

Guía para la aplicación de los autocontroles en los establecimientos minoristas de alimentación



Diputació
Barcelona

ÍNDICE

- Presentación	5
- Introducción	7
- Objetivos	7
- Destinatarios	7
- Descripción	7
- Instrucciones de uso	8
- Los planes de autocontrol	9
- Plan de control del agua	11
- Plan de limpieza y desinfección	15
- Plan de control de plagas y otros animales indeseables	17
- Plan de formación y capacitación del personal	19
- Plan de control de proveedores y plan de trazabilidad	21
- Plan de control de temperaturas	23
- Plan de etiquetado de alérgenos	27
- Registro de incidencias y medidas correctoras	29

PRESENTACIÓN

Entre los requisitos pedidos explícitamente en las normativas sanitarias, hay que hacer mención de la necesidad que todos los establecimientos alimentarios dispongan de su propio sistema de autocontrol, como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.

Consciente de las dificultades de los pequeños establecimientos de comercio minorista para desarrollar estos sistemas de autocontrol por carencia de recursos y capacitación técnica, el noviembre del 2010 la Agencia de Protección de la Salud editó el documento Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista con el objetivo de aplicar criterios de simplificación y de requisitos mínimos a los autocontroles, en establecimientos de comercio minorista y de restauración.

No obstante esta simplificación, en las actuaciones de verificación efectuadas por el personal técnico de la administración local, se detecta que el nivel de aplicación efectiva de los autocontroles en los establecimientos el comercio minorista es bajo o casi nulo.

Es por eso, que un grupo de profesionales del Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral de la Agencia de Salud Pública de Cataluña, de los ayuntamientos de Gavà, Castelldefels, Sant Boi de Llobregat y Viladecans y del Servicio de Salud Pública de la Diputación de Barcelona ha elaborado el presente documento con el fin de ayudar a los establecimientos minoristas de la alimentación a aplicar, de manera efectiva, los autocontroles.

Confiamos que esta "Guía para la aplicación de los autocontroles a los establecimientos minoristas de alimentación" pueda ser un instrumento eficaz para garantizar que los alimentos que llegan a la población sean sanos y seguros.

INTRODUCCIÓN

Los autocontroles son una serie de actividades necesarias para prevenir y controlar los peligros sanitarios y para acreditar que se cumplen todas las condiciones que garantizan la seguridad de los alimentos. Su diseño, aplicación y mantenimiento son de obligado cumplimiento por parte de los operadores de empresa alimentaria, de acuerdo con el Reglamento (CE) 852/2004, sobre la higiene de los productos alimentarios. La presente guía es una conversión del documento de Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista, editado por la Agencia de Protección de la Salud, en forma de fichas de los planes de autocontrol, fáciles de implementar en los establecimientos alimentarios y, por este motivo, puede constituir una herramienta útil para los manipuladores de alimentos que trabajan.

OBJETIVOS

Proporcionar una herramienta sencilla y práctica a los manipuladores de alimentos para facilitar la implementación de los autocontroles, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos que se producen, se elaboran, se sirven y/o se venden a los establecimientos alimentarios.

DESTINATARIOS

Titulares y personal manipulador de alimentos de establecimientos alimentarios:

- minoristas con un máximo de 10 trabajadores,
- de restauración social que elaboren un máximo de 450 menús por comida y
- de restauración comercial con un máximo de 10 trabajadores por turno.

DESCRIPCIÓN

Las fichas que conforman la guía se caracterizan por:

1. Incluir como mínimo todos los datos que establece el documento marco "Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación".
2. Ser muy fáciles de agasajar por parte de los manipuladores de alimentos. No hay apartados en blanco para que el usuario tenga que redactar sino que se ofrecen diferentes opciones en forma de mesas o casillas que habrá que escoger y marcar en función del caso.
3. Ser sintéticas y tener un formato ágil.

La guía está estructurada en 7 planes de autocontrol y un registro de incidencias y medidas correctoras:

1. Plan de control del agua
2. Plan de limpieza y desinfección
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables
4. Plan de formación y capacitación del personal
5. Plan de control de proveedores y plan de trazabilidad
6. Plan de control de temperaturas
7. Plan de etiquetado de alérgenos
8. Registre de incidencias y medidas correctoras

INSTRUCCIONES DE USO

Se deben completar y mantener actualizados todos los planes de autocontrol. Esto permite obtener la descripción de las características del establecimiento y de las acciones que se llevan a cabo para controlar los peligros que pueden comprometer la seguridad de los alimentos. Hace falta que el usuario de la guía marque las casillas con una cruz cuando corresponda y aporte los datos requeridos en las diferentes mesas y espacios que lo indican.

Se dispone de un registro único de incidencias y medidas correctoras para describir todas las incidencias que puedan surgir en relación a cualquier de los planes, el cual se encuentra al final de la guía. Algunos planes contienen, además, registros específicos. Las tablas de los registros se tendrán que fotocopiar para permitir registrar las actividades de control pertinentes a lo largo del tiempo y con la frecuencia requerida.

Cuando aparece un cuadro con el signo exclamativo, quiere decir que el qué sigue es un aspecto importante a informar, destacar o avisar.

En la mayoría de planes encontramos el apartado "Documentación a adjuntar", donde se relacionan los documentos que habrá que anexar al plan para completarlo.

Habrà que guardar, en el establecimiento, los registros y el resto de la documentación en lo referente a los planes de autocontrol, y conservar, como mínimo, los completados durante el año anterior. Todos estos documentos tienen que estar a disposición de la Autoridad Sanitaria.

LOS PLANES DE AUTOCONTROL

Nombre del establecimiento:

Razón social:

NIF / CIF:

Domicilio del establecimiento:

Municipio:

Objetivos de los planes de autocontrol:

Por qué hace falta un control del agua? El agua puede ser vehículo de peligros que pueden pasar a los alimentos, y afectar la seguridad.

Por qué hace falta un control de plagas? La presencia de plagas y de animales indeseables, que pueden ser peligrosos o actuar como vectores, puede afectar la seguridad de los alimentos.

Por qué hace falta un plan de formación? Cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario tiene que recibir una formación adecuada de higiene de los alimentos, que tiene que aplicar en su actividad laboral para garantizar la seguridad de los alimentos.

Por qué hace falta un control de proveedores y mantener la trazabilidad? Para poder detectar cualquier alteración que pueda comprometer la seguridad de un alimento, hay que poder seguir el rastro a lo largo de sus fases, desde la recepción de la materia prima hasta la comercialización.

Por qué hace falta un mantenimiento de la cadena del frío? El mantenimiento de los alimentos a bajas temperaturas reduce y retrasa la multiplicación de microorganismos y la producción de sus toxinas, que provocan brotes de toxiinfecciones alimentarias.

Por qué hace falta un control de etiquetado de los alérgenos? Hay que evitar que ciertos componentes de los alimentos puedan actuar como alérgenos para determinadas personas y, por lo tanto, se tiene que garantizar que el etiquetado de los alimentos es correcto.

Responsable/s de la aplicación de los planes de autocontrol al establecimiento:

NOMBRE Y APELLIDOS	FIRMA

Fecha de la última revisión de los planes:

1. PLAN DE CONTROL DEL AGUA

1.1. Origen del agua:

red pública pozo mina cisternas otros: _____

1.2. Instalaciones intermedias:

descalcificador general* equipo de osmosis equipo de rayos ultravioletas otros: _____

*(no el particular destinado a un aparato)

deposito/s. Nombre: _____ capacitado/s: ____ / ____ / ____ m³ presencia de clorador/s: sí no

! SI LA FUENTE DE SUMINISTRO ES LA **RED PÚBLICA** Y **NO** SE DISPONE DE NINGUNA DE LAS INSTALACIONES DEL APARTADO 2, NO HAY QUE CONTINUAR COMPLETANDO NI HACER EL CONTROL DE CLORO, PERO HAY QUE ADJUNTAR UNA **COPIA DE LA FACTURA O CONTRATO CON LA COMPAÑÍA DE AGUA.**

1.3. Usos del agua:

limpieza de instalaciones, equipos y utensilios higiene personal ropa de trabajo
 en preparaciones alimentarias o para beber elaboración de gel Otros: _____

1.4. Otros aspectos de la instalación:

Las cañerías son metálicas no sí. Del/los siguiente/s metal/es? _____

El consumo diario de agua es: _____ m³

1.5. Tratamientos del agua:

Tratamiento	Producto	Dosificación	Dosificación automatizada		Tiempo de aplicación	Responsable
			SÍ	NO		

1.6. Operaciones de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y equipos de tratamiento:

Relación de elementos a limpiar	Productos y métodos de limpieza y desinfección	Frecuencia	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*)
Elementos de las captaciones			
Elementos de la distribución			
Elementos del almacenaje			
Elementos del tratamiento			

(*) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos que lo requieran.

1.7. Frecuencias de las comprobaciones siguientes:

	Diario	Semanal	Mensual	Anual	Otro Especificar
Revisión del funcionamiento de los equipos de tratamiento del agua					
Verificación de la limpieza y mantenimiento de captaciones, elementos de distribución, almacenaje y tratamiento del agua					
Control del cloro residual libre en el grifo (*1)					
Análisis de potabilidad (*2). Tipo de análisis: _____ _____					

(*1) En instalaciones con pozo, el cloro residual libre en el grifo se controlará y registrará en el registro 1.8 a diario mientras que en instalaciones intermedias se hará semanalmente.

(*2) En instalaciones con pozo se realizará el análisis completo al inicio de la actividad y cada 3 años, y el seguimiento anual de los parámetros básicos establecidos en la normativa.

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Plano o croquis de las instalaciones, identificador: entradas, cañerías de agua fría y caliente, depósitos o aparatos descalcificadores, cloradotes, filtros y salidas de agua (enumerando los grifos).
- Resultados del análisis de potabilidad del laboratorio.
- Programa de la limpieza de depósitos (si no esta incluido en el apartado 2.6 del Plan de limpieza y desinfección) y albaranes de mantenimiento de instalaciones intermedias.

2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.1. Equipos y utensilios utilizados en la limpieza y desinfección:

UTENSILIOS: Estropajos y bayetas Escobas Cubos y fregonas Otros: _____

EQUIPOS DE LIMPIEZA: Túnel de lavado Limpieza a vapor Lavaplatos automático
 Lavavasos Equipos alta presión Otros: _____

2.2. Relación de productos para la limpieza i desinfección:

Núm.	Producto	Temperatura de uso (F= fría; C= caliente)	Concentración de principio activo (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

! LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE MANTENDRÁN SIEMPRE DENTRO DE LOS ENVASES ORIGINALES Y IDENTIFICADOS CON SUS ETIQUETAS.

2.3. Almacenaje, limpieza y sustitución de los utensilios y de los productos de limpieza:

- Los estropajos, bayetas, fregonas y cubos se limpian después de su uso y se desinfectan a diario.
- Los estropajos, bayetas, escobas y fregonas se sustituyen antes de que estén en mal estado.
- Los utensilios de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es: _____
- Los productos de limpieza se almacenan, en un local o dispositivo separado del local donde se Manipulen o almacenen alimentos, que es: _____

2.4. En caso de desajustes o averías de los locales, instalaciones, equipos y/o utensilios:

- Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.
- Si se avería el lavaplatos automático, los utensilios utilizados para la preparación, elaboración y servicio de los alimentos se desinfectaran con un baño de agua con lejía, después de su lavado.
- En caso de tener que lubricar o aplicar productos para el mantenimiento de superficies, equipos y/o utensilios en contacto directo con los alimentos, estos serán de uso alimentario.
- Se retirarán todos los alimentos antes de realizar actividades de mantenimiento o reparaciones para evitar contaminaciones, y se limpiará y desinfectará a fondo la zona antes de introducir los alimentos.

2.5. Frecuencia de realización de actividades de control:

- Control visual de la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, equipos, utensilios y superficies: **DIARIO.**
- Control visual/manual del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: **DIARIO.**

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Etiquetas o fichas técnicas de los productos de limpieza.
- Facturas de las actividades de mantenimiento realizadas.
- Fichas técnicas o factures de compra y manuales de instrucciones de equipos, aparatos y utensilios que requieran mantenimiento.

2.6. Proceso de limpieza y desinfección:

Relación de superficies, utensilios y equipos a limpiar (*1)	Productos y métodos de limpieza y dsinfección (método y núm. del producto de la tabla del apartado 2.2)		Frecüencia (D diaria; S semanal; Q quincenal; M mensual; T trimestral; SE semestral; A anual; o especificar)	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*2)	Responsable
	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN			
Tierra					
Paredes					
Techos					
Superficies de trabajo:					

(*1) Listado de todos los elementos del local a limpiar que se disponen, como por ejemplo: campana extractora, fogones, planchas, microondas, horno, picadora, caldera, cortadora, mezcladora, neveras, congeladores, vitrinas expositoras, cámaras de frío, armarios, vajilla i utensilios de servicio, cuchillos y otros utensilios de trabajo, etc.

(*2) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que lo requieran. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

3. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS Y OTROS ANIMALES INDESEABLES

3.1. Se dispone de contrato con una empresa externa que realiza el control de plagas:

No Sí. Nombre: _____ ROESP núm.: _____

3.2. Medidas preventivas para evitar la entrada y la permanencia de plagas en el establecimiento:

a) Barreras físicas:

- Mosquiteras: intactas, sin rupturas.
- Puertas: cierran sin dejar aberturas.
- Insectocutores por electrocución.
- Insectocutores por lámina adhesiva.
- Desguaces: con sifones y tapas.
- Integridad de los menajes (tierra, paredes, techos): ausencia de grietas y agujeros.

b) Barreras mecánicas:

- Cebos.
- Trampas mecánicas.

c) Barreras biológicas:

- Trampas con feromonas.

3.3. Medidas higiénicas:

- Productos alimentarios, depósitos o cisternas de agua: correctamente protegidos.
- Retirada de basuras. Retirada diaria de la fracción orgánica.
- Ausencia de acumulación de líquidos en los suelos (correcta pendiente hacia los desguaces).
- Correcta estiba de los alimentos en los almacenes, cámaras y zonas de manipulación.

3.4. Tratamientos con plaguicidas:

! EN CASO DE INDICIO DE INSECTOS O ROEDORES, HAY QUE AVISAR A UNA **EMPRESA ESPECIALIZADA** PARA QUE HAGA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO PERTINENTE. ESTA EMPRESA DEBE DE 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** (DIAGNOSTICO, TRATAMIENTO Y MEDIDAS DE SEGURIDAD) QUE PROPORCIONARÁ LA EMPRESA DE CONTROL DE PLAGAS.

3.5. Frecuencias de los controles visuales que se realizan:

Estado de limpieza de los locales y las barreras físicas	DIARIO
Estado de mantenimiento de los locales y las barreras físicas	
Integridad de las barreras	Indicar frecuencia:
Presencia de insectos o roedores en las trampas u otros indicios de plagas	Indicar frecuencia:

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Plano o croquis de las instalaciones, identificando las barreras físicas, químicas i biológicas.
- Si procede, contrato con empresa de control de plagas autorizada e inscrita en el ROESP.

5. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES Y PLAN DE TRAZABILIDAD

5.1. Condiciones de recepción/expedición e información de las materias primas y de los productos elaborados:

- PRODUCTO:** Aspecto correcto Identificado correctamente
- ENVASE/EMBALAJE:** Íntegro Limpio y seco
- TRANSPORTE:** Vehículo limpio y ordenado, sin condensaciones ni presencia de hielo.
 Alimentos protegidos, separados adecuadamente y sin peligro de contaminación.
- RECEPCIÓN/EXPEDICIÓN:** Alimentos sin contacto directo con el suelo.
 Temperatura correcta de los alimentos (ver tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas).
 Tiempo máximo de carga/descarga de 20 minutos.
- DOCUMENTACIÓN:** Materias primas (Incluso si se compra al productor primario) acompañadas de albarán o nota de entrega, donde consten: identificación del producto, cantidad, nombre del proveedor y fecha de entrega.
- TEMPERATURAS MÁXIMAS DE RECEPCIÓN/EXPEDICIÓN** Establecidas en la tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas.

! HAY QUE VALIDAR LOS ALBARANES APUNTANDO "OK" CUANDO SE CUMPLEN LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN/EXPEDICIÓN DESCRITAS Y APUNTAR LA TEMPERATURA EN CASO DE ALIMENTOS PERECEDEROS. CUANDO NO SE CUMPLAN, HABRÁ QUE ANOTAR "DEFICIENCIA" Y SEGUIR LAS ACCIONES DEL APARTADO 5.2.

5.2. Acciones en caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1:

En caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1, hay que **RECHAZAR** el producto comprado y ponerse en contacto con el proveedor para notificarle y acordar el retorno o el cambio o la acción pertinente en cada caso. Hay que completar el registro de incidencias y medidas correctoras. En caso de retener el producto, habrá que rotularlo como "producto retenido".

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Registros, facturas o notas de entrega o albaranes de recepción y expedición ya validados:
 - o Los que corresponden a los alimentos perecederos, con una caducidad inferior a 3 meses, habrá que guardarlos durante 6 meses.
 - o Los que corresponden al resto de alimentos, habrá que guardarlos durante 1 año.

NOTA:

En comedores colectivos sociales y en servicios de banquetes, se guardaran muestras testimoniales correctamente identificadas (fecha y nombre del plato) de cada uno de los platos servidos (recomendado 1 semana en congelación).

6. PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS

6.1. Equipos frigoríficos:

	Aparatos	Cantidad	T ^a máxima aparato (*1)	Tipo alimento	Termómetros		Actuaciones mantenimiento preventivo (*4)
					Tipología (*2)	Lugar (*3)	
<input type="checkbox"/>	Cámara frigorífica						
<input type="checkbox"/>	Nevera						
<input type="checkbox"/>	Cámara de congelación						
<input type="checkbox"/>	Congelador						
<input type="checkbox"/>	Vitrina expositora/mural						
<input type="checkbox"/>	Otros: _____						

6.2. Aparatos calóricos (equipos de conservación de alimentos en caliente):

	Aparatos	Cantidad	Tipología termómetros (*2)	Actuaciones mantenimiento preventivo (*4)
<input type="checkbox"/>	Armario caliente			
<input type="checkbox"/>	Baño maria			
<input type="checkbox"/>	Horno			
<input type="checkbox"/>	Otros: _____			

(*1) Temperatura máxima: En aparatos de frío donde se conservan alimentos de diferente naturaleza, la temperatura máxima del aparato es aquella que conserva la temperatura adecuada del alimento más sensible (ver tabla del apartado 6.5), es decir, la temperatura más restrictiva.

(*2) Tipología: termómetro analógico (Ta), termómetro digital (Td), sondes térmicas (S), programa informático (P).

(*3) Lugar donde se encuentra el termómetro: En vitrinas abiertas, a nivel de la línea de carga máxima; En cámaras frigoríficas (<10m³), en el punto más alejado del emisor de frío o evaporador.

(*4) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que se requieren, incluyendo la revisión del funcionamiento correcto y el contraste de los aparatos y de los termómetros. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DENTRO DE LOS APARATOS CALÓRICOS TIENE QUE SER IGUAL O SUPERIOR A 65°C. SI NO SE CUMPLE ESTE LÍMITE, HABRÁ QUE RECHAZAR EL ALIMENTO. EN CASO DE QUE SE TOMEN OTRAS MEDIDAS CORRECTORAS QUE GARANTICEN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, HAY QUE ANOTARLAS EN EL REGISTRO DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS.

6.3. Medidas de seguridad que eviten, en caso de desajustes o averías de los aparatos de frío y calor, la contaminación de los alimentos:

- Se traspasaran los alimentos a otro aparato.
- Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.
- Otros: _____

6.4. Actividades de comprobación:

- Control diario y registro en la tabla 6.6 de la temperatura de los aparatos de frío/calor (mediante la lectura de los sistemas de control de temperatura). Responsable: _____
- Control del funcionamiento adecuado de los equipos de frío/calor. Responsable: _____

6.5. Tabla de temperaturas de los alimentos:

PRODUCTO	TEMPERATURA MÁXIMA
Comercios minoristas de alimentación	
Productos alimentosos refrigerados	La que conste en la etiqueta (en general, entre 0 i 5° C)
Productos alimentosos ultracongelados	Inferior a -18°C
Carnicerías	
Carnes	7°C
Despojos	3°C
Carne de ave	4°C
Carne de conejo	4°C
Carne picada y preparados de carne picada	Igual o inferior a 2 °C
Preparados de carne	Igual o inferior a 4 °C
Preparados de carne congelados	Inferior a - 18°C
Pescaderías	
Productos de pesca frescos	Próxima a la fusión del hielo (0°C)
Moluscos bivalvos vivos	Que no afecte negativamente a la inocuidad y a la viabilidad , manteniéndolos vivos.
Productos de pesca congelados	Igual o inferior a - 18°C
Productos de pesca congelados en salmuera	Igual o inferior a - 9°C
Establecimientos de restauración	
Comidas refrigeradas	Igual o inferior a 8°C si se consumen antes de 24 h des de la elaboración Igual o inferior a 4 °C si se consumen pasadas 24h desde la elaboración
Comidas calientes	Igual o superior a 65° C
Pastelerías	
Productos de pastelería, bollería, confitería i repostería	Entre 0 y 5 °C

NOTA: Temperaturas máximas permitidas por tipos de actividades y alimentos. Se admiten tolerancias de hasta 3°C, siempre que se trate de situaciones puntuales (carga y descarga, abertura de puertas, etc..).

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Ficha técnica de los equipos y aparatos que requieran mantenimiento, o bien factura de compra y manual de instrucciones.
- Facturas en el cas de actividades de mantenimiento de los aparatos de frío/calor.

7. PLAN DE ETIQUETADO DE ALERGENOS

7.1. El establecimiento elabora y envasa productos:

No: No hace falta aplicar este plan, pero el consumidor tiene derecho a conocer los ingredientes de los alimentos que se venden y/o sirven. Se mantendrá la etiqueta y la información sobre **ingredientes alergógenos(*)** de productos abiertos, y se evitará la **contaminación cruzada** en las manipulaciones realizadas.

Sí: Se tiene que aplicar el siguiente plan.

(*): Los ingredientes alergógenos son los que figuran en el apartado 7.2 de este documento, y todos aquellos que determine la normativa alimentaria en el futuro.

7.2. Las materias primas usadas son o llevan los siguientes ingredientes alergógenos:

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Cereales con gluten (maíz, cebada, centeno, avena, espelta...) y derivados | <input type="checkbox"/> Soja y derivados | <input type="checkbox"/> Semillas de sésamo y derivados |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos i derivados | <input type="checkbox"/> Leche y derivados | <input type="checkbox"/> Altramuces y derivados |
| <input type="checkbox"/> Huevo y derivados | <input type="checkbox"/> Fruta de cáscara (pistachos, anacardos, almendras, nueces, avellanes...) y derivados | <input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior de 10mg/kg |
| <input type="checkbox"/> Pescado y derivados | <input type="checkbox"/> Apio y derivados | <input type="checkbox"/> Moluscos y derivados |
| <input type="checkbox"/> Cacahuetes | <input type="checkbox"/> Mostaza y derivados | |

LAS PROTEÍNAS ALERGÓGENAS DEL LÁTEX PUEDEN SER VEHICULADAS A LOS ALIMENTOS Y CAUSAR REACCIONES ADVERSAS TANTO AL PERSONAL MANIPULADOR COMO A CONSUMIDORES SENSIBLES. CUANDO SEA IMPRESCINDIBLE EL USO DE GUANTES, ES RECOMENDABLE SUSTITUIRLOS POR GUANTES OTROS MATERIALES, COMO EL VINILO Y EL NITRILO.

7.3. Descripción del control de las materias primas y de los productos recibidos:

Se controlen las etiquetas de las materias primas con tal de identificar los posibles alergenos.

Se solicita a los proveedores las fichas técnicas y/o las declaraciones de alergenos de las materias primas que se compran.

Otros (especificar): _____

7.4. Descripción de las medidas que garantizan la separación y la identificación de las materias primas en el almacén:

Los productos destinados a personas con alergias o intolerancias (ej. Sin lactosa, sin gluten, sin apio ,etc...), se almacenan en contenedores cerrados y separados del resto de alimentos, en los estantes superiores a fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.

Los productos se almacenan en sus envases originales, manteniendo todas sus fechas identificativos (etiquetas).

Los productos en polvo o líquidos (harina, salsas, ...) se manipulan con cuidado y se cierran bien para evitar derrames accidentales.

7.5. Frecuencia del control visual del etiquetado de los productos para asegurar que todos los ingredientes alergógenos consten en la etiqueta:

Cuando se elabora de nuevo el producto o se inicia la actividad .

Cada vez que se modifica la fórmula o se hace nuevo pedido de etiquetas.

Cuando hay cambios de la normativa sanitaria aplicable.

Cada 6 meses.

Otra (especificar): _____

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Archivo de un modelo de cada una de las etiquetas de los productos que se envasen en el establecimiento.

REGISTRO DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS:

Fecha	Incidencia detectada (*)	Medida correctora	Responsable

(*) Describir detalladamente el tipo de incidencia que afecta a un plan de autocontrol. En caso de incidencias en la recepción y/o expedición de alimentos, se especificará el número de albarán, el producto en cuestión y su proveedor.

fotocopiar

 Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

 **Diputació
Barcelona**

 **Ajuntament
de Castelldefels**

 **Ajuntament
de Gavà**


**AJUNTAMENT DE
SANT BOI DE LLOBREGAT**

**AJUNTAMENT DE
VILADECANS**

