

Guía de prácticas correctas higiene en obradores compartidos

Guía de prácticas correctas de higiene en obradores compartidos

Coordinación

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Redacción

Helena Cañas¹, Joan Alfons Albó², Vicente Fernandez², Victòria Castell², Raquel Arpa².

¹ Tècnica de Qualitat i Seguretat Alimentària

² Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Revisión

Comissió de Seguretat Alimentària i Administració Local

donde estan representados:

Ajuntament de Calafell

Ajuntament de Cambrils

Ajuntament de Girona

Ajuntament de Granollers

Ajuntament de l'Hospitalet

Ajuntament de Lleida

Ajuntament de Manresa

Ajuntament de Vic

Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

ConSORCI de Medi Ambient i Salut Pública de la Garrotxa-Sigma

Agència de Salut Pública de Barcelona

Agència de Salut Pública de Catalunya

Diputació de Barcelona

Diputació de Girona

Diputació de Tarragona

Diputació de Lleida

Federació de Municipis de Catalunya

Associació Catalana de Municipis

Diseño y maquetación

grafic.info

Ilustraciones

David Martínez Delgado

Fotografías

Shutterstock, iStock, Macrovector

Algunos derechos reservados

© 2022, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Los contenidos de esta obra estan sujetos a una licencia de Reconocimiento- NoComercial-SinObrasDerivadas 4.0 Internacional. La licencia se puede consultar en la página web de Creative Commons.

Edita

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

1a edició

Barcelona, novembre de 2022.

Asesoramiento lingüístico

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

URL

acsa@gencat.cat

Compromiso de acogimiento a la Guía de prácticas correctas de higiene en obradores compartidos

Nombre de la empresa _____

Dirección de la razón social _____

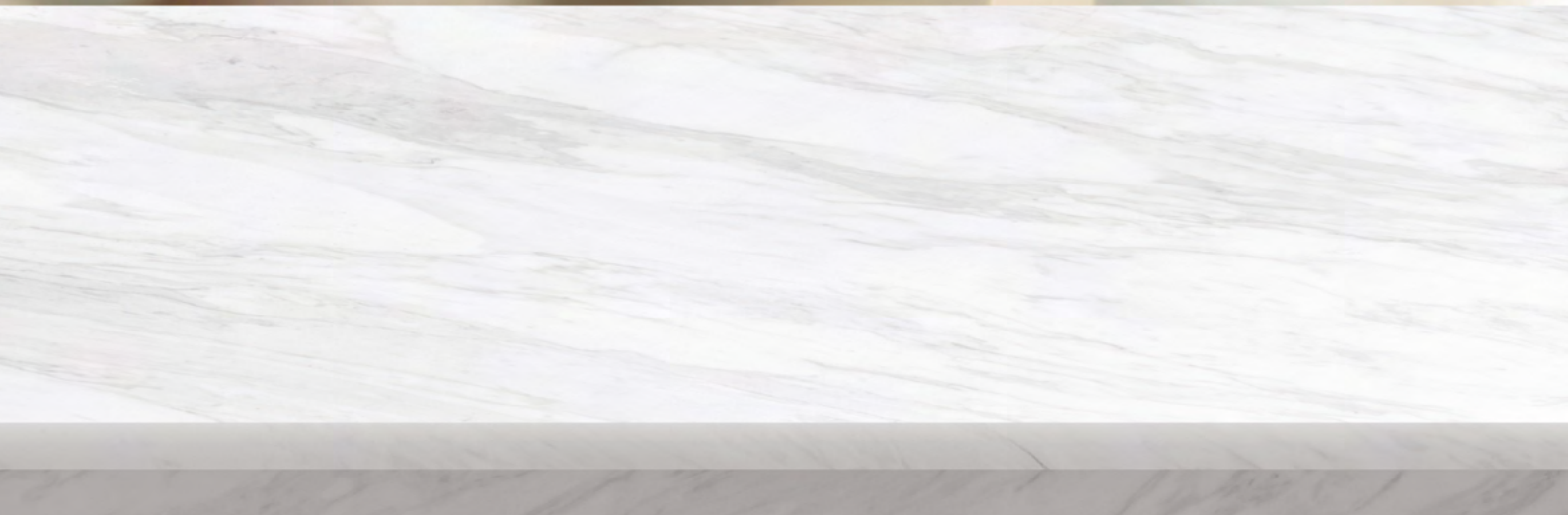
Teléfono y correo electrónico de la razón social _____

Número de Registro (Registro General Sanitario RSIPAC-RGSEAA)
/ Autorización municipal _____

Representante de la empresa (nombre, apellidos y DNI) _____

Manifiesta que se quiere acoger voluntariamente a la regulación de su actividad de acuerdo al contenido de esta guía.

Firma y fecha _____



Índice

1	Introducción	6
2	Definiciones	7
3	Registro sanitario	8
4	Locales, instalaciones y equipos	11
	4.1 Requisitos generales de las instalaciones	12
	4.2 Requisitos generales para las zonas de elaboración, equipos y utensilios	13
	4.3 Requisitos generales de las zonas de almacenaje	14
5	Prerrequisitos	19
	5.1 Plan de control del agua	21
	5.2 Plan de limpieza y desinfección	24
	5.3 Plan de control de proveedores	30
	5.4 Trazabilidad de los productos	34
	5.5 Plan de control de plagas y de animales indeseables	36
	5.6 Plan de mantenimiento de equipos y utensilios	40
	5.7 Plan de gestión de residuos y subproductos	42
	5.8 Plan de control de los equipos de frío	44
	5.9 Plan de formación de los manipuladores	46
	5.10 Plan de gestión de alérgenos	47
6	Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)	51
7	Buenas prácticas de manipulación	52
8.	La higiene personal	53
9	Uso de aditivos alimentarios	54
10	Etiquetado	55
Anexo I	Cuadro de temperaturas de recepción y almacenaje	58
Anexo II	Ejemplos de modelos de registro	60

1

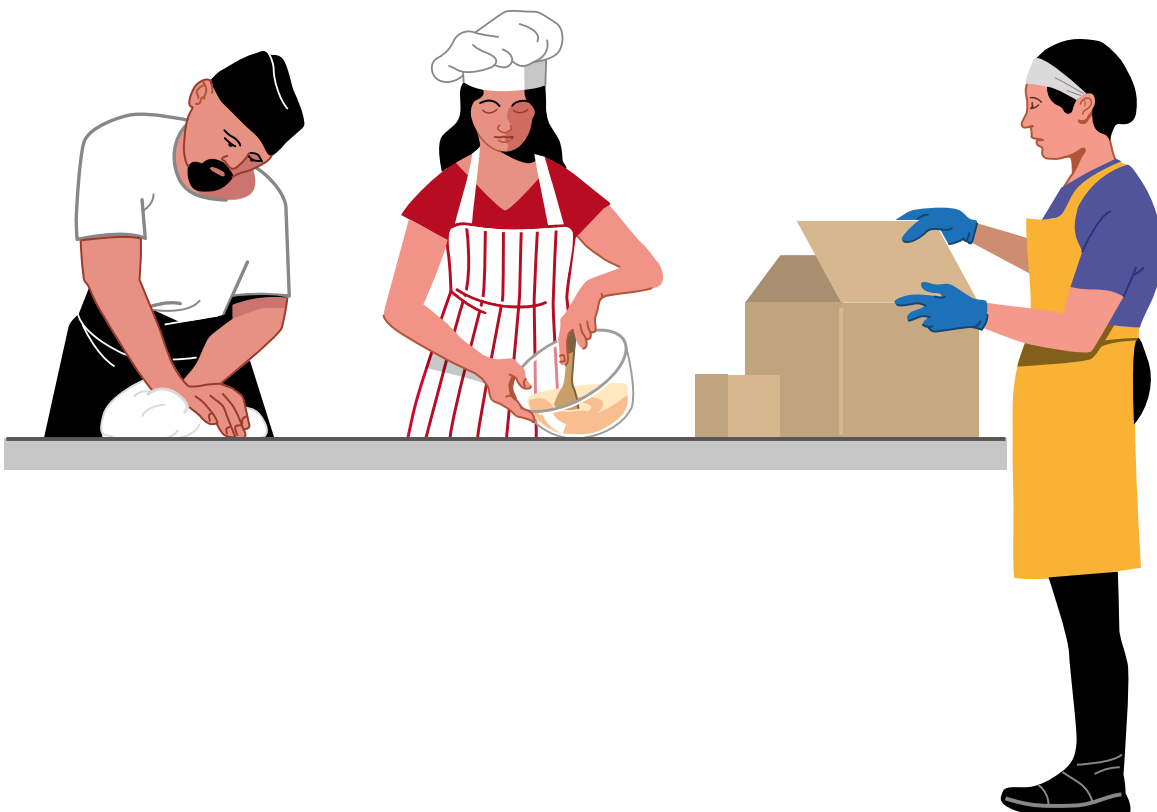
Introducción

Un obrador compartido es un espacio donde varias personas físicas o jurídicas hacen uso de unas instalaciones compartidas en el tiempo y/o el espacio para elaborar productos alimenticios que se comercializarán.

Pueden tener muchas formas de gestión y organización según se verá a lo largo de este manual.

La figura en sí y el marco normativo son los mismos, y les son de aplicación las normas generales de higiene según lo establecido en el Reglamento 852/2004.

Los responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria son los explotadores de la empresa alimentaria. Esta guía tiene como objetivo facilitar la distribución de responsabilidades entre el titular de las instalaciones y los operadores alimentarios que utilizan el obrador compartido.



2

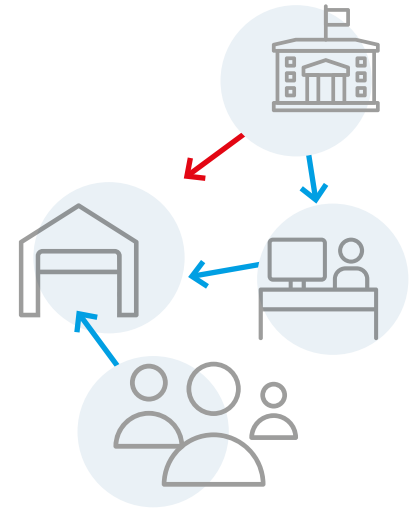
Definiciones

Titular de las instalaciones

Persona física o jurídica responsable de las instalaciones ante la administración y los operadores.

En función de la titularidad y gestión de las instalaciones, se pueden clasificar en:

- ▶ **Obradores públicos:** cuando una administración pública (ayuntamiento, consejo comarcal) es la titular de una instalación que pone a disposición de otros operadores.
- ▶ **Obradores públicos con gestión externalizada:** cuando una entidad pública, privada o de capital social hace la gestión por contrato o concesión de una administración pública, y es la responsable de ponerla a disposición de otros operadores.
- ▶ **Obradores privados:** persona física o jurídica que gestiona una instalación de su propiedad o alquilada y que la pone a disposición de otros operadores. Una variante de esta incluye el supuesto de asociaciones o cooperativas que responden ante la administración por todos los operadores que trabajan en la instalación.



Elaborador

Operador alimentario usuario de las instalaciones. Persona física o jurídica que hace uso de las instalaciones del obrador. Es el responsable de la seguridad alimentaria de los alimentos o productos alimenticios que fabrica, elabora, transforma, envasa, almacena o distribuye.

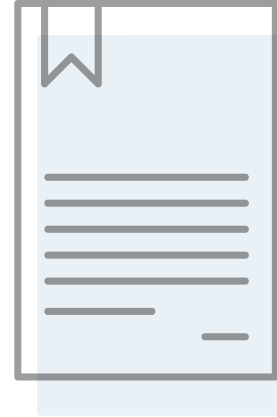
Tanto las instalaciones que se ponen a disposición de varios operadores alimentarios, como cada uno de los operadores (elaboradores, envasadores) que utilicen estas instalaciones tienen que estar debidamente registrados.

- ▶ A. **Razón social sin actividad alimentaria** que pone a disposición de otros operadores (elaboradores/ envasadores) instalaciones para compartir y se responsabiliza de alguno de los prerequisites. Requiere la inscripción en el registro municipal con un código que la identifique por las responsabilidades que tiene.

- ▶ B. **Razón social con actividad alimentaria** que pone a disposición de otros operadores (elaboradores/ envasadores) sus instalaciones para compartir, si la tipología de actividades y las dimensiones lo permiten, y se responsabiliza de alguno de los prerequisites. Requiere la inscripción municipal o inscripción en el RGSEAA/RSIPAC en función de la actividad que realice y el ámbito de comercialización de los productos.

A efectos de este documento, a las razones sociales que ponen las instalaciones a disposición de otros operadores las denominaremos "titular", tanto si las instalaciones son de su propiedad como si sólo las gestiona porque tiene un contrato de alquiler o cesión.

- ▶ C. **Operadores que trabajan en una instalación compartida** si las condiciones de las instalaciones lo permiten. Cada operador/razón social, usuario de las instalaciones, deberá disponer de una inscripción municipal o de una inscripción en el RGSEAA/RSIPAC en función de la actividad que realice y el ámbito de comercialización de sus productos.



Si se trata de actividades de comercio minorista, la inscripción se debe solicitar al ayuntamiento que corresponda según la ubicación de la instalación compartida.

Si se trata de actividades industriales, la solicitud de inscripción en el RGSEAA/RSIPAC se debe solicitar a través del Portal de trámites de la Generalitat de Catalunya.

<https://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/Registre-sanitari-dindustries-i-productes-alimentaris-de-Catalunya-RSIPAC-00001?category=7529fc36-a82c-11e3-a972-000c29052e2c>



Establecimiento de responsabilidades

El titular de las instalaciones debe tener el listado de todos los operadores que trabajen en el obrador, con las personas de contacto, así como los días, horario y actividades para cada uno de ellos. Este listado tiene que estar a disposición de las autoridades de control junto con los registros de cuyos prerequisites es responsable.



Las responsabilidades en el mantenimiento de los espacios y elementos comunes, así como el mantenimiento de los registros de autocontrol, deben quedar reflejados en el documento contractual que firmará el titular o gestor de la instalación compartida con cada uno de los operadores económicos.

Dentro del funcionamiento del obrador compartido quedarán claros todos los procedimientos sobre seguridad alimentaria, cómo y cuándo deben realizarse y quién los debe llevar a cabo. Estos procedimientos quedarán reflejados, por ejemplo, en un reglamento o régimen interno del obrador compartido. Entre la «figura de explotador» y cada uno de los operadores se pueden firmar contratos internos donde se indiquen las condiciones acordadas y la distribución de responsabilidades.

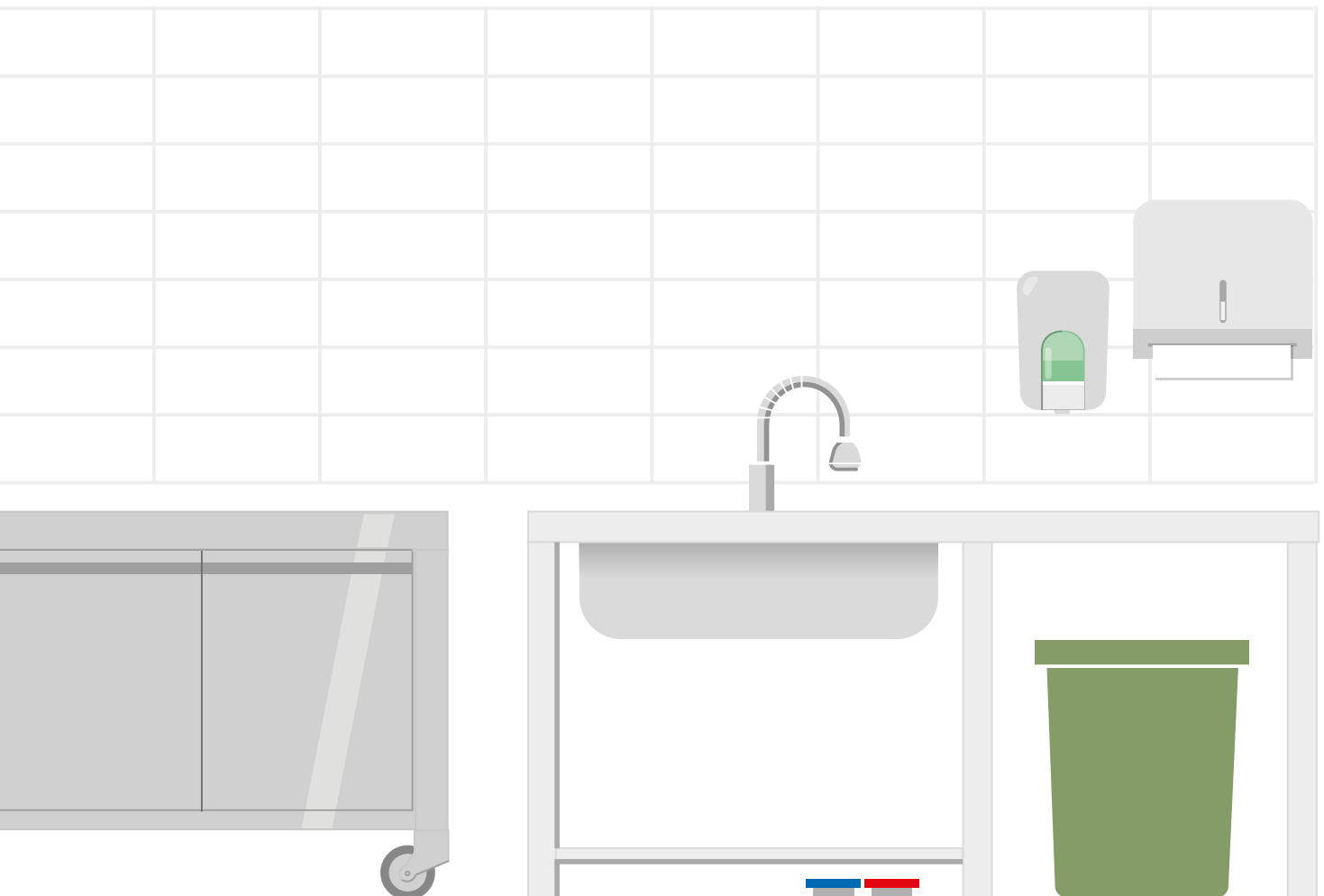
4

Locales, instalaciones y equipos

El diseño de las instalaciones y los equipos que se ponen a disposición de los operadores alimentarios son un factor clave para asegurar la seguridad de los productos. Estas, al mismo tiempo, determinarán el tipo de productos que se pueden producir en el obrador así como los volúmenes de producción.

Los operadores alimentarios que lo requieran podrán llevar maquinaria propia con las condiciones que establezca con el titular de las instalaciones del obrador.

Hay que ser conscientes de que según los productos que se transformen los requerimientos de las instalaciones pueden ser muy diferentes.



4.1

Requisitos generales de las instalaciones

La disposición, el diseño, la construcción, la distribución y la medida de los locales y salas permitirán la realización higiénica de todas las operaciones para evitar la contaminación cruzada, y serán suficientes según el volumen y tipo de actividades. El espacio de trabajo debe facilitar una higiene y desinfección correctas y el mantenimiento de las instalaciones.

Las producciones deberán seguir el principio de la marcha adelante y se ordenarán en el mismo orden del proceso de producción con el fin de impedir la contaminación cruzada.

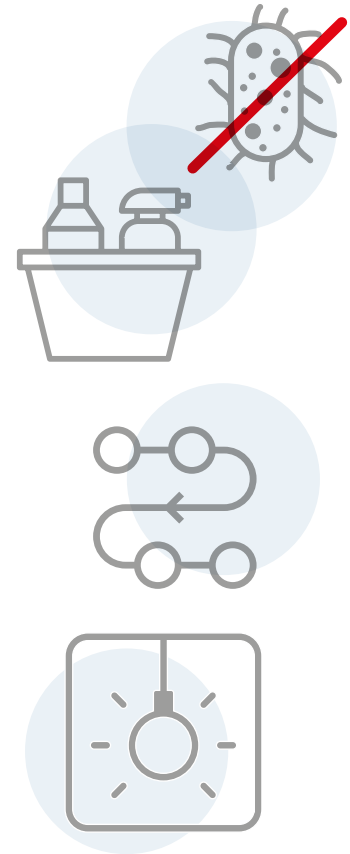
En establecimientos donde no se pueda cumplir este principio, las actividades se separarán en el tiempo para hacer una limpieza exhaustiva de las instalaciones y equipamientos.

La ventilación, natural o forzada, deberá ser suficiente y adecuada para evitar la contaminación transmitida por el aire, la proliferación microbiana, la condensación y el desprendimiento de partículas.

La iluminación debe ser suficiente para permitir evaluar el estado de limpieza y estará protegida contra rupturas en las zonas de manipulación, exposición y almacenaje de alimentos sin envasar.

Deberán existir zonas habilitadas destinadas a poder cambiarse de ropa antes de acceder a las zonas de manipulación, transformación de alimentos o zonas limpias.

Las puertas deberán estar bien ajustadas con el fin de evitar la contaminación entre salas, y las aperturas hacia el exterior estarán protegidas para impedir el acceso de insectos, roedores y otras plagas.



4.2

Requisitos generales para las zonas de elaboración, equipos y utensilios

Todas las superficies que estén o no en contacto con los productos alimenticios (equipos, superficies, tierras, paredes y techos) deberán ser de materiales lisos, impermeables, no absorbentes y no tóxicos para facilitar un mantenimiento, limpieza y desinfección correctos.



Los techos deberán impedir la acumulación de suciedad y reducir la condensación, la formación de hongos no deseables y el desprendimiento de partículas.

Los espacios de trabajo dispondrán de lavamanos de fácil acceso para todo el personal, en número suficiente y equipados con:

- ▶ Agua fría y caliente
- ▶ Grifo de accionamiento no manual
- ▶ Dispensador de jabón
- ▶ Dispensador de papel de un solo uso y papelera

Los equipos y utensilios estarán hechos de materiales aptos para el uso alimentario. Además, se deberán construir y diseñar de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación, serán resistentes a la corrosión, y fáciles de limpiar y desinfectar.



El tamaño del espacio y la capacidad de los equipos y el diseño de la sala de manipulación determinan, en gran medida, la cantidad de operadores agroalimentarios que pueden trabajar al mismo tiempo. En caso de que el diseño y la capacidad de las instalaciones permitan trabajar a varios operadores al mismo tiempo, hay que asegurar la ausencia de riesgo de contaminación cruzada entre actividades.

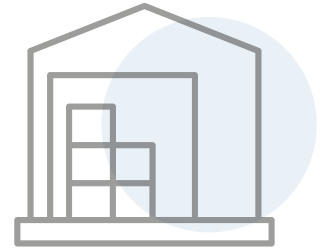
Debe existir una zona de almacenaje suficientemente grande para albergar las materias primas, ingredientes, productos intermedios y productos acabados de los diferentes productores que utilizan la sala de manipulación.

Tendrá suficiente capacidad de frío para albergar las materias primas que precisen refrigeración o congelación, preparaciones intermedias y productos acabados de los productores que utilizarán la sala de manipulación.

Hay que establecer qué productos se pueden almacenar en las diferentes zonas de almacenaje, seco, refrigerado o congelado, y dejar constancia por escrito.

El uso de estos espacios deberá estar separado en el espacio o en el tiempo.

- ▶ Cuando las zonas de almacenaje estén separadas en el tiempo, los productores podrán hacer uso del espacio sólo en el tiempo que han hecho la reserva del obrador y habrá que hacer una limpieza entre usos por parte de los diferentes operadores.
- ▶ Cuando estén separadas en el espacio, las zonas estarán identificadas para cada productor. Se recomienda que la separación entre operadores en cámaras de refrigeración y congelación sea vertical con el fin de evitar la contaminación y situar los productos cocinados y menos peligrosos arriba y los productos crudos o más contaminados abajo, protegidos o envasados.



Cuando existe un uso compartido de instalaciones frigoríficas así como en la recepción y almacenaje de productos hay que tener especial cuidado en garantizar las temperaturas adecuadas para cada tipo de producto. Ver el Anexo I, [Cuadro de temperaturas de recepción](#).

Hay que evitar la contaminación cruzada en los almacenes.

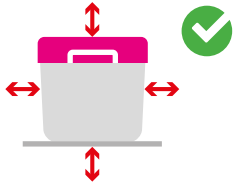
Los envases estarán almacenados en lugares separados y protegidos de las fuentes de contaminación.

Los productos de limpieza y desinfección se deberán almacenar en zonas separadas de la zona de manipulación y de almacenaje de alimentos, en una sala o armario cerrado con llave al que sólo puede tener acceso el personal autorizado.





Almacenaje de alimentos no perecederos



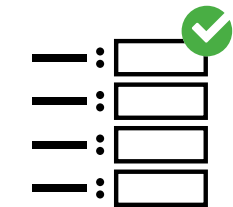
Evite el contacto de los productos, envases y/o embalajes con el suelo, las paredes y el techo.



No acumule objetos en desuso y/o trastos.



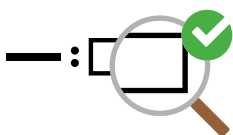
Los alimentos tienen que estar protegidos en envases cerrados e identificados, los que lo requieran se trasvasarán a un recipiente adecuado y cerrado.



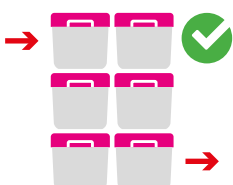
La identificación debe incluir, como mínimo, el nombre del producto, la fecha de caducidad, el número de lote y los ingredientes alérgenos.



Si encuentra cualquier producto tirado, retírelo inmediatamente para mantener un buen estado de limpieza y desinfección.



Respete las fechas de caducidad o de consumo preferente.

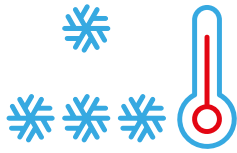


Respete el principio PEPS: el primer producto que entra debe ser el primer producto en salir

Imprima y cuelgue este cartel en su obrador

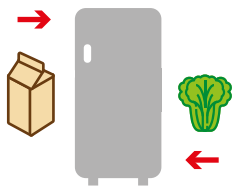


Almacenaje de equipos de frío



Temperatura máxima de los equipos de frío:

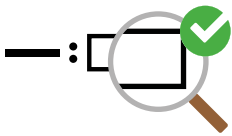
- ▶ cámara de refrigeración 4 °C
- ▶ congelador -18 °C.



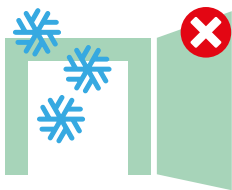
Los productos transformados se colocarán en las zonas superiores y los productos crudos, en la parte inferior.



Sustituya los envases y embalajes sucios por otros de limpios.



Los productos deben estar bien protegidos e identificados.



Evite dejar las puertas abiertas durante mucho tiempo.



Evite la entrada de embalajes de madera y/o cartón.



No sobrecargue los equipos. La colocación debe permitir la circulación de aire entre los alimentos.



5

Prerrequisitos

Son las prácticas y las condiciones esenciales para garantizar la seguridad alimentaria de cualquier establecimiento alimentario. Estas prácticas proporcionan el entorno básico y las condiciones operacionales necesarias para la producción de alimentos seguros.

Dado que en un obrador compartido trabajan diferentes operadores alimentarios se deben exponer, de manera documentada y con el máximo detalle, las tareas que corresponde realizar al titular de las instalaciones y a los operadores en relación con los prerrequisitos. Las responsabilidades quedarán correctamente documentadas y no pueden llevar a confusión. Entre estas, hay que dejar constancia, por ejemplo, de quién llena los registros para cada prerrequisito, cuál es la manera de actuar y quién actúa si se produce alguna incidencia, y qué persona actualiza los documentos.



Las responsabilidades que surgen de los prerrequisitos que tienen un carácter más transversal, como son el control del agua, la limpieza y desinfección de zonas comunes, el control de plagas y otros animales indeseables, el mantenimiento y renovación de los equipos y la gestión de los residuos, es conveniente que recaigan en el titular de las instalaciones o en diferentes operadores alimentarios en función de los acuerdos suscritos. Y deberá actualizarse siempre que sea necesario.

Cada operador dispondrá de las hojas de control de los prerrequisitos y los tendrá a disposición de la autoridad competente. Los documentos se guardarán, como mínimo, un año, y los que tengan una vida útil más larga, hasta el vencimiento de la fecha de consumo.

Asegúrese de guardar bien los documentos compartidos ya sea en una carpeta compartida de libre acceso a todos los productores o mediante el uso de fotocopias.

Cada operador es el responsable de la trazabilidad de su producto, así como del control de sus proveedores, la formación del personal y la elaboración de las fichas de los productos o alimentos que elabore.

En resumen, cada uno de los operadores alimentarios tiene que responder por todo lo relativo a los autocontroles que puedan afectar a su producto, a la vez que tiene que procurar que estén claramente distribuidas las responsabilidades en aquellos prerrequisitos que afectan a más de un operador alimentario.



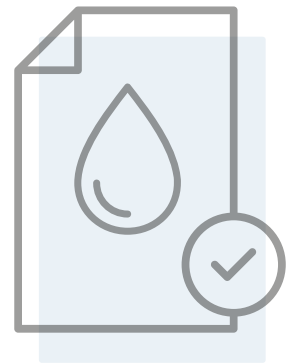
Cada prerrequisito consta de dos partes, una que recoge la descripción del plan y otra que recoge la implementación a través de los registros de control.



El agua puede actuar como fuente importante de contaminación de los alimentos de forma directa o indirecta, es por eso que hay que garantizar que sea apta para el consumo humano.

El titular de las instalaciones es el responsable de escribir y mantener el Plan de control del agua y los registros necesarios para cumplirlo. Este plan deberá contener los elementos siguientes ¹:

- ▶ Descripción de la procedencia: red pública, captación propia.
- ▶ Descripción del sistema de distribución y almacenaje. Hay que adjuntar el plano o croquis de las instalaciones y depósitos.
- ▶ Descripción de los tratamientos efectuados (cloración, descalcificación...), de su mantenimiento y las fichas técnicas de los productos utilizados sólo si se hace alguna acción de potabilización en la instalación.
- ▶ Descripción de las operaciones de mantenimiento.
- ▶ Controles de cumplimiento de los criterios de la calidad higiénica del agua. En función del origen del agua utilizada y la presencia o no de instalaciones intermedias, los controles, la frecuencia de estos y los registros correspondientes deben ser diferentes.
- ▶ Definición de las medidas correctoras que hay que tomar en caso de incumplimiento de los criterios de calidad del agua y/o de cualquier posible problema en el suministro de agua potable.
- ▶ Realización de una hoja de incidencias y medidas correctoras compartida entre todos los operadores del obrador donde se debe indicar el contacto de la compañía de aguas.



¹ En la [Guía para la aplicación de los autocontroles en los establecimientos minoristas de alimentación de la Diputación de Barcelona](#) encontrará una ficha descriptiva con el Plan de control del agua que puede utilizar como modelo.

► Agua de la red pública

	Control	Frecuencia	Registro
Directa	-	-	Recibo del suministro municipal
Con depósito intermedio	Determinación del cloro libre residual	Semanal	Registro de control del cloro
	Limpieza del depósito	Anual	Registro de la realización de la limpieza y desinfección del depósito
	Mantenimiento del depósito	Anual	Registro de la realización del mantenimiento del depósito

► Agua de abastecimiento propio

	Control	Frecuencia	Registro
Con depósito intermedio y clorado	Determinación del cloro libre residual	Diari	Registro de control del cloro
	Análisis de control del agua (ver tabla de parámetros)	Anual *	Boletines analíticos
	Análisis completo (Real Decreto 140/2003)	Al inicio de la actividad y cada 5 años *	
	Limpieza del depósito	Anual	Registro de la realización de la limpieza y desinfección del depósito
	Mantenimiento del depósito	Anual	Registro de la realización del mantenimiento del depósito

* Siempre que los resultados sean correctos, en caso contrario hay que hacer el seguimiento hasta que se obtenga un resultado que avale la potabilidad del agua

Los productores son los responsables del control de prerequisites así como de sus registros, es por eso que estos tendrán que pedir la información mencionada anteriormente al titular de las instalaciones y cumplimentar el plan con la información siguiente:

- ▶ Descripción de los usos del agua.
- ▶ Realización del control del cloro residual en el grifo antes de utilizar el agua del obrador y anotar el resultado en el registro compartido (Ver en Anexo II, un [ejemplo de la hoja de registro de Control del cloro libre del agua](#)).
 - ▶ Los valores de referencia son 0,2-0,6ppm y los valores límites de 0,1ppm y 1ppm.
- ▶ En caso de incidencia por exceso o falta de cloro se anotará en la hoja de incidencias y se indicará la medida correctora tomada (por ejemplo, elaboración del proceso con agua embotellada). Se contactará inmediatamente con la compañía de aguas para solucionar el problema.



Recomendamos hacer visibles las instrucciones para realizar el cloro residual libre mediante carteles a fin de que los productores puedan realizar el control correctamente.



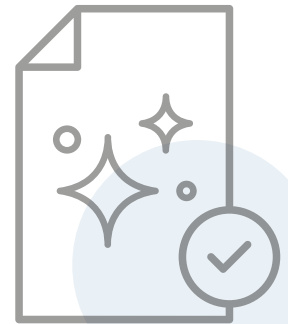


La limpieza elimina los residuos de suciedad y alimentos, que son los que facilitan las condiciones para que se multipliquen los microorganismos.

La desinfección consiste en eliminar o reducir los microorganismos a niveles que no supongan un riesgo.

El titular de las instalaciones y los operadores alimentarios son los encargados de escribir y mantener el Plan de limpieza y desinfección. Este plan deberá contener los elementos siguientes ²:

- ▶ Un listado de los productos de limpieza y desinfección con la dosis y función.
 - ▶ Guarde las fichas técnicas y fichas de seguridad de todos los productos.
- ▶ Las instrucciones de limpieza y desinfección que deberán seguir los productores donde constarán las diferentes superficies a limpiar, el método de limpieza, la frecuencia y los encargados de la limpieza. En el Anexo II, encontrará un [ejemplo de modelo de instrucciones de limpieza y desinfección](#).
- ▶ Los registros de limpieza y desinfección. Como mínimo deberán registrar la comprobación visual del estado de limpieza y desinfección antes del inicio de la actividad de un nuevo operador (ver en el Anexo II, un [ejemplo de modelo a rellenar](#)).
- ▶ Hoja de incidencias y medidas correctoras.



² A la [Guía per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona](#) trobareu una fitxa descriptiva amb el Pla de control de la neteja i desinfecció que us pot servir de model.

En los dos casos, hace falta que esté especificado documentalmente quien es el responsable de las siguientes tareas del plan de limpieza y desinfección:

- ▶ Limpieza y desinfección de zonas comunes.
- ▶ Limpieza y desinfección de las diferentes instalaciones, superficies y utensilios de trabajo utilizados por cada operador en su turno de trabajo, que deberán hacer siguiendo las instrucciones del Plan de limpieza y desinfección.
 - ▶ los utensilios se deberán limpiar y desinfectar a mano o preferiblemente mediante lavaplatos o túnel de lavado siguiendo las instrucciones descritas en el plan de limpieza y desinfección.
- ▶ Registro de la comprobación visual del estado de limpieza de las salas del obrador y equipamiento antes de iniciar la actividad y medidas aplicadas en caso de no conformidad.
- ▶ Anotar las incidencias detectadas y aplicar medidas correctoras. Si la incidencia es reiterada, actuar para mejorar el plan de limpieza, p. ej.: cambio del método de trabajo, cambio de productos o mejora de las herramientas... o formar al personal correspondiente.

Las incidencias se deberán trasladar al titular de las instalaciones o a los órganos de coordinación que corresponda según las normas de funcionamiento interno para que se corrijan.

En obradores con gran variedad y/o gran número de operadores, se aconseja que la limpieza esté reforzada mediante la contratación de una empresa especializada.



Recomendamos hacer visibles las instrucciones de limpieza mediante carteles colocados en el obrador, para que los diferentes operadores alimentarios puedan realizar las funciones que se les han asignado correctamente.

Páginas siguientes:

Ejemplos de carteles

- 1** Consejos para una limpieza y desinfección correctas
- 2** No se olvide de limpiar y desinfectar...
- 3** Antes de marcharse no se olvide de...



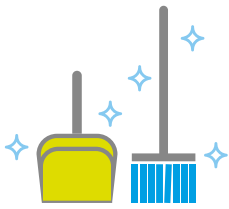
Consejos para una correcta limpieza y desinfección



Almacene los productos de limpieza y desinfección en un lugar fijo y cerrado, donde no se mezclen con los alimentos, las bebidas o los utensilios.



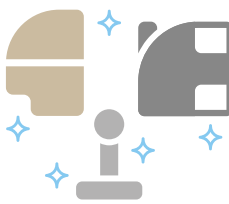
Los productos de limpieza y desinfección se deben mantener siempre dentro de los envases originales e identificados con etiquetas.



Los utensilios para hacer la limpieza y desinfección se utilizarán sólo para este uso y se mantendrán limpios y en buen estado.



No mezcle diferentes productos de limpieza.



Desmunte los equipos que estén formados por piezas para asegurar la limpieza adecuada y desinfección de todos los rincones.



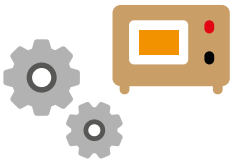
Deje secar superficies al aire o utilice papel de un solo uso para evitar el crecimiento de microorganismos en zonas húmedas.



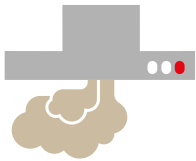
No se olvide de limpiar y desinfectar:



Los cubos de basura o contenedores de residuos.



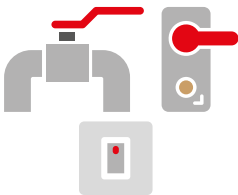
Las máquinas y equipos de obrador.



La campana extractora de humos según el uso.



Las cámaras de refrigeración y congeladores incluyendo los estantes, los cajones, las rejillas, las paredes, las puertas y los suelos.



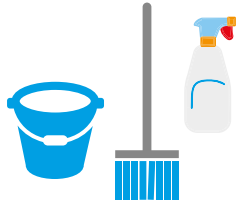
Los mangos, las asas, las manetas de las puertas, los grifos y los interruptores.



Las paredes, los techos, las ventanas, las mosquiteras, etc.



Antes de marcharse no se olvide de:



Dejar las superficies y el suelo de la sala limpios y desinfectados.



Dejar los utensilios limpios y desinfectados en su lugar con las manos limpias.



Si ha utilizado el lavavajillas, no se olvide de guardar los utensilios en su lugar con las manos limpias.



Rellenar el registro de limpieza.

Puede añadir aquí una imagen de su cocina limpia y ordenada para indicar como debería quedar antes de marcharse.

Ejemplo de como debe quedar la sala antes de marcharse.

Imprima y cuelgue este cartel en su obrador



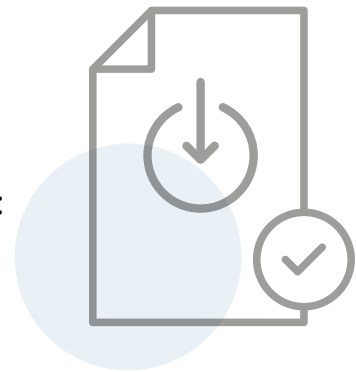


Las materias primas y materiales auxiliares pueden ser una fuente de peligros y ser determinantes en la calidad del producto final.

Proveedores de servicios

El operador alimentario y/o el titular de las instalaciones son los encargados de escribir y mantener el Plan de control de proveedores de servicios comunes. Este plan deberá contener:

- ▶ Un listado actualizado de servicios y otros productos necesarios para el mantenimiento de las instalaciones como, por ejemplo, los productos de limpieza.



En este listado tienen que constar, como mínimo, los datos mostrados a continuación:

Nombre del proveedor	Servicio	Horario del servicio	Correo E	Teléfono

En el listado hay que tener en cuenta:

- ▶ Los proveedores que ofrecen el servicio de recogida de residuos (aceites, papel, chatarra, etc.) deberán estar inscritos en el correspondiente registro de gestores de la Agencia de Residuos de Cataluña y dispondrán de autorización para tratarlos.
- ▶ Los proveedores de servicios para la gestión de plagas disponen de los carnés de aplicador de los productos químicos o biocidas.
- ▶ Se deberán guardar los contratos y las facturas de justificación del servicio realizado.

Proveedores de materias primas y material de envasado

Cada operador o el titular de las instalaciones, según las normas de funcionamiento interno, establecerá los procedimientos de control de los proveedores y los parámetros de aceptabilidad.

Deberá disponer de:

- 1 Un listado actualizado** con los proveedores de alimentos y de materiales de envasado, embalaje y etiquetado.
- 2 Una tabla de aceptabilidad de materias primas** alimentarias y materiales de envasado.
- 3 registro de recepción** e incidencias de materias primas.

Listado actualizado con los proveedores alimentarios de materiales de envasado, embalaje y etiquetado

Este puede ser compartido o estar separado según las necesidades y tamaño del obrador.

En este listado tienen que constar, como mínimo, los datos mostrados a continuación:

Nombre del proveedor	Producto	RGSEAA *	Correo E	Teléfono

* Número de Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA), en caso de que estén obligados a tenerlo.

Tabla de aceptabilidad de materias primas alimentarias y materiales de envasado, embalaje y etiquetado

En esta tabla se deben especificar:

- ▶ todas las materias primas que recibe el operador alimentario.
- ▶ qué proveedor las proporciona.
- ▶ los parámetros de aceptabilidad en la recepción de materias primas y los materiales de envasado, embalaje y etiquetado.

En el Anexo II encontrará un ejemplo de modelo de control de aceptabilidad de materias primas – [Tabla de aceptabilidad de materias primas](#).

Los parámetros de aceptabilidad

Los parámetros de aceptabilidad que se deberán tener en cuenta para la aceptabilidad de las materias primas y materiales de envasado, embalaje y etiquetado son:

- ▶ **Estado del vehículo:** carga ordenada, limpia y sin olores, y prácticas correctas de manipulación del transportista.
- ▶ **Características organolépticas:** olor, color, consistencia y características propias del producto.
- ▶ **Envasado:** los envases están limpios e íntegros. Las conservas no están abolladas, infladas u oxidadas.
- ▶ **Etiquetado:** compruebe que figuran las fechas de consumo, el número de lote, la identificación del fabricante, la lista de ingredientes con los alérgenos correctamente identificados y otros aspectos relevantes según el tipo de alimento.
- ▶ **Temperatura:** sólo se aceptan los productos que cumplan las temperaturas mencionadas en el cuadro de temperaturas (Ver Anexo I, [Cuadro de temperaturas](#)).

Registro de recepción

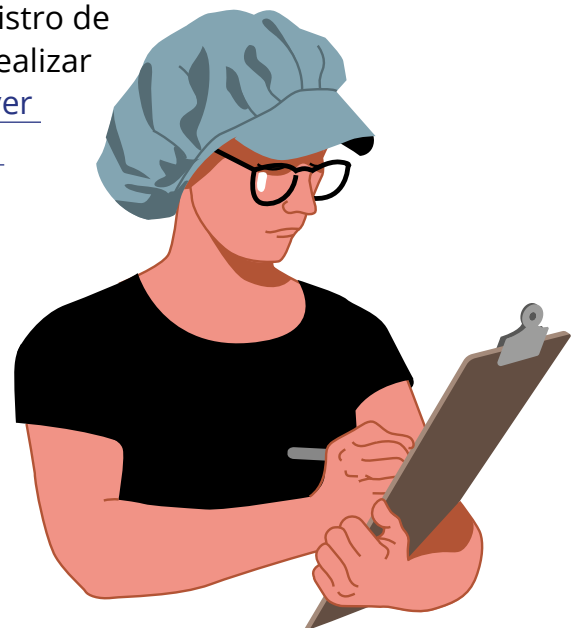
El registro de recepción e incidencias de materias primas basadas en la tabla de aceptabilidad de materias primas. En este registro deberán constar:

- ▶ Fecha de recepción
- ▶ Producto
- ▶ Productor
- ▶ Lote
- ▶ Peso y cantidad
- ▶ Temperatura de recepción (si hace falta).
- ▶ Conformidad de la materia prima
- ▶ Incidencias y medidas adoptadas

En el Anexo II encontrará un ejemplo de [modelo de Registro de recepción de materias primas](#), que incluye las incidencias y las medidas correctoras.

- ▶ Si toda la información consta en el albarán puede obviarla en el registro y guardar una copia del albarán.
- ▶ Hay que tener descritas las medidas correctoras que se deben tomar en caso de detectar incumplimiento en las especificaciones mencionadas anteriormente:
 - ▶ Identifique y aisle los productos no conformes en la zona de productos no conformes.
 - ▶ Comunique las incidencias a sus proveedores.
- ▶ Registre las incidencias detectadas en un registro de incidencias y medidas correctoras para poder realizar una evaluación periódica de sus proveedores ([ver modelo de hoja de registro de incidencias en el Anexo II](#)).

[Volver a 5.8 Plan de control de los equipos de frío](#)



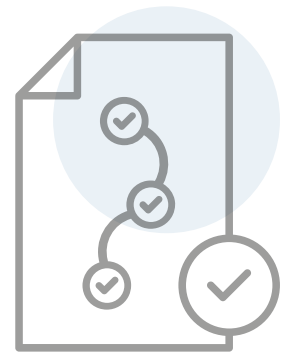


La trazabilidad es la capacidad de reconstruir el historial de un producto y las condiciones que lo rodean a lo largo de toda la cadena alimenticia y que permite averiguar el origen de un problema.

El operador alimentario es el responsable de conocer y asegurar los tres tipos existentes:

- ▶ **Trazabilidad hacia atrás o ascendente:** conocer a partir de un producto los diferentes ingredientes y otros elementos que han intervenido en su elaboración.
 - ▶ Archive las facturas o albaranes de recepción de las materias primas de proveedores donde se indiquen: productor, producto, lote, cantidad y fecha de entrada.
 - ▶ Registre los productos que entran en el obrador en el Registro de recepción de materias primas mostrado anteriormente.

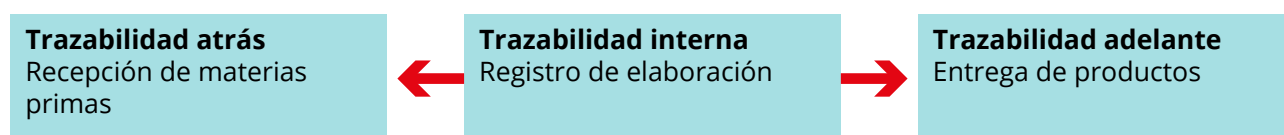
- ▶ **Trazabilidad interna:** es la información que permite relacionar materias primas, materiales de envase, embalaje y etiquetado y aditivos con los productos acabados así como los datos del proceso de elaboración más importantes.
 - ▶ Si hay un incidente, el operador alimentario debe poder acceder a estos datos con inmediatez.
 - ▶ Registre el proceso de elaboración indicando:
 - ▶ por cada producto: nombre del producto, fecha de elaboración, materias primas, lote y cantidad elaborada.
 - ▶ por cada materia prima utilizada: nombre del ingrediente, lote y cantidad utilizada.



En el Anexo II encontrará un [ejemplo de modelo de Registro de elaboración](#).

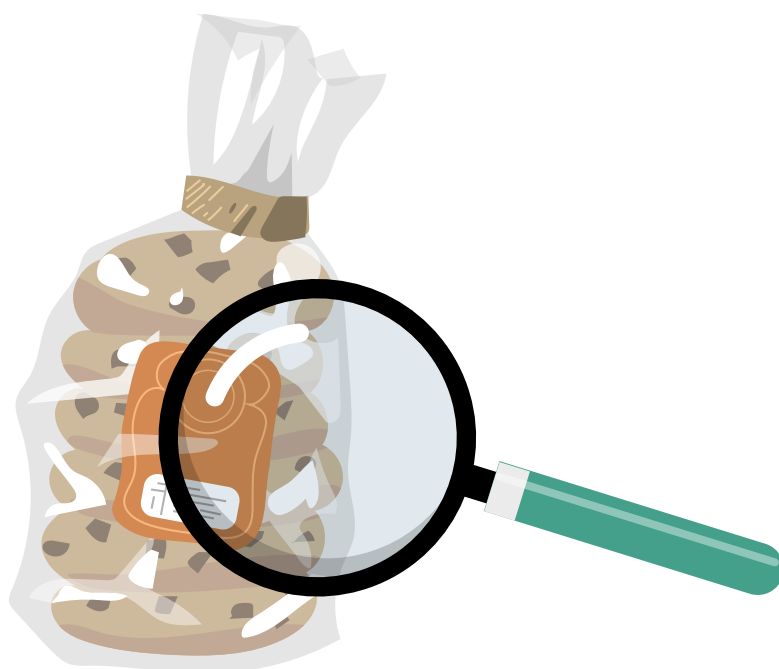
► **Trazabilidad hacia adelante o descendiente:** hace falta identificar y registrar a los destinatarios de cada lote de producto.

- Archive las facturas o albaranes de las entregas de los productos al cliente y consérvelos durante el tiempo necesario en función del producto. Debe constar el número de lote.

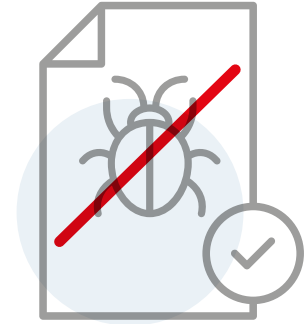


Lote

Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas. La medida y las dimensiones del lote no están estipuladas pero tienen que permitir actuar de manera rápida y eficaz en caso de alerta alimentaria así como permitir averiguar cuál ha sido la causa del problema. Es el mismo agente económico quien lo tiene que definir y describir sus límites, dado que es él mismo quien mejor conoce la empresa.



La presencia de plagas, como insectos y otros pequeños animales (por ejemplo, roedores), provenientes de las materias primas o del exterior de las instalaciones, pueden ocasionar molestias e incluso problemas sanitarios a los consumidores. Para minimizar la presencia de plagas es necesario mantener las instalaciones en buen estado, limpias, en condiciones higiénicas adecuadas y sin agujeros que comuniquen con el exterior. Hay que mantener el entorno del establecimiento de manera que no favorezca la presencia y asentamiento de plagas. Hay que tomar medidas específicas de control de plagas que se tienen que incluir en el Plan de control de plagas.



El titular de las instalaciones es el responsable de disponer de un programa de control de plagas. Se recomienda la contratación de un servicio externo especializado.

La documentación con los tratamientos realizados se debe poner a disposición de todos los operadores que trabajen en el establecimiento.



El plan debe contener los elementos siguientes ³ :

- ▶ Descripción de las barreras físicas utilizadas para impedir la entrada y el desarrollo de la presencia de artrópodos, insectos y ratas dentro del obrador. P. ej.: mosquiteras, sellados de grietas y agujeros, rejillas...
- ▶ Descripción de las medidas higiénicas indicando el responsable y frecuencia de la supervisión de las medidas higiénicas y el estado de mantenimiento de los métodos de prevención.
Ver a continuación buenas prácticas para evitar la proliferación de plagas.
 - ▶ Recomendamos que estas sean incluidas en el Registro de control visual de la limpieza y desinfección.
- ▶ Descripción de los métodos utilizados para la detección de la presencia de plagas. P.ej.: trampas mecánicas, trampas con feromonas...
- ▶ Plano de la colocación de los medios de detección de plagas. Si se colocan cebos estos deberán estar claramente identificados y numerados.

En caso de indicio de presencia de insectos o roedores, se avisará a una **empresa especializada** para que haga el diagnóstico y tratamiento pertinentes. Esta empresa deberá estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP). Hay que adjuntar el **documento informativo previo** (descripción de las actuaciones a realizar) y la **descripción de las medidas aplicadas** (diagnóstico, tratamiento y medidas de seguridad) que debe proporcionar la empresa de control de plagas.

Deberá disponer de los documentos siguientes:

- ▶ Contrato con la empresa autorizada y una copia de la inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP).
- ▶ Carné de aplicador del personal que realiza el servicio.

Se debe establecer y dejar constancia por escrito de quién será el responsable de contactar con la empresa y entregar la documentación a los OE.

Página siguiente:
Ejemplo de cartel
Buenas prácticas para evitar la proliferación de plagas

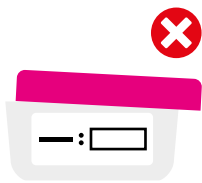
³ En la [Guía para la aplicación de los autocontroles en los establecimientos minoristas de alimentación de la Diputación de Barcelona](#) encontrará una ficha descriptiva con el Plan de control de plagas que puede utilizar como modelo.



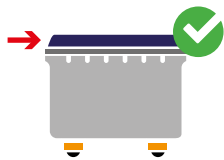
Buenas prácticas para evitar la proliferación de plagas



No permita la entrada de animales domésticos en los obradores



Mantenga los sacos y envases de los alimentos bien cerrados



Utilice recipientes cerrados para guardar los residuos



No deje los productos en el suelo



Evite las zonas con humedades y aguas embalsadas



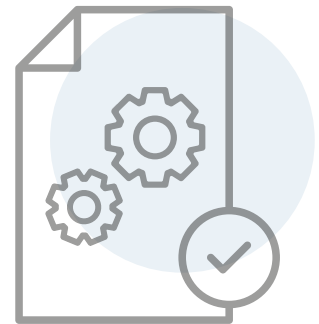
Mantenga los motores de las máquinas limpios y protegidos





El mantenimiento de equipos e instrumentos es indispensable para garantizar el control del peso de los ingredientes, la temperatura, la presión o la humedad, entre otros factores que determinarán la calidad y seguridad de los productos finales.

El titular de las instalaciones y/o los operadores alimentarios que dispongan de maquinaria propia deben ser los responsables de la elaboración y el mantenimiento del plan de mantenimiento correspondiente. La distribución de responsabilidades debe ser clara y estará recogida en un documento firmado por todas las partes implicadas.



Este plan deberá contener:

- ▶ La documentación que acredite el paso de las revisiones técnicas periódicas necesarias para el buen funcionamiento del equipo.
- ▶ Un plano actualizado de las instalaciones donde se identifiquen todos los equipos.
- ▶ Descripción de las tareas de mantenimiento preventivo de las instalaciones, equipos y utensilios. Puede ser útil hacer un listado de todas las instalaciones y equipos que requieran un mantenimiento planificado donde se defina la frecuencia y el responsable del mantenimiento. Puede consultar las recomendaciones del fabricante.
- ▶ Descripción de las tareas de calibración de los equipos e instrumentos de medida que se utilizan en las instalaciones, en función de las indicaciones del fabricante y de su uso.

- ▶ Descripción de las medidas correctoras en caso de incidencias en los diferentes equipos, utensilios o instalaciones.
- ▶ Registre las tareas de mantenimiento preventivo realizadas. En el Anexo III encontrará un [ejemplo de modelo del Registro de tareas de mantenimiento preventivo](#).
- ▶ Registros de averías y desperfectos de las instalaciones, equipos y utensilios. En el Anexo III encontrará un [ejemplo de modelo de Registro de averías y desperfectos](#).
 - ▶ Recuerde que debe guardar los albaranes de reparaciones y revisiones periódicas.
 - ▶ Revise periódicamente el historial de averías y valore la renovación de los equipos, si procede.

Recomendamos colgar las instrucciones simplificadas de las máquinas explicando el funcionamiento básico de estas. También puede pegar adhesivos para mejorar la comprensión del funcionamiento. El buen uso de los equipos permitirá alargar la vida y garantizar la seguridad de los productos.

Los diferentes operadores alimentarios deberán registrar las averías y desperfectos encontrados en las instalaciones y los tendrán que comunicar al titular y a los órganos de coordinación con el fin de facilitar las reparaciones o retirar la maquinaria o utensilios que se encuentren en mal estado.





Los residuos son un foco de contaminación importante que hay que controlar ya que permiten la multiplicación de microorganismos y pueden atraer plagas u otros animales indeseables.

Residuo: cualquier sustancia u objeto del que el poseedor se desprende o tiene la intención u obligación de desprenderse.

Subproductos: sustancia u objeto resultante de un proceso de producción que no tenga la producción de esta sustancia como finalidad primaria.

El titular de las instalaciones y los operadores alimentarios serán los responsables de redactar el Plan de gestión de residuos. Este plan deberá contener:

- ▶ Identificación y descripción de los residuos que se producen en el obrador y descripción de la gestión específica de cada uno.
 - ▶ Tenga en cuenta aquellos residuos o subproductos que requieren un transporte y recogida especiales, como son los aceites usados y los residuos químicos o subproductos no destinados al consumo humano (SANDACH).

Puede obtener más información sobre los tipos de residuos en la página web de la Agencia Catalana de Residuos (residuos.gencat.cat), consulte el ámbito de actuación y, después busque, el apartado tipo de residuo.

http://residuos.gencat.cat/ca/ambits_dactuacio/tipus_de_residu/

- ▶ Aceites usados: según la cantidad utilizada, los deberá retirar una empresa registrada o se podrán trasladar a un punto de recogida selectiva.
- ▶ Residuos químicos: los deberá retirar la empresa que los suministre o un gestor de residuos autorizado.

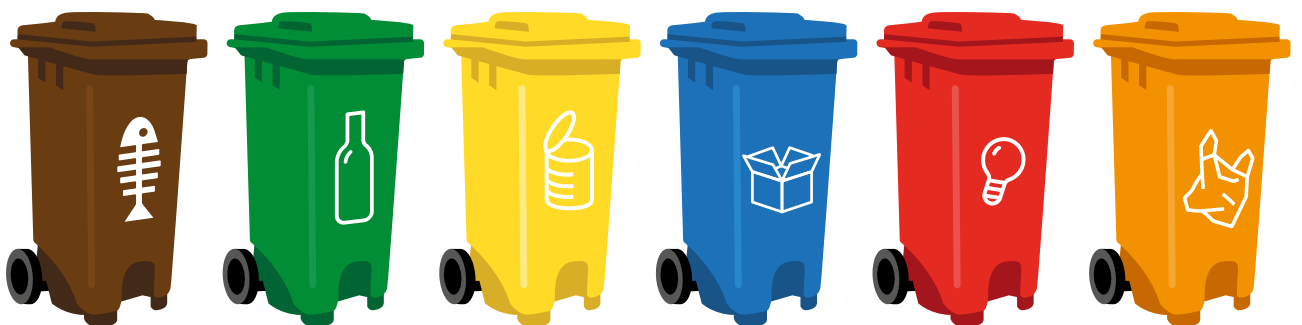


- ▶ Identificación del responsable y la frecuencia de la retirada de residuos de las zonas limpias en las zonas de almacenaje y/o recogida.
- ▶ Descripción de la empresa privada o municipal responsable de la recogida de residuos donde se indique la frecuencia con que se hace la recogida.
 - ▶ Guarde el albarán de recogida en caso de contratación de una empresa externa, ya sea para los residuos generales o para los residuos de gestión especial.
- ▶ Plano de las instalaciones donde se indiquen las zonas donde se ubican los contenedores y la zona de almacenaje y/o recogida, así como los flujos.

La separación correcta de los residuos requiere disponer de cubos diferenciados según residuo mediante tapas de diferentes colores y/o etiquetas de los diferentes tipos de residuos.

Hay que mantener los contenedores de basura limpios y cerrados con tapa de accionamiento no manual.

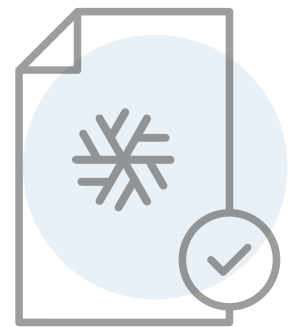
Los flujos de residuos deben estar separados en el espacio o en el tiempo con los flujos de alimentos.



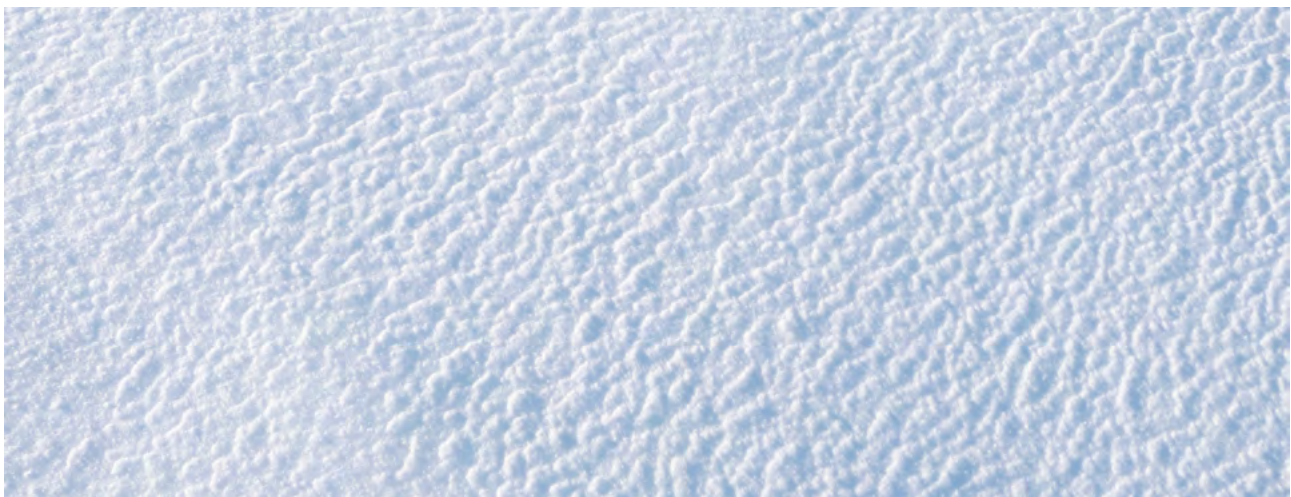


La temperatura de los alimentos es un factor clave en la proliferación de microorganismos que afecta a la calidad de los alimentos y la salud del consumidor.

Deberán existir equipos de frío suficientes para albergar las materias primas, preparaciones intermedias y productos acabados. Como mínimo, para los productores que utilizan la sala de manipulación en el tiempo reservado. El titular de las instalaciones y/o los operadores alimentarios son los encargados de redactar el Plan de control de temperaturas. Este plan deberá comprender:



- ▶ Descripción de los equipos de frío y calor del obrador donde conste la temperatura del equipo y los alimentos que pueda contener.
- ▶ Registro de control de temperaturas de todos los equipos del obrador. En el Anexo II encontrará un [ejemplo de modelo de Registro de control de temperaturas](#).
- ▶ Descripción de las posibles incidencias y medidas correctoras que habrá que aplicar.



Los operadores alimentarios son los encargados de:

- ▶ Comprobar las temperaturas del visor de todos los equipos de frío que se utilicen y registrar el resultado en el Registro de control de temperaturas. Se recomienda que se compruebe periódicamente la temperatura en el interior del equipo colocando un termómetro para uso alimentario y verificando la lectura correcta del visor.
- ▶ Controlar y registrar las temperaturas de las materias primas en el momento de la recepción ([ver Registro de recepción de materias primas, apartado 5.3](#)) y asegurar que se almacenan a la temperatura adecuada inmediatamente. Almacenar todos los productos empezando por aquellos que requieran refrigeración y, posteriormente, aquellos que requieran congelación, de este modo se evitará que se produzca crecimiento microbiológico.
- ▶ Mantener la cadena de frío desde la entrada en el obrador hasta la llegada al consumidor.
- ▶ Gestionar las incidencias y aplicar las medidas correctoras necesarias.
- ▶ Cuando se almacenen diferentes tipos de productos con rangos de temperatura diferentes, la temperatura de conservación deberá ser siempre la del producto más restrictivo.

Por ejemplo: si en la cámara hay carne picada, que requiere una temperatura $<2\text{ }^{\circ}\text{C}$, y ovoproductos, que requieran una temperatura $<4\text{ }^{\circ}\text{C}$, la temperatura de la cámara estará entre $0\text{ y }2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Comprobad que la sonda de los equipos esté colocada en el lugar más alejado de la fuente de frío.

Cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario recibirá la formación en manipulación de alimentos adecuada a su puesto de trabajo para garantizar la higiene y **seguridad de los alimentos**.

Los operadores alimentarios son responsables de su propia formación, de la de la persona o personas responsables del autocontrol, y la formación y supervisión del personal manipulador de alimentos en materia de higiene y seguridad alimentaria, hecho que tendrán que poder acreditar.

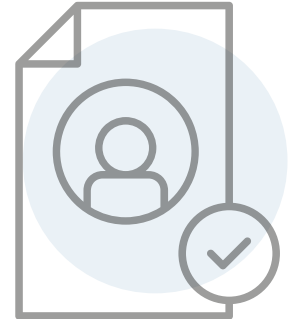
Cualquier persona que intervenga en la manipulación de alimentos –sea elaboración, almacenaje, transporte, etc. – debe tener los conocimientos adecuados para el tipo de actividad que realice y ser objeto de supervisión, para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos objeto de su trabajo.

Los conocimientos básicos que debe tener cualquier manipulador de alimentos están recogidos en el *Manual básico de manipulación de alimentos*.

https://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Material-restauracio/Manual-manipulador/2603-Manual_a5_manipulacio_alimentsFinal.pdf

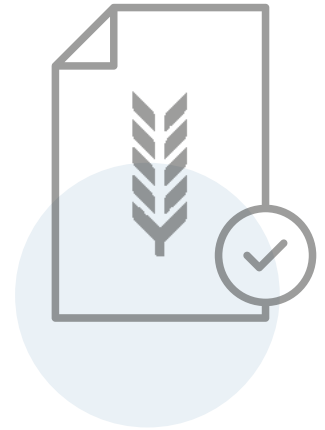
También se deberá contar con una persona responsable del autocontrol así como de la supervisión del personal manipulador y de los procesos, que cuente con una formación adecuada para desarrollar estas funciones. Los conocimientos que debe tener y las funciones que debe desarrollar los puede encontrar en el siguiente enlace:

https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat-alimentaria-a-la-restauracio/formacio/manual-del-responsable-de-lautocontrol-en-laboracio-i-servei-de-menjar/



Cada operador económico debe elaborar un Plan de gestión de alérgenos para evitar la contaminación cruzada y permitir el etiquetado correcto de los productos elaborados. Este plan debe contener:

- ▶ El listado de alérgenos y alimentos que provocan intolerancia alimentaria con el fin de hacer un seguimiento de todos los alérgenos con los que se trabaja en el obrador: **Registro de alérgenos del obrador**.
 - ▶ Esta hoja se deberá actualizar cada vez que se incorpore un nuevo productor o producto en el obrador ([ver el modelo a rellenar en el Anexo II](#)).
 - ▶ Se recomienda que esta hoja esté colgada en algún lugar visible del obrador y a disposición de todos los productores.
- ▶ **Registro diario de alérgenos** donde los productores deberán indicar: día, producto, alérgenos y equipos con los cuales han trabajado ([ver el modelo a rellenar en el Anexo II](#)).



Aun así, no se podrá garantizar que nuestros productos estén libres de alérgenos y por eso todos los productores deben ser conscientes de qué alérgenos están presentes en su producto y en el del resto de productos producidos en el obrador.

Los operadores alimentarios deberán seguir el Plan de gestión de alérgenos y serán responsables de cualquier incidencia. Es por eso que es muy importante que:

- ▶ Indique en las fichas de elaboración los ingredientes con alérgenos con los que trabaja. ([ver el apartado 5.4, Ejemplo de ficha de elaboración](#))
 - ▶ Consulte la presencia de alérgenos en los productos que compre a sus proveedores y pida una declaración de ausencia de alérgenos, si es necesaria.
 - ▶ Recuerde que marcas diferentes pueden tener ingredientes diferentes.

- ▶ Prepare primero los productos sin alérgenos para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.
- ▶ Facilite la información necesaria para cumplimentar el Registro de alérgenos en el obrador y, cada vez que utilice el obrador, rellene el Registro diario de alérgenos.

Para evitar la contaminación cruzada hay que extremar la limpieza de superficies, de utensilios y de equipos para poder garantizar la ausencia de sustancias alergénicas.

- ▶ Compruebe que el método de limpieza es efectivo para eliminar los restos de alérgenos.
- ▶ Puede llevar sus utensilios o plantear la opción de disponer de utensilios o equipos exclusivamente para ustedes para evitar el peligro de contaminación cruzada.

Indique en la etiqueta de los productos todos los ingredientes alergénicos recogidos en el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Para mayor seguridad recomendamos incluir las trazas de aquellos alérgenos que puedan encontrarse en el alimento basándose en el Registro diario de alérgenos y el Registro de alérgenos del obrador ([ver apartado 10, Etiquetado](#)), excepto en el caso de que pueda dar garantías de ausencia de alérgenos por contaminación cruzada.

Los alérgenos que se deben indicar en la etiqueta del producto son los catorce que recoge el Anexo II del Reglamento nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

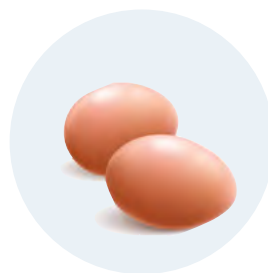
Los 14 alérgenos



Cereales que contengan gluten



Crustáceos y productos a base de crustáceos



Huevos y productos a base de huevo



Pescado y productos a base de pescado



Cacahuets y productos a base de cacahuets



Soja y productos a base de soja



Leche y sus derivados, incluida la lactosa



Frutos secos: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados



Apio y productos derivados



Mostaza y productos derivados



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramuces y productos a base de altramuces



Moluscos y productos a base de moluscos



6

Análisis de peligros y puestos críticos de control (APPCC)

El APPCC es un sistema de gestión de peligros, efectivo y racional, que tiene como objetivo asegurar alimentos inocuos mediante el análisis y el control de los posibles peligros que pueden aparecer en todas y cada una de las fases de producción y comercialización.

El sistema APPCC se desarrollará de manera individual para cada productor y se adaptará específicamente a sus productos y procesos.

En la mayoría de los obradores colectivos la aplicación de una guía de prácticas correctas de higiene es suficiente para controlar y minimizar los peligros, sin necesidad de establecer un sistema formal de APPCC.

Para aplicar los autocontroles le recomendamos hacer uso de las guías de prácticas de higiene correctas de vuestro sector o alimento, donde encontrará información más detallada.

Más información en la web de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria:

<https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/>



7

Buenas prácticas de manipulación

Para prevenir toxiinfecciones alimentarias es importante respetar unas normas de higiene durante la preparación y la conservación de las comidas, que ayudan a garantizar que los alimentos sean seguros.

Las toxiinfecciones son enfermedades que se manifiestan sobre todo con síntomas digestivos, como los vómitos y las diarreas, y que se producen cuando una persona consume un alimento contaminado por microorganismos patógenos y/o sus toxinas. Está perfectamente establecida la relación entre determinadas prácticas incorrectas y estas enfermedades. Respetar las cuatro normas básicas de higiene ayuda a prevenir las toxiinfecciones alimentarias.

Siga las recomendaciones recogidas en los documentos siguientes:

- ▶ [Consejos para manipular los alimentos con seguridad](#)
- ▶ [Cuatro normas para preparar alimentos seguros](#)
- ▶ [El lavado de manos](#)
- ▶ [El uso correcto de los guantes](#)
- ▶ [Control de la acrilamida](#)
- ▶ [La limpieza y desinfección de los vegetales](#)

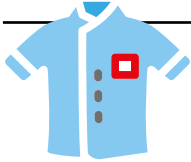




La higiene personal



El cuerpo humano y la ropa pueden transportar y diseminar suciedad y bacterias en los alimentos y en las áreas de trabajo. Con el fin de evitarlo, siga las recomendaciones siguientes:



Póngase la ropa de trabajo limpia y de uso exclusivo



Lávese las manos con frecuencia con agua caliente y jabón durante 40-60 segundos, aclárese con agua abundante y séquese con papel de un solo uso



Use calzado de trabajo cómodo, seguro y fácil de limpiar



Recójase el pelo para cubrirlo totalmente



Es obligatorio que utilice mascarillas y guantes para manipulaciones de riesgo



Cúbrase las heridas y cortes con vendajes impermeables y visibles



No use maquillaje, perfumes o lociones



Sáquese los objetos personales como reloj, pendientes, cadenas, anillos...



Lleve las uñas cortas, limpias y sin esmalte



No coma, no beba, no fume y no mastique chicle en las zonas de manipulación de alimentos

Imprima y cuelgue este cartel en su obrador

9

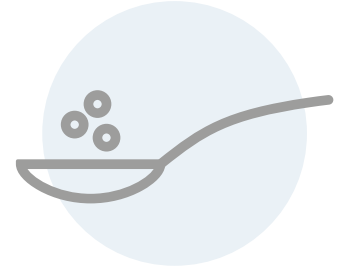
Uso de aditivos alimentarios

Asegúrese que utiliza sólo los aditivos permitidos según la normativa específica de los productos que elabora y que aplica las dosis indicadas.

Los aditivos se deben almacenar en un lugar aislado y dentro del envase original. Asegúrese de que sea un lugar seco y protegido de la luz.

Debe disponer de un procedimiento de medida para facilitar la dosificación exacta del aditivo así como un proceso de distribución homogénea del aditivo en el producto.

En caso de aditivos que son alérgenos (p.ej.: sulfitos) asegúrese de que estos están debidamente identificados en la etiqueta.



El etiquetado de los productos elaborados en el obrador es responsabilidad de cada operador alimentario.

El Reglamento 1169/2011 regula la información alimentaria facilitada al consumidor y tiene como finalidad proteger la salud de los consumidores y garantizar el derecho a la información para así poder tomar decisiones consecuentes y responsables.

La información alimentaria obligatoria, en el caso de los alimentos envasados, tiene que figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta a este.

Determinados sectores alimentarios tienen, además, normativas que regulan aspectos específicos. Así pues, según el producto de que se trate, se debe comprobar si hay normativa específica para su etiquetado.



Información obligatoria

La información obligatoria mínima que debe constar en la etiqueta de los alimentos envasados es:

- ▶ **Denominación del alimento:**
- ▶ **Lista de ingredientes:**
- ▶ **Cantidad neta:**
- ▶ **Fechas de duración:** consumo preferente o caducidad
- ▶ **Conservación y utilización:**
- ▶ **Identificación de la empresa:** se indica el nombre o la razón social y la dirección de la empresa alimentaria.
- ▶ **Forma de consumo:** hay que indicarla de manera que permita un consumo apropiado del alimento, en caso de que fuera difícil sin esta información.
- ▶ **Alcohol:** se indica el volumen de alcohol “% vol” en las bebidas que tengan más en un 1,2%.
- ▶ **Información nutricional:** debe incluir, como mínimo, el valor energético y las cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- ▶ **Información sobre alérgenos**

Etiquetado de alérgenos

El etiquetado obligatorio de alérgenos está recogido en el Reglamento 1169/2011, donde se obliga a que los alérgenos que aparezcan en el Anexo II del mismo reglamento ([ver la lista del apartado 5.10](#)) se indiquen en la lista de ingredientes con referencia clara a la sustancia o producto que causa la alergia.

Los ingredientes alérgicos se destacarán mediante una composición tipográfica que los diferencie claramente del resto de ingredientes de la lista.

En aquellos productos donde no es obligatorio el listado de ingredientes, sí que es obligatoria la mención de la palabra “contiene” indicando a continuación el nombre del alérgeno correspondiente.

Revise periódicamente la etiqueta para verificar que sigue siendo válida después de la aplicación de algunos de estos cambios (fórmula, materia prima o proveedor) en el Plan de control de alérgenos.



Etiquetado precautorio

El etiquetado precautorio es la mención voluntaria que hace el responsable de la industria alimentaria para informar al consumidor de la posible presencia no intencionada de alérgenos mediante la mención de la palabra “contiene trazas, puede contener” o “elaborado en un obrador que utiliza...” indicando a continuación el nombre del alérgeno correspondiente.

Estos alérgenos no son incorporados como ingredientes ni forman parte de la receta, pero pueden aparecer en el producto de forma involuntaria.

Esto es lo que sucede en los obradores que elaboran productos diferentes con composiciones muy variadas. Es por eso que es muy importante el control de los equipos, de la limpieza, de los turnos de trabajo y de la formación, ya que los alimentos pueden contaminarse a través de los equipos entre productores.

Esta mención se debe hacer cuando se crea que el alimento está contaminado con otro alérgeno a partir de las conclusiones que se extraigan del Registro de alérgenos del obrador.

Todos los productos del obrador deberán indicar en la etiqueta aquellos alérgenos con los cuales se trabaja en el obrador exceptuando aquellos alérgenos para los cuales se hayan hecho pruebas de detección y que, por lo tanto, se pueda demostrar que han sido eliminados.



Aunque recomendamos la mención de todos los alérgenos del obrador en caso de duda, eso no justifica que no se vigilen las contaminaciones cruzadas. El obrador y los productores deben intentar minimizar las contaminaciones cruzadas de un alérgeno con otros productos mediante un buen plan de autocontrol, las buenas prácticas de fabricación y un buen plan APPCC.

I

Anexo I



Cuadro de temperaturas de recepción y almacenaje

Producto		Temperatura
	Carne fresca	$\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Carne picada y preparados de carne picada	$\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Carne de aves, conejo y caza silvestre	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Preparados de carne	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Productos de carne	Según etiqueta
	Pescado fresco	$0\text{-}4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Molusco y bivalvos	Según etiqueta
	Leche pasteurizada	$\leq 6\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Productos lácteos	Según etiqueta
	Ovoproductos	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Frutas y verduras	$< 8\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Productos IV gamma	Según etiqueta
	Productos de pastelería y bollería con cremas y natas	$0\text{-}5\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Platos preparados	$< 24\text{ h, } T^a \leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ $24\text{-}48\text{ h, } T^a \leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Platos sin tratamiento térmico previo	$T^a \leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Todos los congelados/ultracongelados	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ congelado

Imprima y cuelgue este cartel en su obrador

II

Anexo II: Ejemplos de modelos de registro





Plan de control del agua

Registro de control del cloro residual

R01- PR01 / Revisión 00

Mes y año:

Día	Responsable	Puesto de control	Nivel de cloro	Incidencias y medida correctora
1			mg/L	
2			mg/L	
3			mg/L	
4			mg/L	
5			mg/L	
6			mg/L	
7			mg/L	
8			mg/L	
9			mg/L	
10			mg/L	
11			mg/L	
12			mg/L	
13			mg/L	
14			mg/L	
15			mg/L	
16			mg/L	
17			mg/L	
18			mg/L	
19			mg/L	
20			mg/L	
21			mg/L	
22			mg/L	
23			mg/L	
24			mg/L	
25			mg/L	
26			mg/L	
27			mg/L	
28			mg/L	
29			mg/L	
30			mg/L	
31			mg/L	



Registro de control de temperatura

R01- PR08 / Revisión 00

Día	Nevera	Cámara de congelación	Cámara frigorífica 1	Cámara frigorífica 2	Responsable del control
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					

Observaciones

Las temperaturas de referencia de los diferentes equipos son las siguientes:
 N: nevera o cámara frigorífica (según cuadro de temperaturas). C: congelador o cámara de congelación (<-18 oC)

Registro de incidencias

Revisión 00



Fecha	Incidencia detectada *	Medida correctora	Responsable

* Descripción detallada del tipo de incidencia que afecta a un plan de autocontrol.

