

Guía fácil

La salud alimentaria es cosa de todos

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN ETA KONTSUMO
SAILA

DEPARTAMENTO DE SANIDAD
Y CONSUMO

INTRODUCCIÓN

La puesta en marcha del autocontrol en hostelería es una garantía más del buen hacer de los profesionales de este sector en el País Vasco.

Con esta *Guía Fácil*, basada en el Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería, elaborado por el Departamento de Sanidad, adaptar las medidas a cada establecimiento es mucho más sencillo.

El resultado:

CALIDAD = BENEFICIO PARA EL NEGOCIO

Las páginas de esta *Guía Fácil* recogen los aspectos más importantes del autocontrol que deben vigilarse si queremos hacer bien las cosas.

La norma general es de obligado cumplimiento y objeto de sanción; toda la hostelería tendrá que aplicar un modelo de autocontrol que se ajuste a la normativa.

Con esta *Guía* se puede ver que, lejos de ser una carga, es algo sencillo, útil y que significa un beneficio importante para el negocio.

Aunque al principio pueda parecer un poco complicado, se puede incorporar a la rutina de trabajo con toda naturalidad en muy poco tiempo.

APARTADOS DEL CONTROL

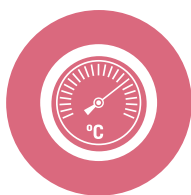
El Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería ha sido elaborado cuidadosamente para ofrecer una herramienta de trabajo cómoda, sencilla y eficaz.

Está dividido en cinco grandes bloques que siguen el orden habitual de cualquier proceso en la hostelería.



CONTROL DE PROVEEDORES

pág. 4



CONTROL DE LA CADENA DEL FRÍO /CALOR

pág. 12



CONTROL DURANTE LA ELABORACIÓN

pág. 22



CONTROL DE LA LIMPIEZA

pág. 32



CONTROLES COMPLEMENTARIOS

pág. 38



Es cierto que en algunas ocasiones podrán producirse situaciones en las que se entremezclen distintos apartados, pero tener el manual a mano permitirá dar solución a cualquiera de estos contratiempos.

Este Manual está basado en el Plan Genérico y conviene que esté en la cocina, para poder echar mano de él en cualquier momento que surja una duda.

CONTROL DE PROVEEDORES

Conocer a tus proveedores te ayudará a asegurarte de que merecen tu confianza.

Los proveedores deben:

- Ser de confianza
- Tener autorización sanitaria vigente
- Servirte el producto en buenas condiciones y correctamente etiquetado

A lo largo del año debes haber controlado a tus proveedores.

Anota el resultado de los distintos controles en el registro anual.



ETIQUETAS

¿Qué información debe tener una etiqueta?

- Tipo de producto
- Ingredientes
- Origen
- Fecha de caducidad
- Número de lote
- Temperatura de conservación



- Tipo de producto
- Origen
- Ingredientes
- Número de lote
- Temperatura de conservación
- Fecha de caducidad

¿Cómo los controlo?

Revisa el etiquetado de la mercancía, especialmente de productos como los huevos, la carne o el pescado, que pueden llegar contaminada de origen.



¿Qué hago si no está bien el producto?

Devuelve todo aquello que no te inspire una confianza absoluta.



Advierte al proveedor y si lo crees necesario ten localizado algún otro que te pueda servir producto seguro.



ALIMENTOS

¿Qué características deben tener los alimentos que adquiero?

Las condiciones de frescura de los productos con corta caducidad, como verduras, frutas, carne, pescado, etc. deben ser las apropiadas para cada tipo de producto.

Fíjate además en estos aspectos concretos:

Huevos

Marcados individualmente.
Ni sucios ni con roturas.

Carne picada

No puedes abastecerte de carnicerías. Temperatura de recepción 3 °C.

Chuleteros de vacuno

Albarán que indique la edad. Los de vacunos mayores de 30 meses (actualmente) no pueden recibirse con columna vertebral.

Moluscos

No compres directamente a los mariscadores. Comprueba que los moluscos están vivos y no los mantengas en agua.



¿Cómo controlarlo?

Comprueba las condiciones de frescura de los productos con corta caducidad, como verduras, frutas, carne, pescado, etc. así como las características específicas de los alimentos mencionados.



¿Qué hago si no está bien el producto?

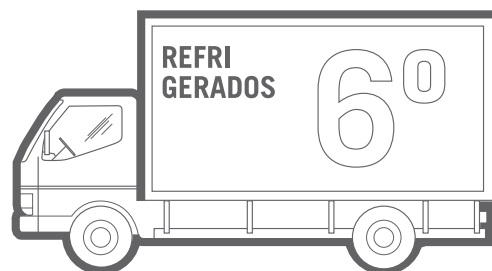
No utilices alimentos dudosos, o que no cumplan las condiciones específicas.

Advierte al proveedor y si lo crees necesario ten localizado algún otro que te pueda servir producto seguro.

TRANSPORTE EN FRÍO

El transporte de los alimentos debe realizarse a no más de:

- 6 °C en el caso de los refrigerados.
- -18 °C en el caso de los congelados.



¿Cómo los controlo?

Toma la temperatura de lo que necesita frío en uno de los envases que recibas.



¿Qué hago si se ha roto la cadena de frío?

En refrigerados, si crees que se puede utilizar (no supera los 10 °C), cocínalo enseguida. Si no, devuélvelo.
En congelados, si supera los (-12 °C) puedes usarlo como si fuera un refrigerado. Si tienes dudas, devuélvelo.

Advierte al proveedor y si lo crees necesario ten localizado algún otro que te pueda servir producto seguro.

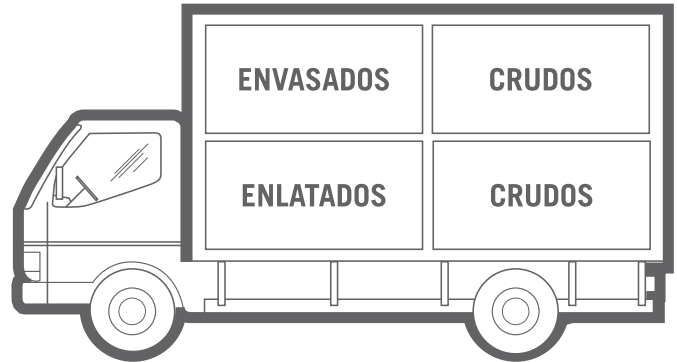


ESTIBA

El transporte de los alimentos debe realizarse en exclusiva

Si se comparte transporte con otros productos, deberán estar claramente separados.

Además deberán estar debidamente estibados y los envases deben estar en perfecto estado.



¿Qué debo controlar?

Es importante que de vez en cuando vigiles cómo están los vehículos por dentro cuando te sirven la mercancía.

Fíjate en si están:

- Limpios.
- Ordenados.
- Los productos bien colocados.
- Los envases en perfectas condiciones.



¿Si no es así?

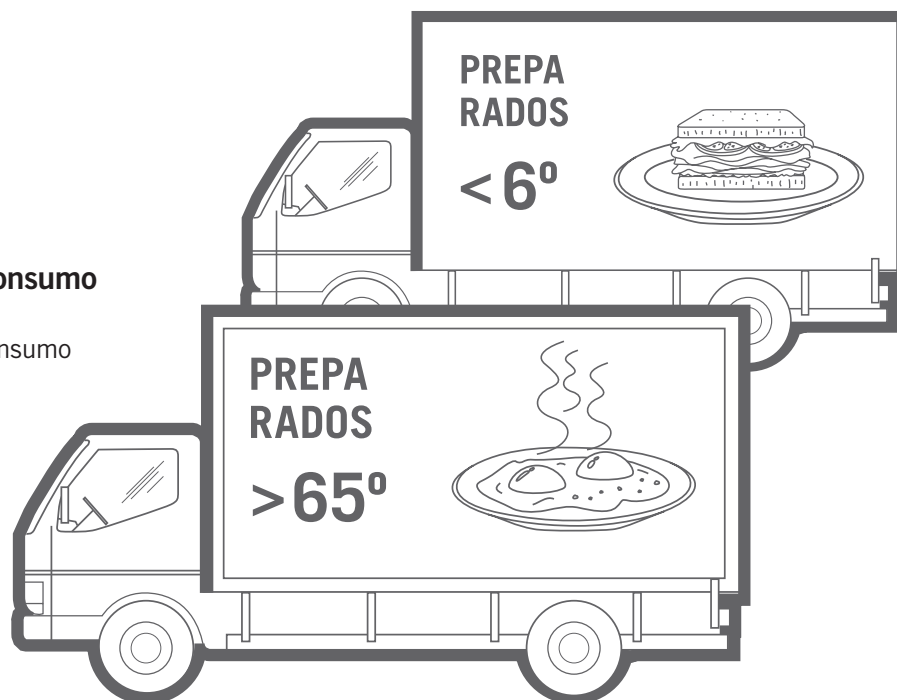
Advierte al proveedor de las deficiencias que veas y decide si quieres seguir comprándole o no.

TRANSPORTE DE COMIDAS

Transporte de comidas listas para consumo

El transporte de las comidas listas para consumo debe realizarse:

- Comidas en frío: $< 6\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Comidas en caliente: $> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$



¿Cómo los controlo?

Toma las temperaturas de los diferentes tipos de comidas y anótalas en el registro diario.



¿Qué hago si las comidas no llegan en estas condiciones?

Caliéntalas a más de $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ o enfríalas a menos de $6\text{ }^{\circ}\text{C}$ de forma inmediata. En el caso de refrigeradas, si superan los $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ deséchalas.

Presenta una queja y si el problema persiste, cambia de proveedor.



CONTROL DE LA CADENA DEL FRÍO / CALOR

Saber trabajar el frío y el calor es imprescindible para lograr un buen producto final.

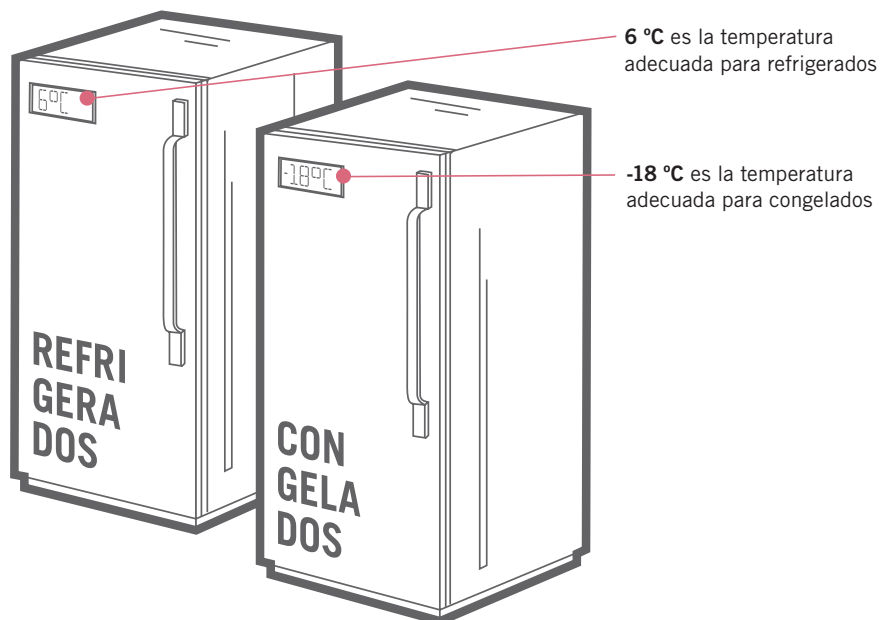
La temperatura que se aplica a los alimentos durante un determinado tiempo es la medida que determina su duración en buen estado; es decir, sin que sufran una proliferación de gérmenes, que puedan llegar a desembocar en una toxiinfección.



TEMPERATURA EN CÁMARA

Vigila que las cámaras estén siempre a la temperatura adecuada

- 6 °C (refrigerados)
- -18 °C (congelados)



¿Qué debo controlar?

Haz un listado de todas tus cámaras.
 Observa y anota la temperatura de los visores tanto en refrigeración como en congelación.
 Revisa mensualmente con un termómetro portátil, el buen funcionamiento de los termómetros de las cámaras.



¿Y si algo no va bien?

Revisa el termostato.
 Si la cámara está muy llena, vacíala un poco.
 Si a pesar de esto continúan los problemas, avisa al servicio técnico.
 Si la cámara supera los 10 °C o (-12 °C) durante más de 12 horas, valora el grado de alteración del alimento y cocínalo rápidamente o elimínalo.

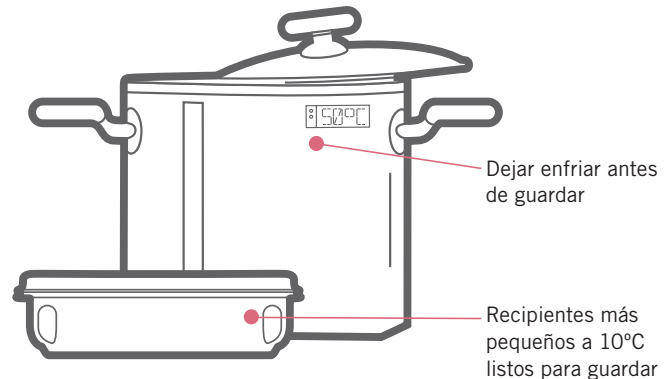
Revisa el termostato.



ENFRIAMIENTO EN CÁMARA

Enfriado rápido de alimentos elaborados

Si cocinas un alimento y no lo vas a servir inmediatamente debes esperar a que deje de humear (50 °C) y meterlo en la cámara frigorífica en recipientes más pequeños y separados entre si.



¿Qué debo controlar?

Es importante que la cámara nunca supere los 10 °C cuando introduzcas un alimento caliente, porque podría dañar al resto de lo que tienes conservando.

Vigila el termostato media hora después y anótalo en la ficha.

Revisa mensualmente el buen funcionamiento de los termómetros.



¿Y si algo no va bien?

Si la temperatura sobrepasa los 10 °C reajusta el termostato y si en media hora no ha alcanzado la temperatura avisa al servicio técnico.

Respecto al alimento, tendrás que pasarlo a otra cámara o consumirlo rápidamente tras su regeneración.



Durante el enfriamiento la cámara no debe superar los 10 °C.

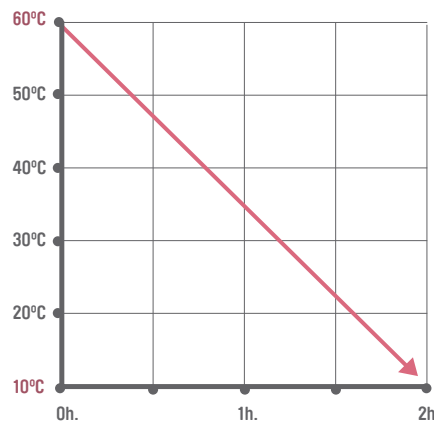
ABATIDOR DE FRÍO

Enfriamiento rápido de alimentos en abatidor de frío

El abatidor debe conseguir enfriar los alimentos a menos de 10 °C en 2 horas.

Después se puede pasar a la cámara refrigeradora para seguir el proceso normal.

No sobrecargues el abatidor y procura que el alimento tenga un grosor que facilite el enfriamiento de manera homogénea.



Descenso de temperatura provocado por un abatidor en función del tiempo.



¿Qué debo controlar?

Toma nota de la temperatura de salida del alimento.



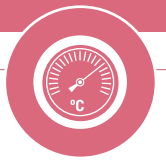
¿Y si algo no va bien?

Ajusta de nuevo el programa y espera media hora.

Si no alcanza la temperatura adecuada cambia el alimento a una cámara que pueda conseguirlo.

Si no dispones de ella, vuelve a calentar el alimento y consúmelo inmediatamente.

Revisa el programa.



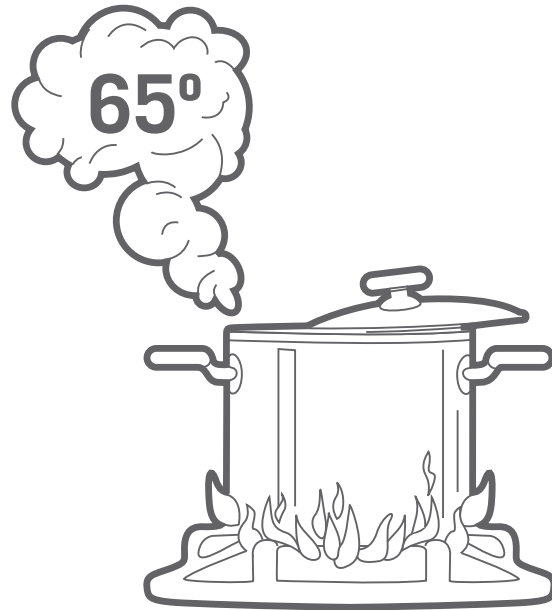
TEMPERATURA DE COCINADO

Cocina siempre a más de 65 °C

Estandariza la temperatura y el tiempo que utilizarás para conseguir 65 °C en el cocinado de cada tipo de producto.

Solo puedes dejar de llegar a los 65 °C en aquellos platos en los que el cliente te lo solicite expresamente (chuletón, cogote...).

Si necesitas huevo para preparar platos en los que no se alcanzan los 65 °C, utiliza huevo pasteurizado o deshidratado.



¿Qué debo controlar?

Toma nota de la temperatura la primera vez que hagas un plato y vigila que el centro del alimento también haya alcanzado los 65 °C.

No será necesario en asados completos, cocidos o frituras por inmersión (salvo que sean congelados).



¿Y si algo no va bien?

Si ves que el alimento no ha alcanzado los 65 °C vuelve a cocinarlo hasta que los alcance.

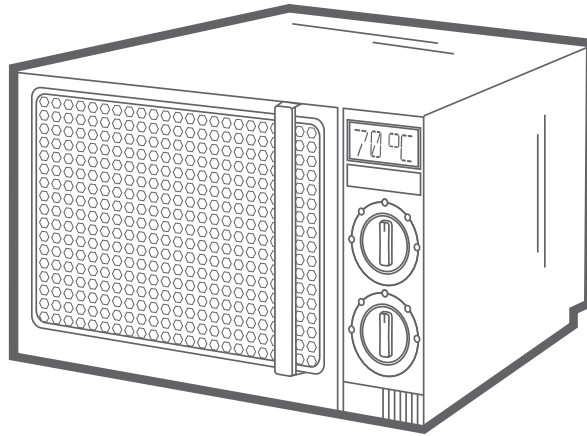
Vigila la temperatura en el centro del alimento.



REGENERACIÓN

Recalentamiento de alimentos enfriados

Los alimentos cocinados que después se han mantenido en frío, caliéntalos hasta alcanzar los 70 °C en el centro del producto.



¿Qué debo controlar?

Anota la temperatura la primera vez que regeneres cada tipo de producto y comprueba que en centro del alimento se haya alcanzado los 70 °C.



¿Y si algo no va bien?

Si no ha alcanzado los 70 °C, continúa calentándolo hasta llegar a esa temperatura.

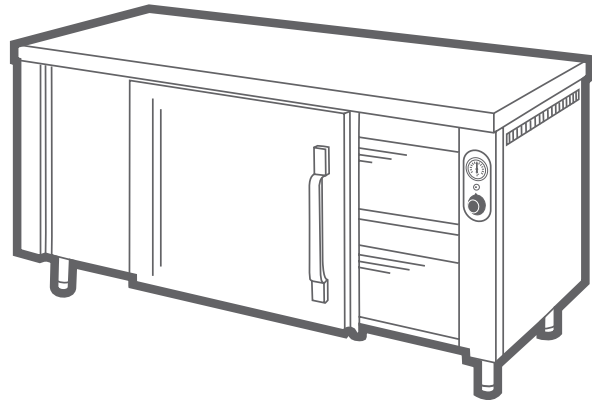




MANTENIMIENTO EN CALIENTE

Alimentos cocinados que se mantienen en caliente

Los alimentos recién cocinados que tardarán en ser consumidos deben mantenerse en caliente a más de 65 °C.



¿Qué debo controlar?

Anota la temperatura del alimento al iniciar los distintos turnos de comida.



¿Y si algo no va bien?

Reajusta la temperatura.

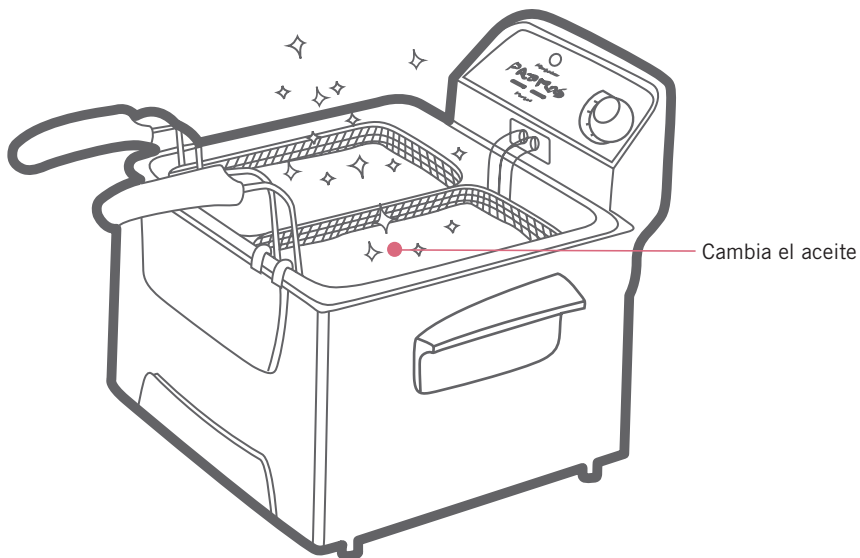
Si en 30 minutos no se recupera, avisa al servicio técnico y regenera correctamente el alimento.

FRITURAS

Cambia el aceite de la freidora con frecuencia

Ya sabes que el aceite de la freidora se debe cambiar regularmente para asegurar que no alcance el 25% de compuestos polares, que son productos tóxicos.

Aunque lo normal es que cuando empiece a estar oscuro ya lo hagas.



¿Qué debo controlar?

Anota en el parte diario el día que cambias el aceite.

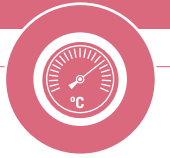
Si quieres un mayor control, puedes utilizar métodos de detección que cambian de color cuando se supera el límite.



¿Y si algo no va bien?

Si tienes la sospecha de que se ha utilizado un aceite en mal estado elimina el producto y cambia el aceite.





CONTROL DURANTE LA ELABORACIÓN

Las buenas prácticas en la elaboración son garantía de seguridad y de buen hacer en la cocina.

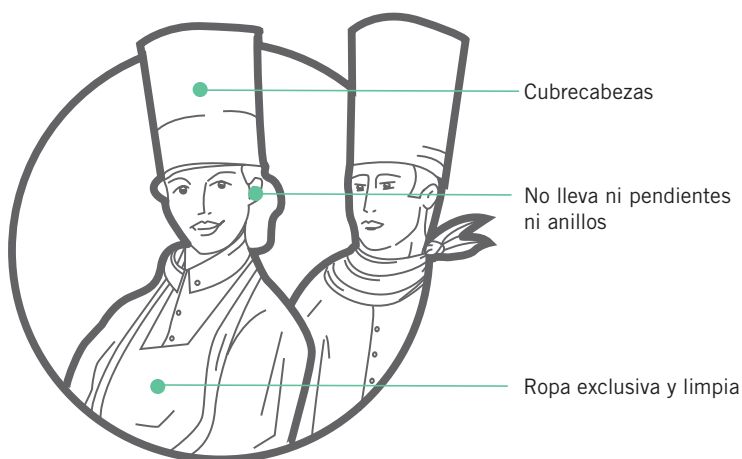
Mantener unas buenas prácticas a diario demuestran tu capacidad profesional y tu preocupación por el trabajo bien hecho, que guste al cliente, pero que, sobre todo, te satisfaga a ti.

La mejor manera de conseguirlo, por supuesto, una buena formación en hostelería.



PERSONAL

- 1 Lávate las manos con mucha frecuencia sobre todo al empezar y al cambiar de actividad o de producto.
- 2 Utiliza ropa limpia y específica para trabajar y cámbiate al llegar. No lleses objetos que puedan caer sobre los alimentos y cúbrete el cabello.
- 3 Extrema las medidas de higiene cuando tengas heridas, o enfermedades que puedan transmitirse por los alimentos.



¿Qué debo controlar?

Comprueba durante el desarrollo de la actividad que efectivamente se están cumpliendo las instrucciones anteriores y anótalo en el registro mensual.

Si detectas alguna práctica incorrecta en otro momento, anótalo como incidencia en el registro diario.



¿Y si algo no va bien?

Primero, corrige inmediatamente el fallo que acabas de detectar.

A continuación recuerda a todo el personal cuál es la pauta de trabajo para evitar que el problema se repita.

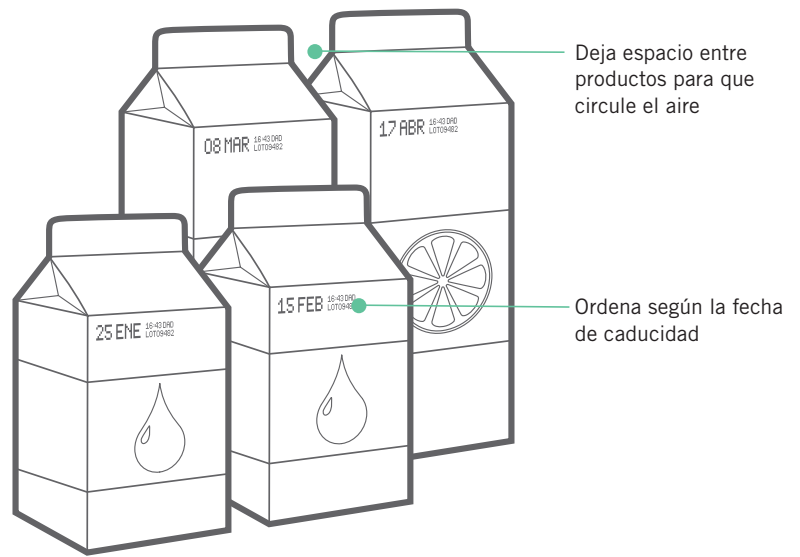
Y si se mantiene el problema retira de la manipulación al personal implicado.

Comprueba que el manipulador cumpla estos tres puntos



ESTIBA Y ORDEN EN CÁMARAS Y MESAS CALIENTES

- 1 El almacenamiento debe seguir el orden de rotación que marcan las caducidades, eliminando los caducados.
- 2 No conviene sobrecargar las cámaras ni las mesas calientes. Hay que dejar espacio entre los alimentos para que circule el aire y se mantenga la temperatura.
- 3 Los alimentos almacenados deben estar protegidos.



Deja espacio entre productos para que circule el aire

Ordena según la fecha de caducidad



¿Qué debo controlar?

Comprueba durante el desarrollo de la actividad que se cumplen las instrucciones de orden y estiba y anótalo en el registro mensual.

Si detectas alguna práctica incorrecta en otro momento, anótalo como incidencia en el registro diario.



¿Y si algo no va bien?

Primero, corrige inmediatamente el fallo que acabas de detectar.

A continuación recuerda a todo el personal cuál es la pauta de trabajo para evitar que el problema se repita.

Valora también si puede haber algún alimento afectado y decide si debe ser desechado, por ejemplo los caducados, o si debe ser utilizado inmediatamente.

Revisa mensualmente el orden en las cámaras y mesas calientes

INSTRUCCIONES DE TRABAJO (1)

A Tiempo de espera durante el procesado

No dejes nunca alimentos demasiado tiempo a temperatura ambiente

Los alimentos deben seguir el proceso de elaboración de forma sucesiva.

Si no se puede hacer será necesario mantenerlos en frío o en caliente hasta que pueda volver a retomarse su elaboración.

Además mantenlos siempre protegidos para evitar contacto con otras posibles fuentes de contaminación.

B Evita las contaminaciones cruzadas

Utiliza superficies, equipos y utensilios diferentes al trabajar con alimentos crudos y cocinados.

Una buena idea es tener superficies de diferentes colores. Si no puedes, limpia bien todo antes de cambiar de alimento.

Elimina rápidamente los residuos y evita el contacto entre producto limpio y sin limpiar, pelado y sin pelar, cocinado y sin cocinar.

Haz un buen uso de los trapos o utiliza papel de un solo uso.





C Controla mucho las pautas de trabajo en comidas para personas alérgicas

Si en tu establecimiento ofreces menús especiales para personas alérgicas, ten especial cuidado en:

- Al comprar los productos, lee las etiquetas asegurándote de que no contienen alérgenos y almacénalos separados.
- Cocinarlo en momentos y espacios diferentes. Si es posible, cocina estos menús al inicio de la jornada; si no, realiza limpiezas intermedias.
- Ten cuidado con la contaminación por útiles, y en caso de fritura, con el aceite.
- Mantén estos productos identificados y protegidos.
- Si tienes dudas no lo sirvas a la persona alérgica.

¿Qué debo controlar? A B C

Comprueba durante el desarrollo de la actividad que efectivamente se están cumpliendo las instrucciones anteriores y anótalo en el registro mensual.

Si detectas alguna práctica incorrecta en otro momento, anótalo como incidencia en el registro diario.

¿Y si algo no va bien? A B C



Primero, corrige inmediatamente el fallo que acabas de detectar.

A continuación recuerda a todo el personal cuál es la pauta de trabajo para evitar que el problema se repita.

Valora también si puede haber algún alimento afectado y decide si debe ser desechado o si puede ser utilizado tras aplicar una medida adicional (calentamiento intenso, refrigeración inmediata...).

En caso de duda de contaminación por alérgenos no servir el producto o destinarlo a personas no alérgicas.

INSTRUCCIONES DE TRABAJO (2)

A Congelación

La cámara no superará los (-18 °C) de temperatura interior.

Se congelará en pequeñas cantidades y la cámara no deberá estar demasiado cargada.

Etiquetar con el nombre de producto y la fecha de congelación.

Nunca recongelar los alimentos.

B Descongelación

Descongela lentamente en cámara frigorífica, sobre un recipiente que recoja el líquido.

Si corre prisa se utilizará el microondas.

Si se descongela en agua, debe estar fría y renovarse periódicamente.

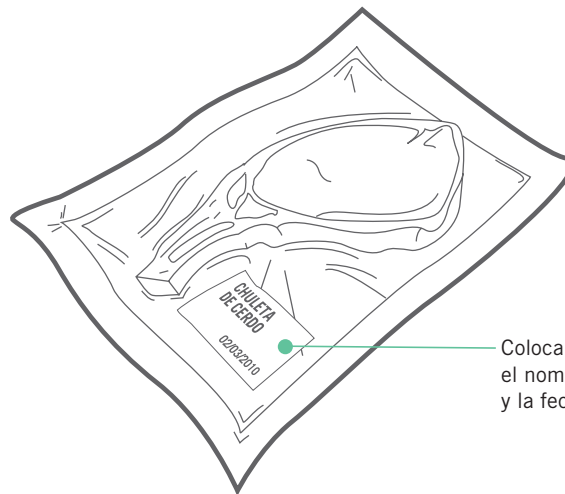
Ten especial cuidado en el caso de las anchoas, el atún y el bonito, porque pueden formar histamina.





C Envasado al vacío

Vigilar que el vacío se haga correctamente. Etiqueta con nombre y fecha de envasado.



Coloca una etiqueta con el nombre del producto y la fecha de envasado

¿Qué debo controlar? A B C

Comprueba durante el desarrollo de la actividad que efectivamente se están cumpliendo las instrucciones anteriores y anótalo en el registro mensual.

Si detectas en otro momento alguna práctica incorrecta o un fallo en los equipos anótalo como incidencia en el registro diario.

¿Y si algo no va bien? A B C



Primero, corrige inmediatamente el fallo que acabas de detectar.

Si el problema se debe a un fallo en el congelador, y a los 30 minutos de introducir el alimento la temperatura no ha vuelto a los (-18 °C), regula el termostato a la máxima potencia; si continua sin bajar a los 90 minutos, descongélalo y cocínalo.

Si el producto se está descongelando a temperatura ambiente, procésalo lo antes posible.

Recuerda a todo el personal cuál es la pauta de trabajo para evitar que el problema se repita.

En caso de avería de algún equipo, avisa al servicio técnico.

INSTRUCCIONES DE TRABAJO (3)

A Lavado de verduras

Lava cuidadosamente las verduras, muy especialmente si van a consumirse crudas.

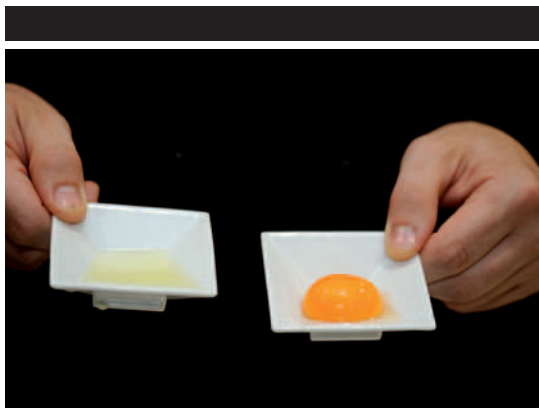
Asegúrate que la cantidad y el tiempo de actuación de la lejía o producto similar utilizado, es la suficiente. Es importante aclarar después con abundante agua.



B Los huevos son muy sensibles a las contaminaciones

Para evitar que esa contaminación llegue al cliente tienes que tomar medidas especiales:

- Si separas claras de yemas, no lo hagas con la cáscara.
- Después de batir los huevos cambia de plato para servir la tortilla.
- Bátelos siempre en el momento en que los vayas a utilizar.
- Nunca los conserves batidos.
- Para elaborar salsas tipo mayonesa, utiliza huevo pasteurizado.





C Comprueba siempre restos de huesos y espinas

Vigila los productos tipo nuggets o despieces de pollo para niños, pudín, sopa de pescado, hamburguesas: que no tengan restos de huesos o espinas.

D ¡Mucho cuidado con el anisakis!

Compra el pescado eviscerado. Si no puede ser, hazlo tú lo antes posible.

En caso de que vaya a comerse crudo o semi-crudo, congélalo **siempre** a (-20 °C) durante 24 horas o cómpralo congelado.

Si observas larvas, desecha esa parte o la pieza entera si fuera necesario y cocina suficientemente el pescado, a más de 65 °C.

Compra el pescado eviscerado. Si no puede ser, hazlo tú lo antes posible.

En caso de que vaya a comerse crudo o semi-crudo, congélalo **siempre** a (-20 °C) durante 24 horas o cómpralo congelado.

Si observas larvas, desecha esa parte o la pieza entera si fuera necesario y cocina suficientemente el pescado, a más de 65 °C.

¿Qué debo controlar? **A B C D**

Comprueba durante el desarrollo de la actividad que efectivamente se están cumpliendo las instrucciones anteriores y anótalo en el registro mensual.

Si detectas alguna práctica incorrecta en otro momento, anótalo como incidencia en el registro diario.

Asegúrate de que se cumplen siempre estas instrucciones.

¿Y si algo no va bien? **A B C D**

Primero, corrige inmediatamente el fallo que acabas de detectar

A continuación recuerda a todo el personal cuál es la pauta de trabajo para evitar que el problema se repita.

Valora también si puede haber algún alimento afectado y decide si debe ser desechado o si puede ser utilizado tras aplicar una medida adicional.

CONTROL DE LA LIMPIEZA

Una buena limpieza transmite una mejor imagen y el cliente lo agradece volviendo.

La limpieza es uno de los elementos principales de la cocina.

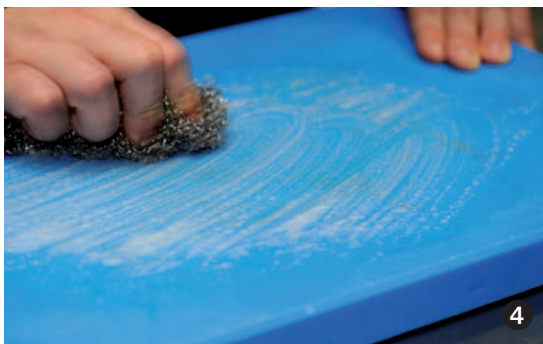
Mantener limpios los locales y equipos, te garantiza unas condiciones higiénicas idóneas para ofrecer un buen producto y te asegura frente a posibles riesgos de toxiinfecciones.



MÉTODO Y FRECUENCIA

A Cómo limpiar

- 1 Antes de empezar **guarda los alimentos** sobrantes para que no se contaminen.
- 2 **Elimina la suciedad** más visible sin usar todavía ningún producto.
- 3 **Enjuaga** bien con agua caliente.
- 4 Aplica **detergente ó desengrasante** y **aclara** con agua templada.
- 5 Aplica un poco de **desinfectante** y **acláralo** bien.
- 6 Deja un **tiempo de actuación** a los productos.
- 7 Vuelve a **aclarar** en caso necesario.
- 8 Por último, dependiendo de las superficies, déjalo **secar al aire o seca con material desechable**.





B ¿Con qué frecuencia he de limpiar?

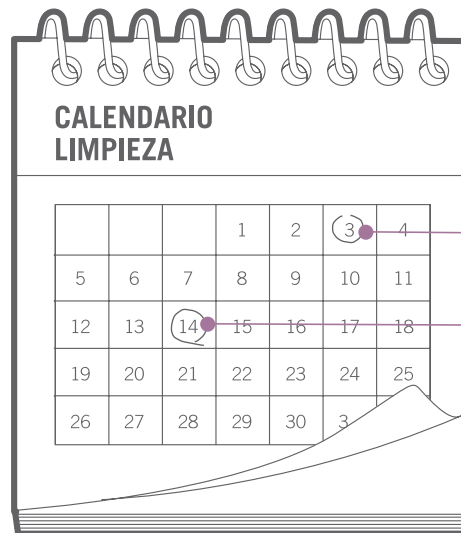
La finalidad es garantizar que siempre esté limpio.

A diario

- Superficies y suelos
- Utensilios
- Maquinaria

Periódicamente

- Cámaras
- Despensas
- Instalaciones en general



Fecha prevista para el cambio de filtros

Fecha prevista para limpiar techos

A B ¿Qué debo controlar?



Comprueba que el resultado de la limpieza de instalaciones y equipos es correcta. Anota el resultado de esta comprobación mensualmente en el registro de limpieza.

Comprueba que se cumplen las instrucciones relativas a los productos de limpieza y anota el resultado en el registro de autoevaluación anual.



A B ¿Y si algo no va bien?



Si algo está sucio, primero límpialo, y además:

Observa si el método de limpieza, la frecuencia y los productos utilizados son los previstos y corrige las desviaciones que detectes. Si son acordes a lo previsto ajusta el plan de limpieza a tus necesidades.

Repasa con el personal las instrucciones de limpieza.

ÚTILES Y EQUIPOS

Cómo limpiar los utensilios

- La vajilla y otros útiles, lávalos en lavavajillas.
- La picadora de carne o la cortadora de fiambre se deben limpiar y desinfectar al final del día y cada vez que se cambie de alimento crudo a elaborado.
- Se hace siempre desmontando las piezas básicas.
- La campana extractora se limpia exteriormente siguiendo el método general que utilizas con las superficies.
- Por dentro, dependerá del tipo de filtro: si es reemplazable, lavable...
- La plancha se tiene que raspar para eliminar los restos de alimentos.



¿Qué debo controlar?

Comprueba que el resultado de la limpieza de útiles y equipos es correcta. Anota el resultado de esta comprobación mensualmente en el registro de limpieza.



¿Y si algo no va bien?

Si algo está sucio, primero límpialo, y además:

Observa si el método y la frecuencia de limpieza son los previstos y corrige las desviaciones que detectes.

Si la limpieza se ha realizado conforme a lo previsto y aún así está sucio, reajusta el Plan a tus necesidades.



PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Los productos que utilices deben ser siempre acordes con el tipo de suciedad que tienes que limpiar.

Tanto los detergentes como los desinfectantes deben ser aptos para el uso alimentario.

Guarda bien los útiles de limpieza, limpios y separados de todo lo que sea alimentación.

Recuerda que es muy importante mantener el correcto etiquetado de todos los productos, conservando los envases originales.

En caso de trasvase, no hacerlo en recipientes que han contenido bebidas y etiquetarlo.

Trata de utilizar papel en lugar de trapos o bayetas.



¿Qué debo controlar?

Comprueba que se cumplen las instrucciones relativas a los productos de limpieza y anota el resultado en el registro de autoevaluación anual.



¿Y si algo no va bien?

Si los productos que utilizas no son aptos para uso alimentario cámbialos por otros que sí lo sean.

Pon una etiqueta en los envases que no la tengan, y guarda en su armario los productos de limpieza y útiles que no estén dentro.

Si trasvasas productos de limpieza a envases más pequeños no utilices recipientes que hayan contenido bebidas, compra envases específicos y etiquétalos claramente.

Retira los envases reciclados de alimentos que contengan productos de limpieza

CONTROLES COMPLE- MENTARIOS

Mantener el equipo y las instalaciones en perfecto estado contribuye a mejorar la imagen de tu negocio y a evitar riesgos.

Además de una correcta manipulación de los alimentos, es necesario controlar el mantenimiento de instalaciones y equipos, el agua, y la presencia de plagas.

Todos los profesionales sois conscientes de la importancia de la formación y conseguir productos de calidad.

En este capítulo encontraréis pautas sobre cómo controlar estos aspectos.



MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Conserva siempre en buen estado tanto los útiles, como el equipo y las instalaciones

Procura tenerlas siempre en buen estado para evitar roturas y que puedan caer fragmentos en los alimentos elaborados.

Renuévalos con frecuencia, no dejes que se deterioren demasiado.



¿En qué hay que fijarse?

Locales o instalaciones

Mantenimiento general (techos, suelos, paredes...) y **aislamientos** (mosquiteras, ventanas, puertas...)

Equipos y útiles

Frío (cámaras, abatidores...), **calor** (freidoras, hornos, planchas, mesas calientes, cocinas...), **equipos de limpieza** (lavavajillas, lavamanos, fregaderos...), **utensilios de corte** (cuchillos, batidoras, loncheadoras...), **campanas extractoras de humos**.

Si detectas averías o deterioros puntuales, anótalo en incidencias en el comando.

Además anualmente comprueba las condiciones de mantenimiento en tu evaluación.



¿Y si detecto un problema?

Primero arréglalo, y además valora si es un problema puntual o necesitas realizar un mantenimiento preventivo.





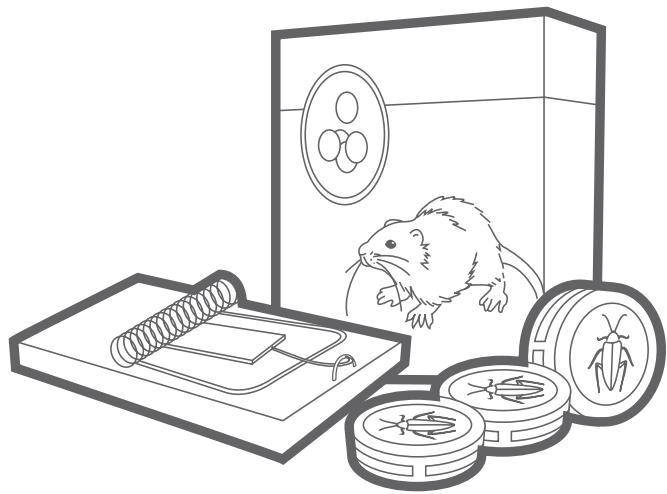
CONTROL DE PLAGAS

Evita la presencia de animales indeseados en tu establecimiento

Puedes hacerlo por medios pasivos (mallas antiinsectos, puertas cerradas, rejillas de protección) o por medios activos (cebos... para evitar la presencia de insectos o roedores).

Asegúrate de que:

- Las instalaciones están limpias y bien mantenidas
- No acumulas basuras
- Almacenas los productos de manera correcta.



¿Y cómo controlo todo esto?

Si detectas indicios de presencia de plagas, anótalo en incidencias en el comando. Además anualmente comprueba las medidas pasivas en tu autoevaluación.



¿Y si detecto insectos o roedores?

Debes pedir a un especialista que haga un tratamiento contra ellos y llevar un control continuado después.



FORMACIÓN

Asegúrate de que todo el personal está correctamente formado

El personal debe estar formado en aspectos generales de higiene alimentaria y en los contenidos de este plan de autocontrol.

El personal que realiza las operaciones de limpieza y mantenimiento debe conocer las instrucciones de trabajo.



¿Y cómo controlo esto?

Comprueba que todas las personas (incluso las recién contratadas) han recibido la correspondiente formación.

Observa si el personal de limpieza y mantenimiento conoce las instrucciones de trabajo.

Anota los resultados de las comprobaciones en la autoevaluación anual.



¿Y si detecto problemas?

Proporciona formación a quien no disponga de ella.

Repasa con el personal las instrucciones concretas de cada área de trabajo.

Se garantizará que los trabajadores tengan una formación continuada





AGUA

Utiliza siempre agua potable, de la red de abastecimiento

Si dispones de un depósito particular, aunque se abastezca de la red general, o tienes un abastecimiento propio **deberás implantar un plan de control específico.**

Si es tu caso, busca más información en el documento “Plan Genérico de Autocontrol”.



¿Y cómo controlo esto?

Si no utilizas la red de abastecimiento, o tienes depósito propio, comprueba diariamente el nivel de cloro.



¿Y si detecto problemas?

Si el problema es de cloración vuelve a clorar. Si el problema es de parámetros inadecuados no utilices el agua ni para cocinar ni para limpiar hasta que lo soluciones.

