

## SISTEMA DE AUTOCONTROL

---


### RESIDENCIA ESCOLAR ATALAYA

Pago de Catacena, s/n  
18211, Cogollos Vega (GRANADA)



#### **SIC Consultores**

Avda. Blas de Otero, nº 1, 1º A Maracena (Granada)  
Tfno. 958 958 540 [info@sic-consultores.es](mailto:info@sic-consultores.es)  
[www.sic-consultores.es](http://www.sic-consultores.es)

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 20-Ene-2014
Introducción		

## Introducción

Durante los últimos años han sido aprobadas un gran número de disposiciones legales, tanto de ámbito europeo, nacional y autonómico, que hacen referencia al control de los productos alimenticios, así como a su elaboración, distribución y comercio, que han jugado un papel muy importante en la mejora de las condiciones higiénico-sanitarias del sector.

La legislación vigente obliga a todas las empresas que **preparen, fabriquen, transformen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, manipulen y vendan o suministren productos alimenticios** a que pongan en práctica, cumplan y actualicen sistemas de autocontrol adecuados, entendiéndose como tales el conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realizan en la empresa del sector alimentario para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario, sean seguros para el consumidor. El sistema de autocontrol deberá estar documentado, lo constituyen los **planes generales de higiene y el plan de análisis de peligros y puntos de control crítico**.

## **DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL**

El objetivo de este manual de procedimientos operativos es el de establecer las normas necesarias para garantizar la salubridad e inocuidad de los alimentos y productos elaborados en el comedor escolar de la **Residencia escolar Atalaya**, desde la recepción hasta su servicio, detectando, en su caso, las no conformidades que se puedan producir en las distintas fases del proceso, y facilitando la aplicación de medidas correctoras.

El análisis de peligros y puntos de control críticos es un sistema de autocontrol preventivo que se aplicará desde el momento de la compra del producto hasta que sea servido a cada comensal y afectará a la limpieza e higiene tanto del personal, como del mobiliario y del edificio.

**LOS DOCUMENTOS DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL**, se dividirán en tres grandes apartados:

**A. Datos de identificación del Sistema de Autocontrol** y descriptivos de su actividad.

**B. Plan de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC):**


Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, de tal manera que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada y de acuerdo con los principios y métodos propuestos por el Codex Alimentarius.

**C. Plan General de Higiene (PGH):**

Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria, que requieren de unos planes específicos que contemplen, de manera documentada, su responsable, procedimientos de ejecución, vigilancia, acciones correctoras y verificación.

Finalmente indicar que, como requerimientos de carácter general, un sistema de Autocontrol debe:

- a. Estar elaborado en equipo, con la participación y compromiso de los miembros del comedor escolar que conozcan en detalle el funcionamiento del mismo y el proceso productivo.
- b. Adaptarse de forma precisa y específica a la realidad de su comedor escolar.
- c. Ser coherente y realista tanto en la realización de este documento como en su aplicación.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
Índice		

<b>CODIGO</b>	<b>DOCUMENTO</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b>
Introducción	Introducción	20-Ene-2014
Índice	Índice	25-May-2022 Rev.07
A	Datos de identificación del Sistema de Autocontrol y descripción de la actividad	25-May-2022 Rev.07
B	Plan de Peligros y Puntos de Control Críticos	26-Jul-2019 Rev.06
C.1.	Plan de Agua Potable	4-Oct-2018 Rev.05
C.2	Plan de Limpieza y Desinfección	26-Jul-2019 Rev.06
C.3	Plan de Control de Plagas	4-Oct-2018 Rev.04
C.4	Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles	4-Oct-2018 Rev.04
C.5	Plan de mantenimiento de la cadena de frío	4-Oct-2018 Rev.05
C.6	Plan de Trazabilidad	4-Oct-2018 Rev.04
C.7	Plan de formación de manipuladores de alimentos	20-Ene-2014 Rev.03
C.8	Plan de eliminación de residuos y aguas residuales	4-Oct-2018 Rev.04
C.9	Plan de especificaciones sobre suministros y certificaciones de proveedores	4-Oct-2018 Rev.04
C.10	Plan de buenas prácticas de manejo	4-Oct-2018 Rev.04
Anexo I	Menú escolar vigente y fichas técnicas de platos	
Anexo II	Control de Analíticas	
Anexo III	Registros de ejecución y vigilancia	
Anexo IV	Fichas técnicas y de seguridad de productos de limpieza y desinfección	
Anexo V	Documentación relativa a tratamientos de control de plagas	
Anexo VI	Registros de formación de manipuladores de alimentos	
Anexo VII	Registros de gestión de aceite usado	
Anexo VIII	Control de Proveedores	
Anexo IX	Registros de No Conformidades e Incidencias	
Anexo X	Informes de verificación	



## SISTEMA DE AUTOCONTROL

A. Datos identificativos del sistema de autocontrol y descripción de la actividad

## **A. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL Y DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad		

### A.1. Identificación del centro

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO	
<b>Nombre del Centro</b>	Residencia Escolar Atalaya
<b>Dirección</b>	Pago de Catacena, s/n
<b>Localidad</b>	Cogollos Vega
<b>Código Postal</b>	18211
<b>Teléfono</b>	958 89 45 21
<b>E-Mail</b>	18700128.edu@juntadeandalucia.es
<b>Código del Centro</b>	18700128
<b>Nombre del Director</b>	Julio López Márquez
<b>Nombre del Responsable del Comedor</b>	Julio López Márquez Jefe de cocina del curso escolar
<b>Nombre del Responsable del Procedimiento de Vigilancia y Acciones Correctoras</b>	Julio López Márquez Jefe de cocina del curso escolar
<b>Nombre del Responsable del Procedimiento de Verificación</b>	Julio López Márquez Jefe de cocina del curso escolar


### A.2. Actividades que desarrolla el centro:

La residencia escolar Atalaya es un centro público de internamiento de lunes a viernes para alumnado mixto que ofrece el servicio de comidas diarias a los alumnos que residen en ella durante el periodo escolar.

El sistema de autocontrol se establece con el objetivo de llevar a cabo un control higiénico desde la recepción de las materias primas, hasta el servicio de los productos elaborados en su cocina.

### A.3. Equipo responsable del sistema de autocontrol

EQUIPO RESPONSABLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EQUIPO INTERNO               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las personas responsables de la ejecución, vigilancia y adopción de las medidas correctoras, y verificación de cada uno de los planes de higiene, se indican en el cuadro anterior. Podrán delegar sus funciones en otro trabajador si las condiciones de trabajo así lo requieren.</li> <li>- El personal de mantenimiento se encargará de la vigilancia del cloro residual libre (englobada en el plan de prevención y control de la legionela implantado en el centro) y de las tareas de mantenimiento de instalaciones y equipos necesarias (ver PGH mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles).</li> <li>- El resto del personal de cocina y limpieza participará en las tareas de ejecución y vigilancia.</li> </ul> </li> <li>• EQUIPO EXTERNO</li> </ul> <p>SIC Consultores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empresa contratada para la realización de controles periódicos para comprobar la implantación de los Planes de Higiene</li> <li>- Empresa contratada para la realización de controles analíticos que comprueben correctas prácticas de manipulación</li> <li>- Empresa contratada la formación de los manipuladores de alimentos (del personal propio del centro)</li> </ul>

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad		

#### **A.4. Descripción General del centro**

##### A.4.1. Especificaciones de las instalaciones

Las instalaciones de la residencia Escolar Atalaya que van a estar destinadas al almacenaje y elaboración de alimentos, son: cocina, cuarto frío y zona de almacén de alimentos.

**Cocina:** Presenta suelo antideslizante, impermeable, de fácil limpieza y desinfección. Las paredes se encuentran alicatadas hasta el techo siendo de fácil limpieza y desinfección. Éste presenta pintura. Luz natural a través de ventanas con mallas, acompañada de luz artificial que proviene de focos fluorescentes. Ventilación natural, y también forzada mediante campana extractora.

**Cuarto frío:** Presenta suelo antideslizante, impermeable, de fácil limpieza y desinfección y las paredes están alicatadas hasta arriba siendo de fácil limpieza y desinfección. El techo presenta pintura. Iluminación y ventilación naturales: las ventanas se pueden abrir y tienen mosquiteras. Además hay iluminación artificial, por tubos fluorescentes.

**Almacén de alimentos:** Presenta suelo antideslizante, impermeable, de fácil limpieza y desinfección y las paredes están alicatadas hasta arriba siendo de fácil limpieza y desinfección. El techo presenta pintura. Iluminación natural y artificial mediante tubos fluorescentes.

Los alimentos se almacenan en estanterías de metal.

##### A.4.2. Descripción del material mobiliario destinado al almacenaje y elaboración de los alimentos.

Todos los artículos, instalaciones, equipos y útiles que entran en contacto con las materias primas utilizadas y con los productos que se almacenan o se elaboran, están limpios, y fabricados con materiales resistentes a la corrosión, además su construcción, composición y estado de conservación reducen al mínimo el riesgo de contaminación, permite que se limpien perfectamente cuando sea necesario y que se desinfecten y su instalación permite la limpieza adecuada en la zona circundante.

Las superficies que están en contacto con los alimentos se encuentran en buen estado, son de materiales lisos, lavables, no tóxicos y son fáciles de lavar y desinfectar.

Los contenedores para la distribución de las comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados mediante el lavavajillas, provisto de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

El menaje se distribuye en diferentes estanterías de metal.


La conservación de los alimentos que no precisan termostatización se realiza en estanterías de metal en el almacén. Para mantener los productos que precisan refrigeración/ congelación se utilizan el frigorífico/cámaras de refrigeración y congelación situados en el cuarto frío y en el almacén de alimentos. A la entrada de la cocina también hay una mesa caliente con termostato.

Pasamos por el office, en el cual vemos el lavavajillas, y entramos en la cocina. A nuestra derecha vemos un fregadero con su mesa de trabajo, sobre la cual penden diversas bandejas. En la pared contigua, se alinean una mesa de trabajo, 2 freidoras, una plancha, otra mesa de trabajo, una marmita, los fuegos, una sartén basculante y el horno. A continuación, un lavamanos de pedal de agua fría. Al fondo vemos otro fregadero. En la pared de la izquierda vemos la tostadora, la mesa caliente y un estante de almacén de menaje.

La pared del fondo de la cocina comunica con el cuarto frío: al entrar, tenemos a nuestra derecha un fregadero y el pelapatatas, en la pared contigua una mesa de trabajo con el cortafiambres, frente a nosotros la nevera, y a la izquierda una estantería de almacenaje de menaje.

En la cocina, la pared de la izquierda al fondo, tiene una puerta que da a un pasillo que comunica con la zona de almacén de alimentos. Al entrar, hay una oficina, los estantes para el almacenamiento de alimentos, una cámara de refrigeración y otra de congelación.

En las esquinas de la cocina se sitúan las camareras para sacar la comida al comedor.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad		

#### **A.5. Relación del personal relacionado con el servicio de cocina y limpieza curso 2021-2022**

<b>Servicio de cocina</b>
Lanzas García, Luis Javier
Martín Polo, María
Martínez Lao, Francisco
Masip Báez, Isaac David
Rodríguez Pérez, Jesús
<b>Servicio de limpieza</b>
Arroyo Medina, Matilde
Cobo Gamez, Nicolasa
Robles Castillo, Rosa
Robles González, Montserrat
Rueda Ruiz, Josefa

\*El personal que consta em este listado puede variar a lo largo del curso por motivos personales y laborales.

#### **A.6. Descripción de los menús diarios**

En la cocina de la residencia se elaboran y sirven todas las comidas diarias de lunes a viernes durante el curso escolar, a los alumnos internos en la residencia que solicitan dicho servicio. La comida se prepara en el día. Lo que sobra se mantiene en los equipos de frío correctamente identificado, y si no se ha empleado en los días posteriores, se desecha.

Las comidas y cenas diarias se van planificando por semanas. Constan de primer plato, segundo plato y postre.

Se dispone de las fichas técnicas de todos los platos elaborados, en las que se indican:

- ingredientes y su cantidad
- alérgenos presentes o que puedan estarlo
- proceso de elaboración del plato: indicando tiempos y temperaturas de los procesos,
- conservación hasta su servicio (si procede).

Ningún producto se envasa ni traslada fuera de estas dependencias.

Los proveedores suministran las materias primas a lo largo de la semana.


Al inicio del curso escolar, se requerirá a los padres que aporten información sobre las alergias/intolerancias alimenticias que presenten sus hijos. Dicha información será registrada en la ficha personal de cada uno de ellos.

En caso de que en algún alumno se detecte alguna alergia/intolerancia alimentaria (actualmente el listado de posibles alérgenos lo encontramos en el anexo V del RD 2220/2004), ésta se tendrá en cuenta y se tomarán las precauciones necesarias a la hora de la prestación del servicio de comedor (desde la adquisición de materias primas hasta el servicio del producto final elaborado).

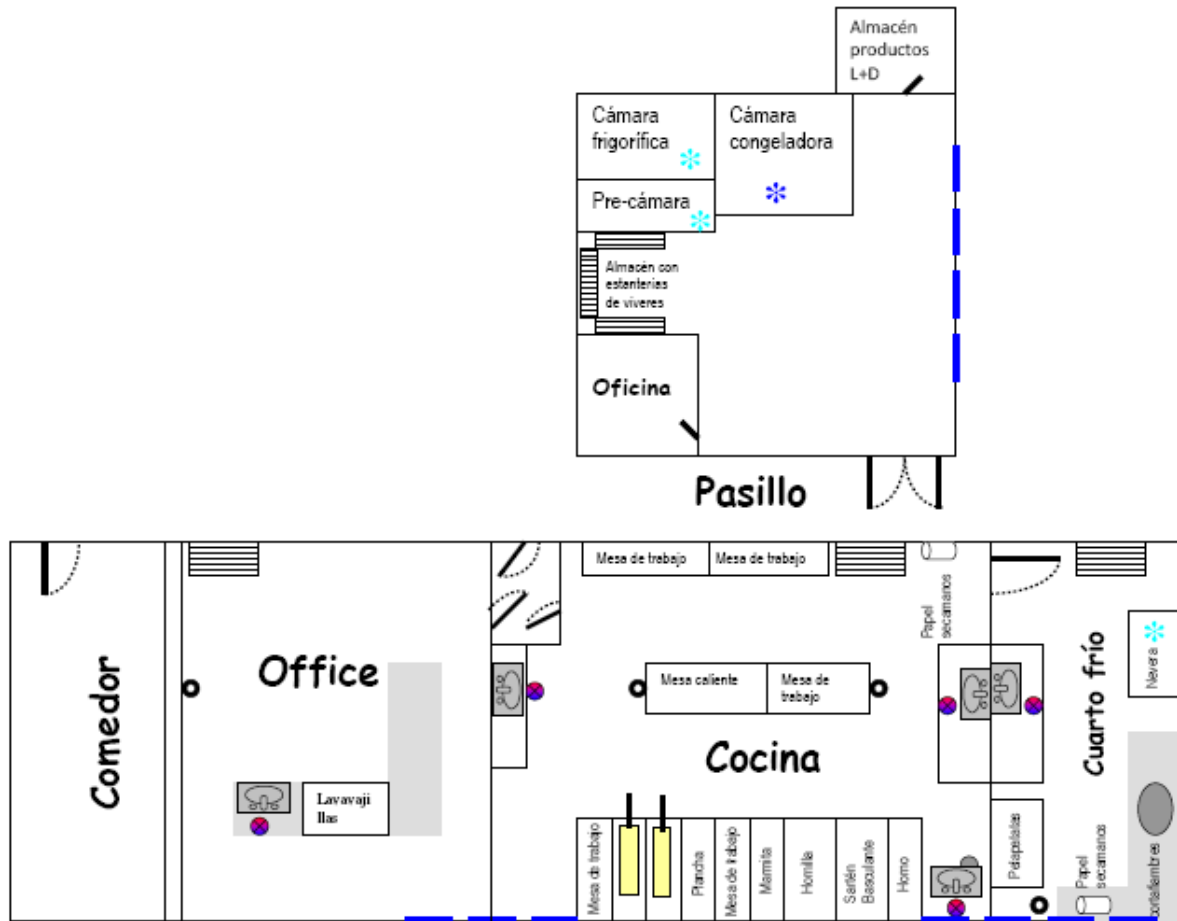
Mensualmente se van archivando los menús que se han ido ofreciendo semanalmente.

#### **A.7. Listado de platos y recetas**

(Anexos al final del documento)

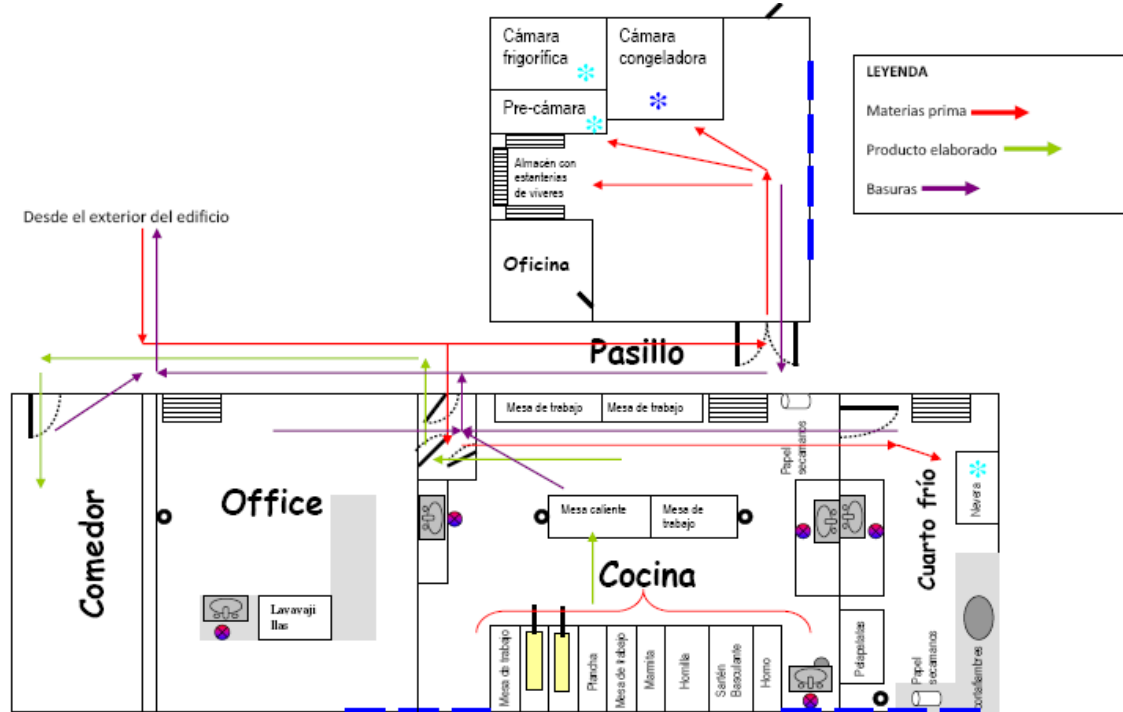
	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad		

### A.8. Plano de las instalaciones

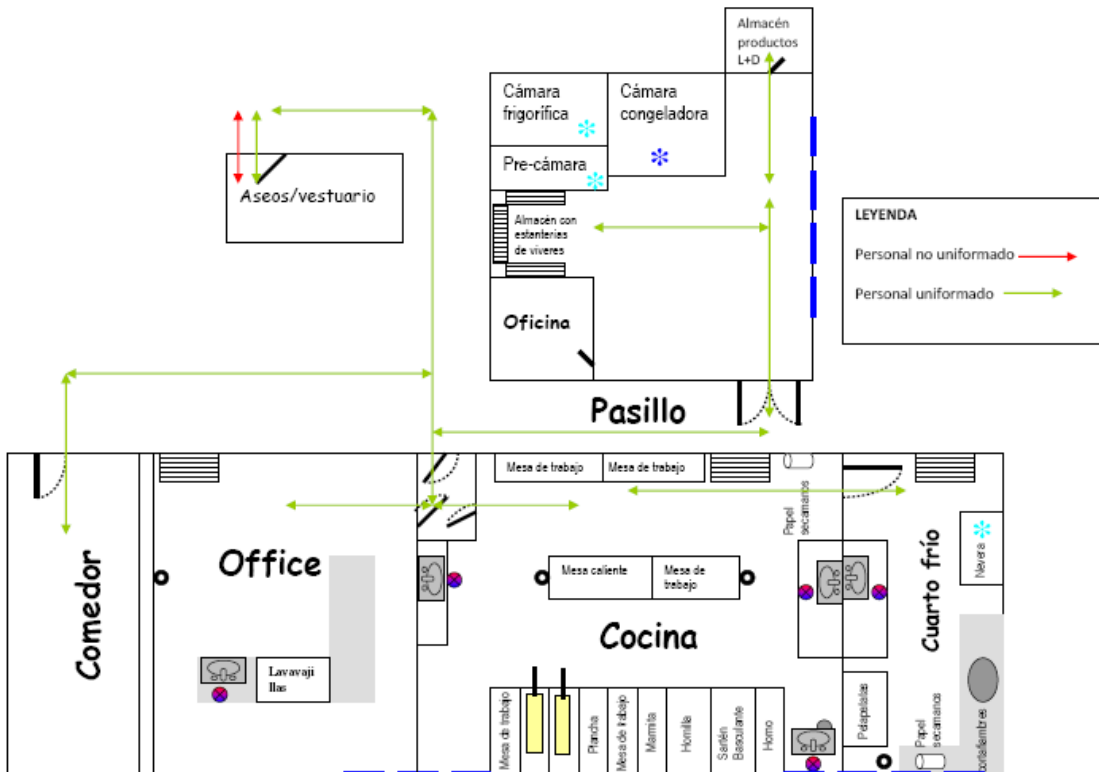



A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad

A.9. Flujo de productos sobre el plano




A.10. Diagrama de flujo del personal



	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad		


#### **A.11. Normativa básica aplicable**

- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001)
  - Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios tras diversos reales decretos u órdenes.
- Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus sucesivas modificaciones.
- Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados.
- Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba el Reglamento Técnico-Sanitario de Aceites Vegetales Comestibles.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad de Agua de Consumo Humano de Andalucía.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y su posterior modificación por el RD 238/2000.
- Decreto 8/1995 de 24 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización sanitarias.
- Decreto 298/2007, de 18 de diciembre, por el que se regulan los Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía, la estructura y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía y se crea el censo de Servicios Biocidas Reconocidos en Andalucía.
- Ley 28/2005 de 26 de diciembre de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco y Ley 42/2010 que la modifica.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de legislación alimentaria, se crea la agencia europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. (Trazabilidad).
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.
- Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Real Decreto 176/2013 de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Reglamento 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol. Consejería de Salud, 2007.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad		

## A.12. Términos de referencia

- ❑ **Contaminación alimentaria:** Es la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario. La podemos definir como el conjunto de factores que cuando inciden en un alimento suponen un peligro para el consumidor. Se diferencian dos grupos:
  - ✓ **Contaminación Biótica:** Provocada por un organismo vivo o por sustancias que este produce.
  - ✓ **Contaminación Abiótica:** Provocada por sustancias o elementos inertes: metales pesados, plaguicidas, por cuerpos extraños, como fragmentos de vidrio o de metal de la maquinaria, polvo, humo nocivo y sustancias químicas indeseables
- **Contaminantes de tipo químico.** La contaminación química puede ocurrir en cualquier fase del procesado, desde la manipulación hasta el consumo final. Tendremos distintos tipos de contaminaciones:
  1. **Las Contaminaciones Ajenas al manipulador:** Se incorporan durante el proceso de producción (Granjas, huertas, etc.). Como pueden ser Pesticidas, Metales pesados, Hormonas, Antibióticos...etc.
  2. Y las que son **Dependientes del manipulador** como puede ser: La colocación en lugares inadecuados de productos que por su envase pueda conducir a uso incorrectos como por ejemplo lejía en una botella de aceite etc.
- **Contaminantes de tipo físico:** al igual que los anteriores, pueden venir en los alimentos desde su origen (tierra, hojas...) o ser incorporados a ellos durante la manipulación (trozo de cristal al fundirse una luminaria, un pelo, ...)
- **Contaminantes microbianos.** Antes de nada, conocemos como microorganismo a aquellos seres vivos, de tamaño diminuto que no se pueden observar a simple vista, suelen tener una estructura unicelular. Clasificándose en Bacterias Levaduras, Mohos, Virus. Los microbios contenidos en un alimento pueden originar diversos problemas de salud. Estos microorganismos proceden de:
  1. Micro flora propia de la materia prima
  2. Microorganismos introducidos durante las operaciones de: Recolección / Producción.
  3. Tratamiento, almacenamiento y distribución.
- ❑ **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ❑ **Punto de Control crítico (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ❑ **Plan de APPCC:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- ❑ **Análisis de Peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y por tanto planteados en el plan del Sistema de APPCC.
- ❑ **Diagrama de Flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- ❑ **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- ❑ **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.
- ❑ **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 25-May-2022 Rev.07
A. Datos de identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad		

- Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.
- Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- Medida correctiva:** Acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- Medida de Control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- Validación:** Constatación de que los elementos del plan de APPCC son efectivos.
- Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC

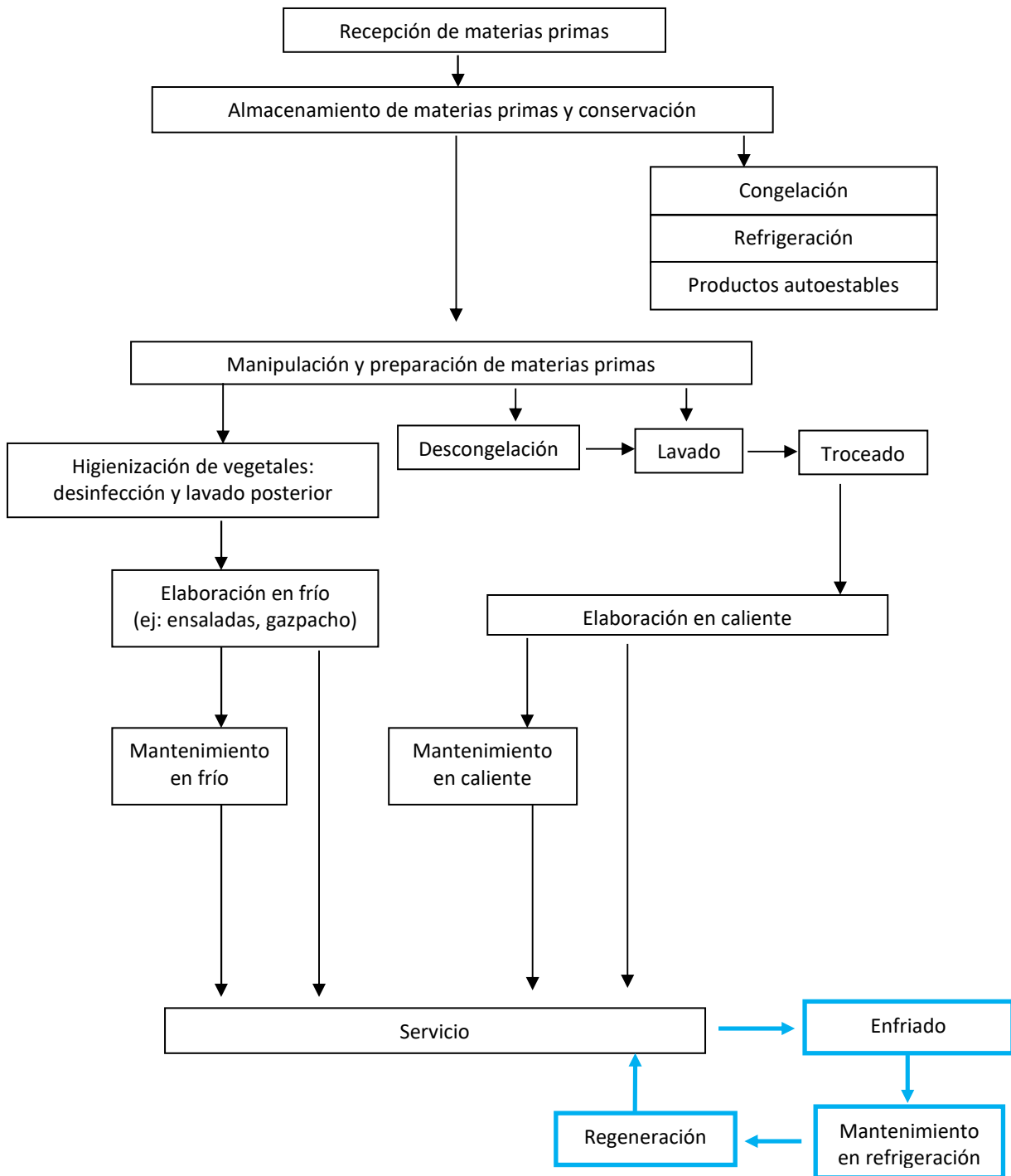


## SISTEMA DE AUTOCONTROL


B. Plan de peligros y puntos de control crítico

## **B. PLAN DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO**

**B.1. Diagrama de flujo del proceso**



LEYENDA  
Excedente no consumido en el día →

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
B. Plan de peligros y puntos de control críticos		

## **B2. Análisis de peligro y medidas de control**

En cada fase pueden establecerse de forma genérica una serie de riesgos potenciales. Para evitar dichos riesgos potenciales, se llevarán a cabo una serie de medidas preventivas de vigilancia y control, en función de unos límites críticos aplicables a cada riesgo potencial en concreto. Si se sobrepasan dichos límites críticos, se tomarán una serie de medidas correctoras, dependiendo de cada fase.

En este comedor se preparan todas las comidas diarias de los estudiantes internos en la residencia. Su capacidad máxima es de 140 comensales.

Frutas, verduras y carnes frescas se van trayendo semanalmente conforme se van gastando las existencias.

Los productos congelados (pescado, palitos...) y otros productos de larga duración (conservas, legumbres...) se van comprando mensualmente.

Lo primero que se va preparando es la ensalada, la cual, en caso de ser necesario, será almacenada adecuadamente en refrigeración, antes de servirse a la hora de la comida.

La comida elaborada, se sirve de momento. En caso de que sea necesario, se almacenará a Tª adecuada (en caliente, a  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ ).

Si sobra de algún plato preparado, se almacena adecuadamente identificado en las cámaras del centro para ser utilizado en días posteriores, desechándose si transcurridos éstos no se ha gastado.

Ningún alimento preparado se envasa para transportar fuera de las instalaciones.

En el Anexo I se encuentran las fichas técnicas de los productos elaborados en el centro, en las que se incluyen: ingredientes, cantidad, alérgenos/trazas que pueden estar presentes en el plato, modo de elaboración (indicándose tiempos y temperaturas de los procesos) y mantenimiento hasta su servicio.

El centro dispone del anexo V del RD 2220/2004, que recoge el listado de posibles alérgenos, a tener en cuenta en la elaboración de sus productos.



## B. Plan de peligros y puntos de control críticos

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIAL PLÁSTICO					
PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Biológico:</b> por transporte a temperaturas inadecuadas o en condiciones no higiénicas, caducados o con vida útil inadecuada	NO	Aplicación del PGH control de proveedores y especificaciones sobre suministros Formación del personal Aplicación del protocolo de buenas prácticas de manipulación e higiene (BPM)			
<b>Químico:</b> presencia de sustancias tóxicas (plaguicidas) Material plástico no apto para su uso en la industria alimentaria o para el fin al que están destinados.	NO	Aplicación del PGH control de proveedores y especificaciones sobre suministros Formación del personal Aplicación del protocolo de buenas prácticas de manipulación e higiene			
<b>Alérgenos:</b> presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado	NO	Aplicación del PGH homologación de proveedores y especificaciones sobre suministros Formación del personal Aplicación del protocolo de buenas prácticas de manipulación e higiene			



## B. Plan de peligros y puntos de control críticos

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN					
PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Biológico:</b> por prácticas inadecuadas de manipulación	NO	Aplicación de Buenas Prácticas en la manipulación: almacenamiento de productos inmediatamente a su llegada.			
Por una inadecuada higiene del personal y/o de superficies	NO	Aplicación del PGH de L+D y BPM			
Por T <sup>º</sup> inadecuada de almacenamiento	NO	Aplicación del PGH de mantenimiento de la cadena de frío y PGH de formación de manipuladores de alimentos.			
Por no realizar correcta rotación del producto	NO	Aplicación del PGH de formación de manipuladores de alimentos, PGH de control de plagas y BPM			
<b>Químico:</b> por restos de productos de limpieza	NO	Aplicación del PGH de L+D			
<b>Físico:</b> por rotura de envases o mal mantenimiento de instalaciones/equipos	NO	Aplicación del PGH de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles			
<b>Alérgenos:</b> contaminación cruzada por materias primas alérgenas	NO	Aplicación del PGH de control de alérgenos: los productos exentos de alérgenos (sin gluten, sin huevo, etc.) se almacenarán en recipientes cerrados, separados del resto de productos, en las estanterías superiores, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.			



B. Plan de peligros y puntos de control críticos

MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS: HIGIENIZACIÓN DE VEGETALES, DESCONGELACIÓN, LAVADO, TROCEADO					
PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Biológico:</b> por descongelación inadecuada de los productos	NO	Aplicación del PGH de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles, y PGH de mantenimiento de la cadena de frío. Aplicación de BPM: la descongelación se efectuará en el refrigerador, con el producto tapado adecuadamente durante el proceso, desechándose el líquido originado, y procediéndose a su uso al finalizar este proceso.			
Por prácticas inadecuadas de manipulación	NO	Aplicación del PGH de formación de manipuladores de alimentos y BPM			
por inadecuada higiene del personal y superficies	NO	Aplicación del PGH de L+D, PGH de control de plagas, y BPM			
<b>Químico:</b> por restos de productos de limpieza	NO	Aplicación del PGH de control del agua potable, PGH de L+D y PGH de formación de manipuladores de alimentos			
Por restos del producto empleado en la desinfección de vegetales	NO	Aplicación del PGH de control del agua potable, PGH de L+D y PGH de formación de manipuladores de alimentos Empleo de desinfectantes aptos en la industria alimentaria, siguiendo recomendaciones del fabricante para la limpieza y desinfección de vegetales	El desinfectante se empleará en dosis/tiempo indicado por el fabricante	Vigilancia de los manipuladores de alimentos durante el desempeño de su trabajo (anotando los resultados de la misma en el registro correspondiente).	Aclarar abundantemente si se ha excedido en la dosis del desinfectante. Volver a realizar la desinfección si la dosis o el tiempo han sido inferiores a los indicados por el fabricante. Eliminación de los productos que resulten de riesgo.
<b>Físico:</b> por caída de cuerpos extraños, desgaste de equipos, manipulación del personal, presencia de plagas	NO	Aplicación del PGH de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles, PGH formación de manipuladores de alimentos, PGH control de plagas, BPM			
<b>Alérgenos:</b> contaminación cruzada por materias primas alérgicas o superficies sucias	NO	Aplicación del PGH de control de alérgenos: revisar el etiquetado de las materias primas en las elaboraciones exentas de alérgenos Aplicación del PGH de L+D			



B. Plan de peligros y puntos de control críticos

ELABORACIÓN EN FRÍO

PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Biológico:</b> Crecimiento bacteriano por la manipulación a temperaturas inadecuadas.	NO	Todas las preparaciones y manipulación de alimentos deben realizarse a una temperatura ambiental máxima de 18°C. Cuando no sea posible, los alimentos deben exponerse a temperatura ambiente el menor tiempo posible sin exceder los 30 minutos. Aplicación del PGH de formación de manipuladores de alimentos y BPM.			
Contaminación por los manipuladores o contacto con útiles y superficies sucias.	NO	Aplicación de BPM y PGH de L+D			
Cuando algún producto se bata para su servicio (ej. gazpacho), contaminación cruzada por el empleo de útiles sucios o deteriorados (recipiente, batidora)	NO	Aplicación del PGH de L+D y PGH de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles			
<b>Alérgenos:</b> Contaminación cruzada con respecto a contenido de alérgenos	NO	Aplicación del PGH de control de alérgenos: se establecerá un orden para elaborar los platos destinados a comensales con alergias/intolerancias. Se recomienda preparar primero las comidas destinadas a ellos para minimizar el riesgo de una contaminación cruzada. Si ello no es posible, se dejará su elaboración para el final. En todo caso se comprobará: que el ingrediente empleado es el que consta en la ficha de elaboración del plato, se confirmará en la etiqueta la ausencia del alérgeno correspondiente y que los equipos y útiles empleados para ello se encuentran limpios y desinfectados adecuadamente.	No establecer un orden a la hora de elaborar productos para comensales con alergias/intolerancias, empleo de ingredientes que no consten en la ficha de elaboración del plato, no confirmar en su etiquetado la ausencia de determinado alérgeno y no asegurar la limpieza y desinfección de los equipos y útiles empleados para ello.	Se realizará inspección visual para comprobar que durante la elaboración (incluida la destinada a comensales con alergias o intolerancias) se aplican prácticas de manipulación adecuadas	Revisar el protocolo de elaboración de productos destinados a comensales con alergias o intolerancias.



SISTEMA DE AUTOCONTROL

Fecha: 26-Jul-2019  
Rev.06

B. Plan de peligros y puntos de control críticos

ELABORACIÓN EN CALIENTE

PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<p><b>Biológico:</b> Aumento de la contaminación microbiana por no alcanzar temperaturas mínimas de 75°C en el centro del producto, o por tiempo de cocinado insuficiente</p>	NO	<p>Control visual de la temperatura y tiempo de elaboración en estos procesos. Tendremos especial cuidado con las comidas poco hechas o aquellas que no alcancen en el tiempo de cocinado los 75°C como mínimo en el centro del producto durante un tiempo de 15 minutos mínimo. Si esto llegara a producirse, se corregirá el error en tiempos y temperaturas de cocinado, volviéndose a cocinar lo poco hecho.</p> <p>Utilizaremos huevo pasteurizado para la preparación de platos que no superen los 75°C en el centro del mismo, como tortillas, huevos revueltos...</p> <p>Aplicación del Plan de formación de manipuladores de alimentos.</p>	<p>Que los alimentos no hayan sido cocinados conforme a procedimientos seguros e higiénicos.</p> <p>Que las temperaturas alcanzadas durante el cocinado no sean las adecuadas, ni por tiempo suficiente.</p>	<p>Control visual de la temperatura y tiempo de elaboración en estos procesos.</p> <p>Se cumplimentarán los registros de vigilancia de los PGH implicados, y las incidencias se anotarán en la hoja de incidencias correspondiente</p>	<p>Eliminación de los productos que sobrepasen los límites críticos.</p> <p>Corregir tiempos y temperaturas de los procesos implicados</p>
<p><b>Químico:</b> deterioro y formación de compuestos polares en el aceite empleado en la fritura.</p>	NO	<p>Aplicación del PGH residuos: se llevará un control del cambio de aceite de las freidoras.</p>	<p>Estado inadecuado del aceite empleado en frituras.</p>	<p>Aplicar el PGH residuos: comprobación visual de las características físicas del aceite empleado</p>	<p>Aumentar la frecuencia del cambio de aceite de freidoras</p>
<p><b>Físico:</b> cuando se bata una salsa o se elabore un puré, contaminación cruzada por el empleo de útiles contaminados/deteriorados (recipiente o batidora)</p>	NO	<p>Aplicación del PGH limpieza y desinfección y del PGH mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles: evitaremos contaminaciones cruzadas y físicas en la preparación de productos batidos.</p>			
<p><b>Alérgenos:</b> Contaminación cruzada con respecto a contenido de alérgenos</p>	NO	<p>Aplicación del PGH de control de alérgenos: Se establecerá un orden para elaborar los platos destinados a comensales con alergias/intolerancias. Se comprobará: que el ingrediente empleado es el que consta en la ficha de elaboración del plato, se confirmará en la etiqueta la ausencia del alérgeno correspondiente y que los equipos y útiles empleados para ello se encuentran limpios y desinfectados adecuadamente.</p>			

**SISTEMA DE AUTOCONTROL**Fecha: 26-Jul-2019  
Rev.06

## B. Plan de peligros y puntos de control críticos

MANTENIMIENTO EN CALIENTE					
PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Biológico:</b> -Proliferación bacteriana por descenso de la temperatura por debajo de los límites de seguridad	NO	Controlar la temperatura de la mesa caliente, o la temperatura de servicio del producto.	Para comidas que deben mantenerse a temperatura caliente: El límite según la norma establecida, tiene que ser con un periodo de duración inferior a 24 horas $\geq$ a 65 °C.	Control y registro de la temperatura de servicio del producto	Desechar los productos que sobrepasen los límites críticos
-por el uso de recipientes con mal estado higiénico	NO	Aplicación del PGH de L+D			
-por tiempo excesivo desde su preparación hasta su servicio.	NO	Aplicación de BPM: reducción al mínimo del tiempo transcurrido entre la elaboración y el servicio			
<b>Alérgenos:</b> Contaminación cruzada con respecto a contenido de alérgenos	NO	Aplicación del PGH control de alérgenos			

**SISTEMA DE AUTOCONTROL**Fecha: 26-Jul-2019  
Rev.06

## B. Plan de peligros y puntos de control críticos

ENFRIADO					
PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Biológico:</b> proliferación microbiana por no alcanzarse temperaturas de refrigeración en el tiempo adecuado (6 horas)	NO	Reducir al mínimo el tiempo en que transcurre el proceso Aplicar el PGH control de la Tª de los equipos (de refrigeración) Aplicar BPM			
<b>Químico:</b> por empleo de recipientes de contención alimentaria no adecuados o sucios.	NO	Aplicación del PGH de control de proveedores y especificaciones sobre suministros, y del PGH de L+D			



**SISTEMA DE AUTOCONTROL**

Fecha: 26-Jul-2019  
Rev.06

B. Plan de peligros y puntos de control críticos

<b>MANTENIMIENTO EN REFRIGERACION / CONGELACIÓN</b>					
<b>PELIGRO</b>	<b>PCC</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LÍMITES CRÍTICOS</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>
<b>Biológico:</b> Proliferación microbiana por ascenso de la temperatura por encima de los límites de seguridad	NO	Aplicación del PGH de mantenimiento de la cadena de frío.  Mantenimiento en refrigeración: - Para productos de consumo inferior a 24 horas: $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ - Para productos de consumo superior a 24 horas: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  Mantenimiento en congelación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$			
O por el uso de recipientes con mal estado higiénico	NO	Aplicación del PGH de L+D			
O por tiempo excesivo desde su preparación hasta su servicio.	NO	Reducción al mínimo del tiempo transcurrido entre la elaboración y el servicio			
<b>Alérgenos:</b> contaminación cruzada con respecto al contenido de alérgenos	NO	Aplicación del PGH de control de alérgenos: protección adecuada de los productos destinados a personas con alergias o intolerancias durante este mantenimiento	No proteger adecuadamente los productos destinados a personas con alergias o intolerancias durante este mantenimiento	Comprobación visual del mantenimiento de los productos destinados a personas con alergias o intolerancias	Desechar los productos que resulten de riesgo

**SISTEMA DE AUTOCONTROL**Fecha: 26-Jul-2019  
Rev.06

## B. Plan de peligros y puntos de control críticos

REGENERACION					
PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Biológico:</b> multiplicación de microorganismos que causan intoxicación alimentaria durante el proceso	NO	Aplicación del PGH de formación de manipuladores de alimentos y BPM: los alimentos tienen que recalentarse alcanzando una temperatura interna de 80°C durante un tiempo mínimo de 2 minutos.  Los alimentos podrán ser recalentados solamente una vez después de haberse completado su proceso de preparación. Ningún alimentos recalentado será nuevamente conservado; si no ha sido consumido se desechará.			
<b>Químico:</b> contaminación por sustancias tóxicas o químicas	NO	Aplicación del PGH de L+D y de formación de manipuladores de alimentos			



**SISTEMA DE AUTOCONTROL**

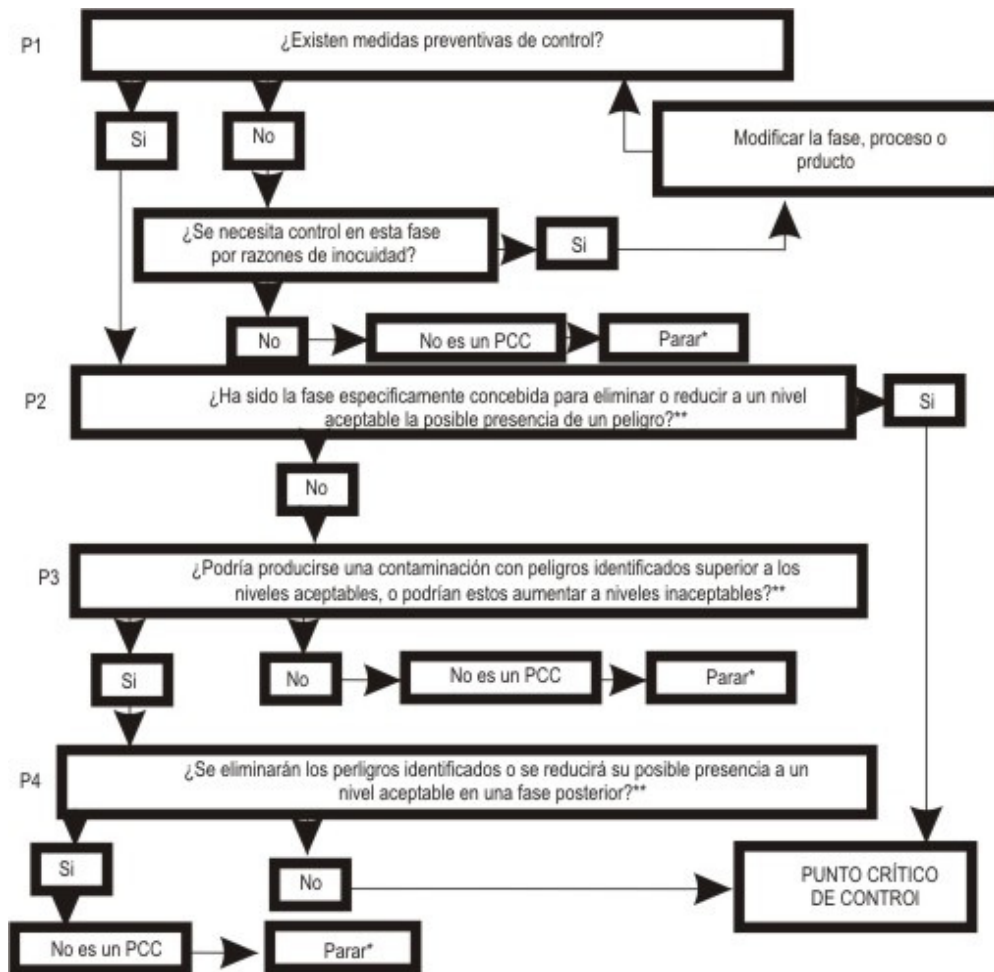
Fecha: 26-Jul-2019  
Rev.06

B. Plan de peligros y puntos de control críticos

SERVICIO					
PELIGRO	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS
<b>Alérgenos:</b> contaminación cruzada con respecto a contenido de alérgenos	NO	Aplicación del PGH de control de alérgenos y de formación de manipuladores de alimentos: se establecen prácticas de manipulación adecuadas para asegurar que todos los alimentos que salgan de la cocina destinados a personas alérgicas lleguen a sus destinatarios sin error.			

B. Plan de peligros y puntos de control críticos

**B.3. Determinación de los PCC**



\*Pasará al siguiente peligro, identificado el proceso descrito.  
\*\*Los niveles aceptables o inaceptables necesitan ser definidos

**B.4. Vigilancia de los PCC**

Para cada fase se han estudiado los PCC que nos podemos encontrar. La aplicación correcta de los PGH va a ser la medida preventiva para su control, la cual va a quedar reflejada en los distintos registros de los PGH.

Así, la vigilancia de los PCC va a coincidir con la vigilancia de los PGH, quedando sus resultados registrados. Ante una incidencia, se cumplimentará el Parte de incidencias/medidas correctoras.

Dentro de cada PGH, se han ido indicando las medidas correctoras a adoptar en caso de observarse incidencias.

**B.5. Verificación del Plan APPCC**


Mediante la verificación constataremos que el sistema de APPCC funciona adecuadamente.

Se dispone de varios mecanismos para realizar la verificación del sistema APPCC:

ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN GENERADA (registros de ejecución y vigilancia, hoja de incidencia/medidas correctoras)

Ante las incidencias detectadas en los procedimientos de vigilancia, se establecerán las medidas correctoras necesarias para que los PCC sigan controlados.

- Si tras aplicar correctamente los procedimientos establecidos se detectan incidencias, éstos deberán revisarse

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
B. Plan de peligros y puntos de control críticos		

- Si las incidencias se deben a la no aplicación de los procedimientos correctos, se incidirá en la formación del personal para que ponga en práctica los protocolos establecidos.

Cuando se desarrolle un procedimiento y la vigilancia de su aplicación no detecte incidencias, éste se considerará verificado.

#### REALIZAR ANALÍTICAS DE PRODUCTO FINAL

El centro realizará una analítica de producto final en cada curso escolar para verificar el sistema de autocontrol.

El producto se elegirá de entre los platos más conflictivos que se elaboren en el centro:

- Los que lleven huevo en su composición
- Los que su método de elaboración no garantice el que se alcancen temperaturas adecuadas: 75°C en el interior de los alimentos (tortillas, piezas gruesas horneadas,...), ensaladas,...
- Los platos que consten de muchos pasos o con elevado grado de manipulación

El laboratorio de referencia nos orientará sobre los parámetros a estudiar y sus límites, según normativa y referencias bibliográficas.

Las acciones correctoras a adoptar en caso de incumplimiento serán:

- Revisar y ajustar los protocolos de Limpieza y desinfección
- Revisar y ajustar los tiempos y temperaturas en los procesos de elaboración
- Revisar y ajustar los protocolos de buenas prácticas en la elaboración

#### REALIZAR ANALÍTICAS DE SUPERFICIE

Ver PGH L+D.

Las acciones correctoras a adoptar en caso de incumplimiento serán:


- Revisar y ajustar los protocolos de Limpieza y desinfección

La verificación la realizará el responsable del sistema de autocontrol, junto al personal del centro que participa en la aplicación del sistema, con frecuencia anual.


- Se comprobarán las operaciones establecidas para controlar los PCC
- Se analizarán los resultados de las analíticas realizadas
- Se revisarán los registros generados

Si se constata que hay un correcto control de los PCC establecidos, el sistema se mantendrá en vigencia durante el próximo año.

Si se detectan cambios que puedan afectar a la seguridad de los alimentos, o a los comensales, el sistema se reevaluará para su puesta en vigor.

 <p>RESIDENCIA ESCOLAR ATALAYA</p>	<p>SISTEMA DE AUTOCONTROL</p>	
<p>C. Planes generales de higiene</p>		

## **C. PLANES GENERALES DE HIGIENE**

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Rev.05
C.1.Plan de agua potable		

## C.1. Plan de agua potable

### **Objetivo**

Garantizar que el agua que se utiliza en la empresa alimentaria no afecta a la salubridad y seguridad de los productos alimenticios.

### **Responsables del Plan:**

El responsable del Plan es el Director del centro. El personal de mantenimiento realizará la vigilancia del cloro residual libre y el de cocina, de los caracteres organolépticos. En caso de incidencias, las mismas serán notificadas al director para que emprenda las acciones correctoras adecuadas. También será el director el encargado de verificar este plan.

### **Procedimiento de Ejecución. Metodología de trabajo**

#### *\* Origen y Destino de Agua*

Las instalaciones se ubican en el término municipal de Cogollos Vega (Granada) y disponen de abastecimiento de agua mediante manantial propio, cuyo uso se autoriza desde 1999. Desde el manantial, el agua pasa por una estación de bombeo que la eleva a un depósito, y de éste llega a todos los puntos finales a través de tuberías distribuidas por toda la residencia.

#### *\* Descripción del depósito*

- Capacidad < 100m<sup>3</sup>.
- Recubierto de hormigón.
- Situado sobre el nivel del alcantarillado.
- Totalmente cerrado, sin comunicación con el exterior.
- Los puntos de entrada/salida de agua al depósito están a diferente nivel.

La cloración del agua se realiza mediante una bomba dosificadora automática, con hipoclorito sódico (se adjunta su ficha técnica).

Para la generación de agua caliente, se dispone de un acumulador de agua a partir de la caldera. Hay un intercambiador donde se eleva la Tª del agua a más de 70°C siguiendo el plan de la Legionella.

Según la legislación vigente (Real Decreto 140/2003), el agua utilizada para el consumo humano debe cumplir todos los parámetros de potabilidad.

#### *\* Identificación de puntos de toma de muestras:*


Punto de toma de muestras	Identificación del punto
1	Grifo 1 del fregadero del office
2	Fregadero de la entrada de la cocina
3	Lavamanos de pedal de la cocina
4	Fregadero del fondo de la cocina
5	Fregadero del cuarto frío

### **Procedimiento de Vigilancia.**

Se realizarán los siguientes controles:

A) **Control Físico – Químico (CRL)**: El personal de mantenimiento, dentro del Plan de control de la legionella, realiza diariamente el control del CRL rotando entre los diferentes grifos de las instalaciones, pidiéndole que lo realice en la zona de cocina, al menos dos veces en semana. Para ello dispone de un kit de cloro (DPD) y se deberá dejar correr el agua al menos durante 1 minuto antes de recoger la muestra de agua a analizar. Los niveles deben mantenerse entre 0.2-1 ppm (mg/l) según el Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad de Agua de Consumo Humano de Andalucía.

B) **Control Organoléptico**: Paralelamente al control físico-químico se realizará un examen organoléptico que consiste en una valoración visual de las características organolépticas del agua de consumo humano

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Rev.05
C.1.Plan de agua potable		

verificando la ausencia de olor, sabor y color. Para ello se llenará un vaso transparente de agua y ponerlo sobre una superficie de color blanca, de esa forma podemos observar la aparición de color. Posteriormente procederemos a comprobar la ausencia de turbidez. En este caso el procedimiento es el mismo que el descrito anteriormente, pero en éste caso necesitamos una superficie negra para observar la aparición de turbidez en el agua analizada.

C) Al tener abastecimiento propio de agua, anualmente se realizará un control en grifo, y un análisis completo de agua (ambos se irán intercalando, de modo que entre ellos haya un periodo de tiempo de unos 6 meses). Los resultados de estas analíticas se archivarán en el Anexo II: control de Analíticas.

D) Cuando haya una modificación en la instalación, se realizará un control en grifo: con objeto de valorar la influencia de los materiales de la instalación interior, así como otras posibles incidencias que puedan ocurrir en dicha instalación (estanqueidad del agua, posible acumulación de sedimentos o bacterias en empalmes, juntas, codos, válvulas). Los parámetros a determinar en el análisis de control son los siguientes:

- Caracteres organolépticos: olor, sabor, turbidez, color.
- Caracteres físico-químicos: pH, conductividad
- Caracteres microbiológicos: Escherichia coli y bacterias coliformes
- Caracteres relativos a sustancias no deseables: amonio
- Agentes desinfectantes: CRL.
- Cobre, cromo, níquel, hierro, plomo u otro parámetro cuando se sospeche que la instalación interior tiene éste tipo de material instalado.

Los registros derivados de la vigilancia quedarán registrados en el **R1. Vigilancia del Plan de Agua Potable**.

El laboratorio verifica que los resultados obtenidos en las analíticas estén dentro del margen establecido en el R.D. 140/2003.

Las incidencias detectadas, anotadas en la casilla “acciones correctoras” de dicho registro, serán registradas en el Parte de incidencias y medidas correctoras.

### **Acciones Correctoras**

Si en los controles realizados:

- Se detecta alguna anomalía de los caracteres organolépticos del agua (olor, turbidez, color, sabor) se informa al responsable del abastecimiento y no se utiliza hasta determinar la causa.
- Se detectan **niveles** de cloración **inferiores** a 0,2 mgr/l, **sólo** se podrá utilizar en **cocciones, higienización etc**. En las elaboraciones que no se alcance el punto de ebullición, se procede a hervir previamente el agua durante un mínimo de 5 minutos así, se asegura la muerte y/o inactividad de la flora bacteriana. También se debe comprobar que el recipiente donde vamos a conservar el agua está correctamente higienizado y mantendrá el líquido en correctas condiciones. Se avisa al responsable del abastecimiento para que establezcan medidas.
- Se detectan **niveles superiores** de cloro libre a 1 ppm (mgr/l), **sólo** se podrá utilizar en **cocciones e higienizaciones**, se recomienda dejar reposar el agua ½ hora antes de su consumo. Se avisa al responsable del abastecimiento para que establezcan medidas.

En cualquier supuesto, en caso de anomalías los controles se realizarán diariamente hasta verificar la normalidad de todos los parámetros.

### **Procedimiento de verificación**

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se revisarán los registros de vigilancia del Plan para comprobar que se encuentran cumplimentados.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas.
- Se supervisarán los resultados de las analíticas realizadas.
- Se supervisarán los informes de control de la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Rev.05
C.1.Plan de agua potable		

- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

### **Registros**

Todos los registros se guardarán durante un período de dos años.

R1 Vigilancia del Plan de Agua Potable.

Parte de incidencias y medidas correctoras.

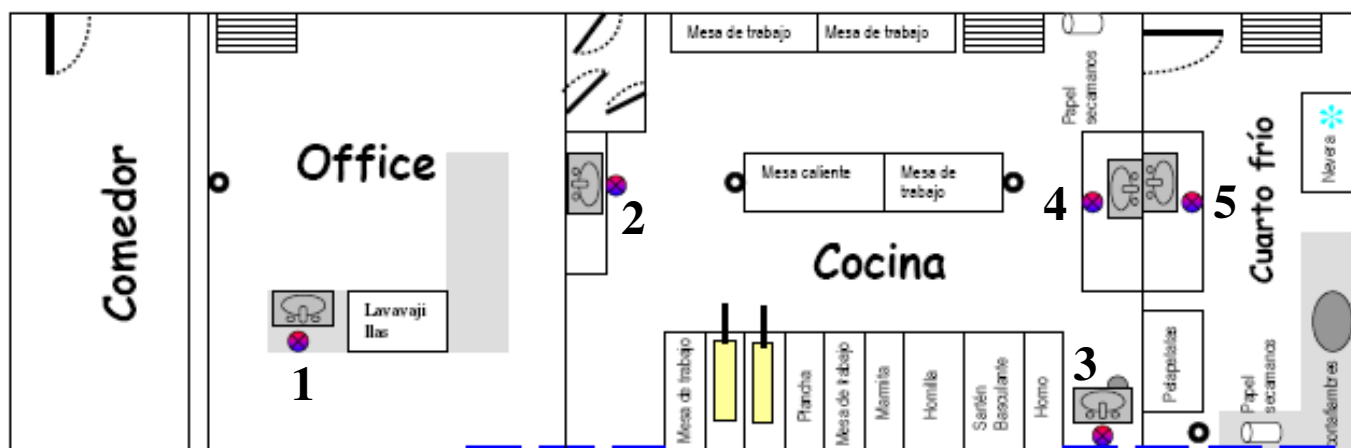
Planos de distribución del agua potable

### **Anexo II: control de Analíticas**

Analíticas de Control en grifo

Análisis completo de agua.

### **Anexo: Plano de distribución de agua potable**



	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
C.2. Plan de limpieza y desinfección		

## C.2. Plan de Limpieza y Desinfección

### Objetivo

Asegurar que el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles del establecimiento, previenen cualquier posibilidad de contaminación.

### Procedimiento de ejecución

Participarán en las tareas de limpieza todo el personal de cocina y limpieza, siendo ellos mismos los responsables de la ejecución.

#### \* *Diagnosis de la situación:*

La clasificación la realizaremos por grado de suciedad de las instalaciones, y equipos y además teniendo en cuenta el riesgo de contaminación de los alimentos.

#### \* *Metodología de trabajo:*

Las tareas de limpieza y desinfección se realizarán por el personal del centro.

La limpieza se realizará combinando métodos físicos, tales como cepillo y fregado, con métodos químicos, mediante el uso de detergentes autorizados.

Las máquinas deberán ser desmontadas en la medida de lo posible para que todas las superficies queden perfectamente limpias.

La desinfección puede realizarse por aplicación de calor o mediante desinfectantes químicos. Para que sea eficaz es esencial eliminar todos los residuos de los alimentos mediante una limpieza cuidadosa previa.

#### \* *Etapas de la limpieza-desinfección:*

1. Eliminación de residuos, eliminar de las superficies los residuos gruesos mediante cepillado, fregado, usando agua potable.
2. Aplicación del detergente (detergente, detergente + lejía, amoníaco, limpia cristales, desengrasante...).
3. Aclarado, se aclararán las superficies con agua potable templada para eliminar la suciedad desprendida y el detergente residual.
4. Aplicación del desinfectante químico
5. Aclarado, se aclararán con suficiente agua potable para eliminar posibles residuos de desinfectantes.
6. Secado, con papel.


#### \* *Equipos, útiles y productos utilizados para la limpieza y desinfección*

- Cepillos para la limpieza de suelos y parte superior de las paredes del establecimiento.
- Recogedor para retirar los restos sólidos de los suelos y paredes tras su barrido y limpieza.
- Fregonas para la limpieza y desinfección de los suelos.
- Cubos en los cuales se adiciona la cantidad adecuada de los productos limpiadores y desinfectantes.
- Bayetas para aplicar a las superficies de partes bajas de paredes, maquinaria y equipos la solución detergente y desinfectante. La limpieza de las bayetas se realiza por inmersión en agua con detergente, aclarando posteriormente con agua con lejía, y secado.
- Estropajos para eliminar las materias groseras adheridas a las superficies de la maquinaria, equipos y útiles. La limpieza idem a las bayetas
- Papel: para secar todas las superficies y las manos
- Tren de lavado: para el higienizado automático de menaje y cubiertos

Estos útiles de limpieza se sustituirán por útiles nuevos cuando su estado no sea el adecuado para su uso.

Los productos limpieza se guardan en un espacio dedicado a su uso exclusivo.

**NOTA:** SE APORTAN COMO ANEXO LAS FICHAS TÉCNICAS Y DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EMPLEADOS. ES MUY IMPORTANTE DISPONER DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE UTILICEMOS PARA LA LIMPIEZA, YA QUE DEPENDIENDO DEL PRODUCTO LA DOSIFICACIÓN, TIEMPO DE CONTACTO Y DILUCIÓN DEL MISMO SERÁN EN CADA CASO DIFERENTES (INCLUIDO EL GEL DE MANOS)

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
C.2. Plan de limpieza y desinfección		

LAS LEJÍAS DEBERÁN INDICAR QUE SON APTAS PARA LA DESINFECCIÓN DEL AGUA DE BEBIDA (SI EL FIN AL QUE SON DESTINADAS ASÍ LO REQUIERE), Y LOS BIOCIDAS DEBERÁN LLEVAR SU NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO.

\* **Clasificación de maquinarias, equipos y zonas por el grado de suciedad y riesgo:**

Elementos y Zonas a limpiar	Grado de Suciedad			Riesgo		
	Bajo	Medio	Alto	Bajo	Medio	Alto
<b>MAQUINARIA</b>						
Freidoras, fogones, horno, plancha		x		x		
Sartén Basculante		x		x		
Marmita		x		x		
Mesa Caliente	x			x		
Pelapatatas			x		x	
Corta fiambres		x			x	
Campana extractora			x		x	
<b>EQUIPOS DE FRÍO</b>						
Equipos de refrigeración y congelación		x			x	
<b>UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO</b>						
Estanterías, mesas de trabajo	x			x		
Cacerolas, sartenes, cubiertos			x		x	
Ollas			x		x	
Vajilla			x			x
Carros			x	x		
<b>ELEMENTOS DE LIMPIEZA</b>						
Tren de lavado	x			x		
Fregaderos		x		x		
Cubos de basura			x			x
Útiles de limpieza			x			x
<b>ZONAS</b>						
Comedor		x			x	
Office		x			x	
Cocina			x			x
Cuarto frío		x			x	
Zona de almacenamiento	x			x		
Almacén L+D	x			x		


\* **Métodos de limpieza y desinfección por máquina y zonas**

Suelos de cada zona

- Frecuencia: al final de la jornada de trabajo.

- Procedimiento:

1. Desalojar todos los útiles y productos antes de limpiar (en el caso de que sea necesario).
2. Barrer con cepillo, sin levantar polvo, para retirar la suciedad grosera.
3. Limpiar diluyendo el producto a utilizar según recomendaciones indicadas por el fabricante en su ficha técnica.
4. Aclarar con agua corriente caliente para arrastrar totalmente los restos del producto.
5. Aplicar luego desinfectante según dosis y recomendaciones del fabricante.
6. Dejar secar al aire.
7. Recolocar los productos (cuando se hayan retirado para su limpieza).

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
C.2. Plan de limpieza y desinfección		

### Superficies verticales (paredes, ventanas y puertas) de cada zona

- Frecuencia: paredes semanalmente y ventanas/puertas mensualmente.

- Procedimiento:

1. Limpiar diluyendo el producto a utilizar según recomendaciones indicadas por el fabricante en su ficha técnica, frotando con cepillo y/o estropajo hasta limpiar la suciedad visible.
2. Enjuagar con agua caliente para aclarar el resto de suciedad y de producto/s empleados
3. Secar con paños limpios o toallas de papel

### Techos de cada zona

- Frecuencia: cada vez que se reponen las luces y mínimo una vez al año siguiendo el plan de mantenimiento de la instalación.

- Procedimiento:

- los techos y paredes pintadas se cepillan para quitar restos de polvo y luego se pintan.
- Las luminarias se limpian con detergente y se secan con papel de un solo uso.

### Equipos de calor (horno, fogones, mesa caliente, freidoras, sartén basculante, marmita, plancha)

- Procedimiento:

1. Retirar las partículas sólidas
2. Pulverizar el desengrasante uniformemente y dejar actuar siguiendo las recomendaciones del fabricante en su ficha técnica.
3. Frotar con estropajo
4. Aclarar con abundante agua
5. Aplicar el desinfectante según las recomendaciones del fabricante indicadas en su ficha técnica en todas las partes que vayan a estar en contacto directo con alimentos (ejemplo: senos de las freidoras, interior de la marmita).
6. Aclarar con abundante agua y secar con papel de un solo uso.

- Frecuencia: diaria, tras su uso.

### Maquinaria (cortafiambres, pelapatatas)

- Frecuencia: diaria, tras su uso.

- Procedimiento:

1. Eliminar los restos de comida que puedan quedar
2. Desmontar la maquinaria en los casos en que sea posible.
3. Dejar en remojo las piezas, en solución del detergente-desengrasante con agua caliente
4. Aplicar el detergente mediante acción mecánica, con estropajo, hasta la desaparición total de suciedad, siguiendo las recomendaciones indicadas por el fabricante (concentración, temperatura de aplicación y tiempo de actuación en ficha técnica) y aclarar con abundante agua.
5. Aplicar el desinfectante en las piezas que vayan a estar en contacto directo con los alimentos, según dosis y recomendaciones del fabricante.
6. Aclarar con abundante agua.
7. Dejar escurrir y secar al aire los útiles y piezas. En caso de que sea necesario el secado manual, éste se hará con papel de un solo uso


### Equipos de refrigeración y congelación

- Frecuencia: su exterior, semanalmente. En cuando a su interior, variará dependiendo de la intensidad del uso y cantidad de alimentos que contenga. Se irá realizando aprovechando los periodos de menor carga del equipo.

- Procedimiento:

#### o En el caso de los equipos de refrigeración:

1. Desalojar todos los productos antes de limpiar
2. Limpiar diluyendo el producto detergente a utilizar según recomendaciones indicadas por el fabricante en su ficha técnica, frotando con cepillo y/o estropajo hasta limpiar la suciedad visible
3. Aclarar con agua corriente para arrastrar totalmente los restos del producto.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
C.2. Plan de limpieza y desinfección		

4. Aplicar el desinfectante siguiendo las recomendaciones indicadas por el fabricante en la ficha técnica.
  5. Aclarar con abundante agua limpia para arrastrar el producto empleado.
  6. Secar con papel de un solo uso.
  7. Recolocar los productos según el orden de utilización.
  8. Los productos alimenticios envasados, así como cualquier otro recipiente, se limpiarán antes de su recolocación con trapos de un solo uso.
- En el caso de la cámara de congelación:
1. Desalojar todos los productos antes de limpiar.
  2. Limpiar diluyendo el producto detergente a utilizar según recomendaciones indicadas por el fabricante en su ficha técnica, frotando con cepillo y/o estropajo hasta limpiar la suciedad visible
  3. Aclarar con agua corriente para arrastrar totalmente los restos del producto.
  4. Aplicar el desinfectante siguiendo las recomendaciones indicadas por el fabricante en la ficha técnica.
  5. Aclarar con abundante agua limpia para arrastrar el producto empleado.
  6. Secar con papel de un solo uso.
  7. Recolocar los productos según el orden de utilización.
  8. Los productos alimenticios envasados, así como cualquier otro recipiente, se limpiarán antes de su recolocación con trapos de un solo uso.

Útiles de trabajo: menaje de cocina (ollas, cacerolas, sartenes...) y de comedor (vajilla, cristalería y cubiertos)

- Frecuencia: diaria, tras su uso.

- Procedimiento:


- En lavavajillas:
1. Eliminar los restos de comida que tuvieran los objetos a lavar.
  2. Agrupar las piezas en función de su suciedad y dificultad de lavado y tamaño.
  3. Dosificar mecánica del detergente líquido y la parte recomendada de abrillantador según ficha técnica.
  4. Programar el lavavajillas según las características de los objetos a lavar. (Temperatura del agua para el lavado: 65º C; Temperatura del agua para el aclarado: 85º C).
  5. No sobrecargar el lavavajillas, para permitir que el agua y el detergente penetren por todas partes.
  6. No secar los utensilios, el producto utilizado como abrillantador provoca el secado en segundos.
  7. Mantener la máquina lavavajillas en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento, realizando revisiones periódicas para comprobar su adecuado funcionamiento
- Manual:
1. Eliminar los restos de comida que tuvieran los objetos a lavar.
  2. Agrupar las piezas en función de su suciedad y dificultad de lavado y tamaño.
  3. Dosificar manual del detergente líquido y fregar con estropajo hasta retirar todos los restos de suciedad y grasa.
  4. Aclarar con abundante agua caliente.
  5. Aplicar el desinfectante siguiendo las recomendaciones indicadas por el fabricante en la ficha técnica.
  6. Aclarar con abundante agua limpia para arrastrar el producto empleado.
  7. Dejar secar escurrir y secar luego si es necesario secar bien con papel de un solo uso.

Campana extractora

- Método:

- 1) Aplicar quitagrasas por todas las superficies exteriores e interiores de la campana, según indicaciones de su ficha técnica.
- 2) Aclarar con agua.
- 3) Secar totalmente.
- 4) Con respecto a los filtros, tras desmontarlos, se procederá del mismo modo.

- Frecuencia: semanal.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
C.2. Plan de limpieza y desinfección		

#### Cubos de basura:

- Frecuencia: diaria, tras la jornada laboral

- Procedimiento:

- 1) Eliminar los residuos sólidos
- 2) Lavar con agua y producto/s detergente-desinfectante, según recomendaciones de uso del fabricante, prestando especial atención a esquinas y huecos entre aperturas
- 3) Aclarar con agua caliente
- 4) Dejar secar

#### Útiles de limpieza:

- Frecuencia: diaria, tras su uso

- Procedimiento:

- 1) Tras su uso, las bayetas, fregonas, cepillos, escobas, cubos, recogedores, estropajos y demás útiles empleados se introducen en un recipiente con agua y desinfectante en el que se dejan inmersos el tiempo que se indique en su ficha técnica para que ejerza su acción.
- 2) Dejar secar al aire.

#### Tablas de corte y superficies de trabajo:

- Método:

1. Eliminar los restos que podamos localizar en ellas, y aplicar el detergente, diluyéndolo en la proporción indicada en su ficha técnica, según lo indicado en ella.
2. Aclarar con agua.
3. Aplicar lejía apta para uso alimentario diluida en la proporción indicada en su ficha técnica y aplicar según lo indicado en ella
4. Aclarar con agua.
5. Secar totalmente, al aire o con papel de un solo uso.

-Frecuencia: limpieza y desinfección diaria o cuando sea necesario.

#### Manos de los manipuladores de alimentos:

- Procedimiento:

Las manos deberán ser lavadas bajo un flujo de agua tibia, enjabonadas y friccionadas vigorosamente durante por lo menos 15 segundos. Luego, las manos deberán enjuagarse con agua tibia y secarse con toalla de papel desechable o bajo aire caliente.

- Frecuencia: cada vez que el manipulador de alimentos vuelva del aseo, manipule alimentos diferentes o crudos y cocinados, manipule los desperdicios o contenedores de basura, en definitiva cada vez que el manipulador se retire de su puesto de trabajo y vuelva a retomarlo.

#### Mesas de trabajo y mesas de comedores:

- Procedimiento:

- 1) Retirar los restos ayudándonos de un estropajo.
- 2) Limpiar utilizando agua caliente y detergente, tal y como se indique en su ficha técnica.
- 3) Aclarar con agua corriente caliente para arrastrar totalmente los restos del producto.
- 4) Aplicar el desinfectante, tal y como se indique en su ficha técnica.
- 5) Aclarar con agua corriente y dejar secar al aire o hacerlo con papel de un solo uso.

- Frecuencia: diaria, al finalizar la jornada de trabajo.

#### Carros

- Procedimiento:

- 1) Retirar los restos ayudándonos de un estropajo.
- 2) Limpiar utilizando agua caliente y detergente, según lo especificado en su ficha técnica.
- 3) Aclarar con agua corriente caliente para arrastrar totalmente los restos del producto.
- 4) Secar con papel de un solo uso.

- Frecuencia: Diaria.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
C.2. Plan de limpieza y desinfección		

### Fregaderos y tren de lavado

- Procedimiento:

- 1) Frotar con estropajo y el detergente echado directamente sobre él. Enjuagar con abundante agua.
- 2) Aplicar la lejía según lo indicado en su ficha técnica.
- 3) Enjuagar con abundante agua y dejar secar al aire.

- Frecuencia: diaria

### Limpieza y desinfección del depósito de AFCH y del acumulador de ACS:

Se engloban dentro del plan de prevención y control de la legionela implantado en el centro.

Una empresa externa es la encargada de realizar estas tareas de L+D.

El centro, archivará los certificados anuales emitidos tras realizarse dichos trabajos.

La frecuencia de la ejecución podrá variar si las condiciones de trabajo así lo requieren, quedando reflejada en el **R2. Registro de ejecución de la limpieza y desinfección.**

### Procedimiento de Vigilancia

Lo supervisa el responsable el plan diariamente. Consiste en:

1. Inspección visual de las instalaciones al inicio de su turno, y al finalizarlo, tras haber limpiado.
2. Inspección visual de los útiles de limpieza
3. Inspección visual de los útiles y maquinaria existentes.

Los resultados de esta vigilancia quedarán reflejados en **R2. Registro de ejecución de limpieza y desinfección**, donde se anotará correcto o no correcto.

Los resultados de los ensayos se archivarán en Analíticas.

### Acciones correctoras

Puede ocurrir que tras efectuar la limpieza de una zona, queden restos de suciedad visible, debidos a que el limpiador o desinfectante no haya actuado bien sobre dicha suciedad (porque no se haya utilizado en la concentración adecuada o bien porque no se haya dejado actuar el tiempo suficiente). En éste caso, la medida correctora consistirá en primer lugar en volver a realizar dicha limpieza, asegurándonos que no queden restos de suciedad visible tras la misma, y posteriormente el responsable del plan comprobará las características del producto utilizado (su modo de empleo), así como la dosis y el tiempo de aplicación del mismo.

Cualquier incidencia así como la medida correctora tomada será anotada en el Parte de incidencias y medidas correctoras, anotando la fecha y por último la firma.

### Procedimiento de Verificación

Análisis de control: dos veces en cada curso escolar se verificará el estado higiénico del lugar de trabajo en aquellas superficies que puedan comprometer la higiene de los productos

Se realizará mediante una analítica de laboratorio o test de luminometría:


- En el caso de la analítica, el laboratorio de referencia nos orientará acerca de los parámetros de estudio y sus límites en función de la normativa vigente (o bibliografía), y de las medidas correctoras a adoptar en caso de resultados insatisfactorios.
- En el caso de la prueba de luminometría, la empresa externa nos orientará sobre los límites establecidos en la técnica según bibliografía, y de las medidas correctoras a adoptar en caso de resultados insatisfactorios.

Estos estudios permitirán controlar si la técnica que aplicamos es la correcta.

Los resultados de los ensayos se archivarán en Analíticas.

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se revisarán los registros de vigilancia del Plan para comprobar que se hayan cumplimentados.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 26-Jul-2019 Rev.06
C.2. Plan de limpieza y desinfección		

- Se supervisarán los resultados de las analíticas/pruebas luminométricas realizadas.
- Se realizará un chequeo del estado de las instalaciones relacionadas con el Plan de limpieza/desinfección, para comprobar que su estado de limpieza es satisfactorio.
- Se revisarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

### Registros

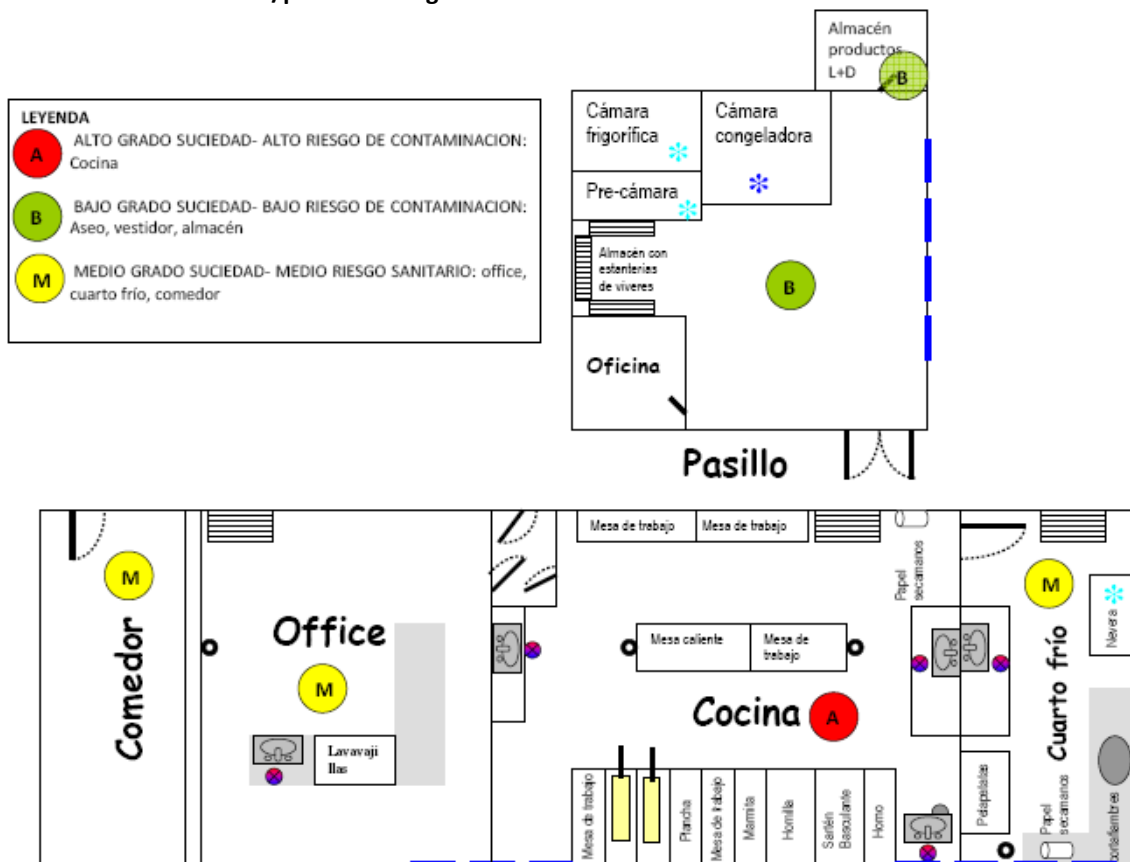
Todos los registros se guardarán durante un período de dos años.

R2 Registro de ejecución de la limpieza y desinfección  
 Parte de incidencias y medidas correctoras

### Anexos:

Analíticas de laboratorio de control de superficies/pruebas luminométricas realizadas  
 Fichas técnicas y fichas de seguridad de los productos de limpieza y desinfección empleados  
 Certificados de la limpieza y desinfección del depósito de AFCH y del acumulador de ACS (englobados en el plan de prevención y control de la legionela).  
 Plano Nivel de Suciedad/ Riesgo de Contaminación

### Plano de nivel de suciedad/plano de riesgo de contaminación



	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.3. Plan de control de plagas		

### **C.3. Plan de control de plagas**

#### **Objetivo**

Evitar la existencia de cualquier plaga (moscas, cucarachas, mosquitos, ratones, ratas...) en las empresas alimentarias.

Como norma general se debe emplear la prevención y el control y sólo en caso necesario las de lucha.

#### **Procedimiento de Ejecución**

El procedimiento que el responsable del plan va a implantar se basa en medidas preventivas bajo dos premisas fundamentales:

1. no darles de comer y beber
2. no ofrecerles vivienda

#### 1) Desinsectación. Medidas preventivas:

- Control cultural: adecuadas prácticas sanitarias para impedir o reducir una infestación de insectos mediante el orden y limpieza de la empresa de manera que no se produzcan condiciones favorables para la aparición de éstos.
- Prácticas sanitarias de destrucción de desechos: eliminación diaria de basuras y restos de alimentos o embalajes.
- Mantener puertas que dan al exterior, siempre que sea posible, cerradas.
- Colocación de telas mosquiteras en ventanas.
- Dispositivos insectocutores en comedor y cocina.

#### 2) Desratización. Medidas preventivas:

- Prácticas sanitarias de destrucción de desechos: eliminación diaria de basuras, cartonajes, papel, etc, manteniendo las instalaciones con un alto grado de higiene.
- Vigilar la presencia de roedores muertos, heces, manchas de orín, excrementos, sonidos, pistas, huellas, marcas de roces, mordisqueos, olores, etc...
- Vigilar los factores ambientales interiores: comida expuesta, puertas deficientes o abiertas, productos almacenados en el suelo, residuos de comida bajo aparatos, cajas de almacenaje, desperfectos en la construcción, residuos en las dependencias, etc...
- Valorar los factores ambientales exteriores: cercas rotas, cubos de basura abiertos, grietas en las aceras, alcantarillas, agua estancada, escombros, etc...
- Impedir el acceso a las instalaciones por conductos, puertas, cimientos, paredes, tuberías o ventanas. Sellado de todas las aperturas al exterior, así como alrededores de tubos y cables que salen o entran a las instalaciones.
- Desagües con sifones y rejillas.

#### **Procedimiento de vigilancia.**

Durante la jornada diaria, todo el personal prestará atención a indicios que puedan alertar de la presencia de vectores (restos de excrementos o huellas, productos mordisqueados...) y se evitarán todas aquellas acciones que puedan favorecer su atracción (almacenamiento de productos en el suelo, cubos de basura abiertos, no retirada de la basura...).

El responsable del Plan llevará a cabo una vigilancia semanal más profunda para detectar cualquier irregularidad que se produzca dentro del establecimiento y así poder corregirla en el momento. Se comprobará:

- Que el estado de las medidas preventivas es adecuado.
- Que no se observan indicios de presencia de vectores (orines, excrementos...)
- Que no se localizan productos alimenticios almacenados directamente sobre el suelo, o segregados.

Los resultados de esta vigilancia quedarán reflejados en **R3 Registro de vigilancia del control de plagas**.

Las incidencias se recogerán en el Parte de incidencias y medidas correctoras.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.3. Plan de control de plagas		

### **Acciones Correctoras**

Una vez detectado el problema, si se trata de una medida preventiva puesta por el centro intentaremos corregirla o implantar en caso necesario una nueva medida, y si nos vemos en la necesidad de aplicar cualquier tratamiento químico avisaremos una empresa de control de plagas autorizada por la Consejería de Salud.

La empresa de control de plagas realizará una diagnosis y aplicará un tratamiento adecuado a la situación, dejando constancia de los mismos en los modelos oficiales establecidos para ello. De cada una de las actuaciones se deberá indicar y quedar registrado:

- Empresa responsable y Número de Registro.
- Diagnósis de situación: en la que se deberán contemplar los siguientes aspectos:
  - Identificación de las especies y estimación de la densidad de las poblaciones.
  - Posible origen de la presencia de las citadas especies.
  - Cuando el problema exceda del ámbito de los locales cerrados, además de lo anterior se deberán determinar la distribución y extensión de la población o poblaciones nocivas y los factores ambientales que originen o favorezcan la proliferación de los mismos.
  - Medidas correctoras recomendadas.
- Tratamientos efectuados (certificado de tratamiento)
- Productos utilizados: fichas técnicas y número de registro sanitario.
- Plano de la colocación e identificación de los cebos utilizados.

### **Procedimiento de Verificación**

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan (medidas preventivas adoptadas).
- Se comprobará que los registros de vigilancia del Plan se hayan cumplimentados.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas
- Se realizará un chequeo de las instalaciones relacionadas con el Plan de desinsectación/desratización para comprobar que las dependencias presentan estado adecuado de orden y limpieza, que no se localizan productos alimenticios almacenados directamente sobre el suelo o segregados, que los cubos de basura disponen de tapa y pedal y que ésta permanece cerrada.
- Se revisarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado.
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

### **Registros**

Quedarán guardados durante un periodo de dos años.

R3 Registro de vigilancia del control de plagas.

Parte de incidencias y medidas correctoras

### **Anexo V: documentación relativa al tratamiento de control de plagas**

Plano con la localización de cebos (si procede).


### **Documentos del control de plagas**

La empresa de control de plagas, debe aportar al centro en cada visita realizada:

- Hoja de inscripción en es ROESBA
- Diagnósis de situación.

En caso de ser necesaria la aplicación de tratamiento, además deberá de aportar:

- Certificado de tratamiento.
- Copia del carnet del aplicador.
- Hoja de datos de seguridad de los productos utilizados y número de registro sanitario.
- Plano de la colocación e identificación de los cebos utilizados.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.4. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles		

## C.4. Plan de Mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles

### Objetivo

Garantizar que las instalaciones y equipos usados en la industria alimentaria, se mantienen en un estado apropiado para el uso al que son destinados a fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación del alimento.

### Procedimiento de ejecución.

En el centro hay una persona encargada de realizar tareas de mantenimiento de los equipos. Cuando surge un problema o avería grave de un equipo o instalación, se llamará al servicio técnico conveniente.


¿Qué se vigila?	INSTALACIONES (techos, paredes, suelos, protección de puntos de luz, aberturas, conducciones, instalación eléctrica); MAQUINARIA Y EQUIPOS; ÚTILES
¿Quién vigila?	Personal de cocina / encargado de mantenimiento
¿Cómo?	Inspección visual
¿Cuándo?	Continuamente
¿Quién realiza el mantenimiento?	El encargado de mantenimiento
¿Cuándo repara la anomalía?	Inmediatamente
¿Cuáles son las acciones correctoras?	-Reparar roturas o desperfectos -Descartar equipos o útiles deteriorados y proceder a su reposición
¿Dónde se registra?	-R3 Registro de Mantenimiento de Instalaciones, Equipos y Útiles. - Parte de incidencias/medidas correctoras. -Guardar la documentación generada por la empresa de servicios contratada

¿Qué se vigila?	TEMPERATURA DE LOS ELEMENTOS FRIGORÍFICOS
¿Quién vigila?	Personal de cocina
¿Cómo?	Inspección visual
¿Cuándo?	Diariamente
¿Quién realiza el mantenimiento?	El encargado de mantenimiento
¿Cuándo repara la anomalía?	Inmediatamente
¿Cuáles son las acciones correctoras?	Corregir oscilaciones en las temperaturas, desfases entre las temperaturas programadas y registradas, etc.
¿Dónde se registra?	- R4 Registro de control de Tª de equipos de refrigeración/ congelación - R5 Registro de control de Tª de mesas calientes - Parte de incidencias/medidas correctoras. -Guardar la documentación generada por la empresa de servicios contratada

### Procedimiento de vigilancia

#### Con respecto a los equipos y útiles:

- Superficies de trabajo: se comprobará que en las mismas no se observen desperfectos, como grietas o cortes profundos, que puedan impedir que el proceso de limpieza y desinfección sea eficaz. En caso contrario se procederá a su arreglo/sustitución.
- Estanterías: se comprobará que en las mismas no se observen desperfectos, como grietas o cortes profundos, que puedan impedir que el proceso de limpieza y desinfección sea eficaz. En caso contrario se procederá a su arreglo/sustitución.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
<b>C.4. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles</b>		

- Menaje: se comprobará que no presenten desperfectos que pueden hacer que su limpieza y desinfección sea eficaz, o que puedan caer trozos al alimento. En caso de observarse, serán sustituidos por otros nuevos.
- Equipos localizados en la cocina, relacionados con las elaboraciones (horno, marmita, plancha, fuegos...) y tren de lavado: se comprobará que sus puertas cierren adecuadamente, que no presenten óxido y que su funcionamiento sea adecuado. En caso de que se observen deficiencias tanto en su estado como en su funcionamiento, se dará aviso al personal de mantenimiento para que proceda a su arreglo /aviso a una empresa externa/ se realizará su sustitución.
- Equipos de refrigeración y congelación: se comprobará a diario el estado de sus puertas, que cierren adecuadamente, que no presenten óxido o encharcamientos, y con termómetro externo se comprobará que la temperatura de los alimentos de su interior se encuentra dentro de los rangos establecidos (ver PGH mantenimiento de la cadena de frío).

#### Con respecto a las instalaciones:

- Suelos: se comprobará que estén ausentes de desmoronamientos, huecos, fisuras o baches. Si éstos apareciesen, se repararán lo antes posible, en horario no laboral, con el fin de no interrumpir la producción diaria y al objeto de que se seque el producto específico que se aplique.
- Puntos de saneamiento (desagües): tendrán íntegras las rejillas protectoras. En caso contrario serán sustituidas por otras nuevas.
- Paredes: todos los desperfectos por rotura o caída de azulejos se repararán lo antes posible, al igual que los desconchones que presenten láminas de pintura caídas o a punto de desprenderse.
- Techos: todos los desperfectos por rotura, desconchones... se repararán lo antes posible.

Mensualmente, el resultado de las comprobaciones realizadas del estado de mantenimiento de las instalaciones, máquinas y útiles quedará reflejado en el **R4 Registro de control de la vigilancia de equipos e instalaciones**.

Corresponde al responsable del Plan realizar las acciones correctoras cuando aprecie deficiencias en las instalaciones, equipos y útiles dando aviso inmediato al personal de mantenimiento o servicio técnico que corresponda, reflejándolo en el Registro de parte de incidencias y medidas correctoras.

También le corresponderá el archivo de los resultados generados en la vigilancia así como de cualquier documentación que pueda generar la empresa de servicios contratada para el restablecimiento de las condiciones de las instalaciones y equipos (acciones correctoras).

#### Acciones correctoras

En caso del mal funcionamiento de un determinado equipo o deterioro de alguna zona, se procederá a la reparación del mismo por parte del personal de mantenimiento o del técnico contratado.


El responsable del plan estará presente durante la ejecución de tales operaciones, para comprobar que no ha existido contaminación de las superficies que entran en contacto con las materias primas o productos, ni han quedado herramientas o cualquier otro material en la sala donde se ha finalizado dicho trabajo.

Todas las reparaciones de cualquier equipo o reformas realizadas a las instalaciones quedarán registradas en el parte de incidencias y medidas correctoras, anotando el equipo o instalación del que se trate, la fecha de reparación o reforma, el motivo de reparación o reforma y la empresa contratada o técnico. Además archivaremos las facturas / albaranes o partes de trabajo de todos los técnicos contratados.

#### Procedimiento de verificación

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se supervisarán los registros de vigilancia del Plan para comprobar que se hayan cumplimentados.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas
- Se realizará un chequeo de las instalaciones y equipos para comprobar que su estado de mantenimiento es adecuado.
- Se revisarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.4. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles		

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

**Registros**

Quedarán archivados por un periodo de dos años.


R4 Registro de control de la vigilancia de equipos e instalaciones.

Parte de incidencias y medidas correctoras.

**Anexos:**

Partes de trabajo o albaranes / facturas de reparaciones de empresas externas.

Facturas / albaranes / fichas técnicas de los equipos nuevos que compremos.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 05
C.5. Plan de mantenimiento de la cadena de frío		

## C.5. Plan de mantenimiento de la cadena de frío

### Objetivo

Garantizar la inocuidad y seguridad de aquellos productos alimenticios que no puedan almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, mediante un control de la temperatura de los mismos en todas las fases o etapas a las que son sometidos, a fin de reducir eficazmente en ellos la multiplicación de los microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

### Procedimiento de ejecución.

#### 1º. CONCEPTO DE ALIMENTO REFRIGERADO Y ALIMENTO CONGELADO:

Alimento refrigerado: es aquel que ha sido enfriado y se almacena a una temperatura comprendida normalmente entre 0º C y 5º 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 -18º 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 (normalmente semanas o meses).

#### 2º. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

ALIMENTOS ALMACENADOS	Tª MÁXIMA PERMITIDA
Productos alimenticios refrigerados	La que señale cada fabricante en su etiquetado. generalmente, entre 0-5º C
Carnes	7º C
Carne de ave	4º C
Carne picada y preparados de carne picada	≤ 2º C
Preparados de carne (hamburguesas, pinchitos)	Entre 2-7º C
Productos de la pesca frescos	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0º C)
Materias primas congeladas	≤ -18º C
Comidas refrigeradas	≤ 4º C (consumo superior a 24 horas) ≤ 8º C (consumo inferior a 24 horas)
Comidas calientes	≥ 65º C

Tenemos que recordar que la temperatura que marca el equipo no suele ser la misma que la que alcanza el producto. Por eso es importante su control con termómetros manuales, y además, situar la temperatura del equipo a un nivel inferior a la que necesitamos.

Las cámaras de refrigeración deben operar entre 0 y 3º C (si se trata de comidas preparadas con un periodo de duración inferior a 24 horas, la temperatura máxima puede ser de 8º C).

Las cámaras de congelación deben operar entre -18 y -20º C.

Como norma general, se admiten tolerancias de hasta 3º C en las temperaturas de funcionamiento de los equipos, siempre y cuando estas subidas no sean permanentes y se deban a situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, descarches, etc.)


El personal de cocina será el responsable de comprobar que los equipos de frío se encuentran en los rangos de temperatura apropiados, cumplimentando los registros **R5 Registro de control de Tª de los equipos**.

### Procedimiento de vigilancia

Lo realiza el responsable del Plan, comprobando:

1º. El correcto estado de los equipos de frío: comprobando el estado de suelos, paredes, techos y puertas (cierres correctos).

2º. Que equipos de frío disponen de un termómetro ubicado en un lugar fácilmente legible, y que se encuentra programado a una temperatura adecuada para el producto que almacena.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 05
C.5. Plan de mantenimiento de la cadena de frío		

3ª Que los productos almacenados tienen una temperatura de almacenamiento adecuada. Para ello, se realizará una comprobación mediante un termómetro láser.

Como norma general, se admiten tolerancias de hasta  $\pm 3$  °C en dichas temperaturas, siempre y cuando éstas subidas no sean permanentes y se deban a situaciones puntuales (apertura de puertas, carga y descarga o descarches).

#### **Acciones correctoras**

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

Si en la vigilancia diaria de la Tª de los equipos de frío detectamos temperaturas no adecuadas:

- En relación al equipo:** comprobaremos si la subida es debida a procesos como descarches, o por apertura y cierre de puertas del equipo.

En caso de que no esté debida a esto:

- si la subida es leve (dentro de los 3º de tolerancia permitidos) puede bastar con regular el termostato para que el aparato genere más frío, pero si esta subida se prolonga, avisaremos de inmediato a un técnico.
- si la subida es de varios grados (por encima de los 3º de tolerancia permitidos) avisaremos de inmediato a un técnico. Mientras tanto éste aparato quedará inutilizado y todos los productos deberán ser colocados en otro aparato de las mismas características para evitar una rotura de la cadena de frío.

- En relación a los productos almacenados:** se procederá a medir la Tª de los productos almacenados en la cámara en cuestión. En caso de rotura de la cadena de frío (los productos se ven sometidos a temperaturas superiores a las permitidas):

- Eliminación de productos perecederos: como salsas, comida elaborada, contenido de envases abiertos y productos lácteos que necesiten refrigeración.
- Con respecto a otros productos envasados que estuvieran en refrigeración: se realizará un control visual y organoléptico de ellos (color, olor, aspecto, textura) con el fin de comprobar su aptitud para el consumo. En caso de observarse deficiencias, se desecharían.
- En el caso de productos que estuvieran en congelación: si tras un control visual y organoléptico se consideran aptos para el consumo, se continuaría con su descongelación en refrigeración, y se utilizarían posteriormente como en ocasiones habituales. En caso contrario, se desecharían.

Estas comprobaciones las realizaremos en todos los productos, comenzando siempre por los más restrictivos.

Todas las reparaciones de cualquier equipo quedarán registradas en el apartado de incidencias y medidas correctoras, anotando la fecha de reparación, el motivo de reparación y la empresa contratada o técnico. Además guardaremos y archivaremos todas las facturas / albaranes / partes de trabajo de la empresa contratada de cualquier avería o mantenimiento realizado a los equipos de frío.


#### **Procedimiento de verificación**

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se supervisarán los registros de vigilancia del Plan, comprobando que se hayan cumplimentados.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas
- Se realizará un chequeo de los equipos comprobando que se hayan operando dentro de los rangos de funcionamiento establecidos.
- Se revisarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

 <p>RESIDENCIA ESCOLAR ATALAYA</p>	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 05
C.5. Plan de mantenimiento de la cadena de frío		

### **Registros**

Quedarán archivados por un periodo de dos años.

R5 Registro de control de Tª de equipos

Parte de incidencias y medidas correctoras

### **Anexos**

Partes de trabajo o albaranes / facturas de reparaciones o mantenimientos de empresas externas

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.6. Plan de trazabilidad		

## C.6. Plan de trazabilidad

### Objetivo

Garantizar la posibilidad de seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de su producción y distribución.

### Procedimiento de ejecución.

#### 1. CONTROL DE ENTRADA DE MATERIAS PRIMAS

El personal del centro, comprobará para aceptar las materias primas:

- a. Que los productos refrigerados/congelados son transportados con su temperatura de conservación correspondiente
- b. Que los productos envasados o frescos (como carnes) vengan con su etiqueta correspondiente
- c. Que todos los productos vienen acompañados de su correspondiente albarán/factura (donde se detallan la fecha de compra, el proveedor, el producto, la cantidad y el lote).
- d. Además se comprobará que el número de lote que figura en el albarán/factura corresponde con el número de lote que figura en la caja del producto. Si éste no figurase en el albarán/factura o fuese diferente, se corregirá a mano en el mismo albarán/factura indicando el error al repartidor.
- e. Comprobaciones específicas:
  - Para los productos alimenticios envasados y etiquetados, se deberá comprobar:
    - En el etiquetado del envase: su fecha de caducidad/consumo preferente, la temperatura a la que debe ser conservado, la indicación de los alérgenos/trazas presentes.
    - La integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación.
    - Las conservas enlatadas no deberán presentar óxido, abombamiento ni abolladuras o golpes que puedan afectar la hermeticidad del envase.
  - Para productos alimenticios no envasados, se realizarán controles visuales y organolépticos (color, olor, aspecto, textura) con el fin de comprobar su aptitud para el consumo.

Como registro de entrada o control de entrada de productos y materias primas, se archivarán todos los albaranes/facturas de entrada. Este archivo se realiza por trimestres.

Cuando se recepciona algún producto cuyas características no son adecuadas, se devuelve en el momento y se deja tachado en el albarán/factura, indicando "devolución".

#### 2. CONTROL DE LA PRODUCCIÓN

En esta cocina se elaboran todas las comidas de los estudiantes internos en la residencia: desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.

Los menús se suelen planificar por semanas. Almuerzos y cenas constan de 1º, 2º y postre.

Se dispone de la ficha de elaboración de cada producto ofertado en el menú, en el que se indica: nombre del plato, ingredientes y su cantidad, método de elaboración (indicando tiempo y temperatura de los procesos), almacenamiento hasta su servicio (cuando proceda) y alérgenos/trazas presentes en el plato.

La comida se prepara a diario para el momento. Si sobra de algún plato preparado, se almacena adecuadamente identificado en las cámaras del centro para ser utilizado en días posteriores, desechándose si transcurridos éstos no se ha gastado.

Se llevará diariamente un control de platos preparados y así poder verificar que cualquier elaboración se ha realizado en condiciones de manipulación correctas. Para ello, en un recipiente de plástico cerrado e identificado con el nombre del plato y la fecha de elaboración, se conservará una muestra en la cámara de congelación durante una semana.

El control de platos testigo se realizará mediante rotación semanal, es decir, la muestra tomada el lunes se almacenará perfectamente identificada hasta el lunes siguiente que será sustituida por el nuevo testigo.

A modo de registro de control de producción, el centro archivará todos los meses el menú correspondiente. Si se producen cambios se anotarán por detrás, exponiendo el cambio de plato y motivo. Como no se almacenan grandes cantidades de materias primas, los platos elaborados se pueden relacionar fácilmente con los lotes de

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.6. Plan de trazabilidad		

las materias primas mirando las fechas de los albaranes de entrega/facturas anteriores a la elaboración del plato, por lo que no es necesario anotar nada. Los ingredientes o materias primas de cada plato están descritos en las fichas técnicas de los platos del menú (recetas) anexas al documento de autocontrol.

### **Procedimiento de vigilancia**

El centro, con el fin de dar cumplimiento a este apartado, realizará diariamente el control de los productos y materias primas que adquiera, con el objeto de comprobar que sus características sean las adecuadas.

El responsable del Plan es el responsable de realizar la vigilancia:

- Comprobando que el transporte se ha realizado en las condiciones térmicas adecuadas.
- Comprobando que todos los productos disponen de su correspondiente albarán/factura y que el lote coincide en ambos.
- Comprobando que toda la mercancía viene identificada adecuadamente.
- Comprobando las características de las materias primas.
- Comprobando la Tª de las materias primas (refrigeradas y congeladas). Su Tª se anotará en el propio albarán.

### **Acciones correctoras**

En caso de observarse incidencias, se rechazará el producto, tachándose su nombre del albarán/factura y notificándolo al proveedor. Incidencias reiteradas, podrán dar lugar a prescindir de ese proveedor.

Las materias primas que resulten inadmisibles y que no se puedan devolver inmediatamente, se almacenarán separadas hasta su devolución, identificadas con una etiqueta que indique que no son aptas.

Estas incidencias quedarán anotadas en el parte de incidencias correspondiente, junto a la medida correctora adoptada.

### **Procedimiento de verificación**

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se comprobará que se dispone del archivo mensual del menú ofrecido.
- Se comprobará que se dispone del archivo trimestral de los albaranes (factura de productos recepcionados).
- Se comprobará que en el congelador se localizan los testigos de la semana correspondientes y que éstos están adecuadamente identificados.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas
- Se estudiarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

### **Registros**

Los registros se guardarán por un periodo de dos años.

Hoja de incidencias/ medidas correctoras.

### **Anexos**

Facturas/Albaranes de compra con nº de lote de los productos

Archivo mensual del menú ofrecido

Fichas técnicas de los platos de elaboración propia que forman parte del menú escolar.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 20-Ene-2014 Revisión: 03
C.7. Plan de formación de manipuladores de alimentos		

## C.7. Plan de formación de manipuladores de alimentos

### **Objetivo**

Garantizar que todos los manipuladores de alimentos disponen de una formación adecuada en la higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y que se aplican los conocimientos adquiridos.

### **Procedimiento de ejecución**

La empresa José Miguel Luque Medina (SIC Consultores) u otra que acredite capacitación suficiente es la responsable de ejecutar el plan de formación de los trabajadores a través de los cursos organizados para tal fin.

### **Contenidos de la formación.**

Los programas de formación de manipuladores de alimentos garantizarán al término de los mismos, que los manipuladores conozcan:

- Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación: concepto de Enfermedad de transmisión alimentaria o Toxiinfección alimentaria, y sus brotes.
- Las principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes
- El origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.
- Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las Enfermedades de transmisión alimentaria.
- Las medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos:
  - Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos: prácticas correctas e inadmisibles.
  - Limpieza y desinfección: concepto y buenas prácticas.
  - Desinsectación y Desratización.
  - Higiene de locales y equipos.
  - Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
  - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
  - Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.
- La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de Enfermedades de transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol, concepto y fines.

Además, todo el personal de cocina recibirá una información en relación con el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

### **Personal al que va dirigida la formación.**

El curso de formación de manipuladores de alimentos se impartirá a todo el personal de cocina así como a todo el personal relacionado con el comedor.

A medida que se incorpore nuevo personal, se registrarán y se someterán al mismo curso de formación de manipuladores que el resto, contemplando los mismos contenidos de formación. No se exige una formación previa.

### **Descripción de los métodos, materiales/recursos y sistema de evaluación.**

#### **Método:**

1. Se imparte el temario del curso con todos los contenidos de la formación indicados anteriormente.
2. Se lleva a cabo un pequeño debate sobre los principales problemas que pueden surgir en los distintos puestos de trabajo de la empresa y se contesta a todas las preguntas o dudas que nos comuniquen.
3. Se les entregará un test con cuestiones sobre el temario desarrollado, para que las contesten. (sistema de evaluación)

### **Frecuencia de las actividades.**

Todo el personal renovará la formación cada 4 años.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 20-Ene-2014 Revisión: 03
C.7. Plan de formación de manipuladores de alimentos		

### Registro de actividades.

El registro de actividades impartidas se realizará en el **R6. Registro de la formación de los trabajadores** y mediante el archivo del certificado de formación.

La realización de la acción formativa dará lugar a la emisión del correspondiente certificado de formación que será archivado en el **Anexo VI. Registros de formación de manipuladores de alimentos.**

Cualquier otra actividad formativa que se imparta a los trabajadores de la empresa quedará igualmente registrada.

### Procedimiento de Vigilancia:

Para vigilar si los trabajadores llevan a cabo correctamente las prácticas de higiene, después de asistir al curso de formación de manipuladores de alimentos, diariamente, al inicio de la jornada laboral, se realizará una inspección visual del trabajo de todos los empleados de la empresa, quedando su resultado reflejado en el **R7 Registro de la vigilancia de la formación de manipuladores.**

En dicha inspección se vigilarán sobre todo:

- Las correctas prácticas de manipulación (Ausencia de bebidas y comida en el puesto de trabajo, manipulación adecuada del producto, uso adecuado de sistemas de protección del trabajador cuando sea necesario)
- La higiene del trabajador al ejecutar su trabajo (limpieza de manos, indumentaria limpia, colocación correcta de sistemas de protección, no comer o masticar mientras se manipulan los alimentos)
- La limpieza de su puesto de trabajo (orden y limpieza del puesto de trabajo, de utensilios...).

### Medidas correctoras

Las medidas correctoras a tomar por el responsable del Plan ante una incidencia ocurrida (llevada a cabo por parte del personal manipulador) son:

1. Informará y corregirá en ese mismo momento (corrección sobre la marcha) al manipulador afectado.
2. Anotará la incidencia observada, la persona que la ha cometido y las acciones correctoras tomadas en un Parte de Incidencias.
3. Comprobará si el personal realiza la corrección de inmediato y de forma correcta.
4. Comprobará que el manipulador no reincide nuevamente.

En caso necesario se volverá a realizar un nuevo curso de manipuladores de alimentos.

### Procedimiento de Verificación:

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se revisarán los certificados de manipulación para verificar que se están realizando con la frecuencia establecida.
- Se supervisarán los registros de vigilancia del Plan para comprobar que se hayan cumplimentados
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas
- Se estudiarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

### Registros

R6 Registro de la formación de los trabajadores.

R7 Registro de la vigilancia de la formación de manipuladores

Parte de incidencias/medidas correctoras

### Anexo

Certificados de la formación realizada por los manipuladores

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.8. Plan de eliminación de residuos		

## C.8. Plan de eliminación de residuos

### Objetivo

Los residuos, ya sean orgánicos o no, constituyen un riesgo potencial de contaminación microbiológica y/o abiótica de las materias primas o productos elaborados dentro de las industrias.

Además los orgánicos desprenden malos olores y son fuente de atracción de insectos y roedores.

### Procedimiento de ejecución

El centro genera los siguientes tipos de residuos:

- AGUAS RESIDUALES

Éste tipo de residuos resulta de la realización de una serie de operaciones durante la jornada laboral:

- limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria y útiles
- empleo de grifos: lavamanos y fregaderos

Para éste tipo de residuos, el centro dispone de un sistema de evacuación que los canaliza a través de la red de saneamiento hasta alcanzar la red municipal de aguas residuales.

- RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS

#### 1. RESIDUOS ORGÁNICOS

Son los residuos groseros resultantes de las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria y equipos del establecimiento o de la limpieza de verduras y carne.

Estos residuos a medida que se van generando son depositados en un recipiente (en cuyo interior existe una bolsa de plástico para su recogida), de material inalterable y provisto de tapadera. La bolsa de plástico se retira del depósito al finalizar la jornada laboral hasta el contenedor municipal de residuos, donde el servicio municipal de recogida de basuras es el encargado de eliminarlos.

#### 2. RESIDUOS INERTES

Los residuos resultantes de la apertura de envases y embalajes de productos.

Hay separación selectiva de papel/cartón, plástico y aceite, para su reciclado. Los demás residuos originados se recogen en el mismo recipiente hermético dotado de tapadera. Su retirada se realiza diariamente por parte de la empresa de recogida de residuos del municipio.

#### 3. ACEITE USADO

Hay diferentes métodos para controlar el cambio de aceite de la freidora, como por ejemplo la observación de la evolución del color, de la formación de espuma, la aparición de aroma desagradable o un tiempo preestablecido máximo de fritura.

El aceite usado será almacenado hasta su entrega posterior a un gestor autorizado.

Se deberá realizar un asiento en el **R8 Registro del control de cambio de aceite de la freidora** cada vez que se realice un cambio de aceite. En el mismo se anotarán:

Freidora nº: Freidora sobre la que se realiza el cambio de aceite

Fecha: Fecha en la que se realiza el cambio

Eliminación del aceite de la freidora: Se anotará TOTAL cuando se haya retirado todo el aceite. Si se reserva una parte para mezclarla con el aceite nuevo, anotar PARCIAL.

Limpieza: Se realizará una limpieza de toda la freidora, de modo que no queden restos del antiguo aceite. Se anotará SI si se ha realizado y NO en caso contrario.

Renovación del aceite: Se anotarán en este apartado el volumen de aceite nuevo añadido (cantidad aproximada) y la marca comercial del aceite.

Fecha de próxima renovación: Se indicará la fecha en la que se prevé realizar de nuevo el cambio de aceite. Deberá coincidir aproximadamente con la fecha del próximo registro.

Firma: La persona que realiza la renovación del aceite.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.8. Plan de eliminación de residuos		

### **Vigilancia y frecuencia**

- La evacuación de los residuos es a diario.
- Los contenedores están siempre cerrados.
- El estado de limpieza de contenedores es satisfactorio.
- El aceite de freidoras presenta caracteres organolépticos adecuados.

Ésta vigilancia no genera ningún registro, excepto cuando surja alguna incidencia, la cual será anotada en el parte de incidencias y medidas correctoras.

### **Medidas correctoras**

- Corrección del sistema de evacuación diaria de residuos, si no da buenos resultados.
- En el caso de algún contenedor se encuentre en mal estado se tirará y se comprarán contenedores nuevos.
- Aumentar la frecuencia del cambio de aceite, si se observan caracteres organolépticos inadecuados.

### **Procedimiento de verificación**

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas
- Se realizará un chequeo de las instalaciones relacionadas con este Plan, para comprobar que no se localizan productos segregados, que los cubos disponen de tapa y pedal y tienen estado de conservación adecuado, que en ellos no se localizan basuras de jornadas anteriores, y que el aceite de freidoras presenta caracteres organolépticos adecuados.
- Se estudiarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

### **Registros**

Los registros se guardarán por un periodo de dos años.

R8 Registro del control de cambio de aceite de la freidora.

Parte de incidencias y medidas correctoras

### **Anexo: registros de gestión de aceite usado.**

- Copia de la autorización de la empresa de retirada de aceite usado como gestora de residuos urbanos
- Copia del contrato con la empresa de retirada de aceite usado
- Boletines de retirada del aceite usado

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.9. Plan de especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores		

## C.9. Plan de especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores

### Objetivo

Asegurar que los productos no incorporen peligros significativos que se mantengan en el alimento, tras el procesado efectuado por la empresa alimentaria.

### Procedimiento de ejecución

#### 1. CERTIFICACIÓN DE PROVEEDORES:

El centro dispone del registro **R9. CONTROL DE PROVEEDORES** en el cual aparece una relación de empresas que suministran materia prima relacionada con el comedor y el tipo de suministro que realizan.

Para certificar a nuestros proveedores les exigimos que cumplan alguno de los siguientes requisitos:

- Disponer del correspondiente Registro Sanitario. Para ello deberá figurar como empresa en el registro de empresas autorizadas de AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria)
- Disponer de la inscripción local o disponer de una declaración jurada sobre la correcta implantación de un sistema de autocontrol en su establecimiento y su aplicación.

El documento acreditativo de su homologación se archivará en el **Anexo: Control de proveedores**.

#### 2. ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS:

Además, con respecto al producto que nos suministra, exigiremos a ese proveedor:

- Que en producto vaya acompañado de su correspondiente documentación (albarán/factura).
- Que sus envases y embalajes estén en perfecto estado, sin roturas, signos de humedad o abombamientos.
- Que para productos que compramos refrigerados/congelados, los vehículos de reparto sean refrigerados/congelados o isotermos.
- Que todos los productos estén perfectamente etiquetados y tanto la fecha de consumo preferente, como el nº de lote sean legibles.
- En la etiqueta de los productos alimenticios comprobaremos que se haga mención a los alérgenos/trazas presentes en los mismos.
- A las empresas que nos suministren los productos de limpieza, solicitaremos que nos entreguen sus correspondientes Fichas Técnicas y Fichas de Datos de Seguridad. Las lejías deberán indicar que son aptas para la desinfección del agua de bebida (si el fin al que son destinadas así lo requiere), y los biocidas deberán llevar su número de registro sanitario.
- A las empresas que nos suministran el film transparente, papel de aluminio, las bandejas para la comida u otros recipientes, solicitaremos que nos entreguen los certificados que acreditan que esos productos son aptos para su uso en la industria alimentaria.

### Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras:

El personal de cocina vigila en todas las recepciones:

- que los productos que necesitan refrigeración o congelación vienen en transportes adecuados (isotermos o con frío).
- en todos los productos envasados se comprueba que consten de etiqueta. En ella, se revisará: la fecha de consumo preferente, nº de lote, condiciones en las que debe ser almacenado, alérgenos/trazas presentes en el producto.
- integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de abombamientos.
- solicitud de albaranes/facturas y comprobación de los datos que vienen en cada uno de ellos.

Cualquier incidencia de interés para el programa (mal etiquetado, fecha de consumo preferente pasada, abombamiento o deterioro en los envases, estado organoléptico o de frescura de los productos no sean los habituales...) quedará reflejado en el propio albarán de recepción. Además en éste caso el producto sería rechazado y devuelto a proveedor o destruido y se anotarán las medidas correctoras tomadas en dicho albarán.

 <p>RESIDENCIA ESCOLAR ATALAYA</p>	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.9. Plan de especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores		

En caso de sucesivos incumplimientos en las especificaciones de compra se procederá a la rescisión de contrata con la empresa abastecedora.

#### **Procedimiento de Verificación**

Anualmente el responsable del plan realizará la verificación del Plan implantado:

- Se supervisarán los procedimientos de ejecución del Plan.
- Se comprobarán los registros sanitarios aportados por nuestros proveedores
- Se supervisarán los albaranes de compra/facturas donde comprobaremos que las especificaciones establecidas para cada proveedor y productos se cumplen.
- Se analizarán las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas
- Se analizarán los informes de control emitidos por la empresa externa.

En base a estos resultados, emitirá un informe:

- FAVORABLE, indicando la validez del Plan implantado
- NO FAVORABLE, indicando las incidencias detectadas y modificaciones a realizar.

#### **Registros**

Deben ser archivados como mínimo dos años.


R9 Registro de Control de Proveedores

Partes de incidencias y medidas correctoras

#### **Anexos**

Registros sanitarios o autorizaciones de actividad de los proveedores

Facturas o albaranes de compra

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		

## C.10. Programa de buenas prácticas de manejo

### Objetivo

Es esencial que todos los trabajadores de su establecimiento mantengan una correcta higiene personal para evitar la contaminación de los alimentos.

#### BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

##### Las manos

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

Esta acción se realizará siempre:

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

Además es conveniente seguir los siguientes consejos:

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

##### El pelo

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

- Es obligatorio la utilización de gorros o cubrecabezas, de tal forma que el pelo esté totalmente cubierto y que, por lo tanto, no pueda caer a los alimentos.
- La barba de los hombres debe estar lo más aseada posible y en ocasiones se debe recurrir a protegerla con una mascarilla adecuada.
- No debe peinarse mientras se encuentra con la indumentaria de trabajo, ya que podrían caer pelos y gérmenes a la ropa y de aquí pasar a los alimentos y contaminarlos.

##### Oídos, nariz y boca

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

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

##### Heridas, rasguños y abscesos

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

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		

### Tabaco

FUMAR, ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO en las áreas alimentarias o mientras se están manipulando alimentos, ya que mediante el tabaco se pueden contaminar los alimentos de muchas formas:

- Al fumar se toca la boca pudiéndose transmitir bacterias patógenas a los alimentos.
- El fumar favorece la posibilidad de toser y estornudar.
- Las colillas y cenizas pueden caer al alimento y contaminarlo.
- El cigarrillo se apoya en la superficie de trabajo, favoreciendo así la contaminación cruzada.

### Joyas y complementos

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

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

### Vestuario

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

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

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

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

### Registro de las enfermedades

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

### Educación higiénica

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

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


## PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN EL TRABAJO

### Fase de recepción de productos alimenticios

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

### Fase de almacenamiento a temperatura ambiente

- Respete las fechas de caducidad/consumo preferente indicadas por el fabricante
- Sustituya envases o envoltorios sucios por envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
- No sobrepase la capacidad de los almacenes.
- No almacene conjuntamente alimentos con productos no alimenticios y en particular con sustancias peligrosas, como detergente, lejía, etc.
- Controle los restos de productos alimenticios que puedan desprenderse de las estanterías, así como roturas de bolsas etc., ya que supone el llamamiento de toda clase de insectos, artrópodos etc.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		


- Separe distintos tipos de alimentos para evitar las contaminaciones cruzadas.
- Nunca deje alimentos en contacto con el suelo. Colóquelos sobre estanterías o cajas.
- Establezca un sistema de rotación de género del género (el primer producto que entra será el primero que salga). Se recomienda colocar una etiqueta que indique el día de entrada.
- Almacene los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se necesite un alimento se esté continuamente sacando y metiendo su envase del almacén.
- La zona de almacén debe estar bien ventilada.
- Proteja los productos alimenticios de la luz directa.

Fase de almacenamiento a temperatura de refrigeración / congelación


- Controle la temperatura de los equipos de refrigeración/congelación, si es posible a diario o con una frecuencia que nos garantice la seguridad del producto. Para que los productos alimenticios cumplan los límites de temperatura regulados, el responsable del establecimiento debe fijar una temperatura en los equipos frigoríficos / de congelación, lo suficientemente baja, para que los alimentos alcancen las temperaturas establecidas en la norma.
- No mantenga abierto el equipo más que el tiempo imprescindible.
- Respete las fechas de caducidad / consumo preferente indicadas por el fabricante y la duración de las comidas refrigeradas y calientes (24 horas para alimentos elaborados con huevo).
- Las rejillas o estanterías de los equipos de frío deben ser de material resistente a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Sustituya envases o envoltorios sucios por envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
- Permita la circulación del aire entre los diferentes productos, dejando separación entre ellos. La mala ventilación y las bolsas de aire caliente favorecen la proliferación de mohos y levaduras.
- No sobrepase la capacidad de los equipos de frío.
- Tape los alimentos, evitando que caigan encima de ellos exudados y/o restos de otros productos.
- Separe distintos tipos de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas (por un lado frutas y verduras frescas y por otro lado productos elaborados)
- Separe los productos elaborados de los que no lo están, situando los primeros siempre en la parte superior del equipo frigorífico, evitando, de esta manera que caigan encima de ellos exudados y/o restos de otros productos.
- Establezca un sistema de rotación del género. Se recomienda colocar una etiqueta que indique el día de entrada de la materia prima perecedera y el día de elaboración. En el caso de productos congelados también se deben de etiquetar.
- Almacene los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se necesite un alimento se esté continuamente sacando y metiendo su envase del equipo frigorífico.
- Cuando queramos descongelar un producto, hacerlo en refrigeración, para no romper la cadena de frío, evitando el contacto con el exudado.
- No recongele alimentos descongelados.
- No almacene en congelación productos que han empezado a descongelarse.

Fase de elaboración de comidas:


- Descongelación:
  - No descongele los alimentos a temperatura ambiente.
  - Descongele, preferentemente, a temperatura de refrigeración, en un lugar adecuado dentro de la cámara, donde no pueda sufrir contaminaciones por otros productos.
  - Emplee otras técnicas de descongelación, como el microondas, siempre siguiendo las instrucciones del fabricante.
  - No recongele los alimentos descongelados-
  - Descongele únicamente aquellos alimentos y cantidades que se vayan a preparar para su consumo diario.
  - Coloque el alimento en una zona de la cámara donde el goteo no pueda contaminar a otros alimentos, y en especial a las comidas ya elaboradas, puesto que durante la descongelación se puede desprender gran cantidad de líquido (contaminación cruzada).
  - Las descongelaciones deben ser completas antes de su elaboración. Si la descongelación no ha sido completa, el calor durante la cocción no llegará al interior de la pieza correctamente, con el consiguiente crecimiento microbiano.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		

- Controle las temperaturas en esta fase mediante el Plan de mantenimiento de la cadena de frío.
  - Preparación
    - Disponga de un espacio distinto para la preparación de los alimentos crudos y de los cocinados.
    - Utilice equipos y utensilios diferentes para productos crudos y cocinados, sobre todo, tablas de corte.
    - Emplee tablas de corte de diferentes colores para cada tipo de alimento. Si no es posible utilizar equipos y utensilios distintos, lave y desinfecte a fondo todos los equipos, superficies y utensilios cuando se manipulen alimentos distintos, crudos y cocinados.
    - Evite la utilización de trapos de tela en la cintura, que inconscientemente se emplean en el secado de manos y de tablas de corte.
    - Tape las comidas hasta el momento en que se produzca su generación o servicio, evitando que caigan encima de ellos restos de productos o suciedad.
    - No ponga alimentos en contacto directo con el suelo, aún estando envasados.
    - En verduras y hortalizas
      - retire las partes más superficiales de las hortalizas y verduras de hoja
      - rechace los productos golpeados, dañados o deteriorados.
      - sumerja todos los productos vegetales que vayan a ser consumidos en crudo (lechugas, escarola, tomates, fresas...) en agua potable con una solución de hipoclorito sódico (70ppm) durante 5 minutos. Aclare posteriormente con abundante agua potable, preferentemente a chorro, por el efecto de arrastre. El hipoclorito empleado deberá llevar en la etiqueta la indicación "apta para la desinfección de aguas de bebida".
      - utilice productos autorizados para la desinfección, empleando la dosificación y tiempo de aplicación indicados por el fabricante.
    - En pescados y mariscos:
      - supervise el pescado para comprobar la ausencia de parásitos en la carne.
      - el pescado que vaya a ser consumido crudo o semicrudo (en vinagre, marinado, sushi...) deberá ser previamente congelado a -20°C durante 24 horas, para evitar la presencia de parásitos. La congelación es obligatoria si se va a realizar ahumado en frío en alguna de las siguientes especies: arenque, caballa, espadín y salmón salvaje, sin que la temperatura en el centro del producto sobrepase los 60°C.
      - raspe las conchas de los mariscos antes de ser cocinadas, dado que pueden estar contaminadas.
      - controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el plan de mantenimiento de la cadena de frío.
  - Preparaciones especiales
    - La preparación de comidas para personas alérgicas o intolerantes a un alimento, requiere de una atención especial, que se inicia desde la recepción de las materias primas en su establecimiento, hasta el servicio en el plato.
    - Compruebe que sus proveedores le suministran productos sin alérgenos, solicitándoles, si es necesario, una declaración de ausencia de los alérgenos.
    - No utilice ningún alimento no envasado ni correctamente etiquetado para elaborar un menú destinado a personas alérgicas o intolerantes.
    - Almacene los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, etc.) en recipientes cerrados y separados del resto de alimentos, en las estanterías superiores, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.
    - Manipule con cuidado los productos en polvo y líquidos, como la harina o salsas, y déjelos de nuevo cerrados para evitar que se derramen accidentalmente.
    - Se recomienda preparar primero las comidas destinadas a las personas alérgicas o intolerantes, para evitar el riesgo de una contaminación cruzada. Si ello no es posible, deje su elaboración para el final.
    - Extreme las condiciones higiénicas de la cocina, utensilios y personal antes de elaborar estas comidas, comprobando que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.
    - Evite tocar otros alimentos mientras esté elaborando la comida de una persona alérgica o intolerante.
    - Evite las contaminaciones cruzadas. Por ejemplo, si utiliza saleros, especias, etc., intente que estén en tarros donde no se tenga que introducir la mano.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		

- Utilice aceites nuevos para freír estos alimentos especiales y cocínelos en una freidora o sartén aparte. Extreme la limpieza de las planchas, ya que muchas veces se pone harina para evitar que se peguen los alimentos. Use una plancha distinta para los menús especiales.
- Antes de servir estas comidas, lávese las manos y asegúrese de que la comida de otros platos no va a parar, por error, dentro del plato de una persona alérgica o intolerante
- **Cocinado**
  - Establezca unos límites de tiempo y temperatura para el cocinado, dependiendo del sistema de cocción elegido, del producto y de la cantidad de alimento que se vaya a cocinar. Esta relación tiempo-temperatura deberá ser suficiente para garantizar que el producto dispuesto para el consumo no va a perjudicar la salud de los consumidores. Se recomienda alcanzar una temperatura de 70°C en el interior de las piezas. Controle y registre las temperaturas de este proceso mediante el Plan de Control de Temperaturas.
  - Compruebe especialmente la temperatura del interior de piezas de gran tamaño de carne y pescado.
  - Deseche los restos de comida.
  - Recaliente, de forma que se alcance en el centro del producto y en el menor tiempo posible la temperatura de 70° C, las comidas ya cocinadas y que se han mantenido en refrigeración o congelación hasta el momento de su utilización. Controle y registre las temperaturas de este proceso mediante el Plan de Control de Temperaturas.
  - Utilice recipientes constituidos por materiales autorizados para el contacto con los alimentos.
  - Cambie con frecuencia el aceite de fritura. Existen pruebas analíticas muy fáciles (pruebas colorimétricas) que nos indican cuando se debe reemplazar el aceite usado por uno nuevo y que usted puede utilizar. En su plan de gestión de residuos, especifique la frecuencia de su cambio de aceite de fritura.
- **Cocinado con huevo**
  - Utilice huevos y productos pasteurizados para los alimentos que se vayan a consumir sin posterior calentamiento. Recuerde que está prohibido utilizar huevos frescos en la elaboración de mayonesas y otras salsas que se elaboren y consuman sin calentar.
  - Utilice huevos y ovoproductos pasteurizados o frescos para alimentos que se cocinen antes de su consumo. En el caso de que se utilicen huevos frescos se tendrá que comprobar, mediante instrumentos adecuados, que el alimento ha alcanzado la temperatura de 75° en su interior.
  - Controle y registre las temperaturas de este proceso mediante el Plan de Control de Temperaturas.
  - Bata los huevos, con la mínima antelación a su cocinado.
  - Conserve inmediatamente después de su preparación o cocinado a la temperatura de refrigeración (8° C).
  - Conserve el alimento durante 24 horas como máximo.
  - Tape los alimentos.
- **Enfriamiento**
  - Reduzca la temperatura en el centro del alimento de 60°C a 10°C en menos de 2 horas (Si no se dispone de abatidor de temperatura, enfríe el recipiente en el que se van a conservar los alimentos en un baño de agua fría e introdúzcalo posteriormente en los equipos frigoríficos).
  - Controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.
- **Elaboración en frío**
  - Limpieza y desinfección de útiles y equipos.
  - Controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.
- **Regeneración**
  - Consiga que el tiempo de regeneración, hasta que el alimento alcanza los 70° C, sea inferior a 2 horas.
  - Regenere los alimentos según comanda
  - Controle y registre las temperaturas de esta fase mediante el Plan de Control de Temperaturas.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		

Fase de mantenimiento de los platos elaborados:

- Mantenimiento en frío:
  - o  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ : platos de consumo superior a 24h.
  - o  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ : platos que se vayan a consumir en las próximas 24h.
- Mantenimiento en caliente:
  - o  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .

**☐ CONTROL DE ALÉRGENOS**

En el centro se localizan las fichas de elaboración de todos los platos que conforman el menú, en las que se indican:

- ingredientes y su cantidad
- alérgenos que presenta o puede presentar dicho plato
- proceso de elaboración (indicándose tiempos y temperaturas de los procesos implicados)
- método de conservación del plato hasta su servicio.

En la ficha de admisión de los alumnos se reflejarán las alergias/intolerancias alimentarias que éstos presentan, con objeto de tenerlas en cuenta a la hora de la prestación del servicio de comedor y evitar intoxicaciones.

De esta información en materia de alergias/intolerancias tendrán conocimiento tanto el personal de cocina como el de comedor, con objeto de tenerlas en cuenta a la hora de la prestación de sus servicios (elaboración de la comida y servicio de la misma), y apliquen buenas prácticas de manipulación que eviten contaminaciones cruzadas para evitar intoxicaciones.

En caso de ser necesario se deberán prever platos específicos para personas alérgicas o intolerantes a algún alimento.

El centro dispone del Anexo II del Reglamento comunitario 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor, en el que se especifican las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

PRÁCTICAS CORRECTAS EN EL CONTROL DE ALÉRGENOS:

**1. Elaboración de menús**

- Se deberán prever platos específicos para personas alérgicas o intolerantes a algún alimento.
- Se dispondrá de una ficha de cada plato en la que se detallen todos los ingredientes, incluidos los alérgenos que presenta o puede presentar dicho plato.
- Hay que tener en cuenta que puede haber ingredientes compuestos, y que dentro de éstos, puede hallarse un alérgeno. Por ejemplo, una salsa para acompañar una carne puede contener gluten, lactosa o frutos secos.
- Es importante que la ficha que contenga los ingredientes de cada plato esté actualizada. Para ello, habrá un responsable encargado de mantener el registro y de comunicar a todo el personal de cocina cualquier modificación que se produzca.
- Se asegurará de que el personal utilice siempre la misma receta.
- Se asegurará de que el personal conoce dónde y cómo se guarda la información.
- Se asegurará de que la información de alérgenos se actualiza (por ejemplo, al modificar recetas o sustituir ingredientes).

**2. Proveedores**

- Se preguntará a los proveedores acerca de la presencia de alérgenos en sus productos y se les solicitará, si procede, una declaración de ausencia de los alérgenos.
- En las etiquetas de los alimentos se deberán indicar obligatoriamente los grupos de alimentos responsables de la mayoría de las alergias en la población.
- Se comprobará el etiquetado de los productos que le sirven para informarse de la presencia de ingredientes alérgicos.
- Se comprobará que los productos recibidos son de la marca utilizada habitualmente, ya que marcas diferentes pueden tener ingredientes diferentes.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		

- Se establecerán mecanismos de comunicación rápidos y efectivos con sus proveedores para que le informen de cualquier cambio que se haya producido en la composición del alimento.

### 3. Recepción de materias primas

- Se comprobará la lista de ingredientes que figura en el etiquetado de los productos destinados a utilizarse en comidas para personas alérgicas o intolerantes.
- Se recomienda no utilizar ningún alimento no envasado ni etiquetado para elaborar un menú destinado a personas alérgicas. Por ejemplo, las albóndigas compradas en la carnicería, además de carne picada, pueden llevar leche, gluten, huevo y sulfitos.

### 4. Almacenaje de materias primas

- Los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, etc.) se almacenarán en recipientes cerrados, separados del resto de los otros alimentos, en las estanterías superiores, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas. Por ejemplo, separe los alimentos sin gluten del pan rallado y de la harina.
- Se manipularán cuidadosamente los productos en polvo y líquidos, como la harina o salsas, y se dejarán nuevamente cerrados para evitar que se derramen accidentalmente. Si los guarda en otro envase, se identificarán adecuadamente.

### 5. Preparación de las comidas

Se establecerá un orden para elaborar los platos. Se recomienda preparar primero las comidas destinadas a personas alérgicas para minimizar el riesgo de una contaminación cruzada. Si ello no es posible, deje su elaboración para el final.


**Se extremarán las condiciones higiénicas de la cocina, utensilios y personal: recuerde que pequeñas cantidades de un alérgeno son suficientes para desencadenar una reacción alérgica.**

#### ☐ Antes de la preparación:

- Compruebe que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.
- Disponga de utensilios específicos (ej. de colores diferentes), para evitar el peligro de contaminación cruzada. Si esto no es posible, establezca un protocolo para lavarlos concienzudamente antes de usarlos.
- Compruebe que los ingredientes para preparar la comida son los que constan en el menú.
- Mire siempre la etiqueta para asegurarse de que el alimento o el ingrediente no contiene el alérgeno. En especial, ponga atención en los ingredientes compuestos (ej. el pesto puede contener cacahuetes, frutos secos o leche).

#### ☐ Durante la preparación:

- Evite manipular otros alimentos mientras esté elaborando la comida de una persona alérgica.
- Si utiliza saleros, especias, etc., intente que estén en envases donde no se tenga que introducir la mano.
- Utilice aceites nuevos para freír y cocine en una freidora o sartén aparte. Ej, la comida que se prepara con aceite que ya ha sido utilizado para freír croquetas podría causar una reacción a las personas alérgicas a la leche, el huevo, y a los celíacos.
- Extreme la limpieza de las planchas, ya que muchas veces se pone harina para evitar que se peguen los alimentos. Se recomienda usar una plancha distinta para los menús especiales.
- Una vez elaborado el plato, manténgalo protegido e identificado.
- No quite un ingrediente alergénico de un plato listo para servir a una persona alérgica ya que pueden quedar restos que no sean visibles. Ej. no se deberá dar a una persona alérgica a los frutos secos un trozo de bizcocho al cual se le haya quitado el fruto seco que se suele poner como decoración pensando que ya no le podrá ser dañino.
- No guarde los menús especiales con los normales al baño María, con el fin de evitar que se contaminen a través de los vapores.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>	Fecha: 4-Oct-2018 Revisión: 04
C.10. Programa de buenas prácticas de manejo		

#### **6. Trazabilidad desde el pedido al servicio**

- Se implantará un sistema de trazabilidad que permita realizar un seguimiento de la información relativa a los ingredientes de los menús especiales y de las personas destinatarias de estos menús.
- Se establecerá un sistema que asegure que todos los alimentos que salgan de la cocina destinados a personas alérgicas lleguen a sus destinatarios sin error.

#### **7. Servicio de comidas**

- Lávese las manos y asegúrese de que la comida de otros platos no va a parar dentro del plato de una persona alérgica.

#### **8. Formación**

Todo el personal deberá ser consciente de que pequeñas cantidades de un alérgeno pueden desencadenar una reacción alérgica que puede afectar gravemente a la salud de una persona alérgica, para que apliquen estrictamente las buenas prácticas de manipulación, y, así, se prevenga el riesgo de contaminaciones cruzadas.

**Forme a todo al personal de la empresa antes de que empiecen a trabajar, tanto si se les asigna la cocina como si deben emplatar, servir, durante la comida, etc.**



SISTEMA DE AUTOCONTROL

Anexos

## **ANEXOS**





**ANEXO III: REGISTROS DE EJECUCIÓN Y VIGILANCIA**

Fecha: 28-Ene-2014  
Revisión: 04

**R2.A. REGISTRO DE EJECUCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**Personal de cocina**

Mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
<b>FRECUENCIA DIARIA (TRAS SU USO)</b>																																
Estanterías de cocina																																
Estanterías de cuarto frío																																
Estanterías de almacén																																
Superficies y mesas de trabajo de cocina																																
Superficies y mesas de trabajo de cuarto frío																																
Superficies y mesas de trabajo de almacén																																
Interior de frigoríficos																																
Cubos de residuos de cocina																																
Cubos de residuos de cuarto frío																																
Maquinaria/útiles de cocina																																
Maquinaria/útiles de cuarto frío																																
Uniformes																																
<b>FRECUENCIA SEMANAL</b>																																
Campana																																
<b>FRECUENCIA ANUAL</b>																																
Interior del congelador																																

Metodología: al acabar la jornada, cada trabajador anotará sus iniciales en la casilla correspondiente a la zona que haya limpiado. En caso necesario esta frecuencia podrá verse aumentada.

**REGISTRO DE VIGILANCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

Metodología: el responsable del plan, al acabar la jornada, se vigilará el correcto estado de limpieza de todas las zonas, anotando OK en la casilla correspondiente. Al inicio de la jornada laboral se hará un chequeo de las instalaciones para comprobar su correcto estado de limpieza. Las incidencias detectadas se notificarán al responsable del turno anterior y se reflejarán en un Parte de incidencias/medidas correctoras.



**ANEXO III: REGISTROS DE EJECUCIÓN Y VIGILANCIA**

Fecha: 28-Ene-2014  
Revisión: 04

**R2.B. REGISTRO DE EJECUCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**Personal de limpieza**

Mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
<b>FRECUENCIA DIARIA (TRAS SU USO)</b>																																
Suelos del comedor																																
Suelos de office																																
Suelos de cocina																																
Suelos de cuarto frío																																
Suelos de almacén																																
Estanterías de office																																
Superficies del comedor																																
Zona de lavado del office																																
Cubo de residuos del office																																
Uniformes																																
<b>FRECUENCIA SEMANAL</b>																																
Puntos de comedor																																
Puntos de luz de office																																
Puntos de luz de cocina																																
Puntos de luz de cuarto frío																																
Puntos de luz de almacén																																
<b>FRECUENCIA TRIMESTRAL</b>																																
Paredes/ventanas de comedor																																
Paredes/ventanas de office																																
Paredes/ventanas de cocina																																
Paredes/ventanas de cuarto frío																																
Paredes/ventanas de almacén																																

Metodología: al acabar la jornada, cada trabajador anotará sus iniciales en la casilla correspondiente a la zona que haya limpiado. En caso necesario esta frecuencia podrá verse aumentada.

**REGISTRO DE VIGILANCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

Metodología: el responsable del plan, al acabar la jornada, se vigilará el correcto estado de limpieza de todas las zonas, anotando OK en la casilla correspondiente. Al inicio de la jornada laboral se hará un chequeo de las instalaciones para comprobar su correcto estado de limpieza. Las incidencias detectadas se notificarán al responsable del turno anterior y se reflejarán en un Parte de incidencias/medidas correctoras.

**R3. REGISTRO DE VIGILANCIA DEL CONTROL DE PLAGAS**

Fecha:	COMEDOR	OFFICE	COCINA	CUARTO FRÍO	ALMACÉN
Artículos separados del suelo					
Ausencia de insectos/ roedores					
Medidas preventivas en buen estado					

Fecha:	COMEDOR	OFFICE	COCINA	CUARTO FRÍO	ALMACÉN
Artículos separados del suelo					
Ausencia de insectos/ roedores					
Medidas preventivas en buen estado					

Fecha:	COMEDOR	OFFICE	COCINA	CUARTO FRÍO	ALMACÉN
Artículos separados del suelo					
Ausencia de insectos/ roedores					
Medidas preventivas en buen estado					

Fecha:	COMEDOR	OFFICE	COCINA	CUARTO FRÍO	ALMACÉN
Artículos separados del suelo					
Ausencia de insectos/ roedores					
Medidas preventivas en buen estado					

Fecha:	COMEDOR	OFFICE	COCINA	CUARTO FRÍO	ALMACÉN
Artículos separados del suelo					
Ausencia de insectos/ roedores					
Medidas preventivas en buen estado					

Frecuencia de la vigilancia: **Semanal** (Anotar: C: correcto; NC: no correcto), por el responsable del Plan L+D.

**R4. REGISTRO DE VIGILANCIA DE EQUIPOS E INSTALACIONES**

<b>Fecha:</b>			
<b>INSTALACIÓN</b>		<b>VIGILANCIA DEL PLAN</b>	
		<b>CORRECTO (C)</b>	<b>NO CORRECTO (NC)</b>
SUELOS	Grietas y erosiones		
	Zonas encharcadas		
PAREDES	Sin grietas		
	Humedad		
	Azulejos rotos		
	Desconchones o materiales sueltos		
	Uniones suelo, paredes y techo		
TECHOS	Goteras		
	Desconchones o materiales sueltos		
	Telarañas y/o nidos		
ABERTURAS	Estado de puertas y ventanas		
OTROS	Instalación eléctrica y puntos de luz		
	Grifos		
	Equipo de climatización		
	Patas rotas		
UTENSILIOS	Cucharas, cuchillos, palas, varillas...		
MAQUINARIA	Cable eléctrico, enchufes e interruptores		
	Grietas, roturas		
	Otros		
EQUIPOS DE FRIO	Superficies lisas y no oxidadas		
	Puertas o acceso de cierre hermético		
CALENTADOR	Funcionamiento y estado de conservación adecuado		
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>RESULTADO DE LA VIGILANCIA:</b>			
<input type="checkbox"/> <b>CONFORME</b> <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> <b>NO CONFORME</b></span>			
<b>FIRMA:</b>			

Frecuencia de la vigilancia: **Mensual**

**ANEXO III: REGISTROS DE EJECUCIÓN Y VIGILANCIA**Fecha: 28-Ene-2014  
Revisión: 03**R5. REGISTRO DE LA VIGILANCIA DE LA TEMPERATURA DE LOS EQUIPOS**

Mes:	Frigorífico del cuarto frío (0º a 4º C)	Zona fruta/verdura cámara frigorífica del almacén (0º a 5ºC)	Zona carne/pescado cámara frigorífica del almacén (0º a 4º)	Congelador del almacén ( $\leq -18^\circ\text{C}$ )	Mesa caliente ( $\geq 65^\circ\text{C}$ )	Incidencias	FIRMA DEL RESPONSABLE
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Nota: En el apartado de **incidencias** se indicará la acción correctora abierta si procede.



**ANEXO III: REGISTROS DE EJECUCIÓN Y VIGILANCIA**

Fecha: 28-Ene-2014

Revisión: 03

**R7. REGISTRO DE VIGILANCIA DE LA FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES.**

<b>Personal de cocina</b>																															
MES:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Uniforma completo y limpio																															
Correcta higiene personal																															
Buenas prácticas de comportamiento																															
Orden y limpieza en sus zonas de trabajo																															

<b>Personal de limpieza</b>																															
MES:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Uniforma completo y limpio																															
Correcta higiene personal																															
Buenas prácticas de comportamiento																															
Orden y limpieza en sus zonas de trabajo																															

<b>Personal de cocina</b>																															
MES:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Uniforma completo y limpio																															
Correcta higiene personal																															
Buenas prácticas de comportamiento																															
Orden y limpieza en sus zonas de trabajo																															

<b>Personal de limpieza</b>																															
MES:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Uniforma completo y limpio																															
Correcta higiene personal																															
Buenas prácticas de comportamiento																															
Orden y limpieza en sus zonas de trabajo																															

Metodología: el responsable realizará un chequeo general de todos los trabajadores al inicio de sus tareas. Se rellenará Si/No. Las incidencias se reflejaran en el Parte de incidencias, indicando los datos del manipulador en concreto, la incidencia detectada y la medida correctora aplicada.







**ANEXO IX: REGISTROS DE NO CONFORMIDADES E  
INCIDENCIAS**

Fecha: 28-Ene-2014  
Revisión: 03

**PARTE DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS**

FECHA:	ACCIÓN CORRECTORA Nº
Incidencia Detectada	
Medida Correctora	

FECHA:	ACCIÓN CORRECTORA Nº
Incidencia Detectada	
Medida Correctora	

FECHA:	ACCIÓN CORRECTORA Nº
Incidencia Detectada	
Medida Correctora	

FECHA:	ACCIÓN CORRECTORA Nº
Incidencia Detectada	
Medida Correctora	

**ANEXO X: INFORMES DE VERIFICACIÓN**Fecha: 28-Ene-2014  
Revisión: 03**INFORME ANUAL DE VERIFICACIÓN**

Fecha: \_\_\_\_\_

<b>Resultado de la verificación</b>	<b>Incidencias detectadas</b>	<b>Modificaciones a realizar</b>
1. PGH control del agua potable - Favorable - No favorable		
2. PGH limpieza y desinfección - Favorable - No favorable		
3. PGH control de plagas - Favorable - No favorable		
4. PGH mantenimiento de equipos e instalaciones - Favorable - No favorable		
5. PGH mantenimiento de la cadena de frío - Favorable - No favorable		
6. PGH trazabilidad - Favorable - No favorable		
7. PGH formación de manipuladores - Favorable - No favorable		
8. PGH eliminación de residuos - Favorable - No favorable		
9. PGH especificación de suministros y control de proveedores - Favorable - No favorable		
10. Plan APPCC - Favorable - No favorable		

FIRMA DEL RESPONSABLE



