

CURSO DE APPCC REDUCIDO

**dirigido a Establecimientos de Hostelería y
comercios minoristas**



REPUBLICA ARGENTINA Nº 2 OF 9-10 36201 VIGO
TEL. 986 118 714 www.plagostel.com

ÍNDICE

- ASPECTOS GENERALES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL
- PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO
- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
- PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES
- PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO
- PLAN DE TRAZABILIDAD
- PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
- VERIFICACIÓN DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL
- PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SIMPLIFICADAS

PLANES DE CONTROL DE HIGIENE REDUCIDOS

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
- Nº de Autorización (para carnicerías, sucursales de carne)

ACTIVIDAD Y AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

- Categoría en que se enmarca su establecimiento
(Minorista O Restauración)
- Actividad o actividades económicas que desarrolla¹
- Nº de trabajadores
- Tamaño del establecimiento (m2)
- Capacidad económica o de producción²
- Ámbito de comercialización³

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)

²elaboración o venta de productos

³local, provincial, autonómica, nacional

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

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

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**.

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

¿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:

¿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 ANALISIS DEBERÁN ESTAR SIEMPRE A DISPOSICION DE LOS INSPECTORES SANITARIOS.

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.

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 manipulan o preparan 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 60º a 65º C y para aclarado 85º 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 utilizados 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.

PLAGIOSTEL

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 dirigirlas hacia la eliminación y la inaccesibilidad de dichas sustancias.

Esto significa controlar los lugares donde:

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

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

- Un adecuado estado de mantenimiento de los locales.
- 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 está el origen, por donde entran, qué condiciones de su establecimiento favorecen el desarrollo de insectos o roedores...
2. **Arreglar la situación:** Esto puede requerir: corregir una medida preventiva, implantar nuevas medidas preventivas y/o eliminar los insectos o roedores.

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

- Los tratamientos con raticidas o insecticidas, sólo pueden realizarlos personal especializado de 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**:

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.

¿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.

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

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.

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 dispo-

nen 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

¿En qué consisten dichas medidas correctoras?

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.

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 incluyan 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

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 esté capacitado para ello, puede encargarse de formar directamente a sus empleados, o bien puede recurrir a una empresa de formación de manipuladores de alimentos. 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.
 - 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.

- 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.

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

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

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

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 más 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).

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.