



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.]. --
[Sevilla] : Consejería de Salud, [2007]
79 p. ; 18 cm
1. Calidad de los alimentos
2. Higiene alimentaria
3. Inspección de alimentos
I. Carvajal Cámara, Antonio II. Andalucía.
Consejería de Salud
WA 695

Edita: Junta de Andalucía Consejería de Salud

Diseño e Impresión: Micrapel

Depósito Legal: SE-3188-07

Autores:

Antonio Carvajal Cámara

José Antonio Conejo Díaz

Concepción Hidalgo García

M^a Dolores Insa Oliva

Jesús Peinado Álvarez

Isabel M^a Sánchez Jurado

Rosario Sánchez-Laulhé Ollero

M^a José Viñuela González

ÍNDICE

INTRODUCCION	5
ASPECTOS GENERALES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL	9
PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	13
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	21
PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	31
PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES	35
PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	39
PLAN DE TRAZABILIDAD	49
PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES	55
PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	61
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL	65
VERIFICACIÓN DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL	69
ANEXO	72
PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SIMPLIFICADAS	73



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 más de 200 comidas/día.

Sobre la base de la experiencia práctica recogida por los Agentes de Control Oficial de Alimentos, 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, ya que son variados los tipos de documentos o guías que numerosos Agentes de Control oficial han elaborado y manejan de forma personal o a nivel de Distrito Sanitario.

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, de tal forma que en función al grupo que pertenezcan deberán cumplir al menos los requisitos siguientes:

1. **Establecimientos minoristas** (salvo excepciones): deberán aplicar los Requisitos simplificados de higiene que se detallan en la Guía.
2. **Establecimientos del sector Restauración** (salvo excepciones): deberán aplicar los Requisitos simplificados de higiene de la Guía, así como las Prácticas simplificadas de manipulación que figuran como anexo.

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:

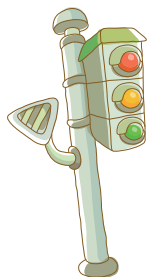
- Nombre del Establecimiento
- Nombre del Titular
- Domicilio donde se ubique el establecimiento
- Teléfono
- N° de Autorización (para carnicerías, sucursales de carne)

ACTIVIDAD Y AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

- Categoría en que se enmarca su establecimiento (Minorista ó 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 más 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: SI 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		

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 el agua que usted utiliza procede de una red de abastecimiento pública, no es necesario que intervenga ya que la empresa abastecedora es la que se encarga de su tratamiento y control.

Si por el contrario, usted dispone para su establecimiento de una captación propia (pozo, agua superficial,...) 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 además 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.



Además es importante que tenga en cuenta las siguientes consideraciones:

* *Con respecto al 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.

También es necesario que 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**.

(*) Dichos análisis deben ser realizados por un Laboratorio autorizado por la Consejería de Salud. Para ello, puede consultar el listado de Laboratorios autorizados en la página web de la Consejería de Salud.

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).

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

A excepción de que usted utilice directamente el agua de la red pública, 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. La frecuencia será fijada por usted como responsable del establecimiento, en función de sus características.

Se aconseja que la frecuencia sea la siguiente:

ESTABLECIMIENTO CON:	CLR	ANÁLISIS COMPLETO*	ANÁLISIS EN EL GRIFO*
Depósito intermedio (agua de la red)	Semanal	---	---
Captación propia	Diario	Al inicio de la actividad	Anual

Redacte ahora su propio Plan de Control de Aguas que debe responder a las siguientes preguntas:

¿Quién es el responsable del Plan? Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

Es importante que usted designe a una persona como responsable de asegurar que el agua disponible en su establecimiento es apta para el consumo.

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 y su plan no necesita mayor desarrollo. En caso contrario, deberá además concretar los siguientes aspectos:

(*) Estos análisis viene definidos en la normativa de aplicación (Real Decreto 140/2003)

¿Quién se encarga de realizar los análisis de desinfectante residual/cloro? Nombre, apellidos y cargo en la empresa. Puede tratarse de la misma persona responsable del Plan o bien de otra persona.

¿Qué método utiliza para determinar el cloro libre residual?

El más usado por su fácil manejo es el método colorimétrico DPD que se encuentra en el mercado bajo diferentes nombres comerciales, siendo cualquiera de ellos válido para su establecimiento, con la única recomendación de que lea atentamente las instrucciones en cada caso para interpretar correctamente los resultados.

SE RECUERDA QUE NO ESTÁ AUTORIZADO EL USO DE COLORANTES AMARILLOS BASADOS EN LA ORTOTOLIDINA.



¿Qué valores de cloro se consideran satisfactorios?

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

¿Qué medidas correctoras se ponen en práctica si el resultado del análisis de cloro no es satisfactorio?

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.

En caso necesario, ¿Qué laboratorio autorizado se encarga de la realización de los análisis completo y/o en el grifo?

Indique el laboratorio o laboratorios que tiene contratado para que les realice los análisis.

¿Qué medidas correctoras se ponen en práctica si los resultados de estos análisis no son satisfactorios?

Describa las medidas a aplicar, las cuales variarán en cada caso, en función del uso que vaya a darse al agua analizada y dependiendo del parámetro no satisfactorio, pues no todos influyen directamente y de igual modo en la salubridad y seguridad del agua.

¿Qué debe usted archivar?

Debe registrar, en su caso, **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.

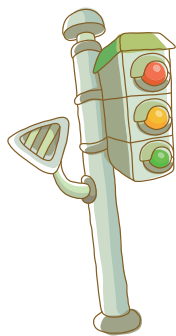
En caso de disponer de una captación propia (pozo) deberá archivar el **análisis completo** realizado al inicio de la actividad y tenerlo siempre a disposición del control oficial.

Los **análisis en el grifo** que deberá realizar de forma periódica (normalmente anual) deberán ser guardados durante 2 años.

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



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



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)
- DEPOSITO INTERMEDIO

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

.....

.....

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

.....

.....

Deberá adjuntarlo a este Plan.

EN ESTE CASO, SI SE TRATA DE SU ÚNICO SUMINISTRO, SU PLAN NO NECESITA MAYOR DESARROLLO Y NO SON NECESARIOS REGISTROS.

• En caso de 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 completo o de los análisis en el grifo 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 grifo
- Análisis completo
- De incidencias

A continuación se proponen a título orientativo un modelo para el registro de las determinaciones diarias de cloro y para las incidencias que pudieran detectarse.

DETERMINACIÓN DIARIA/SEMANAL DE DESINFECTANTE RESIDUAL:

Día	CRL	FIRMA RESPONSABLE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

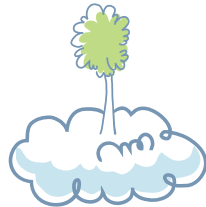
Día	CRL	FIRMA RESPONSABLE
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

REGISTRO DE INCIDENCIAS:

Incidencias detectadas y Medidas Correctoras aplicadas: Especificar día de la incidencia y las medidas correctoras aplicadas.

FECHA	INCIDENCIA DETECTADA	MEDIDA CORRECTORA ADOPTADA	RESPONSABLE (firma)

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

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.

Redacte ahora su propio Plan de Limpieza y Desinfección que debe responder a las siguientes preguntas:

¿Quién es el responsable del Plan?

Es importante que en su establecimiento usted designe a una persona como responsable de la limpieza y desinfección. Puede ser la misma persona que realiza la limpieza y desinfección o no



¿Quién limpia y desinfecta? Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

¿Quién comprueba que se ha limpiado y desinfectado?

Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

Es importante que en su establecimiento usted designe a una persona como responsable de la limpieza y desinfección. Puede ser la misma persona que realiza la limpieza y desinfección o no.

¿Qué es lo que debe comprobar?

Será la que 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.

También será la que deba tomar 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 es adecuada.

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.



Se deberá dejar constancia por escrito de la aplicación de las medidas correctoras en el registro de incidencias.

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.

¿Qué productos utiliza usted? Debe detallar incluso las marcas, e incluir las etiquetas de los mismos o bien una ficha con todos los datos del producto (ficha técnica).

¿Qué útiles y elementos emplea para realizar la misma? 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.



¿Dónde se almacenan los útiles y productos de limpieza? Se le recuerda que estos útiles y productos deberán almacenarse en un local o dispositivo (armario, etc.) separado de la sala, local o cocina dónde se manipulen o preparen alimentos.

¿Cómo se realiza la limpieza y desinfección en 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).

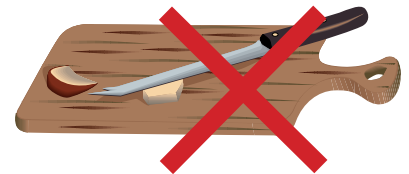
La limpieza y desinfección de superficies de trabajo, recipientes grandes, etc., se realiza de la misma forma que la descrita anteriormente.

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).

¿Cuál es la frecuencia de la limpieza y desinfección?: Debe 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.

¿Cómo se realiza la limpieza y desinfección de elementos específicos?: Debe detenerse un poco más en explicar cómo se realiza la limpieza y desinfección de elementos específicos como los siguientes:

a. Picadoras de carne, cortadoras de fiambres, y otras máquinas similares: Deben limpiarse después de su uso, siempre al menos una vez al día, procediendo a desmontarlas previamente en sus piezas básicas para que la limpieza y desinfección sean profundas.



b. Tablas de corte, cuchillos, y resto de útiles: Recuerde el uso de materiales sintéticos no porosos y evite tablas de corte y útiles de madera (como cedazos de harina, etc.)

c. Cámaras frigoríficas y congeladores: La limpieza y desinfección de las cámaras frigoríficas y congeladores se debe realizar de forma que se evite que los productos utili-

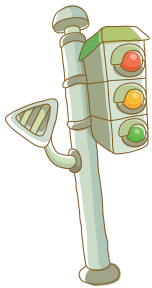
zados puedan llegar a los alimentos. Para ello deberá desalojarlas de alimentos si es necesario. En los arcones congeladores, realice una limpieza y desinfección profunda de los mismos cuando proceda al descarche del hielo acumulado en las paredes.

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

e. Otras superficies del establecimiento como campanas extractoras, etc.: La limpieza y desinfección de las campanas extractoras es importante ya que la suciedad acumulada (restos de grasa, polvo, etc.) puede caer directamente sobre los alimentos que se están cocinando.

¿Qué debe usted registrar?

Registre únicamente las incidencias que haya constatado tras haber realizado las labores de limpieza y desinfección como indica su plan. Indique a continuación 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 aparecer dichas incidencias.



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

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

¿Quién limpia y desinfecta? _____

¿Quién comprueba que 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:

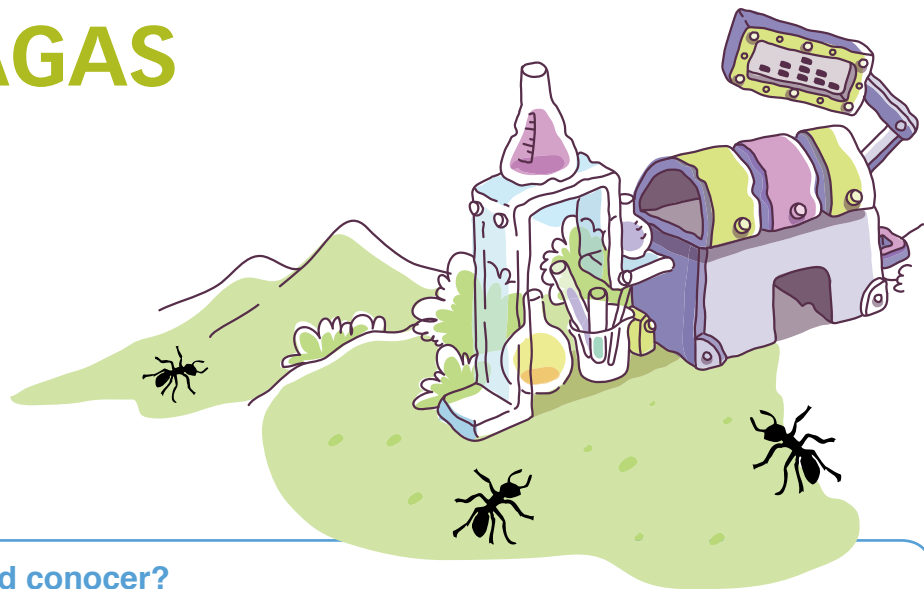
• Picadoras, cortadoras de fiambres, y otras máquinas similares:

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

• Cámaras frigoríficas y congeladores:

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

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**”.

Redacte ahora su propio Plan de Control de Plagas que debe responder a las siguientes preguntas:

¿Quién es el responsable de evitar y controlar las plagas?:

Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

Será el responsable de la vigilancia diaria. De manera que si detecta cualquier irregularidad (losetas rotas, puertas que no cierran bien, desagües obstruidos, roturas en mosquiteras, acúmulo de basura...) sean corregidas en el menor tiempo posible.

¿Qué medidas preventivas van a adoptarse?:

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 dirigir las hacia la eliminación y la inaccesibilidad de dichas sustancias. Esto significa controlar los lugares donde:

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



¿Qué medidas correctoras se van a adoptar?:

Usted debe tener en cuenta que aunque en su establecimiento estén implantadas medidas preventivas, puede que no se ejecuten de manera correcta o que sean insuficientes. Por lo que durante la vigilancia diaria usted puede encontrar presencia de roedores o insectos.

¿Qué tiene que hacer?

1. **Buscar la causa = diagnóstico de la situación:** Donde esta 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.

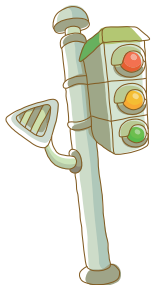
En caso de **tratamiento químico** con insecticidas o raticidas, debe tener en cuenta:

- Los tratamientos con raticidas o insecticidas, sólo pueden realizarlos personal especializado de empresa debidamente autorizadas y registradas para la utilización de estos productos en industrias alimentarias.
- No son obligatorios, ni recomendables los tratamientos sin detectar indicios de insectos o roedores en las instalaciones.
- No se deben utilizar productos de uso doméstico.



¿Qué debe usted registrar?:

- **Incidencias** en las medidas preventivas: describir el tipo de incidencia, cuando se produce y que medida correctora se va adoptar.
- Situaciones en la que se vea obligado a contratar los servicios de una empresa de control de plagas: **Certificados de diagnóstico y tratamiento** emitido por la empresa contratada. Estos certificados deberán ser conservados **durante 1 año**:



PARA REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN 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:

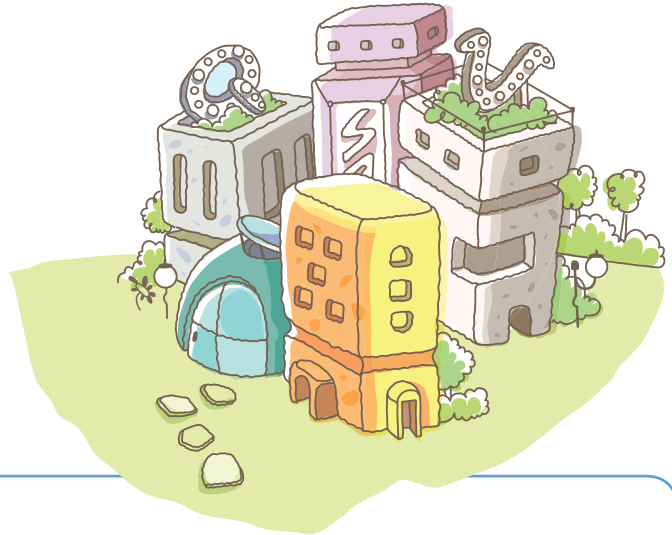
A continuación se proponen a título orientativo un modelo para el registro de las incidencias que pudieran detectarse, y las medidas correctoras aplicadas.

• REGISTRO DE INCIDENCIAS:

Incidencias detectadas y Medidas Correctoras aplicadas: Especificar día de la incidencia y las medidas correctoras aplicadas.

FECHA	INCIDENCIA DETECTADA	MEDIDA CORRECTORA ADOPTADA	RESPONSABLE (FIRMA)

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 en el que se tengan en cuenta los locales e instalaciones, equipos y útiles de trabajo.

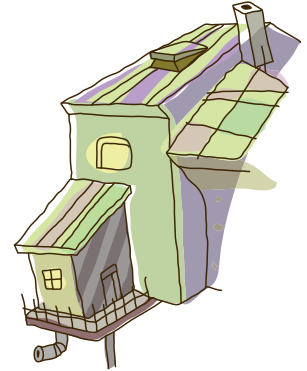
Aspectos que deben tenerse en cuenta:

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.

Redacte ahora su propio Plan de Control de Mantenimiento que debe responder a las siguientes preguntas:

¿Quién es el responsable de controlar que las instalaciones, los equipos y los útiles se mantienen en buen estado?: Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

¿Qué es lo que debe comprobar?

Deberá comprobar tanto el estado físico en que se encuentran como el funcionamiento, en el caso de los equipos.

¿Qué equipos y útiles necesitará mantenimiento?:

Enumere los equipos y útiles existentes en su establecimiento que necesitan mantenimiento. Deberá incluir todos aquellos elementos que considere que pueden incidir de forma especial sobre los alimentos.

¿Cómo va a realizar el mantenimiento?:

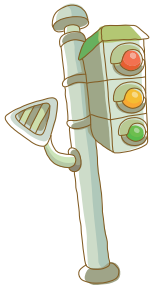
Describa aquellas medidas que aseguren el buen funcionamiento de aparatos o equipos que, en caso de desajustes o de averías, puedan constituir un peligro para los alimentos (equipos frigoríficos, equipos de mantenimiento de temperaturas en caliente) o de aquellos que por su mal estado puedan contaminar los alimentos.

Describa actuaciones de mantenimiento que se realicen de manera programada, con inclusión de calendario en el que se efectuaran.

Se adjunta formato que puede utilizar para describir lo anteriormente señalado

¿Qué debe usted registrar?:

- Registre únicamente las incidencias que haya constatado en la vigilancia, 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. Para ello podrá utilizar el modelo adjunto de incidencias.
- Deberá archivar las 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.) Archive asimismo facturas sobre reparaciones en instalaciones.



Estas facturas pueden servir de registro de medidas correctoras y de registro de actuaciones programadas.

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

A continuación se propone a título orientativo un modelo de registro para las incidencias que pudieran detectarse, así como las medidas correctoras llevadas a cabo

• REGISTRO DE INCIDENCIAS:

Incidencias detectadas y Medidas Correctoras aplicadas: Especificar día de la incidencia y las medidas correctoras aplicadas.

FECHA	INCIDENCIA DETECTADA	MEDIDA CORRECTORA ADOPTADA	RESPONSABLE (firma)

PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO



¿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).

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 DE LOS MISMOS EN TODAS LAS FASES..

La forma más segura de saber si los alimentos poseen una temperatura adecuada de conservación (refrigeración o congelación), necesaria para evitar la multiplicación de las bacterias patógenas o causantes de intoxicaciones alimentarias, 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 aparatos frigoríficos (ya sean vitrinas expositoras, 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.

Su Plan de Mantenimiento de la Cadena de Frío debe poder contestar a las siguientes preguntas:

¿Quién es el responsable del Plan?: Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

¿Quién se encarga de leer los termómetros y anotar las temperaturas correctamente?: Nombre, apellidos y cargo en la empresa. Puede tratarse de la misma persona responsable del Plan o bien de otra persona.



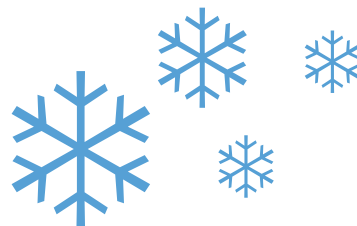
• Esta persona será la que controle las temperaturas de todos los aparatos frigoríficos de su establecimiento (tanto refrigeradores como congeladores). Para ello procederá a la lectura de la temperatura de los mismos, al menos 1 vez al día, y a su anotación en el registro correspondiente

Es un control objetivo, siempre que el termómetro esté bien colocado en el aparato y se lea correctamente*.

* 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.

Existen aparatos frigoríficos (tanto refrigeradores como congeladores) 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.



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.

En el siguiente cuadro se exponen las **temperaturas máximas permitidas**, 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.)

¿En qué consisten dichas medidas correctoras?

- Las medidas correctoras son las actuaciones o decisiones que deben ponerse en práctica de forma inmediata cuando se detecte una temperatura no adecuada (demasiado alta) en un aparato de frío, ya que se está poniendo en juego la seguridad del producto de cara al consumidor.



Se deberá dejar constancia por escrito de la aplicación de dichas medidas correctoras en el registro específico de incidencias. Para ello puede usted utilizar como modelo la ficha que se incluye.

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.

Si usted detecta una subida leve (de pocos grados) puede bastar con regular el termostato para que el aparato genere más frío, 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 de varios grados y se superaran las tolerancias permitidas, inmediatamente los productos deberán ser colocados en otro aparato de las mismas características (refrigerador o congelador) para evitar una rotura de la cadena de frío 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.

¿Cuántos aparatos frigoríficos existen en su establecimiento y qué tipos de alimentos suelen conservar?

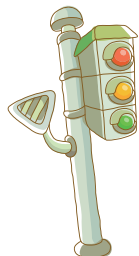
Deberá detallar y numerar todos los aparatos frigoríficos (tanto refrigeradores como congeladores) que existen en su establecimiento, las temperaturas máximas que usted va a permitir en cada uno de ellos, y los alimentos que suelen conservar.

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 detectaran 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 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.

- Cuando se elabore una comida mediante cocinado o cocción (es decir, aplicando calor) y después se vaya a conservar en frío, es preciso que el enfriamiento sea lo más rápido posible, con el fin de que el producto permanezca el menos tiempo posible a temperaturas comprendidas en la zona peligrosa.

- Por el mismo motivo, cuando usted vaya a calentar o regenerar comidas previamente enfriadas, debe asegurarse de que se haga con la mayor rapidez.



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

PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO:

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):

A continuación se propone a título orientativo un modelo para el registro de los controles de temperaturas y un modelo para las incidencias que pudieran detectarse, así como las medidas correctoras llevadas a cabo.

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 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 imprescindible, por tanto, que usted pueda conocer en cualquier momento:

- **De quién** se reciben los productos: nombre y dirección del proveedor.
- **Qué** se ha recibido: lo más detallado posible.
- **Cuando**: fecha de recepción del producto.
- **Cuánto** se ha recibido de cada producto
- En el caso de que **vendan productos a otros establecimientos**, deberá conocer:
 - **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 ello usted dispondrá de unos registros en los que debe incluir dicha información. Dichos registros podrán ser:

- Albaranes de entrada de productos
- Albaranes de salida o facturas, cuando vendan a otros establecimientos
- Carta de platos, en establecimientos de restauración
- Modelos de fichas de registros que se incluyen debidamente cumplimentados

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.

Su Plan de Trazabilidad debe poder contestar a las siguientes preguntas:

¿Quién es el responsable del Plan? Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

¿Cómo va a dejar constancia de cada entrada de productos, para poder acreditar su proveedor?

Por ejemplo: *“Archivo de albaranes, por fechas de entrada, donde al menos figuraran los siguientes datos...”*

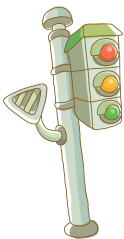
En el caso de que expida productos a otros establecimientos **¿cómo deja constancia de las entregas efectuadas?**

¿Qué registros va a tener en su establecimiento y que datos van a contener?

- Albaranes de entrada de productos donde consten los datos mínimos o registro de entrada en el que se cumplimenten los datos.
- Registros de salida, en caso de que se expidan productos a otros establecimientos; puede utilizar albaranes de venta donde consten todos los datos.
- Carta de platos, en establecimientos de restauración

¿Durante cuánto tiempo va a guardar los registros de cada uno de los productos?

Describa los productos o grupos de productos y el tiempo que va a conservar sus datos de trazabilidad



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?

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

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.** Solo para aquellos establecimientos que vendan productos a otros establecimientos

MES:

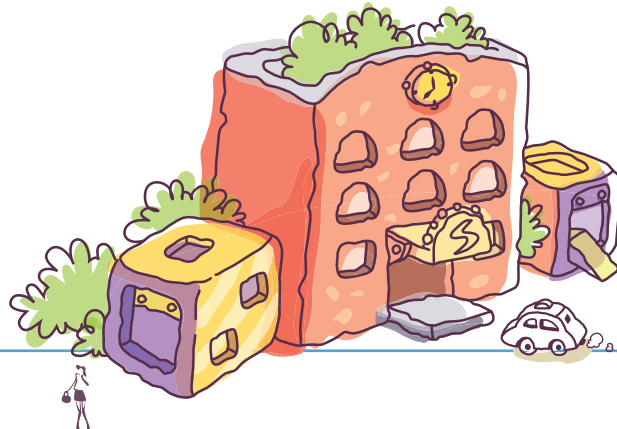
AÑO:

FECHA	PRODUCTO	DESTINATARIO	CANTIDAD	LOTE

DESTINATARIO: Nombre y dirección

SE RECUERDA QUE PUEDE UTILIZAR LOS ALBARANES COMO REGISTRO

PLAN DE 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

Es decir, **cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario se considera manipulador de alimentos**

- Manipulador de mayor riesgo: aquel que se dedica a la actividad de elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.

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

Recuerde que usted, o alguna otra persona de su empresa que este capacitado para ello, puede encargarse de formar directamente a sus empleados, o bien puede recurrir a una empresa de formación de manipuladores de alimentos, que deberá estar autorizada por la Consejería de Salud*. Esta empresa de formación expedirá los certificados que acreditarán la formación recibida.

Aunque la **formación inicial** de todos sus trabajadores es necesaria, también es fundamental la **formación continuada**, para asegurar la actualización de sus conocimientos, que deberán ser en todo caso adecuados a la actividad de su establecimiento y a la tarea concreta de cada empleado.

Su Plan de Formación de Manipuladores debe poder contestar a las siguientes cuestiones:

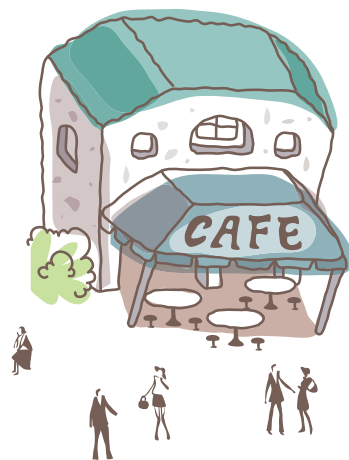
¿Quién es el responsable del Plan? Nombre, apellidos y cargo en la empresa.

Es importante que en su establecimiento usted designe a una persona como responsable de comprobar que todos los empleados han recibido una formación adecuada.

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

¿Cómo se va a realizar la formación de los trabajadores de su establecimiento?

- Si la formación continuada se va realizar desde su propia empresa, usted deberá indicar:
 - Qué persona se encarga de impartir esta formación: esta persona debe poseer conocimientos en higiene de alimentos y poder acreditarlo documentalmente.



* Puede consultar el listado de empresas autorizadas para impartir formación a manipuladores de alimentos en la página web de la Consejería de Salud.

- Qué contenidos mínimos en higiene de alimentos deben conocer y aplicar los trabajadores de su empresa.
- Cómo se lleva a cabo esta formación: qué actividades formativas se desarrollan y con qué frecuencia.

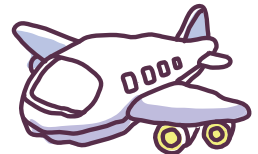
Aunque la actividad formativa más habitual es el curso, no debe usted olvidar otras opciones que pueden ser más adecuadas, como pueden ser:

- 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.
- Vídeos 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.
- Si la formación se realiza por una **empresa de formación**, usted deberá indicar su nombre y nº de autorización de la empresa responsable, así como las fechas en que se han realizado las actividades de formación.

En cuanto a los **nuevos empleados**, deberá indicar si el personal de su establecimiento se encargará de la formación inicial o si por el contrario usted exige una formación previa para la incorporación del trabajador.

En este segundo caso, debe especificar aquellos conocimientos en manipulación de alimentos que usted requiere para la admisión de un nuevo trabajador. (Puede ser suficiente requerirle el correspondiente certificado acreditativo de la formación recibida expedido por una empresa autorizada.)



¿Cómo comprueba que se llevan a cabo la formación adquirida?

Las buenas prácticas de higiene en la actividad diaria de sus empleados confirman que disponen de una formación adecuada y la ponen en práctica.

Si usted detecta cualquier incidencia relativa a una práctica higiénica deficiente, se deberá formar al empleado sobre aquellas prácticas detectadas como incorrectas

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

¿Qué debe 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.

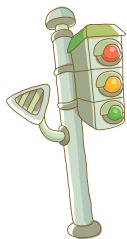
b) **Si la formación la contrata el responsable del establecimiento con una empresa de formación.**

Anote usted el nombre y el nº de autorización de la empresa, junto con los certificados de cada trabajador

c) **Si los trabajadores adquieren la formación por su cuenta, en empresas autorizadas.**

Archive copias de los certificados de formación de 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 REDACTAR SU PROPIO PLAN PUEDE UTILIZAR EL GUIÓN 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:

A continuación se propone a título orientativo un modelo de registro para actividades de formación realizada a los empleados así como un modelo para las incidencias que pudieran detectarse y de las medidas correctoras llevadas a cabo.

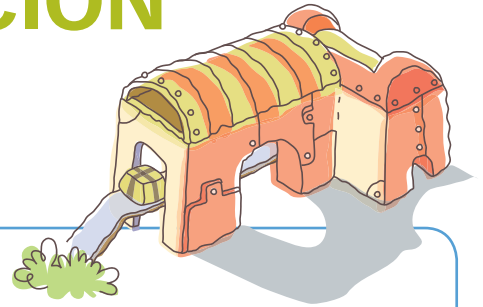
- PROPUESTAS DE REGISTRO:
- Registro de empleados y actividades formativas:

FECHA	NOMBRE EMPLEADO	PUESTO DE TRABAJO	TIPO DE ACTIVIDAD FORMATIVA (curso, charla,...)	NOMBRE Y N° DE AUTORIZACIÓN DE LA EMPRESA DE FORMACIÓN (en su caso)

- Registro de incidencias:

FECHA	INCIDENCIA DETECTADA	MEDIDA CORRECTORA APLICADA	RESPONSABLE (FIRMA)

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 papel usadas, 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.

Si usted desarrolla otra actividad (como **carnicería**, **carnicería-salchichería** 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.

Su Plan de Eliminación de Residuos debe poder contestar a las siguientes preguntas:

¿Quién es el responsable del Plan? Nombre, apellidos y cargo en la empresa. Será el responsable de vigilar el manejo correcto, la separación correcta entre basuras y desperdicios de origen animal (si existen) y la eliminación adecuada de los residuos.

¿Qué tipos de residuos se generan en su establecimiento? Debe especificar los tipos de residuos que se generan en su establecimiento (basuras exclusivamente o bien basuras y residuos de origen animal).

¿Cómo y dónde los almacena?

Deberá vigilar que nunca existan recipientes de basura a medio cerrar por exceso de carga, o bien recipientes abiertos sin tapadera colocada. Igualmente no deben usarse cajas o envases vacíos de cartón o similares en lugar de los recipientes de basuras.

Recuerde que los residuos de origen animal deben almacenarse en recipientes distintos a los de la basura y que deben estar rotulados.

¿Cómo los elimina?

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

Los residuos de origen animal se retirarán del establecimiento con la máxima frecuencia posible. Caso de tener que ser almacenados durante mas tiempo en su establecimiento, requerirán de dispositivos de refrigeración o congeladores destinados exclusivamente a dichos residuos.



En caso de generar en su establecimiento residuos de origen animal:

Debe especificar la forma de eliminación y el destino que se les da a los mismos, aportando la documentación que lo justifique (documentación de la empresa autorizada de eliminación, documentación que acredite otro destino, etc.).

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-salchicheras y pescaderías)

SI _____ NO _____

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

¿Existe alguna documentación que justifique dicho destino?

SI _____ NO _____

En caso afirmativo, adjúntela a este Plan.

¿Existe algún registro diario de salidas (especificando Kg aproximados) de los desperdicios de origen animal?

SI _____ NO _____

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

Junto a los planes de higiene es esencial que todos los trabajadores de su establecimiento mantengan una correcta higiene personal para evitar la contaminación de los alimentos.

Es imprescindible 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.





Además es conveniente seguir los siguientes consejos:

- Las uñas deben ser lo más cortas posibles, para así evitar el acumulo 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

Además 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 se 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



VERIFICACIÓN DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL



Además de tener implantados sus planes, usted deberá comprobar que éstos funcionan adecuadamente; para ello con carácter mensual deberá usted hacer unas comprobaciones mínimas para asegurar que los controles que se llevan a cabo en su establecimiento son correctos y son suficientes. Una vez realizadas las comprobaciones el responsable del establecimiento deberá firmar el resultado de las mismas.

COMPROBACIONES

A continuación se relacionan los aspectos que han de revisarse expresamente dentro de cada Plan:

Plan de Limpieza y Desinfección:

- Control visual:
 - Cámaras de frío
 - Superficies de trabajo
 - Utensilios.
 - Zonas de difícil acceso

Plan de Control de Plagas:

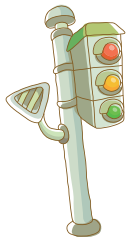
- Control visual:
 - Debajo de cámaras de frío.
 - Almacenes, zonas de difícil acceso
 - Debajo de cafeteras (restauración)
- Estado de mosquiteras

Plan de Mantenimiento:

- Estado de sumideros.
- Estado de superficies de trabajo
- Estado de los equipos de frío.

Plan de Trazabilidad:

- Coger un producto y comprobar que con los documentos de que dispone puede conocerse el origen, procesado en su caso y destino en su caso.



A CONTINUACIÓN SE PROPONE A TÍTULO ORIENTATIVO UN MODELO PARA EL REGISTRO DE LAS COMPROBACIONES QUE REALICE MENSUALMENTE

VERIFICACION MENSUAL

MES DE _____

AÑO _____

COMPROBACIONES

Plan de Limpieza y Desinfección

Cámaras de frío	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Superficies de trabajo	Control visual	Limpias <input type="checkbox"/> Sucias <input type="checkbox"/>
Utensilios.	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Zonas de difícil acceso	Control visual	Limpias <input type="checkbox"/> Sucias <input type="checkbox"/>

Plan de Control de Plagas

Debajo de cámaras de frío	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Almacenes, zonas de difícil acceso	Control visual	Limpias <input type="checkbox"/> Sucias <input type="checkbox"/>
Debajo de cafeteras (restauración)	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Mosquiteras	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deterioradas <input type="checkbox"/>

Plan de Mantenimiento

Sumideros	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deteriorados <input type="checkbox"/>
Superficies de trabajo	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deterioradas <input type="checkbox"/>
Equipos de frío	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deteriorados <input type="checkbox"/>

Plan de Trazabilidad

Selección de un producto	Investigación origen / destino ¹	Correcto <input type="checkbox"/> Incorrecto <input type="checkbox"/>
--------------------------	--	--

¹ a excepción de que el destino sea el consumidor final

ANEXO

Sector Restauración

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SIMPLIFICADAS



Las prácticas correctas de higiene que aquí se detallan pueden ayudarle 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 correctas de higiene en sus procedimientos de trabajo pueden ayudarle a mantener bajo control la contaminación de los alimentos por microorganismos, sustancias químicas y contaminantes físicos, elaborando así alimentos seguros. Con ello se podrá considerar que se cumple la obligación establecida en el art. 5.1 del Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



Tanto las buenas prácticas de higiene personal descritas anteriormente como las prácticas correctas de higiene en su proceso de elaboración que se relacionan a continuación, podrían equipararse, si se siguen escrupulosamente en su empresa, a un proceso de FORMACION CONTINUADA, pudiendo de esta forma prescindir de asistir a cursos de formación de manipuladores de alimentos.

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

1. FASE DE RECEPCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 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

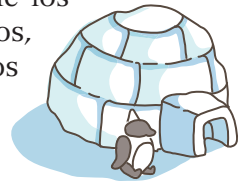
- Respete las fechas de caducidad/consumo preferente indicadas por el fabricante.
- Realice unas prácticas correctas de almacenamiento del género:
 - Sustituya envases o envoltorios sucios por envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
 - No sobrepase la capacidad de los almacenes.
 - 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

- Controle la temperatura de los equipos frigoríficos, si es posible A diario o con una frecuencia 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 genero:
 - 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 siem-



pre 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 etiqueta que indique el día de entrada de la materia prima perecedera 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

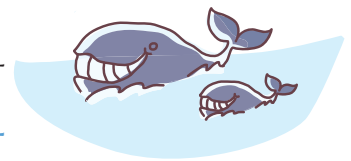
DESCONGELACION

- 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.
- Descongele en agua potable corriente mantenida a la temperatura no superior a los 21° C durante no más de 4 horas.
- 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.

PREPARACION

- 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



COCINADO

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

COCINADO CON HUEVO

- 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.
- 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

- 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).

REGENERACION

- Consiga que el tiempo de regeneración, hasta que el alimento alcanza los 70° C, sea inferior a 2 horas.
- Regenere los alimentos según comanda.

5. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

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





Requisitos Simplificados de **Higiene**