

CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO

- Establecer la prevención y en su caso la eliminación de animales considerados como plaga.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- a) De vigilancia: Su fin es detectar plagas en el establecimiento y responde a
- QUÉ vigilar: roedores, insectos...
 - CÓMO: trampas adhesivas, ratoneras...
 - QUIÉN: personal autorizado para el control de plagas.
 - DÓNDE: en los lugares definidos en el plano.
 - CUÁNDO: con la periodicidad necesaria.
- b) De tratamiento/ de control: con las acciones necesarias para evitar su aparición y en el caso de que se presenten, su eliminación.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- a) Plano de las instalaciones con indicación de los lugares de colocación de cebos.
- b) Registro de las acciones hechas dentro del programa de vigilancia.
- c) Registro del programa de tratamiento: contrato con la empresa que hace el tratamiento, y los datos siguientes:
- inscripción en el registro de establecimientos plaguicidas de la Consejería de Salud y Consumo.
 - Carnets de capacitación básicos y cualificados de los aplicadores.
 - Certificados de los tratamientos realizados.
- d) Registro de incidencias y medidas correctoras.

CONTROL Y FORMACIÓN DE MANIPULADORES

OBJETIVO

- Garantizar que los manipuladores de alimentos adquieran unos conocimientos adecuados en materia de higiene y seguridad alimentaria y que los apliquen en su trabajo diario. Estos conocimientos los adquirirán por programas autorizados de formación de la propia empresa o por empresas de formación externas.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- a) De control de los manipuladores, con
- una relación de los manipuladores con mención de su puesto de trabajo.
 - instrucciones de trabajo propias de la empresa con las prácticas correctas de manipulación.
 - si algún manipulador puede estar afectado de una enfermedad de transmisión alimentaria se anotará en el parte de acciones correctoras.
- b) De formación de los manipuladores de alimentos: un documento donde se describe la formación para los manipuladores bien por la propia empresa o por empresa externa. El programa responderá a:
- QUÉ contenido tiene el programa.
 - CÓMO metodología didáctica.
 - CUÁNDO con qué frecuencia.
 - DÓNDE se ha impartido la formación.
 - QUIÉN imparte la formación.
 - A QUIÉN se ha formado -certificados de formación y la -lista de manipuladores a los que les falta.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- a) Relación actualizada de los manipuladores con indicación de su puesto de trabajo y si ya han recibido la formación o la tienen pendiente.
- b) Certificados individuales de formación.
- c) Instrucciones de trabajo.
- d) Registro de incidencias y medidas correctoras.

CONTROL DE PROVEEDORES

OBJETIVO

- Garantizar el origen y la seguridad sanitaria de los ingredientes, materias primas y materiales en contacto con los alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- a) De control de proveedores: controlando que dispongan de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos y que entreguen sus productos en condiciones adecuadas.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- a) Lista de proveedores actualizada con, al menos, los siguientes datos:
- identificación del proveedor.
 - dirección y teléfono.
 - nº inscripción en el RGSA
 - tipo de suministro: canales, despiece, tripas, envases, etc..
 - fecha de alta en la lista, debiendo incluirse los que estén a prueba.
 - transportista, ATP....
- b) Registros del control de recepción: para comprobar las condiciones de entrega de los proveedores, identificando procedencia, condiciones de transporte (temperatura, limpieza vehículo), condiciones del producto (temperatura, etiquetado...).
- c) Registro de incidencias y medidas correctoras.

CONTROL DE TRAZABILIDAD

OBJETIVO

- Se trata de poder seguir el rastro de los alimentos comercializados para que en el supuesto de detectarse un problema de salud pública puedan identificarse y retirarse.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- a) Identificar los alimentos con los proveedores y con los clientes, si estos son colectividades ¿de quién viene? y ¿a quién vendo cada partida?.
- b) Describir las decisiones a tomar en una situación de retirada de un alimento.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- a) Un registro donde se identifican los productos comprados y vendidos (en este caso solamente cuando se tenga autorización para vender a colectividades) con fecha de compra y venta (para colectividades), factura o albarán o documento comercial que aporte datos de la identidad del producto.
- b) Un registro específico para la carne de vacuno.
- c) Registro de incidencias y medidas correctoras.

CONTROL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

OBJETIVO

- Si el establecimiento realiza transporte de alimentos tiene que garantizar durante ese transporte que:
- los alimentos se mantienen a sus temperaturas reglamentarias.
- se transporten sin que un alimento pueda contaminar a otro y en envases adecuados (si van envasados).
- los vehículos de transporte estén limpios y en buenas condiciones y que puedan mantener la temperatura de los alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- a) De control de los aparatos de medición de la temperatura.
- b) De mantenimiento, limpieza y desinfección de las cajas de los vehículos.
- c) De colocación de los productos en el vehículo según su estado y naturaleza.
- d) De control de la documentación de los vehículos y de los alimentos que se transportan.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- a) Autorizaciones de los vehículos para el transporte de alimentos.
- b) Registros de control de los programas.
- c) Registro de incidencias y medidas correctoras.

INTRODUCCIÓN:

La actual legislación en materia de establecimientos de comercio al por menor de carnes frescas representada por el Real Decreto 1376/2003, establece en su artículo 5º que los titulares de los establecimientos implantaran un sistema de autocontrol basado en la metodología del sistema denominado "Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico" (APPCC) en función del tamaño y tipo de las manipulaciones que realicen. De esta forma, la inspección sanitaria tradicional se adapta

a un sistema de inspección preventiva basado en técnicas de auditoria del programa de autocontrol creado por el establecimiento, contribuyendo de esta manera a su mejora continua.

Para facilitar el autocontrol de la empresa y su posterior supervisión por la Consejería de Salud y Consumo, se han elaborado unos planes de requisitos de higiene que se recogen en este documento y que, como planes de apoyo al APPCC, facilitarán su implantación y en consecuencia reforzarán la SEGURIDAD ALIMENTARIA de los consumidores de nuestras islas.

CALIDAD

"Q" ICTE • ISO • BRC • EFQM...

SEGURIDAD APPCC & HACCP

Locales,
Instalaciones,
Equipos y mantenimiento

Aguas

Limpieza y
Desinfección

Plagas

Formación de
Manipuladores

Proveedores

Trazabilidad

Transporte de
Alimentos



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria de Salut i Consum

Prerequisitos del
Autocontrol
en carnicerías

LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS Y SU MANTENIMIENTO.

OBJETIVO

- Adecuar el local, las instalaciones y los equipos en función a la categoría que tenga el establecimiento: *carnicería, carnicería-salchichería o carnicería charcutería* (según la clasificación del RD. 1376/2003)
- La disposición del local, instalaciones y equipos deberá permitir que las sucesivas manipulaciones se puedan hacer de forma que no se contaminen los productos puestos a la venta, que no haya contaminaciones entre ellos y que no haya contaminaciones a partir de la materia prima (carne, especias, aditivos...)

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- a) De los locales, instalaciones y equipos: es un documento en el que se refleja el estado actual del local, instalaciones y equipos de trabajo. Si se tienen que hacer modificaciones se acompañará de un plano de éstas y cuándo se harán.
- b) De mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos: es un documento en el que figuran las acciones periódicas o previstas que se hacen en el establecimiento que responda a las cuestiones: QUÉ lista de lo que hay que revisar, QUIÉN la persona que hace la revisión periódica, CUÁNDO cada cuanto tiempo y CÓMO el modo de hacerlo.
También se hará un plan para reaccionar ante los imprevistos mediante el uso de partes de desperfectos.
- c) De comprobación de los equipos: comprobar que los aparatos que miden la temperatura, tiempo, peso y otros importantes para garantizar la seguridad del alimento, funcionen correctamente. Para ello se usaran instrumentos de medición certificados y calibrados.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Plano o esquema actualizado del local con los diferentes equipos.
- Plano de modificaciones a realizar en las instalaciones (si son necesarias).
- Documento del programa de mantenimiento y sus hojas de registro.
- Documento de comprobación de los equipos y sus hojas de registro.
- Las hojas de registro de incidencias, los partes de desperfectos y las medidas correctoras.

CONTROL DE AGUAS

OBJETIVO

- Garantizar que el agua que se utiliza en el establecimiento para la limpieza, fabricación, lavado de manos, etc... sea apta para el consumo humano.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- De tratamiento de aguas: en el caso de que se trate el agua antes de su utilización, se debe describir este tratamiento detallando dónde, cada cuanto tiempo y con qué producto.
- De control analítico del agua: para aguas de red municipal: control de presencia de cloro; Para aguas tratadas: nivel de desinfectante, control microbiológico, químico... en todas las zonas donde se trate. Frecuencia: establecida en el Real Decreto 140/2003.
- De mantenimiento:
 - depósitos e instalaciones: descripción del mantenimiento periódico.
 - equipos: si se tienen equipos de descalcificación, osmosis, etc...
 - aguas residuales: indicando cómo se realiza su evacuación.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Plano de distribución del agua en el establecimiento y de evacuación de aguas residuales con indicación de los depósitos y grifos.
- Registro de control de desinfectante: fecha y hora, en que punto, resultado y firma del técnico.
- Registro de boletines de análisis: fecha y hora de la toma de muestra, resultados e identificación del laboratorio. Frecuencia de la toma de muestras para analizar.
- Registro de mantenimiento de depósitos: fecha, sistema de limpieza y desinfección, productos y datos de quién lo ha hecho.
- Registro de mantenimiento de fosa séptica si se tiene: vaciados.
- Registro de incidencias y medidas correctoras.

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

OBJETIVO

- Eliminar los residuos y reducir a un mínimo aceptable los microorganismos que puedan contaminar los alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN. PROGRAMAS

- De limpieza y desinfección (L+D): describe el sistema de limpieza y desinfección y responde a:
 - QUÉ limpiamos: locales, maquinaria, neveras, contenedores basura, ropa de trabajo y los propios útiles de limpieza.
 - CÓMO limpiamos: procedimiento de limpieza.
 - CON QUÉ limpiamos: los productos utilizados.
 - CUÁNDO limpiamos: frecuencia de la limpieza.
 - QUIÉN limpia y quién supervisa esa limpieza.
- De comprobación de la eficacia de L+D: de dos formas
 - Subjetiva: observación visual del estado de limpieza mediante una lista de revisión con todos los elementos a supervisar.
 - Objetiva: toma de muestras y análisis.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Registro de las hojas de control de las tareas de limpieza realizadas donde aparecerán:
 - locales, equipos y utillaje.
 - productos utilizados.
 - fecha de las tareas.
 - persona que realiza la L+D y su firma.
- Registro de comprobación de las tareas de limpieza con los datos: locales, equipos, utillaje, productos utilizados y fecha de tareas; firmado.
- Ficha técnica de los productos utilizados para L+D.
- Resultados analíticos de las muestras tomadas con: tipo de muestra, fecha y laboratorio que realizó los análisis.
- Registro de incidencias y medidas correctoras.

INFORMACIÓN

Contactos:

Direcció General de Salut Pública i Participació
C/ Cecili Metelo, 18
07003 Palma

Tel. 971 17 68 68 fax: 971 17 68 58

<http://dgsalut.caib.es>
email: librozul@dgsanita.caib.es
carnisseries@dgsanita.caib.es

Prerequisitos del
Autocontrol
en carnicerías