

GUÍA ORIENTATIVA SOBRE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y PLANES DE AUTOCONTROL

FRUTERÍAS



Ayuntamiento de Tres Cantos
Concejalía de Sanidad
www.trescantos.es

INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que las empresas alimentarias deben cumplir con el requisito obligatorio de elaborar, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC es un conjunto de procedimientos elaborados y puestos en práctica de forma permanente por las empresas alimentarias, esencialmente preventivos, y dirigidos a conseguir que los alimentos que ofrecen al consumidor sean seguros.

El objetivo principal de un sistema de autocontrol es garantizar la seguridad de los alimentos, pero con este sistema se consigue además hacer un uso más efectivo de los recursos de la empresa y por tanto reducir costes. También se consigue minimizar el tiempo de respuesta ante un problema de seguridad alimentaria, lo que contribuye a aumentar la confianza de los consumidores y por tanto a mejorar la imagen de la empresa. El **Sistema de Autocontrol** específico de cada empresa debe quedar reflejado, con carácter previo a su implantación y puesta en práctica, en un documento denominado "Documento de Autocontrol".

Para empezar, el **Documento de Autocontrol** debe incluir los datos identificativos de la empresa:

- razón social
- CIF
- nombre del titular/responsable
- dirección
- teléfono
- tipo de establecimiento
- nº de trabajadores
- memoria descriptiva de los productos disponibles y la actividad de la empresa

Posteriormente se irán incluyendo los datos, riesgos, acciones y cualquier información de utilidad, pudiendo seguir las recomendaciones de este documento hasta completar nuestro Documento de Autocontrol.

En el siguiente esquema se detallan los pasos que sigue el producto desde su adquisición hasta la venta.

ESQUEMA Y DIAGRAMA DE FLUJO

PRODUCCIÓN

Buenas prácticas agrícolas

CARGA (en mayorista)

Conservación en lonja o mayorista (APPCC propio)
Manipulación correcta (ver manipulaciones correctas)
Revisión embalajes y etiquetas (albaranes)

TRANSPORTE (vehículo propio o no)

Control limpieza vehículo
Carga y descarga (control embalajes)
Limpieza de los vehículos

RECEPCIÓN

Estado de la mercancía
Albaranes de entrega
Plazo de seguridad de plaguicidas
Mercancía etiquetada (ver trazabilidad)

CONSERVACIÓN

Limpieza y mantenimiento correcto

EXPOSICIÓN

Limpieza y mantenimiento superficies
Buen estado embalajes

MANIPULACIÓN PARA VENTA

Buenas prácticas de higiene personal
Limpieza y mantenimiento de útiles (troceado de piezas grandes)
Correcto envasado

VENTA

Justificante de compra para el cliente
Si el destino es otro minorista obtener datos para trazabilidad

La contaminación del producto final, en los comercios minoristas de alimentación, se puede deber a tres orígenes. Es en estos tres puntos donde se prestará mayor atención, con el fin de minimizar la contaminación final y por tanto los riesgos para el consumidor y las pérdidas por género en mal estado.

Según este esquema, y atendiendo a los tres tipos de contaminación, desarrollaremos el Plan de Autocontrol que se puede ampliar o completar tanto como se quiera o como se necesite, dependiendo de las características de nuestro establecimiento. Las acciones correctivas que se podrían aplicar en los distintos supuestos del esquema se indican al final de éste.

Contaminación en origen: es la que presenta el producto al llegar a nuestro establecimiento debida a las condiciones de **recolección, transporte** o por las **manipulaciones** en el mercado mayorista.

Según su procedencia se puede clasificar en:

Microbiológica:

- por no aplicar buenas prácticas agrícolas.
- por condiciones inadecuadas del transporte hasta la central: suciedad en camiones o transporte compartido con sustancias contaminantes.
- por daños mecánicos que pueden favorecer la transmisión o el crecimiento de microorganismos en los productos.

Química:

- por utilización de productos fitosanitarios no autorizados, por una mala dosificación de los mismos o por el incumplimiento de los plazos de seguridad.
- por presencia de niveles de nitratos o metales pesados superiores a los legislados.

Física:

- por presencia de objetos extraños en el interior de ciertos productos, por no aplicar buenas prácticas agrícolas.

Biológica:

- por presencia de insectos, moluscos, etc. en productos de hoja.

Contaminación por condiciones ambientales: es la debida a las **condiciones del local**, como superficies sucias, mala conservación, etc.

Según su procedencia se puede clasificar en:

Microbiológica

- por manipulación y/o almacenaje, en instalaciones en malas condiciones higiénico-sanitarias. Este peligro puede afectar al producto o a los envases en todas las fases del proceso.

Física

- por desprendimiento de objetos de la propia instalación, iluminación, utensilios de corte como cuchillos, tijeras, etc.

Química

- por residuos de detergentes y/o desinfectantes presentes en superficies en contacto con los productos.

Contaminación por manipulaciones incorrectas: es la transmitida por el **manipulador** por enfermedad (diarrea, resfriado, heridas, etc.) o por una **mala práctica** en la **manipulación** del producto (manos sucias, herramientas con mala conservación, envases inadecuados, etc.).

Según su origen se puede clasificar en:

Microbiológica:

- por mala higiene personal del manipulador, manos o guantes sucios.
- por posibles enfermedades infecto contagiosas del trabajador.
- por malas condiciones higiénicas de la ropa de trabajo.
- por malas condiciones higiénicas de los envases

Física

- por presencia de cuerpos extraños (pelos, adornos, botones...).
- por golpes o caídas del producto durante el pesado, envasado, reposición, etc. que podrían favorecer la transmisión o el crecimiento de microorganismos en los productos.

Medidas correctivas

- Se revisarán los productos para verificar su **correcto estado** (que no presenten golpes, manchas, etc.) y ausencia de elementos extraños así como insectos o moluscos. Además los contenedores, las cajas y los envases deben hallarse limpios y nunca rotos. Los envases unitarios de venta deben llegar enteros y cerrados.
- Las compras se realizarán a **proveedores autorizados** que garanticen el cumplimiento de los plazos de seguridad y calidad del producto. Cuando se adquiere el género, ya sea al cargarlo o al recibirlo, debe revisarse la documentación que lo acompaña (albarán, factura, nota de venta, etc.) y comprobar que la información es completa y correcta. Esta información incluirá:
 - Los datos del proveedor (nombre, dirección, CIF y teléfono, así como número de registro sanitario si se trata de un establecimiento intermediario).
 - La información del producto.
 - La fecha.
- La **manipulación** se realizará siguiendo una prácticas correctas de higiene.
- Las **instalaciones** se conservarán en buenas condiciones de higiene, mediante el uso de productos autorizados, y mantenimiento, mediante la revisión preventiva

y subsanación de deficiencias.

- Seguimiento del **plan de control de plagas** según procedimientos autorizados.
- Se aplicarán **buenas prácticas de almacenamiento** de los productos hortofrutícolas y de los envases.

TRAZABILIDAD

La trazabilidad es la posibilidad de conocer las diferentes fases por las que pasa un alimento desde su producción hasta el consumidor final.

Para garantizar su correcta implantación se debe diseñar un **Plan de Trazabilidad**. Este plan es un documento que describe el conjunto de requisitos, actividades y controles destinados a conocer el rastro de un alimento desde su origen y pasando por los distintos procesos de producción, procesado y distribución.

En el plan se debe incluir un listado de proveedores y un registro de compras (y ventas si fuera necesario). En los casos de venta fraccionada se conservarán los envases originales o las etiquetas en las que consten los datos del producto. El registro incluirá los datos que el responsable considere necesarios (ver ejemplo en el anexo de registros).

Cada compra quedará documentada con factura o albarán que se conservarán junto al registro de compras. Se puede solicitar a los proveedores su plan de autocontrol, buenas prácticas de higiene o trazabilidad e incluirlos en el registro.

Para el caso de comercialización de **setas silvestres** esta se realizará siguiendo los siguientes requisitos:

- estar correctamente identificadas con indicación del Género y especie
- encontrarse en perfectas condiciones de conservación, sin olores extraño, traumatismos que afecten a su presentación o apariencia
- deberán presentarse enteras y completamente desarrolladas, no permitiéndose el lavado
- no están permitidas las mezclas de especies

Además, se precisará para la venta una autorización para su comercialización, previo examen facultativo.

Los explotadores de la empresa alimentaria que se dediquen a la venta de setas tendrán que llevar un registro en el ámbito del sistema de control en el que se detalle, como mínimo:

- Cantidades y fechas de adquisición.

- Origen de las setas con identificación del suministrador o de los suministradores.
- Identificación del género y especie con indicación del nombre de la persona responsable de la identificación de las setas.
- Fecha de distribución, cantidades y destinos, en el caso de que este no sea el consumidor final

Se establecerá un programa de formación continua para el personal de la empresa dedicada a la venta de setas, que deberá contener formación micológica.

CONTROL DE TEMPERATURAS

El control de temperaturas es uno de los puntos en el que hay que poner especial cuidado. Un fallo en los sistemas de refrigeración o de conservación puede derivar en que el producto se deteriore por exceso o por defecto. Así una cámara con la temperatura excesivamente baja puede dañar el producto y una cámara con la temperatura excesivamente alta no va a mantener en buen estado de conservación el género y va a provocar que haya que deshacerse de él con el consiguiente gasto.

Sería recomendable llevar control de la temperatura ambiente de la sala de ventas y que esta no fuera muy alta para evitar el deterioro del producto.

También hay que recordar que las cámaras no deben estar excesivamente llenas, de manera que el aire frío circule uniformemente y no se produzcan apilamientos ni golpes innecesarios que pueden deteriorar los envases o el producto. Es conveniente llevar un buen control de excedentes para evitar aglomeraciones y almacenar género durante demasiado tiempo.

Para facilitar el control de temperatura se incluye un ejemplo de modelo de registro que nos puede ayudar a hacer un seguimiento de temperaturas, equipos e incidencias.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para la correcta ejecución de las tareas de limpieza y de desinfección se deberá redactar un Plan de Limpieza que describa los procesos y controles destinados a eliminar la suciedad y controlar la contaminación microbiana. El Plan debe incluir los útiles empleados y los productos de limpieza utilizados así como las técnicas de limpieza y desinfección y su periodicidad. **La limpieza no garantiza la desinfección y la desinfección sin limpieza no es eficaz. Las tareas de limpieza y desinfección siempre se realizarán en ausencia total de mercancía.**

Debemos tener en cuenta que para que la limpieza resulte eficaz, los utensilios empleados deben estar limpios. Conviene tener en cuenta que los cubos empleados para la limpieza deben tener únicamente ese uso. No se utilizarán para almacenar alimentos porque no están fabricados con material apto para uso alimentario.

Para una correcta limpieza y desinfección se deben seguir ordenadamente una serie de pasos.

Limpieza

- Se eliminará la suciedad más visible sin aplicar detergente. Esto permitirá que los detergentes actúen más eficazmente empleando menor cantidad de producto.
- Limpieza con detergente, jabón o cualquier otro producto siguiendo las recomendaciones del fabricante (dosis, tiempo de actuación, precauciones, etc.)
- Aclarado para retirar la mezcla de producto de limpieza y suciedad

Desinfección

- Aplicación del desinfectante siguiendo las recomendaciones del fabricante (dosis, tiempo de actuación, precauciones, etc.)
- Aclarado en caso de que el producto lo requiera
- Secado de las superficies con material de un uso. No se emplearán bayetas o paños de tela que puedan transferir contaminación a las zonas limpias.

FORMACIÓN

El Plan de Formación es un documento en el que se describen las actividades puestas en marcha para garantizar la correcta formación e información a los trabajadores de empresas alimentarias.

Para diseñar el Plan se deben tener en cuenta las características del personal, de la empresa y del tipo de actividad.

El objetivo de la formación de los manipuladores de alimentos es doble:

- Por un lado, mejorar los hábitos y la higiene personal de los manipuladores, mediante la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene.
- Por otro, mantener la formación de los manipuladores actualizada de forma continua (a través de la **formación continuada**).

La formación de los trabajadores se debe registrar en una ficha en la que se indique el tipo de formación, la duración, el puesto de trabajo, quién lo imparte, formación continuada y cualquier otro dato que pueda ser de utilidad. En la

parte de anexos se incluye una tabla que puede sernos útil.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

En las empresas alimentarias es fundamental el cuidado de la higiene de las personas que están en contacto con alimentos y prestar atención a las manipulaciones de los productos, especialmente los no envasados.

Habrán que poner especial interés en:

- ropa de trabajo

cuando se manipulen alimentos no envasados se utilizará una ropa exclusiva para estas tareas que debe estar extremadamente limpia. Mientras se vista esta ropa no se realizarán otras actividades distintas a la manipulación como fumar, comer, peinarse o limpiar.

- las manos

deberán lavarse las manos con jabón antes y después de manipular alimentos, después de usar el aseo, después de peinarse, sonarse la nariz, comer, fumar, manipular residuos o envases que puedan estar sucios (cajas, embalajes de plástico, etc.). Es aconsejable el uso del cepillo de uñas para arrastrar la mayor suciedad posible. El secado se hará con toallas de un solo uso o secador de aire, nunca con toallas textiles o paños.

- oídos, nariz y boca

evitar el contacto con las manos y herramientas, así como estornudar, toser o hablar sobre los alimentos. Si el contacto es inevitable se lavarán inmediatamente las manos.

- heridas

las heridas deben estar limpias, desinfectadas y protegidas con material impermeable.

LOS HÁBITOS HIGIÉNICOS

Para mantener el producto en buen estado, limpio y libre de contaminaciones, hay que tener en cuenta lo siguiente:

Durante el almacenamiento

- Se mantendrá una estiba adecuada, un correcto orden y limpieza en el almacén manteniendo los productos **aislados** del suelo. Nunca directamente sobre el suelo o en cajas sobre este.

- El almacenamiento de alimentos se deberá realizar en un lugar destinado exclusivamente para tal fin evitando la acumulación de herramientas, ropas, flejes, productos químicos, etc.

Se deberá llevar un control de entrada para facilitar una correcta **rotación** de producto, vendiendo primero lo más antiguo.

Durante la exposición y venta

- No se mezclarán productos diferentes ni categorías distintas, ni distintos lotes
- Se mantendrán los productos en sitios **frescos** y **secos**, lejos del calor.
- Se expondrán los productos **aislados** del suelo
- Los productos que así lo requieran se expondrán en las debidas condiciones de **refrigeración**.
- **Se evitará** la **manipulación** constante de la fruta sobre todo si es de cáscara comestible ya que puede contaminarse fácilmente.
- Las cajas no deben arrastrarse, ni depositarse directamente sobre el suelo.
- No se reutilizarán las cajas deterioradas o que presenten manchas, restos o cualquier defecto que pueda comprometer la seguridad del producto.

En lo que se refiere a la **conservación y el almacenamiento** del producto ya se han descrito algunas prácticas correctas anteriormente. Además se observará que:

- En los lugares de almacenamiento deben mantenerse en todo momento un riguroso orden y una correcta disposición de los productos.
- Las cámaras frigoríficas se mantendrán limpias

En relación con los **utensilios de trabajo**:

- El material en contacto con el producto tiene que mantenerse limpio. Las herramientas de corte y las superficies de manipulación deben limpiarse a menudo.
- Una vez desinfectadas las herramientas, se deben mantener de forma que no vuelvan a contaminarse.
- Si se utilizan **guantes**, es recomendable **que no sean de látex**, ya que este material puede pasar a los alimentos y causar reacciones alérgicas en el consumidor. Los guantes proporcionan la falsa sensación de limpieza pero deben tomarse las mismas precauciones que si se trabajara sin ellos.

En cuanto al **material de limpieza**:

- Hay que mantener limpio y ordenado el espacio destinado a los utensilios de limpieza.
- Los productos de limpieza deben guardarse, cerrados, etiquetados y en un lugar destinado únicamente a este uso.

CONTROL DE PLAGAS

Para realizar un buen control de plagas es indispensable atender a los criterios “no permitir la entrada”, “no facilitar alimento” y “no proporcionar refugio”. Antes de cualquier tratamiento se deberán solucionar las deficiencias que contradigan estos principios. Los objetivos se pueden conseguir si existe un buen estado de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y locales. No es recomendable aplicar productos químicos sin tener indicios de la presencia de insectos o roedores.

Se conoce como *control integral de plagas* al conjunto de medidas preventivas y de control que evitan la aparición de plagas y minimizan el uso de productos químicos. Pueden incluir métodos físicos (modificación de las condiciones ambientales y estructurales, evitando la entrada y proliferación de una plaga), químicos (aplicación de sustancias químicas para acabar con las plagas) y/o biológicos (sistemas presa-depredador o agentes patógenos selectivos de la plaga a controlar). Este tipo de control integral permite obtener unos resultados mucho más satisfactorios, alcanzando una mayor eficacia con un menor impacto medioambiental a un bajo coste económico.

El Plan de Control de Plagas es un documento en el que se recogen todas las acciones destinadas a evitar la contaminación de los alimentos provocada por insectos, roedores o cualquier otro animal que pueda transmitir enfermedades a las personas. Para ayudarnos a redactar nuestro documento podemos utilizar la tabla incluida en los registros.

PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

El plan de residuos es un documento en el que se recoge la información relativa al tipo de residuos y a su eliminación. El objetivo de este plan es conseguir que los residuos se almacenen de forma segura hasta su eliminación correcta y separada para evitar contaminaciones a los alimentos o refugio y alimento a plagas.

Los restos de envases, cajas etc. no se almacenarán en las salas de ventas o donde se expongan alimentos que se puedan contaminar. Los cubos de basura estarán dotados de tapa y bolsa. Estos cubos se limpiarán y desinfectarán periódicamente y siempre que sea necesario. Los residuos se eliminarán al menos una vez al día o cuando su acumulación dificulte otras tareas.

Tipo de residuo	Almacenamiento	Eliminación

Después de manejar residuos hay que lavarse las manos. La eliminación de residuos no se hará con la ropa empleada para la manipulación de alimentos.

REGISTROS

CONTROL DE PROVEEDORES (TRAZABILIDAD)

Fecha de entrada	Proveedor	Producto	Lote	Destino	Incidencias	Devolución *

Registro: Albaranes o facturas del producto con toda la información

* Tanto las entregas como las devoluciones quedarán justificadas mediante albarán o factura

REGISTRO SETAS SILVESTRES

Fecha entrada	Producto (genero y especie)	Responsable de la identificación	Peso	Suministrador (origen)

CONTROL DE TEMPERATURAS

Fecha	Exposición	T ^a cámara 1	T ^a cámara 2	T ^a cámara 3	T ^a cámara 4	Responsable

exposición:

cámara 2:

cámara 3:

cámara 4:

cámara 5:

Registro:

- Registro de medición diaria de T^a de cada cámara

REGISTRO DE LIMPIEZA

Zona limpieza	Periodicidad /tipo *	Persona que realiza la limpieza	Producto empleado	Fecha de limpieza	Incidencias

*limpieza o desinfección

Registros:

- Fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza

CONTROL DE PLAGAS

Punto de peligro	Deficiencias	Medidas preventivas	Tratamiento	Realizado por

Incidencia detectada*	Medidas correctoras aplicadas	Persona que aplica las medidas **	Fecha

* indicar tratamientos periódicos por parte de las empresa de DDD

** si es una empresa quien toma las medidas correctoras o hace el tratamiento periódico entregará albarán o factura que se adjuntarán a este registro

FORMACIÓN

Trabajador		Fecha de incorporación	
Puesto de trabajo		Formación inicial	
Fecha	Acción formativa (duración)*	Impartida por	

* Si la formación la imparte una empresa externa se deberá justificar mediante título acreditativo incluyendo materia y duración.