

**ORIENTACIONES
PARA LA APLICACIÓN
DEL AUTOCONTROL
EN LOS ESTABLECIMIENTOS
DE COMIDAS PREPARADAS**

Dirección General de Salud Pública

Edita:

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN
DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO
SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTAL

Autores:

M.^a PILAR CISNEROS IZQUIERDO
MARIO CEBOLLERO BORDERAS
M.^a ASUNCIÓN COURCHOUD RASAL
PEDRO PASCUAL FORCADA BRIZ
MARÍA JOSÉ GUILLÉN MESADO
MATILDE HERRERA CASTELLOTE
M.^a PILAR MORENO CISNEROS
LUIS COLÓN GARCÍA
GUILLERMO CUBERO MARTÍN
ANTONIO GUERRI PONZAN
MARIANO RICARDO MORENO GARCÍA
Y la colaboración de la Subdirección Provincial de Salud Pública
y Zonas Veterinarias de Huesca, Teruel y Zaragoza

Imprime:

LOS FUEROS artes gráficas
Madre Sacramento, 46 - Zaragoza

Depósito legal:

Z-3.262-2006

INDICE

INTRODUCCIÓN	5
--------------------	---

PRIMERA PARTE

Criterios higiénicos y autocontrol en establecimientos de comidas preparadas

— Criterios higiénicos en establecimientos de comidas preparadas	9
— El agua utilizada en el establecimiento	15
— Programas de limpieza y desinfección (L+D)	16
— Programa de desinsectación y desratización (D+D).....	17
— Mantenimiento y condiciones higiénicas de instalaciones	19
— Control de materias primas, proveedores y trazabilidad	20
— Prácticas correctas de higiene y manipulación	22
— Higiene y formación del personal manipulador de alimentos	23
— Eliminación de residuos	24
— Temperaturas	24

SEGUNDA PARTE

Modelo de programas y fichas para el autocontrol de los establecimientos de comidas preparadas (comedores colectivos y comidas para llevar)

— Identificación y evaluación de peligros	33
— Procedencia del agua	35
— Programa de limpieza y desinfección	39
— Programa de desinsectación y desratización	43
— Programa de control de materias primas, proveedores y trazabilidad	47
— Programa de formación de manipuladores en establecimiento de comidas preparadas	49
— Relación del personal manipulador	51
— Eliminación de residuos y limpieza de ropa de trabajo	53
— Fichas de control	55

INTRODUCCIÓN

El documento "Criterios higiénicos en establecimientos de comidas preparadas", ha tenido una amplia acogida en 2006 y ha hecho necesaria su reedición con el fin de cumplir sus objetivos y llegar al mayor número posible de operadores en el sector de las comidas preparadas.

El presente documento, aunque con un nombre ligeramente diferente, mantiene el contenido del anterior, pero se han introducido algunas correcciones formales que entendemos pueden mejorar su comprensión y su aplicación práctica. De hecho, el propio título pretende reflejar mejor el conjunto de conocimientos que el documento incluye, recogiendo a la vez la finalidad que persigue. Por otra parte, como fruto de la revisión del uso y aplicación del documento, además de corregir errores se ha completado algún apartado, como el de la trazabilidad, en el que se apreció la necesidad de concretar más algunas aplicaciones prácticas.

Centrándonos en el documento, hay que recordar que el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios establece en su artículo 5 que los operadores de todas empresas alimentarias deben crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (APPCC) como un instrumento dirigido a controlar los peligros que pueden ocurrir en los alimentos.

Pero este Reglamento también permite que estos procedimientos basados en APPCC sean implantados de una forma flexible, de forma que pueda aplicarse a todo tipo de establecimientos y a todas situaciones y en particular en el caso de pequeños establecimientos.

Para facilitar la aplicación de estos procedimientos en determinados establecimientos, la propia Comisión Europea ha publicado un Documento orientativo en el que da criterios sobre en qué casos y cómo puede aplicarse el concepto de flexibilidad en la aplicación de los principios APPCC.

Este Documento orientativo sobre la aplicación del APPCC en determinados establecimientos establece que el objetivo de controlar los peligros en los alimentos puede conseguirse, sin necesidad de crear procedimientos APPCC específicos del establecimiento, por la aplicación correcta de los denominados prerrequisitos y unas buenas prácticas de higiene, o usando, además de aplicar los prerrequisitos, Guías genéricas de aplicación de buenas prácticas de higiene y de los principios APPCC.

Siendo que las Guías de aplicación de Buenas Prácticas de Higiene y de los principios APPCC deberían ser elaboradas por los representantes de los propios sectores, como paso previo, desde la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón se ha considerado conveniente la edición del presente documento, que es una Guía orientativa de aplicación de los prerequisites al sector de comidas preparadas, dirigida especialmente a pequeños establecimientos de restauración y comidas para llevar.

El documento se compone de dos partes: la parte primera, "Criterios higiénicos en establecimientos de comidas preparadas", es una orientación sobre los requisitos higiénicos mínimos que deben ser cumplidos por estos establecimientos"; la segunda parte, "Autocontrol en establecimientos de comidas preparadas (comedores colectivos y comidas para llevar)", es un modelo de documentación y registro de la aplicación de dichos criterios.

Con la correcta cumplimentación de esta segunda parte, se puede considerar que un establecimiento de este tipo cumple los requisitos mínimos necesarios, previos a la aplicación de procedimientos basados en el sistema APPCC, para la elaboración de alimentos seguros.

No obstante, debe quedar claro que todos los establecimientos del sector deberían aplicar los procedimientos basados en el sistema APPCC, siendo suficiente en algunos de ellos, en función del riesgo determinado, con la aplicación de los procedimientos establecidos en Guías genéricas.

Consideramos necesario precisar que el presente documento tiene solamente un carácter orientativo y de ayuda a los operadores del sector para facilitar la aplicación del autocontrol y contribuir a la elaboración de alimentos más seguros. En cualquier caso debe interpretarse como una guía, sin tener valor legal, y en caso de duda debe acudir a lo señalado en la legislación vigente.

PRIMERA PARTE

**CRITERIOS HIGIÉNICOS Y AUTOCONTROL
EN ESTABLECIMIENTOS
DE COMIDAS PREPARADAS**

CRITERIOS HIGIÉNICOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

Se entiende como comidas preparadas aquellas preparaciones culinarias resultantes de la preparación en crudo o en cocinado o del precocinado de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal y que pueden presentarse envasadas o no y dispuestas para su consumo directamente o tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional. El concepto de **establecimiento de comidas preparadas** incluye tanto los establecimientos donde se consume comida, con o sin cocina (restaurantes, comedores de colegios, empresa, etc.) como aquellos que se dedican a la elaboración de comidas preparadas que venden para su consumo fuera del mismo (cocinas centrales, industrias de elaboración de platos o comidas preparadas y establecimientos minoristas de comidas para llevar).

Los criterios higiénicos que se recogen en el presente documento son los mínimos o básicos para garantizar la seguridad de los alimentos en los establecimientos donde se consumen comidas y los de comidas para llevar. No obstante, en algunos de ellos, en función del riesgo asociado a su actividad en particular, al igual que en cocinas centrales e industrias de platos preparados, estos criterios pueden servir de guía orientativa, pero deben ser desarrollados con mayor amplitud dentro de su plan de autocontrol basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Estos establecimientos (comedores colectivos y "comidas para llevar") deben tener autorización sanitaria para su funcionamiento. Dicha autorización se solicita en el Servicio Provincial de Sanidad y Consumo correspondiente.*

Los establecimientos pueden contar con cocina propia para elaborar los menús que se van a consumir en él, o bien proveerse de un establecimiento autorizado (una cocina central, inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos).

En ambos casos dispondrán de las instalaciones necesarias y suficientes, de manera que se cumpla la normativa vigente sobre la materia.

Ya sea con cocina o sin cocina, todo establecimiento contará con un LIBRO DE VISITAS DE CONTROL SANITARIO el cual sirve, por una parte, como documento de autorización

* Huesca: Avda. del Parque, 30. CP 22003. Teléfono 974 293000.

Teruel: Ronda de Liberación 1. CP 44002. Teléfono 978 641000.

Zaragoza: Ramón y Cajal, 68. CP 50004. Teléfono 976 714000.

(en las primeras páginas aparece el número de censo, el titular, la dirección y el nombre del establecimiento), y por otra parte, para reflejar el resultado de las inspecciones periódicas (existen hojas de diligencias en blanco).

Conviene recordar que, según la normativa vigente, de acuerdo con el principio de responsabilidad de los operadores económicos, corresponde al titular del establecimiento cerciorarse de que se cumplen las normas sobre Sanidad e Higiene. Igualmente están obligados los titulares de centros en los que el servicio de comidas se preste por parte de una empresa concesionaria.

Siendo obligación de las autoridades competentes de control alimentario velar porque se cumpla la legislación de higiene alimentaria en todos los establecimientos autorizados, se realizan periódicamente visitas de inspección cuyo resultado se refleja en las Diligencias numeradas del Libro de vistas de control sanitario.

Las hojas del libro diligenciadas son actas de inspección. En ellas, el inspector hace constar las deficiencias detectadas, si las hubiere, concediéndoles un plazo de corrección en función de su importancia sanitaria, durante el cual deben estar subsanadas.

Los inspectores sanitarios, según la normativa vigente, tienen el carácter de autoridad. Las observaciones que formulan y los plazos para corregir las deficiencias sanitarias tienen el valor de un requerimiento y por lo tanto deben cumplirse, de modo que en caso contrario se genera una responsabilidad. Las deficiencias sin corregir pueden derivar en la apertura de expedientes administrativos. Cuando del contenido de las actas de inspección se deduce la existencia de falta de higiene o riesgo sanitario en diferentes grados, las Subdirecciones Provinciales de Salud Pública tienen la misión de adoptar las medidas necesarias para neutralizar dicho riesgo, lo cual puede hacerse con diferentes procedimientos, desde los expedientes sancionadores hasta medidas cautelares como la suspensión de la actividad.

En el momento que un establecimiento cese en su actividad, debe solicitar la baja de autorización sanitaria. También debe solicitarse la autorización sanitaria de aquellas modificaciones estructurales realizadas en el establecimiento, siendo conveniente comentar con los inspectores sobre las modificaciones previstas antes de llevarlas a cabo, para asegurarse de que están conformes con la normativa sanitaria.

Todas las actuaciones administrativas relacionadas con el control sanitario de los establecimientos de comidas preparadas se tramitan en los Servicios Provinciales de Salud y Consumo, antes citados, Secciones de Higiene Alimentaria.

Como complemento a lo señalado hasta el momento, el servicio que se da en estos establecimientos tiene que alcanzar unos objetivos mínimos de calidad. Es necesario que la búsqueda de esta calidad se haga con una continua adecuación a las demandas de la sociedad y la aplicación de aquellos procedimientos y nuevos conocimientos científicos capaces de mejorar la eficacia sanitaria. Para ello debe instaurarse un programa de autocontrol.

EL AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

La restauración colectiva requiere alcanzar unos objetivos mínimos de calidad, no sólo en el aspecto nutritivo sino también, de forma especial, en el aspecto higiénico. Es de especial importancia controlar todos los factores de peligro que pueden dar lugar a toxiinfecciones alimentarias.

La práctica totalidad de los alimentos que se destinan al consumo humano tienen un origen primario, animal o vegetal. Ello implica que generalmente sean vehículos de una carga microbiana que puede tener sobre los alimentos un efecto alterante (capaz de interferir en su calidad intrínseca) o un efecto patógeno (capaz de producir problemas de salud), en ocasiones con repercusiones muy graves.

Posteriormente, los alimentos se someten a una serie de operaciones de manipulación y transformación la cual supone, de no adoptarse las medidas preventivas y/o paliativas, nuevas posibilidades de contaminación o de agravar la preexistente.

Junto a tales peligros microbiológicos, también cabe incluir un amplio catálogo de posibles peligros de carácter físico y/o químico que, a la postre, realzan la necesidad de extremar las cautelas de HIGIENE ALIMENTARIA.

En este contexto, hasta hace muy pocos años, los sistemas tradicionales de higiene alimentaria se han basado en el uso, aislado o secuencial, de tres mecanismos.

- **EDUCACIÓN SANITARIA**
 - PRODUCTORES
 - MANIPULADORES
 - DISTRIBUIDORES
- **INSPECCIÓN Y CONTROL**
 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
 - TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO
- **ANÁLISIS Y CONTROL**
 - MATERIAS PRIMAS
 - PRODUCTO TERMINADO
 - SUPERFICIES

Se trata de una sistemática que, manteniendo su validez, presenta múltiples limitaciones. Por ello, hoy en día se está sustituyendo por planteamientos más globales tendentes, en definitiva, a la consecución de la calidad total de la oferta alimentaria.

La instauración de las nuevas metodologías para este objetivo de calidad total, viene exigida por la normativa europea, que para garantizar la seguridad de los alimentos obliga a todas las empresas, incluidas las de restauración colectiva, a implantar Sistemas de

Autocontrol, «basados en la metodología de *Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos*», conocido por las siglas de APPCC.

Las principales normas que los establecimientos de comidas preparadas están obligados a cumplir son, entre otras:

- **R.D. 3484/2000**, por el que se aprueba la R.T.S. de comidas preparadas.
- **Decreto 131/2006**, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
- **R.D. 202/2000**, sobre normas de manipuladores de alimentos.
- **Decreto 81/2005**, sobre manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón.
- **R.D. 140/2003**, Criterios sobre la calidad del agua para consumo humano.
- **Reglamento (CE) 178/2002**, sobre trazabilidad de los alimentos.
- **Reglamento (CE) 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Para conseguir unos mayores niveles de seguridad en los productos alimenticios, elaborados o consumidos en los propios establecimientos, se ha comprobado que es necesario implantar a lo largo de los diferentes procesos de su actividad (es decir, recepción de materias primas, almacenamiento, elaboración, conservación y consumo), así como el mantenimiento general, un sistema de control que nos permita garantizar la higiene de los productos alimenticios de estos establecimientos y por lo tanto la seguridad para las personas que los van a consumir.

Cuando se habla de **sistemas de autocontrol**, es necesario conocer el significado que se da a algunos términos que se utilizan habitualmente, como son los siguientes:

- ***Higiene alimentaria***: las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.
- ***Peligro***: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ***Punto de control crítico (PCC)***: es una fase del procedimiento de elaboración, en la que puede aplicarse un control, que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a niveles aceptables.

- ***Límite crítico:*** criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- ***Medida correctora:*** acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- ***Contaminación cruzada:*** la contaminación que se produce desde un producto o superficie contaminada hasta uno que no lo está.
- ***Trazabilidad:*** la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de su producción, transformación y distribución.
- ***APPCC:*** sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ***Prerrequisitos o Requisitos previos:*** planes o medidas a aplicar para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa vigente en determinados aspectos básicos sobre higiene y salubridad, de forma que, sobre esta base, pueda ponerse en marcha el sistema APPCC con garantías suficientes de éxito. Muchas veces se equipara este concepto al de Buenas Prácticas de Higiene.

¿Qué entendemos por autocontrol?

En esencia un sistema de autocontrol sería un sistema que establece el titular del establecimiento para asegurarse de que se cumple la legislación alimentaria y se tienen controlados los peligros alimentarios, de forma que se puedan ofertar alimentos seguros.

El sistema de autocontrol más universalmente reconocido, así como el exigido por la legislación española y comunitaria, es el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

No obstante, este sistema APPCC es lo suficientemente flexible, y así lo reconoce la legislación alimentaria, de forma que en determinados establecimientos (pequeñas empresas) es posible controlar los peligros alimentarios con la aplicación de un autocontrol, compuesto simplemente por prácticas higiénicas correctas y requisitos previos (o prerrequisitos), como son los que se recogen en este documento.

¿Cómo se pueden garantizar la seguridad y la salubridad de los alimentos que se elaboran en nuestras instalaciones?

Para responder en parte a dicha pregunta nos encontramos con la necesidad de instaurar medidas preventivas, como puede ser el Sistema de Autocontrol, que nos va a permitir evitar los peligros que se pueden presentar en el consumo de los alimentos.

La otra parte de la respuesta, que tiene relación con la primera, es que para tener esa garantía necesitamos conocer los peligros, sus causas y las repercusiones que tienen para la Salud Pública.

Los peligros que se pueden encontrar en el consumo de alimentos pueden ser, entre otros:

BIOLÓGICOS

Bacterias: *Salmonella, Listeria, Staphylococcus aureus, Clostridium, Campylobacter, Escherichia coli, etc.*

Virus: *Hepatitis A, Norwalk, etc.*

Parásitos: *Anisakis, triquina, tenias, toxoplasma*, entre los más comunes en la actualidad.

QUÍMICOS

De origen biológico: por plantas, setas, micotoxinas, biointoxicación por moluscos bivalvos o por histamina producida por el consumo de algunas especies de pescados (caballa, atún, bonito, sardina, arenque, anchoa...), que presentan un mal estado de conservación.

De origen no biológico: productos de limpieza y desinfección (mal aclarado), residuos de plaguicidas de la agricultura (mal lavado de verduras), dioxinas, etc.

FÍSICOS

Por cristales, huesos, efectos personales, etc.

Las medidas preventivas se resumen en la instauración de un programa de autocontrol, que desarrolle como mínimo los siguientes programas de control:

1. AGUA UTILIZADA EN EL ESTABLECIMIENTO
2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
3. DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN
4. MANTENIMIENTO Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE INSTALACIONES
5. MATERIAS PRIMAS Y TRAZABILIDAD
6. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN
7. HIGIENE Y FORMACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
9. TEMPERATURAS

1. AGUA UTILIZADA EN EL ESTABLECIMIENTO

El agua de los establecimientos de comidas preparadas debe ser apta para consumo humano, según el R.D. 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, que además indica que ésta debe estar desinfectada. Para ello, aquellos establecimientos con abastecimiento propio deberán tener un **clorador automático**, que estará colocado en un lugar adecuado para que realice su función de manera eficaz o dispondrán de un sistema de desinfección equivalente. Los establecimientos que tengan depósitos de almacenamiento o intermedios deberán garantizar la presencia de desinfectante en el agua utilizada después de pasar por los mismos, para lo que, en caso necesario, dispondrán también de clorador automático para dicho fin.

Otro factor que se requiere para que el agua reúna las debidas condiciones higiénicas es que los **materiales** empleados en los depósitos de almacenamiento y en la red de distribución del agua sean inocuos y permitan una fácil limpieza y desinfección para evitar la contaminación de la misma.

Los **depósitos** de almacenamiento de agua deberán contar con unos **programas de limpieza y desinfección** periódicos que como mínimo se realizarán **dos veces al año**.

LOS CONTROLES A REALIZAR EN FUNCIÓN DEL TIPO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA DEL ESTABLECIMIENTO SERÁN, COMO MÍNIMO, LOS CITADOS A CONTINUACIÓN:

1. Establecimientos conectados a la red municipal:

1.1. Sin depósitos de almacenamiento:

- ✓ Control semanal de cloro residual en el grifo, cuando se utilice cloro como desinfectante.
- ✓ Controles analíticos anuales facilitados por el ayuntamiento o gestor del suministro de agua.

1.2. Con depósitos de almacenamiento (entendiéndose como tales, aquellos en los que el agua queda retenida):

- ✓ Control diario de cloro residual en el grifo, cuando se utilice el depósito (si se utiliza cloro como desinfectante).
- ✓ Análisis de control anual a la salida del depósito.

2. Abastecimiento mediante cisternas:

- ✓ Gestor autorizado y documentación de procedencia del agua.
- ✓ Control diario de cloro residual en el grifo, cuando se utilice cloro como desinfectante.
- ✓ Análisis de control anual a la salida del depósito.

3. Establecimientos con abastecimiento propio (pozo, manantial...):

- ✓ Control diario de cloro residual en el grifo, cuando se utilice cloro como desinfectante (los puntos de muestreo se tomarán de forma rotatoria).
- ✓ Análisis de control al inicio de la actividad y posteriormente al menos una vez al año a la salida del depósito y en la red de distribución.

Con la misma frecuencia que la medición del cloro se efectuará un **examen organoléptico** para valorar las características del agua en base al olor, sabor, color y turbidez, y se dejará registro por escrito cuando se encuentren alterados.

En todas las situaciones anteriores, cuando se utilice un desinfectante diferente al cloro, el operador económico deberá acreditar ante la autoridad competente la eficacia del método empleado, así como los controles pertinentes que se realicen.

Se realizarán **análisis extraordinarios** siempre que haya habido una toxiinfección o cuando las analíticas de los alimentos indiquen presencia de patógenos, coliformes, *E. coli*, y otros gérmenes indicadores por encima de lo permitido.

Toda la documentación (analítica de agua, justificantes de mantenimiento y limpieza, autorización de gestores, etc.), deberá guardarse como mínimo un año en el establecimiento.

2. PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)

El resultado de la limpieza no es la destrucción de los gérmenes. La limpieza disminuye el número de gérmenes pero no los elimina por completo. Por esta razón es preciso practicar una desinfección posterior a la limpieza.

Por lo tanto, la finalidad de la L+D consiste en eliminar, o reducir a un número aceptable, los gérmenes de los equipos y las superficies de manipulación de alimentos.

A la hora de elaborar el programa L+D, deberemos tener en cuenta:

a) Frecuencia de limpieza y desinfección

Para ello tendremos en cuenta:

- El uso de los equipos y utensilios.
- El estado de limpieza o suciedad en que se encuentren.
- El tipo de alimento que se elabora o almacena.

b) Métodos de L+D

Es importante establecer un método de limpieza y desinfección para los distintos tipos de equipos, utensilios, superficies y locales del establecimiento. Se aconseja tener en cuenta las instrucciones de limpieza suministradas por los fabricantes de equipos y maquinaria.

c) Productos utilizados en la L+D

En la limpieza deben utilizarse detergentes **autorizados** para la industria alimentaria, que pueden ser ácidos, alcalinos o neutros:

- Detergentes ácidos, indicados para desincrustar residuos calcáreos.
- Detergentes alcalinos, para grasas y proteínas.
- Detergentes neutros, indicados para suciedades escasas, así como para el lavado de manos.

En cuanto a los desinfectantes, podemos dividirlos en físicos y químicos.

Entre los físicos se encuentra el tratamiento térmico (*único que destruye los gérmenes*).

Entre los químicos podemos nombrar: hipocloritos (lejía), desinfectantes yodados, amonios cuaternarios y compuestos fenólicos.

d) Persona responsable de la tareas L+D

Estará familiarizado con el proceso de elaboración de alimentos, debiendo conocer la implicación de una deficiente higiene en la seguridad alimentaria.

Deberá tener, además, una preparación correcta sobre los procedimientos correctos de L+D.

e) Verificación de L+D

La L+D aparente o visual puede inducir a error, por consiguiente ésta se deberá confirmar por diferentes técnicas.

Un procedimiento útil para la verificación del sistema de limpieza y desinfección es el análisis microbiológico de muestras procedentes de superficies, equipos y del ambiente.

Otro indicador es la carga microbiana del alimento final, que es consecuencia parcial de la contaminación de las superficies con la que contacta.

En función de los resultados se revisará el programa.

3. PROGRAMA DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN (D+D)

Se entiende por desinsectación y desratización a todos aquellos tratamientos destinados a erradicar una plaga, bien de insectos o bien de roedores.

Los **roedores** (ratas y ratones) son una de las plagas más peligrosas como fuente de infección en un establecimiento, no sólo por su potencial para el transporte mecánico de gérmenes patógenos, sino también por su poder destructivo frente a los productos.

Para combatirlos aplicaremos las siguientes medidas:

- Estructura adecuada de los locales (cuando se haga alguna reforma, debe pensarse en estas plagas).
- Buenas condiciones de mantenimiento de los locales.
- Impedir la entrada (tapar agujeros, grietas, colocar rejillas, etc.)
- Adecuada recepción y almacenamiento de los productos.
- Trampas, cebos, etc.

Con respecto a los **insectos**, podemos nombrar como más perjudiciales las cucarachas, moscas, hormigas y pulgas.

En todos estos programas hemos de instaurar unas medidas:

Medidas preventivas:

- Protección en las entradas: mallas antiinsectos, puertas cerradas, etc.
- Mantenimiento limpio de los alrededores: evitar la existencia de basuras, charcas, etc.
- Instalaciones limpias.
- Protección de alimentos: envolturas, cierres, etc.

Medidas de erradicación

- Antiinsectos eléctricos.
- Insecticidas y rodenticidas autorizados y utilizados correctamente.
- En caso de la presencia de una plaga de roedores, cucarachas, y en determinadas circunstancias, la Administración podrá exigir contratar los servicios de una empresa autorizada.

4. MANTENIMIENTO Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE INSTALACIONES

Las instalaciones, equipos, utensilios y superficies serán de material no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, y se mantendrán en buen estado de conservación. En determinadas dependencias pueden exigirse condiciones más estrictas que las reseñadas en el siguiente cuadro.

	CARACTERÍSTICAS QUE DEBEN POSEER
Suelos	De fácil limpieza y desinfección, impermeables, antideslizantes, resistentes a los productos de limpieza y con ligera pendiente hacia los desagües. Que no existan discontinuidades apreciables.
Techos	No permitirán la acumulación de suciedad ni de condensación. Es recomendable que sean lisos y lavables.
Paredes	Revestidas de material o pintura que permitan su lavado sin deterioro. Lisas e impermeables.
Ventanas y aberturas	Provistas de mallas que impidan el acceso a insectos.
Puertas	Fáciles de limpiar y desinfectar, y de superficies lisas y no absorbentes. Son aconsejables las puertas de vaivén con protectores de metal para los pies.
Sistemas de iluminación	Protegidos y de fácil limpieza, de modo que se evite la acumulación de polvo.
Ventilación	Natural o forzada, será la adecuada a la capacidad del local. Imprescindible la instalación de sistemas de extracción de gases con filtros para la retención de grasas. Además, se tendrá en cuenta la normativa vigente de medidas sanitarias frente al tabaquismo.
Lavabos	Dotados de agua fría y caliente de accionamiento no manual, toallas de un solo uso, jabón y cepillos de uñas.
Mesas, bandejas, recipientes	De materiales lisos, anticorrosivos y de fácil limpieza y desinfección. En ningún caso madera.
Desagües	Perfectamente ajustados, con sifón y rejilla.

5. CONTROL DE MATERIAS PRIMAS, PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD

La finalidad de este programa de control es asegurarse de que todas las materias primas que entran en el establecimiento proceden de establecimientos autorizados y están en condiciones adecuadas para su utilización, así como establecer un sistema de registros que permita conocer en todo momento y de forma sencilla el origen de dichas materias primas (trazabilidad).

Para instaurar estos controles nos puede servir como guía el *diagrama de flujo* (ver cuadro adjunto), en el que se refleja todo el camino recorrido por un alimento desde la recepción de la materia prima, hasta el servicio de comida.

PROVEEDORES

- Se exigirá que los proveedores estén autorizados y apliquen sistemas de APPCC.

TRANSPORTE

- Se controlarán las temperaturas a las que llegan los productos y que éstos se transporten en vehículos apropiados y limpios (ver cuadro de temperaturas pág. 25).
- Conviene solicitar al proveedor el plan de limpieza y desinfección de los vehículos incluido en su sistema de autocontrol.

TRAZABILIDAD

- Se debe mantener la información del etiquetado original de los productos, hasta su consumo.
- La documentación comercial que permita identificar los proveedores y los productos se guardará al menos durante los 6 meses posteriores al consumo.
- Los alimentos congelados en el establecimiento deberán etiquetarse indicando: origen, denominación y fecha de congelación.
- En el caso de productos elaborados en el establecimiento y que se van a congelar o prolongar su vida útil, se anotará la fecha en la que se inicie su conservación (en su caso, congelación) y la fecha de consumo de la última unidad.

ALMACENAMIENTO

Dependiendo de la naturaleza de los productos, se podrá realizar:

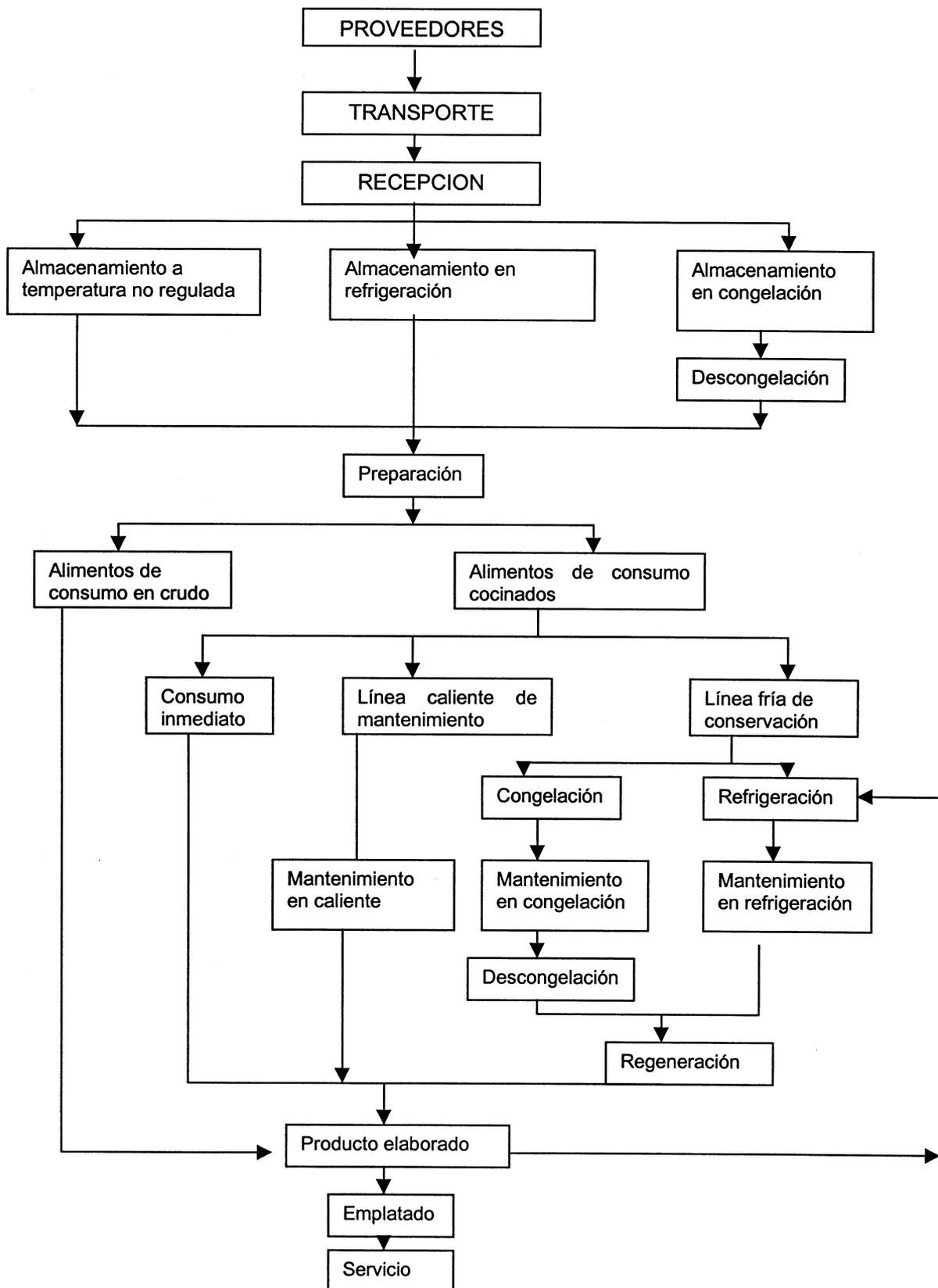
- A temperatura ambiente: harinas, legumbres, cereales, etc.
- A temperatura regulada, agrupando productos que tengan que refrigerarse, congelarse o mantenerse en caliente (ver cuadro de temperaturas página 25).

En esta fase revisaremos los envases y envoltorios, debiendo sustituir los sucios y rotos por otros limpios e íntegros, guardando la información original.

Es también importante en el almacenamiento el control de las cámaras frigoríficas y de las mesas calientes.

Nos aseguraremos de la correcta circulación de aire alrededor de los alimentos (en almacenes, cámaras, etc.). No se sobrepasará la capacidad de la cámara y se protegerán los alimentos sin envasar (con tapes, papel de aluminio o película plástica, evitando elementos no higiénicos como los paños de tela).

FLUJO DE LOS ALIMENTOS EN UN COMEDOR COLECTIVO



6. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN

Para cada producto o cada fase de elaboración la **superficies de trabajo y utensilios serán específicos** para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos (ver definición en páginas anteriores).

Las **materias primas deberán conservarse aisladas del suelo**, tanto en las cámaras como en el almacén, siempre separadas de los productos elaborados y de aquellos que puedan consumirse sin tratamiento térmico.

Todos los alimentos estarán debidamente protegidos evitando la mezcla de olores. Se separarán los que van a ser tratados térmicamente de los de consumo en crudo. El problema más importante que se puede presentar en esta etapa es la contaminación cruzada. Un caso particular de este tipo de contaminación a tener en cuenta es el de los alimentos destinados a enfermos celíacos, para los que deben usarse utensilios específicos, aceites que no hayan sido utilizados previamente y otras precauciones similares.

La **preparación de alimentos** se realizará con la mínima antelación posible.

La rotación y estiba de productos será correcta y evitará la presencia de productos caducados o con fecha de consumo sobrepasada.

Se **refrigerarán inmediatamente** las materias primas y los productos elaborados que lo requieran. Los productos elaborados deberán alcanzar la temperatura de refrigeración antes de dos horas tras el final del tratamiento térmico necesario en su elaboración. (ver cuadro de temperaturas página 25).

No se sobrepasará la capacidad máxima de las cámaras de refrigeración y congelación y **se controlarán** sus temperaturas.

La congelación de materias primas o productos elaborados se realizará en instalaciones adecuadas para ese fin y que aseguren la congelación rápida, pasando de 0 °C a -10°C en el menor tiempo posible. A los productos se les anotará la fecha de dicha práctica.

La congelación rápida es el método correcto para que el intervalo de máxima cristalización transcurra lo más rápidamente posible. Se forman, así, cristales de hielo muy pequeños que no rompen las células. La congelación lenta forma cristales grandes que rompen las células y, al descongelar, se pierde agua y nutrientes. Los materiales en contacto con los alimentos, deberán estar autorizados para uso alimentario.

La descongelación de productos elaborados o materias primas se realizará a temperaturas de refrigeración.

Cuando dejamos los alimentos descongelándose a la temperatura ambiente de la cocina (la mayoría de las veces superior a 20 °C), la parte superficial del alimento se descongela rápidamente, pero el interior tarda más tiempo en hacerlo, favoreciendo de este modo el crecimiento y/o contaminación por gérmenes.

Los alimentos con cierre hermético tratados por el calor (**conservas o semiconservas**), sólo podrán elaborarse en el establecimiento si se posee autoclave que registre la temperatura y la presión. Dichos registros deberán conservarse durante los 6 meses poste-

riores al consumo de los productos. Deberán disponer, asimismo, en el establecimiento de las fórmulas y procedimiento de elaboración.

En ningún caso se utilizarán conservas de elaboración casera y/o productos elaborados en domicilios particulares. Tampoco se utilizarán carne de caza silvestre, setas y caracoles que no dispongan de garantía sanitaria.

Las verduras y hortalizas que se consuman en crudo, después de lavadas se **desinfectarán** con lejía de uso alimentario (tiempo de contacto 10 minutos, dosis la indicada en las etiquetas) y posteriormente se aclararán con agua potable.

Para elaborar salsas, cremas y otros alimentos que lleven huevo y no precisen tratamiento térmico se utilizarán **ovoproductos** y, una vez elaborados, se conservarán en refrigeración 24 horas como máximo.

En presencia de alimentos no se realizarán **la limpieza general, desinfección, desinsectación, barrido en seco** de los locales, etc.

En las zonas de trabajo **no se permitirá la presencia de objetos extraños** (macetas, lavadoras, etc.), **animales o personal ajeno** a la actividad.

Los cubos de basura serán de apertura no manual, con bolsas de plástico y en ningún caso se tocarán con las manos.

Todos los productos tóxicos y de limpieza estarán correctamente etiquetados y se guardarán en armario cerrado o dependencia aparte.

Las instalaciones se utilizarán únicamente para aquellas actividades para las que estén autorizadas.

7. HIGIENE Y FORMACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Son **manipuladores de alimentos** todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto con los alimentos, incluida el agua de consumo humano, durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

El personal manipulador desempeña una función importante en la tarea de preservar la higiene a lo largo de la cadena de producción, por lo que ha de prestarse especial atención a:

- La higiene personal.
- El modo de manipular los alimentos.

La contaminación microbiana de los alimentos a través del manipulador puede ser debida a que éste:

- Padezca alguna enfermedad.
- Sea portador asintomático.
- Actúe como intermediario entre un foco de contaminación y el alimento.

Según la normativa sobre manipuladores de alimentos vigente desde agosto de 2000, ya no se expiden por la Administración carnets de manipulador de alimentos. Actualmente, recae en los establecimientos alimentarios la responsabilidad de la formación de sus manipuladores en los hábitos higiénicos y en las buenas prácticas de manipulación. La contratación de manipuladores eventuales supondrá el registro de los mismos y la posesión del certificado de manipulador vigente y específico para esa actividad, expedido por una entidad autorizada para dicha formación.

Los manipuladores llevarán **ropa de trabajo y calzado** limpios, de uso exclusivo, debiendo cambiarse en el propio centro y el personal de cocina llevará cubrecabezas. La ropa y calzado se guardarán de manera higiénica en un lugar adecuado.

La limpieza de manos se hará antes de iniciar la actividad, después de utilizar los servicios higiénicos, después de tocar residuos sólidos o material contaminado, después de toser o estornudar, al cambiar de actividad, etc. El lavado se hará con jabón líquido y agua caliente, el secado será con toallas de un solo uso o secador de aire. Los lavamanos serán de accionamiento no manual y estarán dotados con todos los útiles necesarios. Es necesario quitarse joyas, anillos, etc., antes de lavarse las manos y empezar a trabajar.

Las heridas deberán estar protegidas con material impermeable. En todos los establecimientos se contará con un botiquín con los elementos necesarios para las curas.

Los manipuladores con síntomas de enfermedad deberán evitar estar en contacto con los alimentos. Cuando se **padezcan afecciones** gastrointestinales u otras que supongan riesgo de transmisión alimentaria, serán comunicadas a la empresa para tomar las medidas que procedan.

Se **evitará toser y estornudar** sobre los alimentos. Ante posibles golpes de tos o estornudos, deberá colocarse un pañuelo desechable sobre la boca y nariz.

No se debe fumar, comer o masticar chicle en el puesto de trabajo.

La cata de la comida será con una cuchara u otro instrumento, que una vez utilizado se lavará adecuadamente para su uso posterior. No se usarán las manos.

8. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados, que serán de fácil limpieza y desinfección, y con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de residuos hasta su evacuación.

9. TEMPERATURAS

El mantenimiento de la cadena de frío y la correcta conservación en caliente de los alimentos son aspectos fundamentales en la seguridad alimentaria. En el cuadro adjunto se reseñan las temperaturas de almacenamiento y transporte de materias primas y productos elaborados.

TEMPERATURAS

PRODUCTO ALIMENTICIO	TEMPERATURAS	
	Almacenamiento/ transporte	Congelación
CARNE	≤ 7 °C	≤ -18 °C
DESPOJO	≤ 3 °C	≤ -18 °C
CARNE DE AVE	≤ 4 °C	≤ -18 °C
CARNES PICADAS Y CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE	≤ 2 °C	≤ -18 °C
PREPARADOS DE CARNE	≤ 4 °C	≤ -18 °C
JAMÓN, PALETA, COCIDOS-FIAMBRES	0 °C a 5 °C	
OVOPRODUCTOS	≤ 4 °C	≤ -18 °C
PRODUCTOS DE LA PESCA SIN TRANSFORMAR Y DESCONGELADOS	Temperatura próxima a la fusión del hielo	
PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS	≤ -18 °C	
LAS ESPECIES (arenque, espadín, caballa, salmón salvaje) QUE SE VAYAN A CONSUMIR CRUDAS, AHUMADAS O SOMETIDAS A TRATAMIENTOS TÉRMICOS INFERIORES A 60 °C	Congelación a ≤ -20 °C durante 24 horas	
CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS COCIDOS REFRIGERADOS	Temperatura próxima a la fusión del hielo	
MOLUSCOS BIVALVOS	Temperatura que no afecte a la integridad de los mismos o a su vitalidad	
LECHE CRUDA	≤ 4 °C (máximo 24 horas)	
LECHE PASTERIZADA	< 6 °C	
YOGUR	De 1 a 8 °C (excepto los pasterizados después de fermentación)	
QUESO FRESCO	Conservar en frío	
PRODUCTOS DE PASTELERÍA CON CREMAS, ETC.	≤ 4 °C	≤ -18 °C
COMIDAS REFRIGERADAS CON UN PERIODO DE DURACIÓN INFERIOR A 24 HORAS	≤ 8 °C	
COMIDAS REFRIGERADAS CON UN PERIODO DE DURACIÓN SUPERIOR A 24 HORAS	≤ 4 °C	
COMIDAS PREPARADAS CONGELADAS	Mantenimiento a ≤ -18 °C	
COMIDAS CALIENTES	Mantenimiento a > 65 °C	
HELADOS	Mantenimiento a ≤ -18 °C	
GRANIZADOS	Igual o menor a 0 °C	
FRUTAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	Mantenimiento a ≤ -18 °C	

SEGUNDA PARTE

**MODELO DE PROGRAMAS Y FICHAS
PARA EL AUTOCONTROL DE LOS
ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS
(COMEDORES COLECTIVOS Y COMIDAS PARA LLEVAR)**

La consecución de unos niveles de inocuidad y salubridad de los productos elaborados o consumidos en comedores colectivos requiere que, a lo largo de las distintas actividades (elaboración, almacenamiento y consumo), se implante un sistema de control que garantice la higiene de los productos alimenticios elaborados en estos establecimientos.

El Reglamento (CE) nº 852 / 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control, se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.

Los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y a tal efecto:

- a. Aportarán a la autoridad competente, en la manera que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen este requisito, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.
- b. Garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente Reglamento estén actualizados permanentemente.
- c. Conservarán los documentos y registros durante un periodo adecuado (mínimo un año).

Con objeto de facilitar la aplicación de un Programa de Autocontrol en estos establecimientos, se ha elaborado este documento de trabajo, que pretendemos sirva de instrumento útil para el sector, debiendo adaptarse a las características de cada establecimiento.

Este documento no sustituye al plan APPCC que debe instaurarse en aquellos establecimientos en los que, tras un análisis de peligros, se hayan identificado puntos de control crítico.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

TITULAR: _____ D.N.I./C.I.F.: _____

NOMBRE COMERCIAL DEL ESTABLECIMIENTO: _____

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA: _____

ACTIVIDADES AUTORIZADAS: _____

DOMICILIO: _____

LOCALIDAD: _____

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE PELIGROS

El titular del establecimiento, de acuerdo con su actividad el día de la fecha, identifica como principales peligros de su actividad los siguientes:

- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____

Teniendo en cuenta las características, actividad del establecimiento y los peligros identificados, el titular considera que en el momento actual puede garantizar la seguridad de los alimentos puestos a disposición de los consumidores aplicando el programa de prerrequisitos, que se describe en el presente documento. Este programa será revisado periódicamente por la empresa, adaptándolo a la realidad del establecimiento. Dichas revisiones se llevarán a cabo cuando haya modificaciones en la infraestructura o en los procesos y al menos cada dos años.

_____, a _____ de _____ de _____

Firma del Titular:

PROCEDENCIA DEL AGUA

DE LA RED MUNICIPAL: _____

OTRAS PROCEDENCIAS: _____

(En este supuesto, indicar sistema de tratamiento empleado)

PRESENCIA DE DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO: _____

(En este supuesto, indicar sistema de tratamiento empleado y frecuencia de limpieza)

**PLANO DEL ESTABLECIMIENTO CON LAS TOMAS DE AGUA Y SITUACIÓN DE LOS DEPÓSITOS
EN CASO DE HABERLOS**

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (I)

Responsable: Indicar la Persona encargada del Programa

DEPENDENCIA/ EQUIPOS	ELEMENTOS	PRODUCTO LIMPIEZA	FRECUENCIA	PRODUCTO DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	DESCRIPCIÓN PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
ALMACÉN DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS	Suelos						
	Paredes y techos						
	Estanterías/ Palets						
SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PÚBLICO	Suelos						
	Paredes y techos						
	Inodoros y lavabos						
SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS DEL PERSONAL	Suelos						
	Paredes y techos						
	Taquillas						
	Inodoros y lavabos						
COMEDORES	Suelos						
	Paredes y techos						
	Mobiliario						
CUBOS DE BASURA Y CONTENEDORES							

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (II)

DEPENDENCIA/ EQUIPOS	ELEMENTOS	PRODUCTO LIMPIEZA	FRECUENCIA	PRODUCTO DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	DESCRIPCIÓN PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
COCINA	Suelos						
	Paredes y techos						
	Superficies de trabajo						
	Mobiliario						
INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN	Superficies internas						
	Superficies externas						
UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE ALTO RIESGO *							
UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE BAJO RIESGO **							

* **Utensilios y maquinaria de alto riesgo:** se especificarán aquellos de los que disponga el comedor colectivo (Ej. batidora, montadoras, cortafiambres, picadoras, tablas de corte, cuchillos, etc).

** **Utensilios y maquinaria de bajo riesgo:** se especificarán aquellos de los que disponga el comedor colectivo (Ej. planchas, placas de calor, freidoras, hornos, campana extractora, montacargas, lavavajillas, armarios, rallador de pan, peladora de patatas, menaje grande, menaje pequeño, lavamanos, fregaderas).

PROGRAMA DE DESINSECTACIÓN Y DE DESRATIZACIÓN (I)

SE REALIZA POR:

PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO - EMPRESA DE SERVICIOS

(Tachar lo que no proceda)

RESPONSABLE (Indicar la persona responsable del Programa):

En su caso, N.º DE REGISTRO DE LA EMPRESA APLICADORA:

MEDIDAS PREVENTIVAS:

BARRERAS FÍSICAS (Telas mosquiteras, cristalerías sin posibilidad de apertura, puertas cerradas, etc.)

— Ubicación y tipos:

— Frecuencia de revisión:

OTRAS MEDIDAS:

MEDIDAS DE ELIMINACIÓN Y SISTEMAS EMPLEADOS (si se precisan):

APARATOS ANTIINSECTOS ELÉCTRICOS

— N.º de elementos:

— Ubicación:

— Horario de uso:

— Frecuencia de revisión:

— Frecuencia de limpieza:

PRODUCTOS QUÍMICOS

— Denominación:

— N.º registro del producto:

— Ficha técnica/características y precauciones de uso de cada uno de los productos:

— Almacenamiento de los mismos:

PROGRAMA DE DESINSECTACIÓN Y DE DESRATIZACIÓN (II)

PLANO DE SITUACIÓN DE CEBOS:

OBSERVACIONES:

PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIAS PRIMAS, PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD

Responsable: Indicar la Persona encargada del Programa

PROVEEDORES	DENOMINACIÓN	DIRECCIÓN	TELÉFONO DE CONTACTO	AUTORIZACIÓN SANITARIA/ N.º DE REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS	APPCC

Documentos que se van a utilizar para el seguimiento de la trazabilidad y sistema de archivo:

Materias primas que se anotarán (en especial aquellas materias primas que formen parte de productos que se congelarán o someterán a procesos que prolonguen su vida útil):

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

Cada manipulador, **cuando se incorpore al trabajo** cumplirá, al menos, uno de los siguientes requisitos:

- a) Recibir una formación inicial en las normas básicas imprescindibles de manipulación de alimentos para el desarrollo de las tareas que debe realizar y que en el plazo máximo de 15 días desde su incorporación a la empresa recibe como mínimo 4 horas de formación específica presencial. Esta formación **se actualizará cada cuatro años**.
- b) Poseer certificado de formación específica expedido por entidad autorizada.
- c) Estar en posesión de un título de formación profesional o educacional correspondiente a un programa de formación reconocido y registrado cuyos contenidos de higiene alimentaria sean afines al trabajo que va a desarrollar.

Los contenidos de la formación, como mínimo, serán:

- Conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios, incluyendo los relativos a las enfermedades metabólicas y endocrinas relacionadas con la dieta (y en concreto la enfermedad celíaca) y las medidas preventivas para su control.
- Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.
- Conocimientos sobre las prácticas higiénicas adaptadas al puesto de trabajo desarrollado.
- Concepto y aplicación del **autocontrol**.

Con una frecuencia _____ se realizará la **supervisión** de las prácticas higiénicas cumplimentando la ficha correspondiente.

RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

APELLIDOS	NOMBRE Y D.N.I.	PUESTO DE TRABAJO	TIPO DE FORMACIÓN *	ENTIDAD FORMADORA	FECHA DE FORMACIÓN

* Clase de actividad formativa

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

FRECUENCIA:

NÚMERO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONTENEDORES:

LIMPIEZA DE ROPA DE TRABAJO

RESPONSABLE:

FRECUENCIA:

CONTROL DE LA APTITUD DEL AGUA *

Tipo de abastecimiento de agua

Frecuencia mínima de control de cloro

De la red Semanal
 De la red con depósito de almacenamiento Diario cuando utilicen el depósito de almacenamiento
 Abastecimiento propio Diario

CLORO RESIDUAL LIBRE	INCIDENCIAS **	MEDIDAS CORRECTORAS	FECHA Y FIRMA DEL RESPONSABLE	CLORO RESIDUAL LIBRE	INCIDENCIAS **	MEDIDAS CORRECTORAS	FECHA Y FIRMA DEL RESPONSABLE

* Las analíticas de control se guardarán a disposición de la inspección.
 ** Entre otras incidencias se anotarán también los caracteres organolépticos alterados: color, olor, sabor, turbidez

CONTROLES

Frecuencia mínima de control: semanal

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS						DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN			
DEPENDENCIA	ELEMENTOS	BIEN	MAL	INCIDENCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	DEPENDENCIAS	PRESENCIA DE INSECTOS Y/O ROEDORES		INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS
							SÍ	NO	
Cocina	Suelos, paredes y techos					Cocina			
	Superficies de trabajo y mobiliario								
	Utensilios y maquinaria de alto riesgo *								
	Utensilios y maquinaria de bajo riesgo *								
Almacén	Suelos, paredes y techos					Almacén			
	Estanterías y palets								
Instalaciones de refrigeración y/o congelación						Comedor / Sala de venta			
Comedor / Sala de venta									
Aseos y vestuarios del personal y aseos del público	Suelos, paredes y techos					Aseos y vestuarios del personal y aseos del público			
	Inodoros, lavabos y taquillas								
Contenedores y cubos de basura						Contenedores y cubos de basura			
FECHA Y FIRMA DEL RESPONSABLE:									

* Utensilios y maquinaria de alto y bajo riesgo: se revisarán todos aquellos que se hayan especificado en el programa de limpieza y desinfección.

CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

Frecuencia mínima de control: semanal

INCIDENCIAS	SÍ	NO	MEDIDAS CORRECTORAS	SÍ	NO	MEDIDAS CORRECTORAS
Todos los productos y comidas elaboradas que requieren frío están debidamente conservados.						
Todos los productos en las cámaras y almacén están protegidos, identificados correctamente y aislados del suelo.						
Se respeta el límite máximo de capacidad en las cámaras.						
La descongelación de productos se hace en la cámara de refrigeración.						
Las salsas y cremas elaboradas en el establecimiento se consumen en el día y los restos se desechan.						
Hay ausencia de productos con la fecha de caducidad o de consumo preferente superada.						
Se evita la presencia de objetos extraños, animales o personas ajenas a la actividad en las instalaciones.						
Todos los cubos de basura de la cocina están cerrados y no se abren manualmente.						
Todos los productos tóxicos y el material de limpieza están recogidos en armario cerrado o en lugar aparte.						
El lavamanos está accesible, dotado de accesorios (jabón, cepillo y secado higiénico de manos) y se realiza uso correcto del mismo.						
Los manipuladores van uniformados correctamente, limpios y sin objetos personales que puedan contaminar los alimentos.						
Todo el personal manipulador se lava y seca las manos correctamente siempre que es necesario.						
Los manipuladores se abstienen de comer y fumar en el puesto de trabajo.						
FECHA Y FIRMA DEL RESPONSABLE:						

MODELO DE FICHAS DE AUTOCONTROL

CONTROL DE TEMPERATURAS

Frecuencia mínima de control: semanal

TEMPERATURA EN SISTEMAS DE CONGELACIÓN (inferior a -18 °C)		TEMPERATURA EN CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN (entre 0 y 6 °C)		TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN EN CALIENTE (superior a 65 °C)		TEMPERATURA EN LOCAL DE COCINA (menor a 25 °C)		TEMPERATURA EN ALMACÉN (menor a 25 °C)		INCIDENCIAS	MEDIDAS CORRECTORAS	FECHA Y FIRMA DEL RESPONSABLE
BIEN	MAL	BIEN	MAL	BIEN	MAL	BIEN	MAL	BIEN	MAL			

MODELO DE FICHAS DE AUTOCONTROL

