

Guía para la aplicación de los autocontroles en los establecimientos minoristas de alimentación



Diputació
Barcelona

Esta guía está basada en el documento «Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista» elaborado por miembros de la Comisión de Flexibilidad del Comercio Minorista de Alimentación del Grupo de Referencia de Autocontroles de Cataluña (GRACAT).

Coordinación

Alba Llorens Hidalgo, Diputación de Barcelona, Área de Atención a las Personas, Servicio de Salud Pública.

Autores

Esther Barberà Orús, Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral.

Alba Llorens Hidalgo, Diputación de Barcelona, Área de Atención a las Personas, Servicio de Salud Pública.

Beatriz Lezaun Larumbe, Ayuntamiento de Castelldefels, Área de Salud y Consumo.

M. Luz Mancebo Segura, Ayuntamiento de Gavà, Servicio de Sanidad y Consumo.

Raquel Aznar Gil, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Joan Piella Ferrés, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Antonio Toledo Frendo, Ayuntamiento de Viladecans, Departamento de Salud Pública y Consumo.

© Diputación de Barcelona

Julio 2012

Edición: Servicio de Salud Pública de la Diputación de Barcelona

Diseño y producción: Dirección de Comunicación de la Diputación de Barcelona

DL: B. 25088-2012

Índice

Presentación	5
Introducción	7
Objetivos	7
Destinatarios	7
Descripción	7
Instrucciones de uso	8
Los planes de autocontrol	9
Plan de control del agua.....	11
Plan de limpieza y desinfección	15
Plan de control de plagas y otros animales indeseables.....	17
Plan de formación y capacitación del personal	19
Plan de control de proveedores y plan de trazabilidad	21
Plan de control de temperaturas	23
Plan de etiquetado de alérgenos.....	27
Registro de incidencias y medidas correctoras	29

Presentación

Entre los requisitos exigidos explícitamente en las normativas sanitarias, hay que mencionar la necesidad de que todos los establecimientos alimentarios dispongan de su propio sistema de autocontrol, como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.

Consciente de las dificultades de los pequeños establecimientos de comercio minorista para desarrollar estos sistemas de autocontrol por falta de recursos y capacitación técnica, en noviembre de 2010 la Agencia de Protección de la Salud editó el documento «**Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista**» con el objetivo de aplicar criterios de simplificación y de requisitos mínimos a los autocontroles, en establecimientos de comercio minorista y de restauración.

No obstante esta simplificación, en las actuaciones de verificación efectuadas por el personal técnico de la administración local se detecta que el nivel de aplicación efectiva de los autocontroles en los establecimientos de comercio minorista es bajo o casi nulo.

Por ello, un grupo de profesionales del Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral de la Agencia de Salud Pública de Cataluña, de los ayuntamientos de Castelldefels, Gavà, Sant Boi de Llobregat y Viladecans, y del Servicio de Salud Pública de la Diputación de Barcelona ha elaborado el presente documento con la finalidad de ayudar a los establecimientos minoristas de alimentación a aplicar, de manera efectiva, los autocontroles.

Confiamos que esta «Guía para la aplicación de los autocontroles en los establecimientos minoristas de alimentación» pueda ser un instrumento eficaz para garantizar que los alimentos que llegan a la población sean sanos y seguros.

Introducción

Los autocontroles son una serie de actividades necesarias para **prevenir** y **controlar** los peligros sanitarios y para **acreditar** que se cumplen todas las condiciones que garantizan la seguridad de los alimentos.

Su diseño, aplicación y mantenimiento son de obligado cumplimiento por parte de los operadores de empresa alimentaria, de acuerdo con el Reglamento (CE) 852/2004, sobre la higiene de los productos alimentarios.

La presente guía es una conversión del documento «**Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista**», editado por la Agencia de Protección de la Salud, en forma de fichas de los planes de autocontrol, fáciles de implantar en los establecimientos alimentarios y, por este motivo, puede constituir una herramienta útil para los manipuladores de alimentos.

Objetivos

Proporcionar una herramienta sencilla y práctica a los manipuladores de alimentos para facilitar la implementación de los autocontroles, con la finalidad de garantizar la seguridad de los alimentos que se producen, se elaboran, se sirven y/o se venden en los establecimientos alimentarios.

Destinatarios

Titulares y personal manipulador de alimentos de establecimientos alimentarios:

- minoristas con un máximo de 10 trabajadores
- de restauración social que elaboren un máximo de 450 menús por cada servicio de comidas
- de restauración comercial con un máximo de 10 trabajadores por turno

Descripción

Las fichas que conforman la guía se caracterizan por:

1. Incluir como mínimo todos los datos que establece el documento marco «Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació».
2. Ser muy fáciles de cumplimentar por parte de los manipuladores de alimentos. No hay apartados en blanco que el usuario deba redactar sino que se ofrecen diferentes opciones en forma de tablas o casillas que tendrá que elegir y marcar en función del caso.
3. Ser sintéticas y tener un formato ágil.

La guía está estructurada en siete planes de autocontrol y un registro de incidencias y medidas correctoras:

1. Plan de control del agua
2. Plan de limpieza y desinfección
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables
4. Plan de formación y capacitación del personal
5. Plan de control de proveedores y plan de trazabilidad
6. Plan de control de temperaturas
7. Plan de etiquetado de alérgenos
8. Registro de incidencias y medidas correctoras

Instrucciones de uso

Se deben rellenar y mantener actualizados todos los planes de autocontrol. Esto permite obtener la descripción de las características del establecimiento y de las acciones que se llevan a cabo para controlar los peligros que pueden comprometer la seguridad de los alimentos. El usuario de la guía debe marcar las casillas con una cruz cuando corresponda y aportar los datos requeridos en las diferentes tablas y espacios que lo indican.

Se dispone de un registro único de incidencias y medidas correctoras para describir todas las incidencias que puedan surgir en relación con cualquiera de los planes, que se encuentra al final de la guía. Algunos planes contienen, además, registros específicos. Las plantillas de los registros se tendrán que fotocopiar con el fin de permitir registrar las actividades de control pertinentes a lo largo del tiempo y con la frecuencia requerida.

Cuando aparece un cuadro con el signo exclamativo, significa que es un aspecto importante a informar, destacar o avisar.

Todos los planes contienen el apartado «Documentación a adjuntar», donde se relacionan los documentos que se tendrán que anexar al plan, para completarlo.

Deberán guardarse, en el establecimiento, los registros y el resto de la documentación referente a los planes de autocontrol, y conservar, como mínimo, los rellenados durante el año anterior. Todos estos documentos tienen que estar a disposición de la Autoridad Sanitaria.

Los planes de autocontrol

Nombre del establecimiento:

Razón social:

NIF/CIF:

Domicilio del establecimiento:

Municipio:

Objetivos de los planes de autocontrol

¿Por qué se necesita un control del agua? El agua puede ser vehículo de peligros que pueden pasar a los alimentos y afectar a la seguridad.

¿Por qué se necesita un control de plagas? La presencia de plagas y de animales indeseables, que pueden ser peligros o actuar como vectores, puede afectar a la seguridad de los alimentos.

¿Por qué se necesita un plan de formación? Cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario tiene que recibir una formación adecuada de higiene de los alimentos, que debe aplicar en su actividad laboral para garantizar la seguridad de los alimentos.

¿Por qué se necesita un control de proveedores y mantener la trazabilidad? Para poder detectar cualquier alteración que pueda comprometer la seguridad de un alimento, hay que poder seguir el rastro a lo largo de sus fases, desde la recepción de la materia prima hasta la comercialización.

¿Por qué se necesita un mantenimiento de la cadena del frío? El mantenimiento de los alimentos a bajas temperaturas reduce y retrasa la multiplicación de microorganismos y la producción de sus toxinas, que provocan brotes de toxiinfecciones alimentarias.

¿Por qué se necesita un control de etiquetado de los alérgenos? Hay que evitar que ciertos componentes de los alimentos puedan actuar como alérgenos para determinadas personas y, por lo tanto, se tiene que garantizar que el etiquetado de los alimentos sea correcto.

Responsable/s de la aplicación de los planes de autocontrol en el establecimiento

Nombre y apellidos	Firma

Fecha de la última revisión de los planes:

1. PLAN DE CONTROL DEL AGUA

1.1. Origen del agua

Red pública Pozo Mina Cisternas Otros: _____

1.2 Instalaciones intermedias

Descalcificador general (no el particular destinado a un aparato) Equipo de ósmosis
 Equipo de rayos ultravioletas Otras: _____
 Depósito/s: Número: _____ Capacidad/es: _____/_____/_____ m³ Presencia de clorador/es: Sí No

SI LA FUENTE DE SUMINISTRO ES LA **RED PÚBLICA**, **NO** SE DISPONE DE NINGUNA DE LAS INSTALACIONES DEL APARTADO 1.2 Y **NO** SE SUPERA EL **VOLUMEN DISTRIBUIDO DE 100m³/día**, NO HAY QUE CUMPLIMENTAR LOS APARTADOS 1.3 A 1.6, PERO HAY QUE ADJUNTAR UNA **COPIA DE LA FACTURA O CONTRATO CON LA COMPAÑÍA DE AGUA**.

1.3. Usos del agua

Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios Higiene personal Ropa de trabajo
 En preparaciones alimentarias o para beber Elaboración de hielo Otros: _____

1.4. Otros aspectos de la instalación

Las tuberías son metálicas: No Sí. Del/de los siguiente/s metal/es: _____

El consumo diario de agua es: _____ m³

1.5 Tratamientos del agua

Tratamiento	Producto	Dosificación	Dosificación automatizada		Tiempo de aplicación	Responsable
			Sí	No		

1.6. Operaciones de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y equipos de tratamiento

Relación de elementos a limpiar	Productos y métodos de limpieza y desinfección	Frecuencia	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*)
Elementos de las captaciones			
Elementos de distribución			
Elementos de almacenaje			
Elementos de tratamiento			

(*) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos que lo requieran.

1.7 Frecuencia de las comprobaciones siguientes

	Diaria	Semanal	Mensual	Anual	Otra (especificar)
Revisión del funcionamiento de los equipos de tratamiento del agua					
Verificación de la limpieza y mantenimiento de captaciones, elementos de distribución, almacenaje y tratamiento del agua					
Control del cloro residual libre en el grifo (*1)					
Análisis de potabilidad (*2). Tipo de análisis: _____ _____					

(*1) Se controlará y se registrará (en el registro 1.8) el cloro residual libre en el grifo, según su origen, con la siguiente frecuencia:

- Agua de pozo, se realizará a diario.
- Agua de la red pública con instalaciones intermedias, se realizará semanalmente.
- Agua de la red pública sin instalaciones intermedias, se realizará semanalmente o según indique la autoridad sanitaria competente.

(*2) En instalaciones con pozo se realizará el análisis completo al inicio de la actividad y cada 3 años, y el seguimiento anual de los parámetros básicos establecidos en la normativa. En caso de recibir el agua de la red pública y disponer de instalaciones intermedias, se realizará el análisis de control anualmente y, cada 5 años, éste se substituirá por un análisis de control de la red interna. Si no se disponen de instalaciones intermedias, se realizará un análisis de control de red interna cada 5 años.

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Plano o croquis de las instalaciones que identifiquen: entradas, tuberías de agua fría y caliente, depósitos o aparatos descalcificadores, cloradores, filtros... y salidas de agua (enumerando los grifos).
- Resultados de análisis de potabilidad laboratoriales.
- Programa de la limpieza de depósitos (si no está incluido en el apartado 2.6 del Plan de limpieza y desinfección) y albaranes de mantenimiento de instalaciones intermedias.

2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.1 Equipos y utensilios utilizados en la limpieza y desinfección

- Utensilios:** Estropajos y bayetas Escobas Cubos y fregonas Otros: _____
- Equipos de limpieza:** Túnel de lavado Limpieza a vapor Lavavajillas automático
 Lavavasos Equipos de alta presión Otros: _____

2.2 Relación de productos para la limpieza y desinfección

Núm.	Producto	Temperatura de uso (F= fría, C=caliente)	Concentración de principio activo (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE MANTENDRÁN SIEMPRE DENTRO DE SUS ENVASES ORIGINALES E IDENTIFICADOS CON SUS ETIQUETAS.

2.3 Almacenaje, limpieza y sustitución de los utensilios y de los productos de limpieza

- Los estropajos, bayetas, fregonas y cubos se limpian después de su uso y se desinfectan a diario.
- Los estropajos, bayetas, escobas y fregonas se sustituyen antes que estén en mal estado.
- Los utensilios de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es: _____
- Los productos de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es: _____

2.4 En caso de desajustes o averías de los locales, instalaciones, equipos y/o utensilios

- Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.
- Si se avería el lavavajillas automático, los utensilios utilizados para la preparación, elaboración y servicio de los alimentos se desinfectarán con un baño de agua con lejía, después de su lavado.
- En caso de tener que lubricar o aplicar productos para el mantenimiento de superficies, equipos y/o utensilios en contacto directo con los alimentos, éstos serán de uso alimentario.
- Se retirarán todos los alimentos antes de realizar actividades de mantenimiento o reparaciones para evitar contaminaciones, y se limpiará y desinfectará a fondo la zona antes de introducir los alimentos.

2.5 Frecuencia de realización de actividades de control

- Control visual de la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, equipos, utensilios y superficies: **DIARIA.**
- Control visual/manual del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: **DIARIA.**

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Etiquetas o fichas técnicas de los productos de limpieza.
- Facturas de las actividades de mantenimiento realizadas.
- Fichas técnicas o facturas de compra y manuales de instrucciones de equipos, aparatos y utensilios que requieran mantenimiento.

2.6 Proceso de limpieza y desinfección

Relación de superficies, utensilios y equipos a limpiar (*1)	Productos y métodos de limpieza y desinfección (método y núm. del producto de la tabla del apartado 2.2)		Frecuencia (D diaria; S semanal; Q quincenal; M mensual; T trimestral; SE semestral; A anual; o especificar)	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*2)	Responsable
	Limpieza	Desinfección			
Suelo					
Paredes					
Techos					
Superficies de trabajo					

(*1) Listado de todos los elementos del local a limpiar que se disponen, como por ejemplo: campana extractora, fogones, planchas, microondas, horno, picadora, caldera, cortadora, mezcladora, neveras, congeladores, vitrinas expositoras, cámaras de frío, armarios, vajilla y utensilios de servicio, cuchillos y otros utensilios de trabajo, etc.

(*2) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que las requieran. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

3. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS Y OTROS ANIMALES INDESEABLES

3.1 Se dispone de contrato con una empresa externa que lleva a cabo el control de plagas

No Sí. Nombre: _____

ROESP núm: _____

3.2 Medidas preventivas para evitar la entrada y la permanencia de plagas en el establecimiento

a) Barreras físicas

- Mosquiteras: intactas, sin rupturas.
- Puertas: cierran sin dejar aperturas.
- Insectocutores por electrocución.
- Insectocutores por lámina adhesiva.
- Desagües: con sifones y tapas.
- Integridad de los paramentos (suelo, paredes, techos): ausencia de grietas y agujeros.

b) Barreras mecánicas

- Cebos.
- Trampas mecánicas.

c) Barreras biológicas

- Trampas con feromonas.

3.3 Medidas higiénicas

- Productos alimentarios, depósitos o cisternas de agua: correctamente protegidos.
- Retirada de basuras. Retirada diaria de la fracción orgánica.
- Ausencia de acumulación de líquidos en los suelos (correcta pendiente hacia los desagües).
- Correcta estiba de los alimentos en los almacenes, cámaras y zonas de manipulación.

3.4 Tratamientos con plaguicidas

EN CASO DE INDICIO DE INSECTOS O ROEDORES, HAY QUE AVISAR A UNA **EMPRESA ESPECIALIZADA** PARA QUE HAGA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO PERTINENTE. ESTA EMPRESA TIENE QUE ESTAR INSCRITA EN EL REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS PLAGUICIDAS (ROESP). HAY QUE ADJUNTAR EL DOCUMENTO **INFORMATIVO PREVIO** (DESCRIPCIÓN DE LAS ACTUACIONES A REALIZAR) Y LA **DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS APLICADAS** (DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y MEDIDAS DE SEGURIDAD) QUE PROPORCIONARÁ LA EMPRESA DE CONTROL DE PLAGAS.

3.5 Frecuencia de los controles visuales que se realizan

Estado de limpieza de los locales y las barreras físicas.	DIARIA
Estado de mantenimiento de los locales y las barreras físicas	
Integridad de las barreras	Frecuencia: _____
Presencia de insectos o roedores en las trampas u otros indicios de plagas	Frecuencia: _____

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Plano o croquis de las instalaciones, identificando las barreras físicas, químicas y biológicas.
- Si procede, contrato con la empresa de control de plagas autorizada e inscrita en el ROESP.

4. PLAN DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

4.1 Formación del personal del establecimiento realizada por:

La propia empresa:

Nombre y apellidos responsable: _____

Cargo: _____

Nombre y apellidos docente: _____

Cargo: _____

Nombre y apellidos responsable: _____

Cargo: _____

Nombre y apellidos docente: _____

Cargo: _____

Empresa/s externa/s:

Empresa: _____

Nombre y apellidos responsable: _____

Teléfono: _____

Empresa: _____

Nombre y apellidos responsable: _____

Teléfono: _____

4.2 Comprobación diaria de la aplicación de las prácticas de higiene aprendidas en las actividades formativas

Se comprueba visualmente el cumplimiento de la higiene del personal (higiene corporal, lavado de manos, indumentaria, etc.).

Se supervisa que no hay ningún trabajador con síntomas, lesiones o enfermedades que puedan repercutir en la seguridad alimentaria.

Se controla el cumplimiento de los buenos hábitos higiénicos (no fumar, etc.) del personal y sus manipulaciones de los alimentos (estiba de productos, cambios de cuchillo, etc.).

SI SE DISPONE DE CERTIFICADOS O DOCUMENTOS ACREDITATIVOS DE LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN, EN ELLOS TIENE QUE CONSTAR: NOMBRE DE LA EMPRESA EXTERNA O DE LA PERSONA FORMADORA, FECHA/S DE REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS, NOMBRE Y LUGAR DE TRABAJO DE LA PERSONA QUE RECIBE LA FORMACIÓN, TIPO DE FORMACIÓN (*1 DEL APARTADO 4.3), CONTENIDOS (*2 DEL APARTADO 4.3) Y ACTIVIDADES. SÓLO EN CASO DE NO DISPONER DE CERTIFICADOS O EN CASO DE QUE NO CONSTE ALGUNO DE ESTOS DATOS, HABRÁ QUE RELLENAR EL REGISTRO DEL APARTADO 4.3.

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

– Copia del manual de la formación recibida.

– Copias de los certificados o acreditaciones de la/s formación/es recibida/s. En caso que la empresa disponga de personal capacitado para formar en higiene alimentaria, y haga formación interna, se puede rellenar la ficha de registro del apartado 4.3 con todos los datos requeridos.

NOTA

Recomendación de frecuencia **mínima** de formación:

– Personal de cocina, cada dos años.

– Personal de sala, minoristas o limpieza, cada cuatro años.

5. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES Y PLAN DE TRAZABILIDAD

5.1 Condiciones de recepción/expedición y de la información de las materias primas y de los productos elaborados

- Producto:** Aspecto correcto Identificado correctamente
- Envase/embalaje:** Íntegro Limpio y seco
- Transporte:** Vehículo limpio y ordenado, sin condensaciones ni presencia de hielo.
 Alimentos protegidos, separados adecuadamente y sin peligros de contaminación.
- Recepción/expedición:** Alimentos sin contacto directo con el suelo.
 Temperatura correcta de los alimentos (ver tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas).
 Tiempo máximo de carga/descarga de 20 minutos.
- Documentación:** Materias primas (incluso si se compra al productor primario) acompañadas de albarán o nota de entrega, donde consten: identificación del producto, cantidad, nombre del proveedor y fecha de entrega.
- Temperaturas máximas de recepción/expedición:** Establecidas en la tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas.

HAY QUE **VALIDAR** LOS ALBARANES APUNTANDO "OK" CUANDO SE CUMPLAN LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN/EXPEDICIÓN DESCRITAS Y APUNTAR LA **TEMPERATURA** EN CASO DE ALIMENTOS PERECEDEROS. CUANDO NO SE CUMPLAN, HABRÁ QUE ANOTAR "DEFICIENCIA" Y SEGUIR LAS ACCIONES DEL APARTADO 5.2.

5.2 Acciones en caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1

En caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1, hay que **RECHAZAR** el producto comprado y ponerse en contacto con el proveedor para notificarle y acordar el retorno o el cambio o la acción pertinente en cada caso. Hay que rellenar el registro de incidencias y medidas correctoras. En caso de retener el producto, habrá que rotularlo como "producto retenido".

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR

- Registros, facturas o notas de entrega o albaranes de recepción y expedición ya validados:
 - Los que corresponden a los alimentos perecederos, con una caducidad inferior a los tres meses, habrá que guardarlos durante seis meses.
 - Los que corresponden al resto de alimentos, habrá que guardarlos durante un año.

NOTA

En comedores colectivos sociales y en servicios de banquetes, se guardarán muestras testigo correctamente identificadas (fecha y nombre del plato) de cada uno de los platos servidos (recomendado una semana en congelación).

6. PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS

6.1 Equipos frigoríficos

Aparatos	Número	Temperatura máxima (*1)	Tipo alimento	Termómetros		Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4)
				Tipología (*2)	Lugar (*3)	
<input type="checkbox"/> Cámara frigorífica						
<input type="checkbox"/> Nevera						
<input type="checkbox"/> Cámara de congelación						
<input type="checkbox"/> Congelador						
<input type="checkbox"/> Vitrina expositora / mural						
<input type="checkbox"/> Otros: _____						

6.2 Aparatos calóricos (equipos de conservación de alimentos en caliente):

Aparatos	Número	Tipología termómetro (*2)	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4)
<input type="checkbox"/> Armario caliente			
<input type="checkbox"/> Baño María			
<input type="checkbox"/> Horno			
<input type="checkbox"/> Otros: _____			

(*1) Temperatura máxima: en aparatos de frío donde se conservan alimentos de diferente naturaleza, la temperatura máxima del aparato es aquella que conserva a temperatura adecuada el alimento más sensible (ver tabla del apartado 6.5), es decir, la temperatura más restrictiva.

(*2) Tipología: termómetro analógico (Ta), termómetro digital (Td), sondas térmicas (S), programa informático (P).

(*3) Lugar donde se encuentra el termómetro: en vitrinas abiertas, a nivel de la línea de carga máxima; en cámaras frigoríficas (<10m³), en el punto más alejado del emisor de frío o evaporador.

(*4) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que lo requieran, incluyendo la revisión del funcionamiento correcto y el contraste de los aparatos y de los termómetros. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DENTRO DE LOS APARATOS CALÓRICOS TIENE QUE SER IGUAL O SUPERIOR A 65 °C. SI NO SE CUMPLE ESTE LÍMITE, HABRÁ QUE RECHAZAR EL ALIMENTO. EN CASO QUE SE TOMEN OTRAS MEDIDAS CORRECTORAS QUE GARANTICEN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, HAY QUE ANOTARLAS EN EL REGISTRO DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS.

6.3 Medidas de seguridad que eviten, en caso de desajustes o averías de los aparatos de frío y calor, la contaminación de los alimentos

- Se traspasarán los alimentos a otro aparato.
- Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.
- Otras: _____

6.4 Actividades de comprobación

- Control diario y registro en la tabla 6.6 de la temperatura de los aparatos de frío/calor (mediante la lectura de los sistemas de control de temperatura). Responsable: _____
- Control del funcionamiento adecuado de los equipos de frío/calor. Responsable: _____

6.5 Tabla de temperaturas de los alimentos

Producto	Temperatura máxima
Comercios minoristas de alimentación	
Productos alimentarios refrigerados	La que conste en la etiqueta (en general, entre 0 y 5°C)
Productos alimentarios ultracongelados	Inferior a -18°C
Carnicerías	
Carnes	7°C
Despojos	3°C
Carne de ave	4°C
Carne de conejo	4°C
Carne picada y preparados de carne picada	Igual o inferior a 2°C
Preparados de carne	Igual o inferior a 4°C
Preparados de carne congelados	Inferior a -18°C
Pescaderías	
Productos de la pesca frescos	Próxima a la de fusión del hielo (0°C)
Moluscos bivalvos vivos	Que no afecte negativamente la inocuidad y la viabilidad, manteniéndolos vivos
Productos de la pesca congelados	Igual o inferior a -18°C
Productos de la pesca congelados en salmuera	Igual o inferior a -9°C
Establecimientos de restauración	
Comidas refrigeradas	Igual o inferior a 8°C si se consumen antes de las 24 h desde la elaboración
	Igual o inferior a 4°C si se consumen pasadas 24 h desde la elaboración
Comidas calientes	Igual o superior a 65°C
Pastelerías	
Productos de pastelería, bollería, confitería y repostería	Entre 0 y 5°C

NOTA: Temperaturas máximas permitidas por tipos de actividad y alimento. Se admiten tolerancias de hasta 3°C, siempre que se trate de situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, etc.).

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR

- Ficha técnica de los equipos y aparatos que requieren mantenimiento, o bien factura de compra y manual de instrucciones.
- Facturas en el caso de actividades de mantenimiento de los aparatos de frío/calor.

7. PLAN DE ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

7.1 El establecimiento elabora y envasa productos

No: no hay que aplicar este plan, pero el consumidor tiene derecho a conocer los ingredientes de los alimentos que se venden y/o sirven. Se mantendrá la etiqueta y la información sobre **ingredientes alergénicos (*)** de productos abiertos, y se evitará la **contaminación cruzada** en las manipulaciones realizadas.

Sí: se tiene que aplicar el siguiente plan.

(*) Los ingredientes alergénicos son los que figuran en el apartado 7.2 de este documento, y todos aquellos que determine la normativa alimentaria en el futuro.

7.2 Las materias primas utilizadas son o llevan los siguientes ingredientes alergénicos

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Huevos y derivados | <input type="checkbox"/> Soja y derivados | <input type="checkbox"/> Semillas de sésamo y derivados |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos y derivados | <input type="checkbox"/> Leche y derivados | <input type="checkbox"/> Altramuces y derivados |
| <input type="checkbox"/> Cereales con gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut...) y derivados | <input type="checkbox"/> Fruta de cáscara (anacardos, almendras, nueces, avellanas...) y derivados | <input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ |
| <input type="checkbox"/> Pescado y derivados | <input type="checkbox"/> Apio y derivados | <input type="checkbox"/> Moluscos y derivados |
| <input type="checkbox"/> Cacahuets y derivados | <input type="checkbox"/> Mostaza y derivados | |

LAS PROTEÍNAS ALERGÉNICAS DEL LÁTEX PUEDEN SER VEHICULADAS A LOS ALIMENTOS Y CAUSAR REACCIONES ADVERSAS TANTO AL PERSONAL MANIPULADOR COMO A CONSUMIDORES SENSIBLES. CUANDO SEA IMPRESCINDIBLE EL USO DE GUANTES, ES RECOMENDABLE SUSTITUIRLOS POR GUANTES DE OTROS MATERIALES, COMO EL VINILO Y EL NITRILO.

7.3 Descripción del control de las materias primas y de los productos recibidos

- Se controlan las etiquetas de las materias primas para identificar los posibles alérgenos.
- Se solicitan a los proveedores las fichas técnicas y/o las declaraciones de alérgenos de las materias primas que se compran.
- Otros (especificar): _____

7.4 Descripción de las medidas que garantizan la separación y la identificación de las materias primas en el almacén

- Los productos destinados a personas con alergias o intolerancias (p.e.: sin lactosa, sin gluten, sin apio, etc.), se almacenan en contenedores cerrados y separados del resto de los alimentos, en los estantes superiores con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- Los productos se almacenan en sus envases originales, manteniendo todos sus datos identificativos (etiquetas).
- Los productos en polvo o líquidos (harina, salsas...) se manipulan con cuidado y se cierran bien para evitar derrames accidentales.

7.5 Frecuencia del control visual del etiquetado de los productos para asegurar que todos los ingredientes alergénicos constan en la etiqueta

- Cuando se elabora de nuevo el producto o se inicia la actividad.
- Cada vez que se modifica la fórmula o se realiza nuevo pedido de etiquetas.
- Cuando hay cambios de la normativa sanitaria aplicable.
- Cada seis meses.
- Otra (especificar): _____

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

– Archivo de un modelo de cada una de las etiquetas de los productos que se envasan en el establecimiento.

REGISTRO DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS

Fecha	Incidencia detectada (*)	Medida correctora	Responsable

(*) Descripción detallada del tipo de incidencia que afecta a un plan de autocontrol. En caso de incidencias en la recepción y/o expedición de alimentos, se especificará el número de albarán, el producto en cuestión y su proveedor.

Accede a esta Guía en formato PDF a través de este código



Servei de Salut Pública
Pg. de la Vall d'Hebron, 171
Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468 · Fax 934 022 491
s.salutp@diba.cat · www.diba.cat/salutpublica