS**

MES:

AÑO:

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	LOTE

PROVEEDOR: Nombre y dirección

• **MODELO DE REGISTRO DE SALIDAS.**

Sólo para aquellos establecimientos que vendan productos a otros establecimientos

MES:

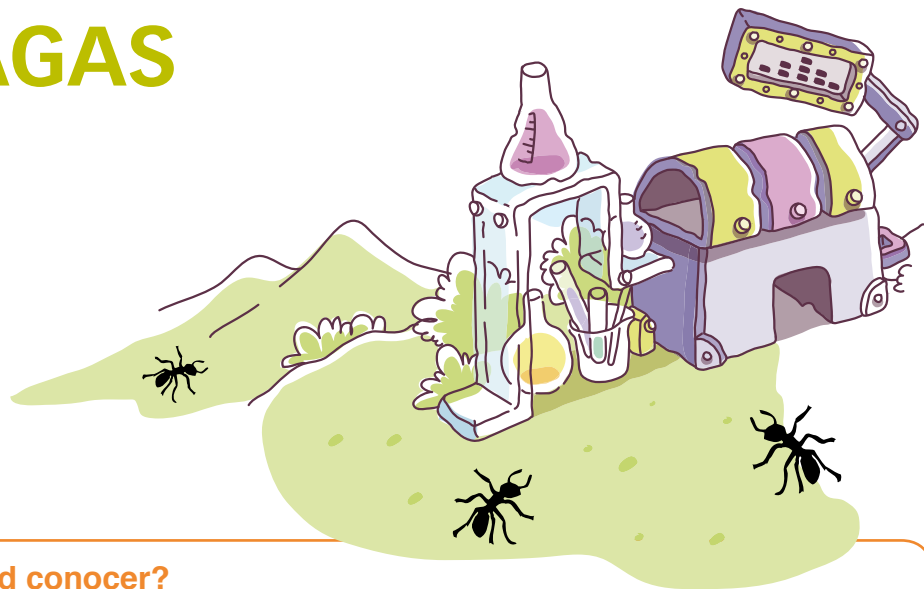
AÑO:

FECHA	PRODUCTO	DESTINATARIO	CANTIDAD	LOTE

DESTINATARIO: Nombre y dirección

SE RECUERDA QUE PUEDE UTILIZAR LOS ALBARANES COMO REGISTRO

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS



¿Qué debe usted conocer?

- **Desinsectación sanitaria:** El conjunto de actividades dirigidas a eliminar o controlar poblaciones de insectos y otros artrópodos, que puedan tener una incidencia negativa para la salud humana.
- **Desratización sanitaria:** El control de las poblaciones de roedores (rata gris, negra y ratón casero), así como de otros roedores que ocasionalmente puedan ser perjudiciales para la salud humana.

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES EVITAR QUE APAREZCAN PLAGAS DE ARTRÓPODOS (MOSCAS, CUCARACHAS, MOSQUITOS, ETC.) O ROEDORES QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS

El procedimiento que usted debe implantar en su establecimiento debe basarse en una serie de medidas preventivas. Debe realizarlas bajo dos premisas fundamentales “**No darles de comer y beber**”, “**no ofrecerles vivienda**”.

Los artrópodos y roedores pueden alimentarse de una gran variedad de sustancias y bastan cantidades insignificantes para satisfacer sus necesidades alimenticias y de agua, por lo que las medidas debe dirigirlas hacia la eliminación y la inaccesibilidad de dichas sustancias. Esto significa controlar los lugares donde:

- Se almacenan productos alimenticios.
- Se produzcan residuos de los mismos debido a su preparación, manipulación y consumo.
- Se acumulen otros residuos orgánicos.
- Se produzca la evacuación de aguas residuales.
- Se produzca la recogida y eliminación de basuras.
- Se produzca la acumulación de agua.

Por tanto debe hacer especial hincapié en las siguientes medidas preventivas:

- Un adecuado estado de mantenimiento de los locales.
- Barreras para insectos y roedores: mallas antiinsectos, puertas cerradas, ausencia de agujeros y grietas, rejillas de protección...
- Adecuada recepción y almacenamiento de los productos.
- Instalaciones limpias.
- Protección de alimentos: envolturas, cierres...



Designe a una persona como responsable de evitar y controlar las plagas, que realice una vigilancia diaria y que en caso de detectar cualquier irregularidad (losetas rotas, puertas que no cierran bien, desagües obstruidos, roturas en mosquiteras, acúmulo de basura...) sean corregidas en el menor tiempo posible.

Si a pesar de tener implantadas esas medidas preventivas, encuentra presencia de roedores o insectos **¿Qué tiene que hacer?**

1. **Buscar la causa = diagnóstico de la situación:** Donde está el origen, por donde entran, qué condiciones de su establecimiento favorecen el desarrollo de insectos o roedores...
2. **Arreglar la situación:** Esto puede requerir: corregir una medida preventiva, implantar nuevas medidas preventivas y/o eliminar los insectos o roedores.

En caso de **tratamiento químico con insecticidas o raticidas**, debe tener en cuenta:

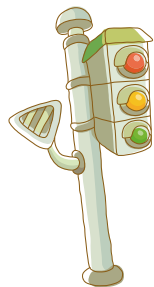
- Los tratamientos con raticidas o insecticidas, sólo pueden realizarlos personal especializado de empresas debidamente autorizadas y registradas para la utilización de estos productos en industrias alimentarias.
- Si se realizan tratamientos, deben adoptarse las medidas necesarias para proteger los productos de alimentación.
- No son obligatorios, ni recomendables los tratamientos sin detectar indicios de insectos o roedores en las instalaciones.



Si se ve obligado a contratar los servicios de una empresa de control de plagas, solicite a la empresa contratada el “Certificado de diagnóstico y tratamiento”.

En cuanto a los **registros** recuerde que deberá archivar los **Certificados de Diagnóstico y tratamientos** y conservarlos durante 1 año.

Recuerde que cuando se detecten incidencias, deberá anotarlas en el **Registro de incidencias** que figura al final de esta Guía, indicando el tipo incidencia y la medida correctora aplicada.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUÍÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan

¿Que medidas preventivas aplica para evitar la entrada y presencia de insectos y roedores:

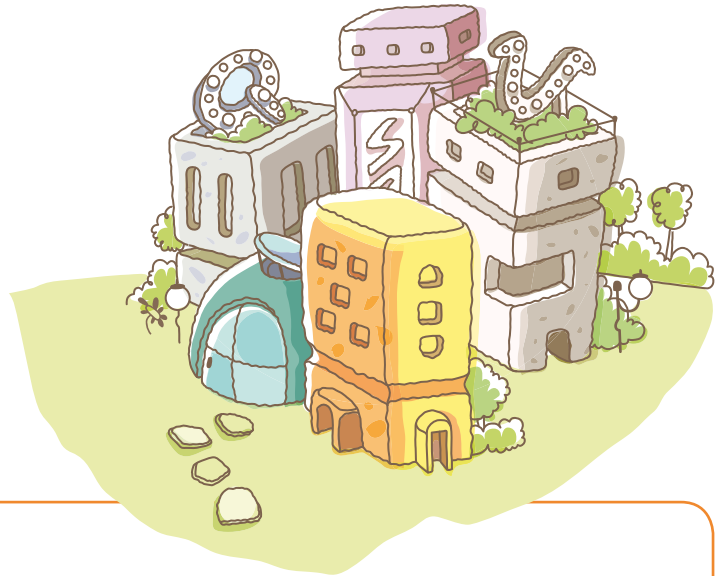
Anotar los puntos del establecimiento donde se centra la vigilancia (lugares en los que por las características de su establecimiento, exista un mayor riesgo en la presencia de insectos o roedores, por ejemplo: debajo de la máquina de café, motores de frigoríficos...):

En caso de tener que aplicar medidas correctoras, indicar la empresa que le realiza la diagnosis y la aplicación de las medidas:

REGISTRO DE INCIDENCIAS:

- **Certificados de diagnosis**
- **Certificados de tratamientos**

PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES



¿Qué debe usted conocer?

- **Mantenimiento preventivo:** Conjunto de operaciones y cuidados necesarios, establecido mediante un calendario predeterminado, para mantener en buenas condiciones las instalaciones equipos y utensilios de trabajo con el fin de evitar la contaminación de los alimentos

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES GARANTIZAR QUE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS USADOS EN EL ESTABLECIMIENTO, SE MANTIENEN EN UN ESTADO APROPIADO PARA EL USO A QUE SON DESTINADOS CON EL FIN DE EVITAR CUALQUIER POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN

En todos los establecimientos de alimentación es necesario llevar a cabo un adecuado plan de mantenimiento para conservar en perfecto estado los locales e instalaciones, equipos y útiles de trabajo.

Aspectos que deben tenerse en cuenta:

Locales e instalaciones:

- Mantenimiento general (techos, suelos, paredes, ...)
- Aislamientos (ventanas, mosquiteras, lamas, ...)
- Desagües, rejillas, sumideros

Equipos y útiles:

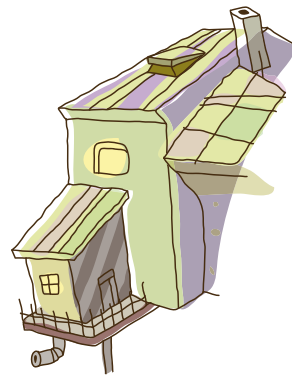
- Equipos térmicos (equipos de frío, de tratamiento por calor,...)
- Equipos de limpieza
- Superficies de trabajo (encimeras, mesas, ...)
- Utensilios de corte (cuchillos, corta fiambres, picadoras,...)

Algunas tareas de mantenimiento podrán ser realizadas de forma programada, por ejemplo:

- Revisión de equipos de frío, equipos de medida, etc., en las que para establecer la frecuencia de realización se deberán tener en cuenta las recomendaciones del fabricante.
- Pintura de los locales
- Reposición de útiles de limpieza

Otras tareas se realizarán a la vista de los resultados de vigilancia, por ejemplo:

- Deterioro de tablas de corte.
- Avería de grifo, etc.



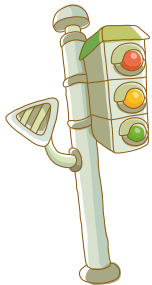
Compruebe con la periodicidad que estime oportuna, el estado físico de los locales e instalaciones y el correcto funcionamiento de los equipos.

Enumere los equipos y útiles existentes en su establecimiento y describa actuaciones de mantenimiento que se realicen de manera programada, con inclusión de calendario en el que se efectuaran.

Registre las incidencias que haya constatado en la vigilancia, en el **Registro de incidencias** que figura al final de esta Guía, indicando las medidas que ha adoptado para corregir dicha incidencia de forma puntual y aquellas que sean necesarias modificar en su plan para evitar que vuelvan a ocurrir.

En cuanto a los **Registros**, las facturas pueden servir de registro de medidas correctoras y de registro de actuaciones programadas. Concretamente

- **facturas correspondientes a arreglos de averías** de aquellos equipos que puedan influir de alguna manera en los alimentos (neveras, superficies de trabajo, cubiertos, cuchillas picadoras, etc.)
- **facturas sobre reparaciones** en instalaciones.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE CONTROL DE MANTENIMIENTO

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

¿Qué equipos y útiles necesitará mantenimiento?: Puede describirlo a continuación o bien utilizar para ello el cuadro 1.

Cuadro 1

INSTALACIÓN/EQUIPO	ACTUACIÓN MANTENIMIENTO	FECHA PREVISTA

REGISTRO

- Facturas correspondientes a arreglos de averías
- Facturas sobre reparaciones en instalaciones

PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO



¿Qué debe usted conocer?

- **Agua apta para el consumo:** aquella que no afecta a la salubridad y seguridad de los productos alimenticios que usted manipula o vende.
- **Depósito intermedio (también denominado aljibe, cuba,...):** sistema de acumulación que suele utilizarse para asegurar un suministro suficiente de agua en cualquier época del año y que se sitúa previamente al punto en que el agua se utiliza en el establecimiento.

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES GARANTIZAR QUE EL AGUA QUE SE UTILIZA EN SU ESTABLECIMIENTO NO VA A AFECTAR A LA SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

Su actuación para asegurar que este objetivo se cumple va a depender del origen del agua que usted utilice:

- Si su establecimiento está **conectado a una red de abastecimiento público y no dispone de depósito intermedio**, su única responsabilidad será acreditar documentalmente este suministro (contrato, último recibo, etc).

EN ESTE CASO NO NECESITA DESARROLLAR EL PLAN

- Si por el contrario, usted dispone para su establecimiento de una **captación propia (pozo, agua superficial,...)**, deberá disponer de la preceptiva autorización del uso del agua, o en su defecto deberá encargarse de su adecuado tratamiento y de realizar análisis periódicos para asegurar que ese agua es apta para el consumo.
- Con independencia del origen del agua, si dispone de un **depósito intermedio** es fundamental que lo mantenga limpio y desinfectado, y que revise su estado general de forma periódica, incluso cuando únicamente vaya a utilizarlo en caso necesario, por fallo de suministro en la red de abastecimiento o alguna otra circunstancia especial. Asimismo deberá realizar controles periódicos de cloro del agua a utilizar.

En estos casos es importante que designe a una persona como responsable del Plan y que éste recoge los apartados necesarios para garantizar que el agua de su establecimiento es apta para el consumo.

Para ello es importante que tenga en cuenta las siguientes consideraciones:



A) **Si dispone de depósito debe saber que:**

Para asegurar su correcto funcionamiento y que en el momento que necesite utilizarlo, el agua sea apta para el consumo, es importante que el depósito:

- Se sitúe por encima del nivel del alcantarillado, y esté siempre tapado.
- Disponga de un desagüe que permita su vaciado total para una completa limpieza y desinfección.

- Se vigile de forma regular la situación de la estructura, elementos de cierre, valvulería, canalizaciones e instalación en general, realizando de forma periódica la limpieza de los mismos.
- Disponga de un equipo de desinfección del agua del depósito, normalmente a base de cloro. Dicho equipo consistirá en un depósito de cloro que incluya un dosificador automático.

Es importante que no olvide que el cloro debe tener un tiempo de actuación suficiente en el agua antes de que esta sea usada (se recomienda un tiempo mínimo de 20 minutos).

B) Si dispone de *captación propia* (pozo)

Deberá disponer de la documentación de autorización de utilización del agua. De no disponer de ella, deberá acreditar mediante analíticas que el agua es apta para el consumo.

C) Con respecto a los *análisis* debe saber que:

Si dispone de depósito intermedio o utiliza agua procedente de pozo u otro tipo de captación, recuerde que para garantizar que el agua disponible sea apta para el consumo, será necesario que realice una serie de análisis del agua, entre ellos, la determinación de cloro libre residual.

Deberá vigilar que los niveles de cloro libre residual se mantengan entre 0,1 y 1 ppm.

Si dispone de una captación propia (pozo) con su preceptiva autorización de utilización del agua, únicamente deberá controlar que el agua este correctamente clorada.

Si no dispone de autorización de utilización del agua de la captación propia (pozo), deberá realizar los controles analíticos necesarios para asegurar que el agua es apta para el consumo.

La frecuencia de los análisis será fijada por usted como responsable del establecimiento, en función de sus características. No obstante, se aconseja que la frecuencia sea la siguiente:

ESTABLECIMIENTO CON:	CLR	ANÁLISIS DE CONTROL
Depósito intermedio (agua de la red)	Semanal	---
Captación propia (pozo) Con autorización de utilización del agua	Diario	
Captación propia (pozo) Sin autorización de utilización del agua	Diario	Anual

En caso de que el nivel de cloro residual no alcance 0,1 ppm **RECUERDE QUE NO DEBERÁ UTILIZAR ESTE AGUA PARA CONSUMO NI PARA CUALQUIER PROCESO DE ELABORACIÓN Y/O MANIPULACIÓN.**

Si los niveles del cloro residual superan 1 ppm, para continuar usando este agua será necesario disminuir la dosis del mismo.

Por tanto, si el agua de su empresa procede de pozo o dispone de depósito intermedio (aun procediendo el agua de la red) deberá redactar su propio Plan, en el que se designe a una persona como **responsable** de su cumplimiento, y en el que se contemple los aspectos siguientes:

- El origen del agua, y en su caso, el tratamiento que se utiliza
- Deberá haber una persona encargada de realizar los análisis del desinfectante residual/cloro pudiendo ser la misma que la que tiene la responsabilidad del Plan Esta persona debe estar capacitada en la realización de la medición del cloro, conocer los valores correcto y en su caso las medidas correctoras.
- Se indicará el método y frecuencia de determinación del cloro residual, y cuales van a ser los valores de cloro que se consideren satisfactorios
- Describa que medidas correctoras se ponen en práctica si los resultados de cloro no son satisfactorios
- Si dispone de deposito, indique como y con que frecuencia se limpia y desinfecta y si dispone el depósito de dosificador automático de cloro.

- Si tiene que realizar análisis del agua, deberá indicar el laboratorio que tiene contratado para ello
- Describa las medidas correctoras que debe aplicar en el supuesto de que los resultados del análisis de control detecten incumplimientos, que dependerán del uso que vaya a darse al agua analizada y dependiendo del parámetro no satisfactorio ya que no todos influyen directamente y de igual modo en la salubridad y seguridad del agua.

En cuanto a los **registros**, recuerde que debe registrar las **mediciones de cloro libre residual** ya sean diarias o semanales, archivando dichos registros durante 6 meses. Puede usted utilizar el modelo de ficha que se adjunta en este guía

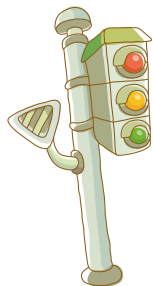
En caso de ser necesarios realizar **otros análisis** deberán ser guardados durante 2 años.

RECUERDE QUE LOS REGISTROS DE LOS ANÁLISIS DEBERÁN ESTAR SIEMPRE A DISPOSICIÓN DE LOS INSPECTORES SANITARIOS



En todo caso, deben registrarse las incidencias detectadas con sus correspondientes medidas correctoras y guardar dichos registros durante **2 años**.

Como **Registro de incidencias** puede usted utilizar el modelo de ficha que se adjunta al final de esta Guía.



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE CONTROL DEL AGUA DE CONSUMO

¿Quién se encarga de controlar el agua para el consumo del establecimiento:

¿Cuál es el origen del agua que se utiliza en su establecimiento? Señale una o varias de las opciones siguientes:

RED DE ABASTECIMIENTO _____

CAPTACIÓN PROPIA (POZO) _____

- En caso de RED DE ABASTECIMIENTO, especificar el nombre de la empresa abastecedora:

.....
.....

¿Qué documentación aporta como justificante de dicho abastecimiento (contrato, último recibo...)?

.....
.....

¿Dispone de DEPÓSITO INTERMEDIO? _____

SI EL SUMINISTRO ES DE LA RED DE ABASTECIMIENTO Y NO DISPONE DE DEPOSITO INTERMEDIO, SU PLAN NO NECESITA MAYOR DESARROLLO Y NO SON NECESARIOS REGISTROS.

EN CASO CONTRARIO CONTINÚE CON EL DESARROLLO DEL PLAN:

- Si tuviera **CAPTACIÓN PROPIA (POZO)** ya sea para uso habitual o como suministro alternativo, describa brevemente el origen y el tratamiento del agua que se utiliza:

Origen

.....
.....

Tratamiento

.....
.....

- En caso de que disponga de **DEPOSITO INTERMEDIO**, indique las características del mismo:

¿Se sitúa por encima del nivel de alcantarillado?

¿Dispone de desagüe que permite vaciado completo?.....

¿Cada cuánto tiempo se revisa su funcionamiento?

¿Cada cuánto tiempo se limpia y desinfecta?

¿Dispone de depósito de cloro?

¿El depósito de cloro tiene dosificador automático?

¿Con qué método de análisis y con qué frecuencia se determina el cloro libre residual del agua?

¿Quién se encarga de realizar los controles de cloro libre residual y anotar los resultados correctamente? (indicar nombre y apellidos)

¿Quién actúa en caso de que los resultados de cloro obtenidos no sean satisfactorios? (indicar nombre y apellidos)

¿Cómo actúa?

¿Quién actúa en caso de que los resultados del análisis de control obtenidos no sean satisfactorios? (indicar nombre y apellidos)

¿Cómo actúa?

Registros

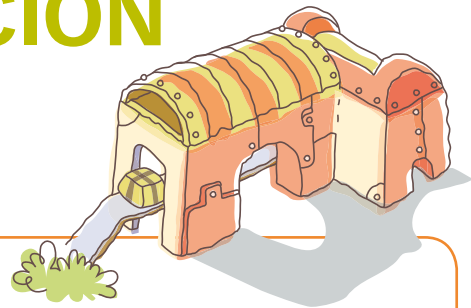
- De desinfectante residual (anotar en una hoja, tal como figura en la siguiente página)
- Análisis de control

A continuación se proponen a título orientativo un modelo para el registro de las determinaciones diarias de cloro.

DETERMINACIÓN DIARIA/SEMANTAL DE CLORO RESIDUAL (CRL):

Día	CRL	FIRMA RESPONSABLE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



¿Qué debe usted conocer?

- **Residuo:** Por residuos se entienden los productos que se generan al realizar su actividad (restos de envases, restos de comidas, papeles, bolsas, desperdicios de carnicería o pescadería, aceites fritos, etc.) destinados a ser eliminados.
- **Basura:** Por basura se entienden los residuos que van a ser eliminados a través del servicio de recogida municipal normal. Es decir, los restos que usted va a eliminar de su establecimiento depositándolos en los contenedores de recogida de residuos sólidos urbanos.
- **Residuos de origen animal:** Por residuos de origen animal entenderemos aquellos restos de carnicerías, carnicerías-salchicherías o pescaderías (es decir, desperdicios de origen animal), que no van a ser destinados a consumo humano, y que tampoco van a ser eliminados como el resto de la basura.
- **Recipientes de residuos:** Recipientes cerrados, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera de ajuste. Existirán dos tipos: Aquellos destinados a alojar basuras y aquellos destinados a alojar residuos de origen animal.

EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES GARANTIZAR QUE LOS RESIDUOS QUE SE PRODUZCAN EN SU ESTABLECIMIENTO SEAN ELIMINADOS DE FORMA CORRECTA Y DIFERENCIADA, PARA EVITAR QUE CONTAMINEN A OTROS ALIMENTOS QUE USTED ESTÉ MANIPULANDO O VENDIENDO

Si en su establecimiento sólo se producen **basuras** (es decir, residuos que no sean de origen animal), usted deberá disponer de recipientes adecuados para depositar los mismos, retirándolos al contenedor de la vía pública al menos 1 vez al día.

En supermercados, autoservicios, tienda de ultramarinos, etc., los residuos formados por restos de bolsas, papeles, envases o embalajes, toallas de papeles usados, etc. se consideran basura.

Los **restos de cocina** que se producen en **establecimientos de restauración** (como restaurantes, bares de tapas y establecimientos de comidas preparadas para llevar), aunque lleven restos de carne o pescado, se consideran basuras, y deben eliminarse de la forma mencionada anteriormente a través de los contenedores del servicio de recogida normal de basuras.

Recuerde que estos recipientes de basuras deben estar cerrados y ser herméticos, de fácil limpieza y desinfección, y deben poseer una tapadera de ajuste adecuada. Deben permanecer siempre cerrados cuando no se esté arrojando basura, por lo que resulta conveniente que sean de accionamiento a pedal. Igualmente resulta conveniente el uso de bolsas que faciliten la recogida y evacuación del recipiente, en lugar de arrojar la basura directamente en él.

Para las basuras, la frecuencia de retirada de los residuos debe ser, al menos, diaria, o siempre que los recipientes estén llenos.

Si usted desarrolla otra actividad (como **carnicería** o **pescadería**) y produce, aparte de basuras, **residuos de origen animal** (como restos de huesos, tendones, restos de carnes o de pescados, etc.), debe tener en cuenta lo siguiente:

- Este tipo de residuo deberá irse almacenando en un recipiente diferente al de la basura. Estos recipientes deben ser cerrados y herméticos, de fácil limpieza y desinfección, y con tapadera adecuada.
- Deben estar rotulados con la siguiente mención: «**DESECHOS Y DESPERDICIOS**».

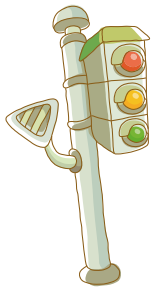
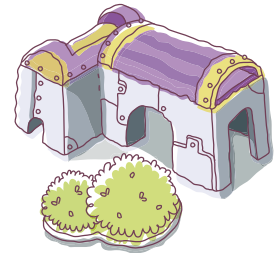


La normativa vigente obliga a que este tipo de residuos de origen animal, se eliminen de una forma diferente, **no pudiendo ser arrojados al contenedor de la vía pública ni retirados por el servicio de basuras normal** de su municipio.

Como norma general, usted tendrá que gestionar su eliminación a través de una **empresa autorizada** o darles algún otro destino previsto en dicha normativa. Igualmente ocurre con los aceites fritos generados en churrerías, freidurías, restaurantes, etc. aunque no se trate de residuos de origen animal.

Los residuos de origen animal se retirarán del establecimiento con la máxima frecuencia posible.

Deberá llevar un pequeño registro de las **salidas de desperdicios de origen animal** (en kilogramos aproximados y destino de los mismos).



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN QUE, A TÍTULO DE EJEMPLO, SE INCLUYE A CONTINUACIÓN

PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

¿Qué tipos de residuos se generan en su establecimiento?

¿Cómo y donde los almacena?

¿Cómo los elimina?

¿Se generan en su establecimiento desperdicios de origen animal? (en caso de carnicerías, carnicerías-salchicherías y pescaderías)

SÍ _____ NO _____

En caso **afirmativo**, describa brevemente la forma de eliminación y el destino que se les da a los mismos:

Registro

- Documentación que acredite el destino dado a esos desperdicios de origen animal



Requisitos Simplificados de **Higiene**



JUNTA DE ANDALUCIA