



GUÍA:

PARA FACILITAR LOS AUTOCONTROLES SANITARIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PEQUEÑA CAPACIDAD

APROBADO POR EL:

Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

REV. 07- 11/2010

publicada en www.murciasalud.es



La normativa recogida en el Paquete de Higiene y más concretamente en el Reglamento (CE) 853/2004, establece que hasta los establecimientos alimentarios más pequeños en cuanto a; volumen producción, intervención de la manipulación, tamaño de instalaciones y ámbito de comercialización, deben tener implantados autocontroles sanitarios basados en los principios del sistema de Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC), sin embargo también da la posibilidad de flexibilizar los requisitos para su implantación sin que ello, cómo así debe ser, menoscabe la seguridad de los alimentos.

Los establecimientos a los que se les flexibilizan los requisitos de implantación son:

- **Establecimientos de venta directa a consumidor**
- **Establecimientos de comidas preparadas**, excepto:
 - Establecimientos que sirven a colectividades, Salones de Celebraciones, Establecimientos con autoservicio y/o Buffet libre con comidas preparadas (no entendiéndose como tal los Buffet de desayuno a base de la bollería, fiambres, fruta cortada, etc.). Hoteles que desarrollen cualquiera de las anteriores actividades.

En estos establecimientos la identificación de puntos de control crítico (PCC) y su categorización, no suele ser necesaria ya que adecuadas prácticas higiénicas eliminan la necesidad de controlar posibles PCC, análogamente los límites críticos no tienen porqué ser estrictos en cuanto a su evaluación y por último la redacción del sistema y registros de control documental, deben ser los justos y convenientes para las verificaciones que debe realizar la empresa. Por su tamaño no precisan de varios responsables para el seguimiento de los planes y con frecuencia suele ser el propietario quien realiza esas tareas.

En definitiva la flexibilización y simplificación en la aplicación de los requisitos del APPCC, genera una acción facilitadora en su implantación y seguimiento.



¿EN QUE CONSISTE UN SISTEMA SIMPLIFICADO DE AUTOCONTROL SANITARIO?

En esencia se trata de un documento que, para cada uno de sus planes, debe dar respuesta a las preguntas:

¿ Qué ?,¿ Quién ?¿ Cómo ? y ¿ Cuándo ?

Relacionadas con las tareas de cada plan, para ello se describirán por escrito cada una de las actividades dando respuestas a las mencionadas preguntas.

Cuando se produzcan fallos en las prácticas descritas estas se corregirán de forma inmediata y se anotará, en el registro correspondiente, la forma como se ha solucionado.

Los documentos justificativos; facturas, albaranes y por supuesto los registros de control se conservaran al menos un año.

CONTENIDOS DE UN SISTEMA SIMPLIFICADO DE AUTOCONTROL SANITARIO

- ***INFORMACIÓN ACERCA DEL ESTABLECIMIENTO.***

- ***PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES***
- ***PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD***
- ***PLAN DE CONTROL DE AGUA***
- ***PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS***
- ***PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN***
- ***PLAN DE CONTROL DE PLAGAS***
- ***PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS***
- ***PLAN DE MANTENIMIENTO***

- ***MODELO DE PLAN DE CONTROL SIMPLIFICADO DE AUTOCONTROL SANITARIO***



INFORMACIÓN ACERCA DEL ESTABLECIMIENTO.

Son cuestiones que deben encabezar el documento que constituye el sistema de autocontrol sanitario, en el caso de estos establecimientos será suficiente con mencionar:

IDENTIFICACIÓN:

- Nombre / Razón Social.
- Nombre y Apellidos del Titular.
- Domicilio donde se ubica.
- Teléfono.
- Correo electrónico.
- Número de autorización sanitaria (carnicerías y comidas preparadas)

ACTIVIDAD:

- Mencionar a que se dedica:
 - **Minorista**
 - **Comidas Preparadas**
- Indicar a que se dedica en concreto.

DATOS SOCIO ECONÓMICOS:

- Superficie del establecimiento (m²).
- Número de trabajadores.
- Ámbito de comercialización local y/o autonómica.

MEMORIA DE ACTIVIDAD.

Redactar una memoria de actividad, consiste en describir por escrito de forma sencilla; que es lo que; vende, elabora, manipula, cuantos manipuladores lo hacen, donde lo hacen, como lo hacen. En el caso de establecimientos que elaboren productos cárnicos, fichas de elaboración en las que se mencionen ingredientes, aditivos y una breve descripción de su proceso de elaboración.

RESPONSABLE/ES DEL SEGUIMIENTO DEL SISTEMA.

- Nombre y Apellidos.



- **PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES**

Con la entrada en vigor de la nueva normativa comunitaria, en materia de higiene alimentaria, los planes de formación que se impartan a los trabajadores de las empresas alimentarias deben cumplir los requisitos del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que en el capítulo XII del anexo II hace referencia a la formación que deben recibir los manipuladores.

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

La formación de los manipuladores se acreditará mediante Certificado o Diploma, emitido por la empresa que realizó la formación. Cuando la formación se imparta dentro de la empresa alimentaria, se acreditará mediante el Plan de Formación de la empresa, que incluirá:

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- **Relación nominal de los trabajadores**, donde se indicará la etapa formativa en la que se encuentra cada trabajador.
- **Identificación de la empresa formadora**, si se ha recurrido a empresa externa, que incluirá la acreditación del personal formador (y de su formación en temas de APPCC).
- **Los contenidos del plan de formación**, incluirán la frecuencia de las actividades en el caso de la formación continuada, estarán relacionados con las buenas prácticas higiénicas del personal (BPHP) y de la manipulación de alimentos (BPMA).



- **PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD**

La empresa estará en situación de conocer el origen de los alimentos que almacena y vende, así como, en su caso, la procedencia de las materias primas que utiliza para la elaboración de sus productos alimenticios.

Del mismo modo en el caso de establecimientos minoristas que vendan alimentos a otros establecimientos, deberá tener información sobre el destino de los mismos.

A los productos elaborados por establecimientos cárnicos o de la pesca, cuando estos se envasen y sean vendidos a establecimientos de comidas preparadas, se les asignaran un número de lote que podrá ser el mismo para todos los productos elaborados un mismo día o más de un día, si es que se han utilizado siempre las mismas materias primas. Estos números se anotarán en un registro que mencionará; fecha, producto y número de lote.

Las carnes de vacuno deberán ir acompañadas de la documentación que permita establecer su trazabilidad.

Los documentos justificativos; facturas, albaranes, y por supuesto los registros de control se conservaran al menos un año.

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- **Relación de proveedores;** nombre, domicilio, productos, nº R.G.S.A o Autorización Sanitaria.
- **Archivo, ordenado por fechas de entrada,** de documentos de acompañamiento y/o de recepción, de los alimentos para venta o las materias primas para elaboración.
- **Archivo, ordenado por fechas de salida,** de documentos de acompañamiento de los productos vendidos a otros establecimientos.
- **En su caso registro de lotes** de los productos de elaboración propia.
- **Archivo de documentación de acompañamiento de las carnes de vacuno.**



• PLAN DE CONTROL DE AGUA

La seguridad de los alimentaria nunca podrá verse afectada por el agua que se utilice en los establecimientos alimentarios, la cual entre a formar parte de la composición de los productos elaborados, pueda estar en contacto con los alimentos o la que se utilice para la limpieza de superficies, maquinaria y útiles, que entren en contacto con los alimentos., para ello deberá reunir las características que la hagan apta para consumo humano.

El agua podrá proceder de la red de abastecimiento público o de captación propia, y podrá ser almacenada en depósito intermedio, que estará fabricado o construido con materiales aptos para estar en contacto con los alimentos y para los establecimientos recogidos en esta Guía no superarán los 100 m³:

Previa a la concesión de Autorización Sanitaria o N^o de R.G.S.A. , los establecimientos que se abastezcan de captación propia (pozos) deberán aportar un “ANÁLISIS COMPLETO” .

Excepto las determinaciones de Cloro residual, que podrán realizarse por un responsable del establecimiento, los “ANÁLISIS DE CONTROL” y “ANÁLISIS COMPLETO” deberán ser realizados en un Laboratorio acreditado.

Los controles se realizarán según el plan que a continuación se describe, determinando aquellos parámetros que se establecen en *el Real Decreto 140/2003*.

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- Si el agua procede de una red de abastecimiento público, **SIN** depósito:
 - Último recibo del abastecedor de agua potable.
- Si el agua procede de una red de abastecimiento público, **CON** depósito de capacidad inferior a 100 m³:
 - Determinaciones del nivel de cloro residual con frecuencia semanal.
- Si el agua es de captación propia y con depósito de regulación de capacidad inferior a 100 m³:
 - Determinaciones del nivel de cloro residual con frecuencia diaria.
 - Un “ANÁLISIS DE CONTROL” a la salida del depósito de regulación, una vez al año.

Registro de control de determinaciones de cloro residual y en su caso, archivo de los Análisis de Control.



• **PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS**

Tanto al recibirse en el establecimiento, como en su almacenamiento y posteriores manipulaciones, los alimentos deberán ser mantenidos a las adecuadas temperaturas de conservación, en el caso del frío serán: entre 0°C-5°C para refrigeración y de -18°C en congelación.

Los alimentos y/o materias primas refrigeradas y/o congeladas que a la recepción no se encuentren a las temperaturas especificadas, o muestren signos de haber sufrido temperaturas superiores y/o recongelaciones, serán rechazados.

Durante su permanencia en establecimiento, los alimentos que precisan condiciones de frío, se almacenarán y/o expondrán a la venta en equipos de refrigeración o congelación, debiendo estar dotados de termómetros de fácil lectura, que permitirán comprobar en todo momento la temperatura a la que estos se encuentran.

En aquellos casos que los alimentos y/o productos alimenticios se vendan a otro establecimiento, se comprobará que estos son expedidos, según los casos a las temperaturas adecuadas.

Cuando se trate de establecimientos de comidas preparadas, dependiendo de la temperatura a las que puedan ser consumidas, se mantendrán a temperaturas bien, inferiores a 4°C o superiores a 65°C. , para ello contará, de suficiente capacidad calorífica y así mismo, dotados de termómetro visible.

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- Relación y descripción de los equipos de frío.
 - Refrigeración.
 - Congelación.
 - Mesas o vitrinas calientes.
- Revisión de las temperaturas de los equipos varias veces al día para comprobar si hay algún problema en los mismos.
- **Registro al menos al iniciar la jornada**, de la temperatura que marca el termómetro de cada equipo.



- **PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Antes de iniciarse la jornada de trabajo los locales, equipos y útiles, del establecimiento deben encontrarse limpios y desinfectados.

En todo momento a lo largo de la jornada se evitará que se acumulen residuos o suciedad en las superficies de trabajo. “Limpiar sobre limpio” incrementa la eficacia de la desinfección.

Tras el arrastre de partículas y/o residuos sólidos con agua potable y/o desengrasantes, se procederá a la limpieza con agua potable y detergentes de uso alimentario, aclarado, se desinfectará con una solución lejía o cualquier otro desinfectante autorizado para uso alimentario que se extenderá sobre las superficies limpias y se dejará actuar un mínimo de 10 minutos, por último se vuelve a aclarar con agua potable.

En establecimientos de comidas preparadas, además se asegurará, que los lavavajillas funcionen con agua caliente a una temperatura que permita la desinfección.

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- Listado de locales, equipos y maquinaria.
- Descripción del procedimiento de limpieza y desinfección.
- Frecuencia de limpieza de locales, equipos, etc.
- Listado de marcas de productos de limpieza.
- **Registros de control de incidencias.**



• **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS**

Con este plan, en esencia, se pretende evitar la presencia de insectos, y roedores en el establecimiento alimentario, para ello desde un principio se han de adoptar determinadas medidas preventivas para evitar, sobre todo, su acceso al mismo.

Si se evita la entrada de insectos con la ayuda de “telas mosquiteras”, sobre todo en ventanas, si las puertas se mantienen cerradas y las zonas de manipulación no abren directamente al exterior, si se procura evitar que acumulen residuos orgánicos alrededor del establecimiento, conseguiremos así mismo evitar la toma de medidas mas costosas y molestas, como sería la utilización de insecticidas, la aplicación de estos productos supone la intervención de empresas especializadas y autorizadas para ello.

Que no haya roedores se puede impedir colocando rejillas en aquellas aberturas por las que sea posible que puedan entrar ratones y/o ratas, como es el caso de los desagües y sumideros, también un adecuado estado de conservación de los locales de almacenamiento de materias primas y productos elaborados, de forma que los alimentos allí almacenados no sean accesible a estos animales conseguirá que estos no aniden y se conviertan en una plaga.

Los “cebos para roedores” no deben ser utilizados con el fin de eliminar a estos indeseables animales, son un sistema para comprobar su posible presencia, en el caso de que se compruebe, por sus medios o mediante una empresa autorizada, que han sido consumidos, será cuando la empresa autorizada aplicará la desratización. En cualquier caso estos cebos se colocarán en sitios donde no sea posible que entre en contacto con alimentos y además su localización se anotará en el Registro de control correspondiente.

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- **Registros de control de incidencias** referentes a la presencia de insectos y de roedores.



- **PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.**

En las actividades alimentarias se generan residuos y basuras que deben ser almacenados de forma adecuada y eliminados rápidamente.

Papeles cartonajes, plásticos, vidrios, aceites fritos, etc. son residuos que deben ser almacenados en contenedores adecuados y retirados para que sean tratados convenientemente con una periodicidad establecida, como podría ser cada semana.

Las basuras que deberán ser retiradas cómo mínimo de forma diaria y entendiendo como tales, los residuos sólidos de naturaleza orgánica o inorgánica, similares a los anteriores, pero que por su volumen o cantidad no supongan un problema para ser depositados en los contenedores, serán retiradas mediante el servicio municipal de basuras.

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- **Registros de control de incidencias** referentes a la eliminación de residuos por parte del establecimiento y/o por la recogida municipal.



- **PLAN DE MANTENIMIENTO**

Si los locales se encuentran en buen estado de conservación, si su suelos, paredes, techos, la aberturas para evitar la entrada de insectos o roedores...

Si las superficies de trabajo no están deterioradas, si la maquinaria no presenta signos de posibles averías o desprendimiento de piezas, si así mismo los utensilios de conservan bien y en su caso se renuevan con frecuencia...

Si las cámaras o equipos de frío o de conservación a temperaturas superiores a 65°C , funcionan en todo momento a las temperaturas especificadas...

Si la iluminación se mantiene con la necesaria intensidad...

Si se controla que todo lo ya mencionado se cumple, estaremos en situación de poder demostrar que se sigue un Plan de Mantenimiento.

EL PLAN ESTARÁ CONSTITUIDO POR:

- **Registro de control de incidencias** referentes a las obras, reparaciones, y sustituciones, realizadas para mantener el establecimiento en condiciones de realizar su actividad.



Archivos y Registros de documentos necesarios para justificar el mantenimiento de AUTOCONTROL SANITARIO.

ARCHIVOS:

- **Fichas de productos de elaboración propia** (en minoristas cárnicos y pesca)
- **Archivo de copias de carnet o certificados de manipuladores.**
- **Archivo de documentos de origen de alimentos, en especial de las carnes de vacuno.**
- **Archivo de documentos de alimentos vendidos a establecimientos de comidas preparadas.** (en minoristas cárnicos y pesca)
- **Archivo de recibos del abastecedor de agua de consumo público si dispone de pozo, análisis anual de control.**
- **Archivo de aplicaciones de desinsectación y/o desratización.**
- **Archivo de hojas de verificación mensual.**

REGISTROS:

- **Registro diario, al iniciar la jornada de trabajo, de la temperatura de cámaras y/o equipos de frío.** (se indicará fecha y temperaturas.)
- **Registro de determinaciones de cloro residual.**
 - **Semanal si es de red y hay depósito intermedio.**
 - **Diario si es de pozo.**
- **Registro, indicando fecha de la incidencia, de deficiencias relacionadas con:**
 - **Limpieza y desinfección.**
 - **Eliminación de residuos y basuras.**
 - **Mantenimiento de locales, equipos y utensilios.**



- **VERIFICACIÓN DE LOS PLANES**

Con una **frecuencia mínima mensual** se comprobarán aquellos aspectos que tienen una especial importancia para conseguir unas adecuadas garantías sanitarias, referentes a la seguridad alimentaria en el establecimiento, para ello se cumplimentará una **“Hoja de Verificación”** en la que, indicando la **fecha**, se anotarán **observaciones** referentes a los siguientes puntos:

- El estado de **limpieza de los locales** y equipos de frío
- El estado de limpieza de los **equipos de mantenimiento a tª superior a 65°C.**
- Comprobar si hay **acumulo de suciedad en zonas de difícil visualización.**
- Comprobar el estado de las **“barreras contra plagas”**
- Comprobar, en su caso, el estado de **integridad de los cebos de roedores.**
- Comprobar el buen estado de **conservación de superficies.**
- Comprobar la presencia de **humedad o fugas en conducciones.**
- Comprobar la **integridad de la maquinaria**, en cuanto ajustes de piezas, integridad de las mismas, conexiones y conducciones, etc.
- Comprobar la **trazabilidad**, constatando que el archivo de documentos está al día y que permite saber el origen de un determinado producto o alimento presente en el establecimiento.