



## **Formación del personal en las empresas alimentarias**

El presente documento trata de servir de orientación para conocer las competencias que han de demostrar los empleados de las empresas alimentarias con responsabilidad en la seguridad alimentaria. En ningún caso trata de ser exhaustivo ni servir de estándar, si bien puede valer como orientación tanto para los empleados como para los operadores de empresa alimentaria.

En cada apartado se mencionan las competencias de los empleados sean o no manipuladores de alimentos y las funciones de los operadores relacionadas con las competencias de los empleados.

Al final del documento hay un protocolo, a modo de ejemplo, que puede servir al operador económico para la supervisión y el control de la formación de los empleados.

### REGULACIÓN NORMATIVA

Las personas que trabajan en las empresas alimentarias han de tener instrucción o formación de acuerdo a sus responsabilidades en los puestos de trabajo. Se trata de un requisito legal que está establecido en el Cap. XII del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 que dice:

#### *Capítulo XII. Formación.*

*Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:*

- *La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo a su actividad laboral;*
- *Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 de artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.*
- *El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.*

La responsabilidad de la supervisión y de la instrucción o formación del personal es del operador de empresa alimentaria.



## **Competencias de los empleados de las empresas alimentarias.**

1. Llevar y mantener ropa de uso exclusivo para el trabajo.
2. Mantener un alto nivel de limpieza en las manos.
3. Mantener un alto nivel de higiene personal.
4. Conocer la responsabilidad legal.
5. Conocer la existencia de peligros físicos, químicos y biológicos que pueden afectar a los alimentos.
6. Conocer las condiciones necesarias para el crecimiento bacteriano.
7. Saber identificar las principales fuentes de toxiinfecciones alimentarias.
8. Comprender que los peligros pueden transmitirse a los alimentos.
9. Comprender la contaminación cruzada y la manera de prevenirla.
10. Saber diferenciar entre actividades de alto y bajo riesgo.
11. Conocer la temperatura a la que tienen que estar los alimentos.
12. Saber manejar los residuos de manera higiénica.
13. Demostrar en la práctica manipulaciones seguras de los alimentos.
14. Evitar prácticas no higiénicas en la manipulación de alimentos.
15. Saber que hacer cuando se padece de enfermedades o heridas que puedan afectar a la seguridad alimentaria.
16. Conocer y aplicar los procedimientos de higiene en la recepción de alimentos.
17. Conocer y aplicar los procedimientos de higiene en el almacenamiento de los alimentos.
18. Velar por que los alimentos tengan las condiciones adecuadas en el momento de la entrega o expedición.
19. Evitar la contaminación cruzada por alérgenos alimentarios.
20. Mantener el lugar de manipulación de alimentos en buenas condiciones higiénicas.
21. Conocer los métodos de lucha contra plagas.
22. Ser capaces de tomar las medidas adecuadas cuando se sospeche que la seguridad alimentaria está en riesgo.
23. Mantener los registros correspondientes a la seguridad alimentaria.
24. Seguir los procedimientos para la gestión de los productos retirados para el consumo.
25. Almacenar los materiales auxiliares en adecuadas condiciones higiénicas.
26. Etiquetar los alimentos correctamente.
27. Aplicar los procedimientos de autocontrol que sean de su responsabilidad.
28. Respetar las instrucciones de seguridad alimentaria.
29. Cooperar con la autoridad sanitaria.

(Ha de entenderse que las competencias habrán de tenerse cuando correspondan, atendiendo a la actividad, al puesto de trabajo y a las responsabilidades de los empleados en el sistema de autocontrol)



## **1. Llevar y mantener ropa de uso exclusivo para el trabajo.**

### EL EMPLEADO

- Entender las razones para llevar la ropa exclusiva de trabajo.
- No usar ropa personal por encima de la de uso exclusivo.
- Llevar el uniforme según las instrucciones del operador económico y usarlo en condiciones de limpieza.
- Cambiar la ropa exclusiva de trabajo cuando sea necesario.
- No usar la ropa exclusiva de trabajo fuera de los locales de manipulación.

### EL OPERADOR ECONÓMICO proporciona

- \* La ropa de uso exclusivo.
- \* Vestuarios y taquillas adecuados.
- \* Instrucciones sobre el uso de la ropa de uso exclusivo.



## **2. Mantener un alto nivel de limpieza en las manos.**

### EL EMPLEADO

- Lavarse las manos adecuadamente:
  - Distribución correcta del jabón.
  - Utilización de agua caliente para abrir los poros.
  - Limpiarse las manos incluyendo las muñecas.
  - Frotarse cuidadosamente las manos y los dedos.
  - Secarse con toallas de un solo uso.
- Lavarse las manos con la frecuencia necesaria:
  - Antes de comenzar el trabajo.
  - Después de una ausencia.
  - Después de ir a los servicios higiénicos.
  - Cuando se manipulen alimentos cocinados después de manipular alimentos crudos.
  - Antes de manipular alimentos ya cocinados.
  - Después de manejar residuos.
  - Después de la realización de la limpieza.
  - Tras toser, estornudar, usar pañuelos, rascarse, tocarse el pelo o la nariz, fumar, o realizar otras prácticas no higiénicas.

### EL OPERADOR ECONÓMICO proporciona

- \* Instalaciones para el lavado y secado higiénico de las manos (agua caliente, jabón o detergente, toallas de un solo uso).
- \* Instrucciones de como deben lavarse las manos.
- \* Puede poner instrucciones mediante carteles o signos para recordar a los manipuladores que deben lavarse las manos.



### **3. Mantener un alto nivel de higiene personal.**

#### EL EMPLEADO

- Tener el pelo limpio y recogido cuando se manipulen alimentos.
- Tener la uñas cortas y limpias.
- No usar objetos de adorno que puedan suponer un peligro para la seguridad alimentaria como anillos, pendientes etc.
- Usar los guantes de manera higiénica.

#### EL OPERADOR ECONÓMICO proporciona

- \* Normas o instrucciones sobre la higiene personal.
- \* Guantes para manipular alimentos, en caso necesario.



#### **4. Conocer la responsabilidad legal.**

##### EL EMPLEADO

- Conocer su responsabilidad de actuar conforme a los requisitos legales.
- Usar correctamente los procedimientos de higiene cuando trabajan con alimentos.
- Seguir las instrucciones de seguridad alimentaria de los supervisores, operadores económicos etc.

##### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Ser consciente de la legislación pertinente.
- \* Hacer conocer al personal las responsabilidades jurídicas respecto a la seguridad alimentaria.



## **5. Conocer la existencia de peligros físicos, químicos y biológicos que pueden afectar a los alimentos.**

EL EMPLEADO debe

- Saber definir peligro en seguridad alimentaria.
- Conocer posibles fuentes de contaminación física.
- Conocer posibles fuentes de contaminación química.
- Conocer posibles fuentes de contaminación biológica.
- Conocer las condiciones necesarias para el crecimiento bacteriano.
- Entender la cadena epidemiológica en la transmisión de enfermedades por vía alimentaria.
- Saber como pueden ser controlados los peligros a través de prácticas higiénicas correctas.

EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Instruir o formar a los manipuladores sobre los peligros para la seguridad alimentaria relacionados con su puesto de trabajo.
- \* Asegurarse de que se realizan los controles necesarios para disminuir los peligros a niveles aceptables.
- \* Enseñar las prácticas correctas de higiene para el control de los peligros en el puesto de trabajo.



## **6. Conocer las condiciones necesarias para el crecimiento bacteriano.**

### EL EMPLEADO

- Saber cómo influyen el tiempo, la temperatura, la cantidad de agua, el pH y el tipo de alimentos en el crecimiento bacteriano.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Dar instrucciones para evitar el crecimiento bacteriano.
- \* Realizar controles para comprobar que se minimiza el riesgo de crecimiento bacteriano.





## **7. Saber identificar las principales fuentes de toxiinfecciones alimentarias.**

### EL EMPLEADO

- Conocer las principales prácticas que pueden dar lugar a toxiinfecciones alimentarias.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Supervisar las prácticas correctas de higiene.
- \* Garantizar la instrucción o formación del personal.



## **8. Comprender que los peligros pueden transmitirse a los alimentos.**

### EL EMPLEADO

- Conocer el mecanismo de transmisión de los peligros alimentarios.
- Saber como evitar la transmisión de los peligros alimentarios.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Supervisar las prácticas correctas de higiene.
- \* Garantizar la instrucción o formación del personal.



## **9. Comprender la contaminación cruzada y la manera de prevenirla.**

### EL EMPLEADO

- Saber que es la contaminación cruzada y como puede ocurrir.
- Dar ejemplos de los pasos que hay que seguir para evitar la contaminación cruzada.
- Usar los trapos de cocina evitando que sean vehículo de contaminación cruzada.
- Evitar el contacto de productos crudos y productos cocinados en cualquier etapa de la cadena alimentaria:
  - Usar diferentes superficies para apoyar alimentos crudos y alimentos cocinados.
  - Usar diferentes tablas de cortar para alimentos crudos y alimentos cocinados.
  - Usar diferentes utensilios para alimentos crudos y alimentos cocinados.
  - Almacenar separadamente los productos de diferente naturaleza.
  - Almacenar separadamente los alimentos crudos y los cocinados.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Indicar las áreas donde puede ocurrir la contaminación cruzada.
- \* Controlar la separación a lo largo de la cadena alimentaria de alimentos crudos y alimentos cocinados.
- \* Garantizar la instrucción o formación del personal referente a la contaminación cruzada.
- \* Tener instalaciones que eviten la contaminación cruzada.
- \* Proveer de utensilios y material que eviten la contaminación cruzada.



## **10. Saber diferenciar entre actividades de alto y bajo riesgo.**

### EL EMPLEADO

- Conocer si su actividad es de alto o bajo riesgo.
- Saber porqué su actividad es de alto o bajo riesgo.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Proporcionar métodos para identificar claramente las actividades de alto y bajo riesgo, por ejemplo usando diferentes utensilios para las diferentes operaciones, equipos codificados, ropa de uso exclusivo, etc., dependiendo de las áreas de manipulación.



## **11. Conocer la temperatura a la que tienen que estar los alimentos.**

### EL EMPLEADO

- Saber usar los termómetros para medir la temperatura de los alimentos.
- Saber usar los termómetros para medir la temperatura de las cámaras.
- Saber usar los termómetros para medir la temperatura del lugar de trabajo.
- Conocer los límites de la temperatura a la que pueden estar los alimentos.
- Conocer los límites de la temperatura a la que tienen que estar las cámaras.
- Conocer los límites de la temperatura a la que pueden estar los lugares de trabajo.
- Anotar la temperatura a la que están los alimentos, las cámaras o el puesto de trabajo.
- Conocer el uso higiénico de los termómetros y su método de limpieza.
- Saber adoptar medidas correctoras en los casos en que se observen incumplimientos o saber a quien hay que comunicar los incumplimientos para que adopte u ordene adoptar las medidas correctoras.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Proporcionar en su caso hojas para registrar las temperaturas.
- \* Proporcionar información sobre las temperaturas a las que legalmente han de estar los alimentos, los almacenes o los puestos de trabajo.
- \* Surtir de termómetros a los responsables de la toma de temperaturas.
- \* En caso necesario, instalar termógrafos en las cámaras de almacenamiento.
- \* Dar a conocer un procedimiento de toma de temperaturas y de limpieza de termómetros.
- \* Proporcionar instrucciones sobre la adopción de medidas correctoras cuando se detecten temperaturas inadecuadas.



## **12. Saber manejar los residuos de manera higiénica.**

### EL EMPLEADO

- Eliminar rápidamente los residuos de las superficies de trabajo.
- Colocar los residuos en los contenedores al efecto.
- Retirar los residuos cuando sea necesario y al menos una vez diaria.
- Mantener los residuos fuera de las áreas de trabajo.
- Almacenar los residuos en los lugares asignados.
- Mantener, en su caso, las instalaciones para almacén de residuos en adecuadas condiciones higiénicas.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Proporcionar contenedores para los residuos.
- \* Dar instrucciones para la eliminación de residuos.
- \* Asegurarse de que los residuos no se almacenan fuera de los lugares asignados.



### **13. Demostrar en la práctica manipulaciones seguras de los alimentos.**

#### EL EMPLEADO

- Tocar y manejar los alimentos lo mínimo posible.
- Manipular los alimentos con los utensilios adecuados.
- Conocer la utilización higiénica de los utensilios y útiles de procesado.
- Evitar en la medida de lo posible la toma de contacto de los alimentos con las superficies de trabajo.
- Evitar el contacto directo de alimentos crudos con alimentos ya procesados.
- Evitar la contaminación de los alimentos con los útiles cuando no están en adecuadas condiciones de limpieza o porque han entrado en contacto con alimentos crudos.
- Lavar los útiles cuando se caigan al suelo o a superficies en las que puedan contaminarse.
- Mantener a las temperaturas adecuadas las materias primas y los alimentos que necesiten control de temperatura, evitando demoras innecesarias durante su tratamiento que pongan en peligro la seguridad alimentaria.
- Velar por que los alimentos no se coloquen directamente bajo los electrocutores de insectos.
- No usar trapos de cocina para el secado de las manos.
- Lavar los alimentos, cuando sea necesario, teniendo en cuenta la seguridad alimentaria.
- Evitar el crecimiento bacteriano mediante los controles de tiempo y temperatura.
- Dar el tratamiento térmico adecuado a cada alimento.
- Utilizar medios higiénicos para descongelar los alimentos.
- No congelar alimentos descongelados.
- Usar agua potable para el tratamiento de los alimentos (lavado, cocción, etc.)
- Utilizar procedimientos higiénicos para la regeneración térmica de los alimentos.
- Mantener separados durante el enfriamiento los alimentos crudos y cocinados.
- Durante el enfriamiento tener los alimentos que necesiten control de temperatura el menor tiempo posible a temperatura ambiente.
- Procesar los alimentos con antelación mínima al momento de su consumo, y cuando esto no sea posible, mantenerlas en caliente o mediante el frío hasta su consumo.

#### EL OPERADOR ECONÓMICO proporciona

- \* Instrucciones pertinentes referentes a la producción, la transformación y la distribución de los alimentos.
- \* Instrucciones para el lavado de los alimentos.
- \* Instrucciones para el descongelado de alimentos así como las instalaciones adecuadas.
- \* Agua potable y comprueba su potabilidad.
- \* Los medios para el tratamiento higiénico de los alimentos durante su procesado.
- \* Los medios para el enfriamiento de los alimentos tras su procesado.
- \* Garantiza la supervisión y la instrucción o formación de los empleados respecto a la manipulación segura de los alimentos.



## **14. Evitar prácticas no higiénicas en la manipulación de alimentos.**

### EL EMPLEADO

- Consumir alimentos en el puesto de trabajo.
- Masticar chicle.
- Escupir, tocarse la nariz o el cabello cuando se manipulan alimentos.
- Toser o estornudar sobre los alimentos.
- Probar los alimentos cogiéndolos con las manos.
- Usar un utensilio para probar los alimentos e introducirlo de nuevo en los alimentos.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Proporciona a los manipuladores, en caso necesario, un lugar para el consumo de alimentos.
- \* Instrucciones pertinentes referentes a la producción, la transformación y la distribución de los alimentos.
- \* Garantiza la supervisión y la instrucción o formación de los empleados respecto a la manipulación segura de los alimentos.





## **15. Saber qué hacer cuando se padece de enfermedades o heridas que puedan afectar a la seguridad alimentaria.**

### EL EMPLEADO

- Informar al operador económico si sufre de alguna dolencia que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria, especialmente diarreas y vómitos.
- No trabajar cerca de los alimentos si padecen de enfermedades que puedan afectar a la seguridad alimentaria.
- Cubrirse las heridas mediante métodos que impidan la contaminación con los alimentos.

### EL OPERADOR ECONÓMICO proporciona a los manipuladores

- \* Información sobre la importancia de declarar las enfermedades que puedan afectar a la seguridad alimentaria.
- \* En caso necesario, el cambio de puesto de trabajo hasta 48 horas después de la desaparición de los síntomas de enfermedades que puedan afectar a la seguridad alimentaria.
- \* Elementos necesarios para cubrir las heridas de manera higiénica.



## **16. Conocer y aplicar los procedimientos de higiene en la recepción de materias primas.**

### EL EMPLEADO

- Verificar la corrección de la documentación de entrega de las materias primas.
- Verificar el etiquetado.
- Revisar las condiciones de higiene de los suministros (integridad, temperaturas etc.).
- Rechazar o adoptar las medidas oportunas si se detectan suministros no conformes.
- Revisar los envases y embalajes.
- Revisar las condiciones higiénicas (limpieza, orden, temperatura etc.) del medio de transporte.
- Mantener las instalaciones de recepción en adecuado estado de limpieza.
- Rellenar los listados de comprobación cuando sea necesario.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Velar por que se mantengan las instalaciones de recepción en adecuadas condiciones de limpieza.
- \* Proporcionar, en su caso, los listados de comprobación necesarios.
- \* Instruir o formar a los empleados en los procedimientos de higiene en la recepción de alimentos incluido el transporte.
- \* Supervisar la recepción de las materias primas.



## **17. Conocer los procedimientos de higiene en el almacenamiento de los alimentos.**

### EL EMPLEADO

- Almacenar los diferentes alimentos y materias primas en sus lugares correspondientes.
- Almacenar rápidamente los alimentos que necesiten control de temperatura.
- Evitar almacenar los embalajes que puedan suponer un riesgo para los alimentos almacenados.
- Almacenar los alimentos y los productos que no son alimentos por separado.
- Asegurarse de que el almacenamiento de los alimentos se produce a las temperaturas adecuadas.
- Realizar el almacenamiento de forma que se asegure la rotación de los alimentos y se tiene en cuenta su vida útil.
- Asegurarse de que los alimentos, en caso necesario, se almacenan cubiertos.
- Asegurarse de que los alimentos se almacenan correctamente identificados y/o etiquetados.
- Separar en el almacenamiento las mercancías que son rechazadas y van a ser devueltas o eliminadas.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Instruir al personal en los procedimientos de recepción y almacenamiento de alimentos.
- \* Proporcionar los medios (estanterías, armarios etc.) para el almacenamiento higiénico de alimentos.
- \* Supervisar el almacenamiento de los alimentos.



## **18. Velar por que los alimentos tengan las condiciones adecuadas en el momento de la entrega o expedición.**

EL EMPLEADO debe asegurarse de que

- Los productos alimenticios y no alimenticios están separados si hay riesgo de contaminación.
- Los alimentos que necesiten control de temperatura están a la temperatura correcta.
- Están libres de parásitos y en buenas condiciones.
- Los alimentos crudos y los ya procesados están separados.
- Los envases están íntegros y sin señales de manipulación.
- Las latas no están abolladas, hinchadas, oxidadas, etc.
- El etiquetado es correcto.
- Las fechas de caducidad o consumo preferente están en vigor.
- El personal de reparto realiza buenas prácticas higiénicas.
- El personal de reparto lleva ropa exclusiva de trabajo.
- Los vehículos de reparto están en adecuadas condiciones higiénicas.
- El aire puede circular alrededor de los alimentos en los vehículos de transporte de refrigerados o congelados.
- Se toman las medidas adecuadas cuando se observan incumplimientos.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Asegurarse de que el área de expedición o entrega se mantiene en buenas condiciones higiénicas.
- \* Proporcionar listados de comprobación referentes a los requisitos de los alimentos y especialmente de los requisitos de temperatura si procede.
- \* Proporcionar un procedimiento de medidas correctoras frente a los incumplimientos en la fase de expedición o entrega.
- \* Contar con un procedimiento que garantice que las operaciones de expedición o entrega se realizan con adecuadas prácticas higiénicas.
- \* Supervisar las condiciones de entrega o expedición de los alimentos.



## **19. Evitar la contaminación cruzada por alérgenos alimentarios.**

### EL EMPLEADO

- Seguir las instrucciones del procedimiento para evitar la contaminación cruzada por alérgenos alimentarios.
- Saber que productos de los que manipula pueden presentar contaminación por alérgenos.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Determinar los posibles alérgenos que pueden hacerse presente en el procesado del establecimiento.
- \* Diseñar un plan para prevenir la contaminación por alérgenos.
- \* Proporciona etiquetas que incluyan la información sobre la presencia de alérgenos.
- \* Supervisar las prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos en materia de alérgenos.



## **20. Mantener el lugar de manipulación de alimentos en buenas condiciones higiénicas.**

### EL EMPLEADO

- Asegurarse de que el sitio de trabajo está en adecuadas condiciones de limpieza antes de comenzar las manipulaciones.
- Mantener limpio el lugar de manipulación a medida que avanzan las operaciones.
- Realizar la limpieza siguiendo las instrucciones dadas por el operador económico.
- Distinguir entre limpieza y desinfección.
- Conocer los productos de limpieza que se utilizan y los métodos de utilización.
- Usar los equipos de limpieza adecuados a cada zona. (por ejemplo usar distintos trapos de limpieza para zonas posiblemente muy contaminadas).
- Rellenar los registros de su responsabilidad.

### EL OPERADOR ECONÓMICO proporciona a los empleados

- \* Instrucciones referentes a la limpieza del establecimiento y, en su caso, de los registros referentes a las condiciones higiénicas de los locales de manipulación que deben rellenar los empleados.
- \* Útiles y material de limpieza.
- \* Supervisar las condiciones de higiene de las salas donde se manipulan los alimentos.



## **21. Conocer los métodos de lucha contra plagas.**

### EL EMPLEADO

- Conocer los signos de infestación.
- Reconocer los lugares que puedan ser lugares de anidación.
- Mantener cerradas las puertas y ventanas que no tengan protección antiinsectos.
- Mantener las zonas libres de restos de comida.
- Mantener los alimentos en recipientes cerrados.
- Asegurarse de que funcionan los insectocutores o cualquier otro método antiplagas.
- Cumplir con los procedimientos para evitar la presencia de plagas.
- Informar de cualquier sospecha de presencia de plagas.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Asegurarse de que se mantienen limpias y sin restos de alimentos las zonas de manipulación de alimentos.
- \* Asegurarse de que se mantiene limpia la zona de almacenamiento de residuos.
- \* Velar por que las condiciones de los locales eviten la presencia de plagas.
- \* Tener un procedimiento de control de plagas y difundirlo entre el personal responsable.



## **22. Ser capaces de tomar las medidas adecuadas cuando se sospeche que la seguridad alimentaria está en riesgo.**

### EL EMPLEADO

- Informar a los supervisores o al operador económico cuando se observen signos o prácticas que puedan poner en riesgo la seguridad alimentaria.
- En el caso de tener responsabilidad, adoptar las medidas correctoras oportunas ante los incumplimientos o deficiencias detectadas.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Tener descritas las medidas correctoras de deben adoptarse ante incumplimientos o deficiencias.
- \* Instruir o formar a los empleados responsables de adoptar las medidas correctoras.
- \* Informar a los empleados que han notificado signos o prácticas que pueden poner en riesgo la seguridad alimentaria, sobre las medidas correctoras que se han adoptado.





### **23. Mantener los registros correspondientes a la seguridad alimentaria.**

#### EL EMPLEADO

- Saber rellenar los registros de seguridad alimentaria que sean de su responsabilidad.
- Registrar los registros que sean de su responsabilidad.
- Saber adoptar medidas correctoras en los casos en que se observen incumplimientos o saber a quien hay que comunicar los incumplimientos para que adopte u ordene adoptar las medidas correctoras. (ver punto 22)

#### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Proporcionar las hojas de registro correspondientes a la seguridad alimentaria.
- \* Asegurarse de que los registros se llevan tal como están establecidos y están firmados y tienen fecha y horario.
- \* Proporcionar la manera de archivar los registros.
- \* Asegurarse de que los registros de responsabilidad de los empleados son legibles y están al día.



**24. Seguir los procedimientos para la gestión de los productos retirados para el consumo.**

EL EMPLEADO

- Velar por que los productos retirados para el consumo se almacenan separadamente de los demás.

EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Establecer el procedimiento de retirada del mercado, con inclusión del destino de los productos retirados.
- \* Proporcionar un procedimiento de trazabilidad.



## **25. Almacenar los materiales auxiliares en adecuadas condiciones higiénicas.**

### EL EMPLEADO

- Almacenar en condiciones higiénicas los materiales de envasado y embalado de los alimentos.
- Mantener los almacenes de materiales auxiliares en adecuadas condiciones de limpieza.
- Mantener separados los materiales de limpieza y desinfección de otros materiales auxiliares.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Asignar áreas de almacenamiento para los materiales de limpieza, envases, embalajes y etiquetas.
- \* Dar instrucciones para el almacenado de los materiales auxiliares.



## **26. Etiquetar los alimentos correctamente.**

### EL EMPLEADO

- Conocer la importancia del etiquetado de los alimentos.
- Saber identificar las etiquetas que deben exhibir cada alimento.
- Conocer la importancia del lotado.
- Poner las etiquetas correctamente.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Velar por que todo el personal responsable es consciente de las diferencias de las etiquetas que van a utilizarse.
- \* Establecer el sistema de lotado de los productos alimenticios.
- \* Mantener en adecuadas condiciones las máquinas etiquetadoras.
- \* Proporcionar suficientes etiquetas.
- \* Asegurarse de que las etiquetas cumplen con lo establecido en la legislación vigente.



## **27. Aplicar los procedimientos de autocontrol que sean de su responsabilidad.**

### EL EMPLEADO

- Conocer los peligros potenciales de su puesto de trabajo.
- Saber cuales son los puntos de control crítico.
- Conocer los límites críticos.
- Adoptar medidas correctoras cuando se superen los límites críticos o manifestar las deficiencias a quien tenga la responsabilidad de adoptarlas.
- Seguir los procedimientos de control y tomar los registros de su responsabilidad.
- Conocer los diferente análisis de materias primas, productos acabados, procesos etc que sean de su responsabilidad por ejemplo test de control de compuesto polares en aceites de fritura, mediciones de temperaturas en alimentos, en cámaras, en locales etc.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Tener un procedimiento de autocontrol basado en el APPCC.
- \* Entrenar al personal en el sistema de autocontrol.
- \* Asegurarse de que se llevan los registros.
- \* Realizar la verificación del sistema.



## **28. Respetar las instrucciones de seguridad alimentaria.**

### EL EMPLEADO

- Conocer y respetar las instrucciones de seguridad alimentaria.
- Conocer y respetar las señales relativas a la seguridad alimentaria que existan en su lugar de trabajo.

EL OPERADOR ECONÓMICO proporciona a los empleados

- \* Instrucciones o formación sobre seguridad alimentaria.



## **29. Cooperar con la autoridad sanitaria.**

### EL EMPLEADO

- Asistir, cuando sea necesario, a los agentes de control oficial.
- Dar la información requerida por los agentes de control oficial.

### EL OPERADOR ECONÓMICO

- \* Instruir a los manipuladores en la cooperación con los agentes del control oficial.
- \* Asegurarse de que los manipuladores son conscientes de la obligación legal de asistir y dar la información requerida a los agentes de control sanitario.
- \* Asistir, en caso necesario, a los agentes del control oficial.



<b>Protocolo de supervisión de formación del personal.</b>	C	I	NP
1. Llevar y mantener ropa de uso exclusivo para el trabajo.			
2. Mantener un alto nivel de limpieza en las manos.			
3. Mantener un alto nivel de higiene personal.			
4. Conocer la responsabilidad legal.			
5. Conocer la existencia de peligros físicos, químicos y biológicos que pueden afectar a los alimentos.			
6. Conocer las condiciones necesarias para el crecimiento bacteriano.			
7. Saber identificar las principales fuentes de toxiinfecciones alimentarias.			
8. Comprender que los peligros pueden transmitirse a los alimentos.			
9. Comprender la contaminación cruzada y la manera de prevenirla.			
10. Saber diferenciar entre actividades de alto y bajo riesgo.			
11. Conocer la temperatura a la que tienen que estar los alimentos.			
12. Saber manejar los residuos de manera higiénica.			
13. Demostrar en la práctica manipulaciones seguras de los alimentos.			
14. Evitar prácticas no higiénicas en la manipulación de alimentos.			
15. Saber que hacer cuando se padece de enfermedades o heridas que puedan afectar a la seguridad alimentaria.			
16. Conocer y aplicar los procedimientos de higiene en la recepción de alimentos o materias primas.			
17. Conocer y aplicar los procedimientos de higiene en el almacenamiento de los alimentos.			
18. Velar por que los alimentos tengan las condiciones adecuadas en el momento de la entrega o expedición.			
19. Evitar la contaminación cruzada por alérgenos alimentarios.			
20. Mantener el lugar de manipulación de alimentos en buenas condiciones higiénicas.			
21. Conocer los métodos de lucha contra plagas.			
22. Ser capaces de tomar las medidas adecuadas cuando se sospeche que la seguridad alimentaria está en riesgo.			
23. Mantener los registros correspondientes a la seguridad alimentaria.			
24. Seguir los procedimientos para la gestión de los productos retirados para el consumo.			
25. Almacenar los materiales auxiliares en adecuadas condiciones higiénicas.			
26. Etiquetar los alimentos correctamente.			
27. Aplicar los procedimientos de autocontrol que sean de su responsabilidad.			
28. Respetar las instrucciones de seguridad alimentaria.			
29. Cooperar con la autoridad sanitaria.			

C correcto / I incorrecto / NP no procede