

Iniciación al Autocontrol Sanitario

En establecimientos
de comidas
preparadas de
venta directa al
consumidor
final, de pequeño
volumen de
actividad



Región de Murcia
Consejería de Sanidad
Dirección General de Salud Pública

Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis



Región de Murcia
Consejería de Sanidad
Dirección General de Salud Pública

Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis

ÍNDICE

* PRESENTACIÓN	5
* HOJA DE CONTROL DIARIO	6
* HOJA DE REGISTRO DE INCIDENCIAS	7
* GUIA DE CUMPLIMENTACIÓN DE HOJA DE CONTROL DIARIO	8
—HAY AGUA POTABLE	8
—ESTÁN LIMPIOS LOS LOCALES Y ÚTILES DE TRABAJO	8
—LOS MANIPULADORES ESTÁN ASEADOS Y SE HAN LAVADO LAS MANOS	9
—LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y LOS ALMACENES ESTÁN ORDENADAS	10
—LOS ALIMENTOS QUE NECESITAN FRÍO PARA SU CONSERVACIÓN ESTÁN EN CÁMARA O VITRINA FRIGORÍFICA	11
—TODOS LOS ALIMENTOS TIENEN UN ASPECTO NORMAL Y NO ESTÁN CADUCADOS	12
—EL ARCHIVO DE FACTURAS DE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS ESTÁ AL DÍA	12
—EXISTEN MOSCAS, CUCARACHAS U OTROS INSECTOS EN LOS LOCALES	13
—SE HAN OBSERVADO ROEDORES O SUS EXCREMENTOS EN LOS LOCALES	13
—LOS ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA ESTÁN DEBIDAMENTE ALMACENADOS	13
—ALIMENTOS Y CANTIDADES DE LOS MISMOS ELABORADOS	13
—ANOTACIONES EN LA HOJA DE REGISTRO DE INCIDENCIAS	14
—OTRAS CONSIDERACIONES HIGIÉNICAS A TENER EN CUENTA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	14



PRESENTACIÓN

✳ Esta carpeta contiene los documentos necesarios para que se inicien en su establecimiento actividades de autocontrol sanitario. Con ella, la Dirección General de Salud Pública le facilita una herramienta valiosa para que pueda asumir su compromiso y responsabilidad sanitaria, cómo obliga el R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre en el que establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

✳ Se le indican las comprobaciones mínimas que debe realizar para ofrecer garantías de que los alimentos que se elaboran, manipulan y venden en su establecimiento, son seguros y en consecuencia su consumo no supone un peligro para la salud de quien los consuma.

✳ Estas actividades son el mínimo exigible para considerar que se cumplen los requisitos esenciales y previos al desarrollo de una actividad alimentaria

✳ La utilización de Guías de Buenas Prácticas les resultará de especial utilidad para avanzar en este camino que ahora inicia.

✳ Las **HOJAS** de registro son el modelo a utilizar y de ellas puede hacer copias (fotocopias), incluso personalizadas con los datos de su establecimiento y encargarlas a una imprenta u otro tipo de empresa de reprografía.

✳ Rellenar correctamente la **HOJA DE CONTROL DIARIO** y en su caso anotar las incidencias en la **HOJA DE REGISTRO DE INCIDENCIAS**, debe convertirse a partir de este momento en una de las tareas mas importantes que realiza cada día, pues de ello depende en gran medida la salud de sus clientes.

✳ Es preciso hacer especial hincapié en que esta carpeta y los documentos que se indican, deben estar siempre en su establecimiento a disposición de la Autoridad Sanitaria.

✳ Para resolver cualquier duda que pueda surgirle, puede contar con los Inspectores de Salud Pública del Área de Salud a la que pertenece el municipio en el que está ubicado su establecimiento.

HOJA DE CONTROL DIARIO (*)

SITUACIÓN DE MANTENIMIENTO DE CONDICIONES HIGIÉNICAS Y SANITARIAS EN EL ESTABLECIMIENTO EL DÍA: _____ / _____ / 200_____

COMPROBACIONES A REALIZAR

(*) Si la situación es correcta marcar la **(B)** Bien
pregunta con **(B)** y si no lo es, con **(M)** y **O**
anotar los datos correspondientes en la **(M)** Mal
HOJA DE REGISTRO DE INCIDENCIAS (*)

- * HAY AGUA POTABLE FRÍA Y CALIENTE.
- * ESTÁN LIMPIOS LOS LOCALES Y LOS ÚTILES DE TRABAJO.
- * LOS MANIPULADORES ESTÁN ASEADOS Y SE HAN LAVADO LAS MANOS.
- * LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y LOS ALMACENES ESTÁN ORDENADAS.
- * LOS ALIMENTOS QUE NECESITAN FRÍO PARA SU CONSERVACIÓN ESTÁN EN CÁMARA O VITRINA FRIGORÍFICA, A TEMPERATURA ADECUADA.
- * TODOS LOS ALIMENTOS TIENEN UN ASPECTO NORMAL Y NO ESTÁN CADUCADOS.
- * EL ARCHIVO DE FACTURAS DE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS ESTÁ AL DÍA.
- * EXISTEN MOSCAS, CUCARACHAS U OTROS INSECTOS EN LOS LOCALES.
- * SE OBSERVAN ROEDORES O SUS EXCREMENTOS EN LOS LOCALES.
- * LOS ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA ESTÁN DEBIDAMENTE ALMACENADOS.

COMIDAS Y CANTIDAD DE LOS MISMAS ELABORADAS

COMIDAS Y CANTIDAD DE LOS MISMAS ELABORADAS		

EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Fdo.: _____

(*) Este documento deberá estar siempre en el establecimiento a disposición de la Autoridad Sanitaria.

HOJA DE REGISTRO DE INCIDENCIAS (*)

FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA Y SOLUCIÓN APLICADA	FECHA DE RESOLUCIÓN DE LA INCIDENCIA
		Medida correctora:	
		Solución aplicada:	
		Medida correctora:	
		Solución aplicada:	
		Medida correctora:	
		Solución aplicada:	
		Medida correctora:	
		Solución aplicada:	
		Medida correctora:	
		Solución aplicada:	

(*) Este documento deberá estar siempre en el establecimiento a disposición de la Autoridad Sanitaria.

EJEMPLOS:	No hay agua caliente en los lavamanos.	Medida Correctora: Avisar al técnico. Empleo de jabón desengrasante. Solución aplicada: Se sustituye el calentador.	20 02 01
13 02 01			
	Presencia de 25 yogures caducados.	Medida Correctora: Se aíslan para su retirada. Solución aplicada: Retirados por el proveedor. Se archiva justificante.	16 02 01
14 02 01			

GUÍA DE CUMPLIMENTACIÓN DE HOJA DE CONTROL DIARIO

HAY AGUA POTABLE

Es imprescindible para desarrollar su actividad disponer en todo momento de agua potable, que puede proceder de:

- ★ **La red de abastecimiento público que facilitan los ayuntamientos.**
- ★ **Un pozo controlado sanitariamente.**
- ★ **De un depósito en el que se almacena el agua potable, bien procedente de la red de abastecimiento público o que se llena con agua potable de procedencia acreditada.**

Cuando se utilicen depósitos de almacenamiento, cada día se debe comprobar que el nivel de cloro en el agua se encuentra entre 0,2 y 0,8 p.p.m.

ESTÁN LIMPIOS LOS LOCALES Y LOS ÚTILES DE TRABAJO

Diariamente, después de cada jornada de trabajo, hay que limpiar y desinfectar el suelo y paredes de las zonas donde se manipulan alimentos sin envasar (obrador, cocina, mostradores, etc).

También se deben limpiar y desinfectar diariamente todas las superficies y utensilios que han estado en contacto con los alimentos.

Las paredes, cámaras, despensas, frigoríficos y demás locales del establecimiento que no se ensucien diariamente, se deben limpiar periódicamente. La frecuencia la debe establecer el responsable del establecimiento en función de las necesidades, debiendo estar siempre limpios.

La limpieza de suelos, paredes y superficies de trabajo ha de realizarse en el siguiente orden:

- 1. Eliminar los restos de alimentos.**
- 2. Lavar con agua caliente (40°C-50°C) y detergente. Aclarar con abundante agua corriente.**
- 3. Desinfectar, por ejemplo, con agua fría a la que se ha añadido lejía apta para desinfección de aguas (de uso alimentario), dejar actuar unos minutos y aclarar con abundante agua corriente.**

Para la limpieza de útiles (cuchillos, grandes recipientes, etc) se seguirá el mismo método descrito. En el caso de máquinas, se desmontarán y se hará también de la misma manera mencionada. En el caso de los bares y restaurantes donde se utilicen vasos, platos o cubiertos que no sean de un sólo uso, hay que emplear lavavajillas, seleccionando para el lavado temperaturas del agua de 60° a 65°C y para el aclarado de 85°C.

LOS MANIPULADORES ESTÁN ASEADOS Y SE HAN LAVADO LAS MANOS

Todas las personas que trabajen en el establecimiento y que tengan contacto con los alimentos deben lavarse las manos con frecuencia. Esto es obligatorio:

- * Antes de empezar la jornada de trabajo.**
- * Después de emplear el aseo.**
- * Después de tocar boca o nariz, comer, toser, estornudar.**
- * Después de tocar dinero.**
- * Después de tocar animales.**
- * Después de manipular envases.**
- * Después de manipular basuras.**
- * Entre manipulación de alimentos crudos y cocinados.**

Para lavar correctamente las manos hay que emplear agua templada, jabón líquido y cepillo de uñas. El secado se debe realizar con toallas de papel de un solo uso.

Además, todos los manipuladores deben:

- * **No fumar, toser, estornudar sobre alimentos.**
- * **Al empezar a trabajar, cambiar la ropa de calle por otra de uso exclusivo para trabajar en el establecimiento. Esta debe estar limpia, ser de color claro y emplear cubrecabezas en las zonas donde se elaboran alimentos sin envasar (obrador, cocina, mostradores, etc)**
- * **Proteger las heridas en las manos con vendajes impermeables.**

LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y LOS ALMACENES ESTÁN ORDENADAS

Para conseguirlo se deben tener en cuenta las siguientes prácticas a la hora de almacenar alimentos:

- * **Sustituir envases sucios por otros limpios del propio establecimiento.**
- * **En alimentos enlatados, si no se van a consumir en el mismo día, sustituir una vez abierto éste, el envase original por otro de material autorizado.**
- * **No sobrepasar la capacidad de los almacenes o cámaras frigoríficas.**
- * **Tapar los alimentos evitando que caigan encima de ellos restos de otros o suciedad.**
- * **Separar los distintos tipos de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas:**
 - **por un lado carnes y pescados frescos,**
 - **por otro, frutas y verduras frescas o mejor aun, siempre que sea posible, las frutas y verduras deben almacenarse en lugares separados del resto de los alimentos,**

- por otro, productos elaborados (pastelería, repostería, etc),
- nunca situar juntos los alimentos crudos y cocinados,
- los alimentos ya cocinados deben situarse por encima de los crudos (carnes, pescados etc),
- no colocar los alimentos directamente sobre el suelo.

- * Establecer un sistema de rotación de los alimentos almacenados, de manera que los alimentos estén el menor tiempo posible en el establecimiento.
- * Es necesario comprobar periódicamente que almacenes y cámaras presentan un adecuado estado de mantenimiento (estantes oxidados, goteo de equipos de refrigeración, etc.)
- * No almacenar alimentos junto a productos no alimenticios (especialmente detergentes, lejías, insecticidas, etc).

LOS ALIMENTOS QUE NECESITAN FRÍO PARA SU CONSERVACIÓN ESTÁN EN CÁMARA O VITRINA FRIGORÍFICA

- * Cada alimento tiene una temperatura óptima de conservación (en muchos de ellos viene reflejada en el propio envase). Como norma general, los alimentos refrigerados han de conservarse entre 0° y 5°C y los congelados a temperatura inferior a -18°C.
- * Estos alimentos deben introducirse en la cámara o vitrina frigorífica inmediatamente tras su uso o tras su recepción. Se debe evitar su injustificada exposición a temperatura ambiente.
- * La temperatura de cámaras y vitrinas frigoríficas se debe comprobar diariamente mediante los termómetros de que disponen.
- * La colocación de los alimentos en cámaras frigoríficas debe permitir la circulación del aire entre ellos. Evitar los amontonamientos de alimentos.
- * Evitar que las puertas de las cámaras frigoríficas permanezcan abiertas más tiempo del estrictamente necesario para introducir o sacar alimentos.

TODOS LOS ALIMENTOS TIENEN UN ASPECTO NORMAL Y NO ESTÁN CADUCADOS

En el momento de la recepción y mientras permanezcan en el establecimiento, se deben realizar controles sobre los distintos alimentos. De forma genérica, estos controles pueden consistir en comprobar:

- ✱ A su llegada al establecimiento, que los alimentos vienen acompañados de una factura o albarán y están etiquetados.
- ✱ En el caso de adquirir alimentos en tiendas de la zona exigir comprobante de compra en el que figure la razón social.
- ✱ Si son adquiridos en mercados semanales exigir comprobante en el que figure el titular de la licencia municipal.
- ✱ La presencia en la etiqueta o en el producto de la marca de salubridad en: carnes y los productos elaborados con ellas y lácteos y los productos elaborados con leche. De los productos de la pesca y pescados deberá conocer su origen, su forma de captura, categoría comercial, etc.
- ✱ Su fecha de caducidad o consumo preferente.
- ✱ La temperatura a la que debe ser conservado.
- ✱ En alimentos envasados, que el envase no presente roturas ni deformaciones.
- ✱ Que las conservas no presentan oxidaciones, abolladuras ni abombamientos.
- ✱ Las características propias de frescura de carnes, pescados, mariscos, etc. y la integridad y limpieza de los huevos (desechar huevos sucios o con roturas en la cáscara).

EL ARCHIVO DE FACTURAS DE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS ESTÁ AL DÍA

- ✱ Es indispensable e inexcusable que las facturas y albaranes (o copias) de los alimentos adquiridos estén archivadas y presentes en el establecimiento.

EXISTEN MOSCAS, CUCARACHAS U OTROS INSECTOS EN LOS LOCALES, SE OBSERVAN ROEDORES O SUS EXCREMENTOS EN LOS LOCALES

Para evitar la presencia de plagas indeseables (moscas, cucarachas, arañas, ratones, etc.), se deberá comprobar que las mosquiteras u otros sistemas que eviten la entrada o la presencia de estos funcionan bien. Cuando sea necesario **y siempre evitando que se contaminen los alimentos o las superficies que puedan contactar con ellos**, se procederá a aplicar insecticidas aptos para uso en establecimientos alimentarios y se controlarán los roedores. Dichas prácticas podrán ser realizadas por personal propio del establecimiento si estos están en posesión de carné de aplicador de plaguicidas en establecimientos alimentarios, o por empresas especializadas.

LOS ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA ESTÁN DEBIDAMENTE ALMACENADOS

Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.

Dichos productos se mantendrán **en sus recipientes originales** debiendo utilizar envases de **capacidad adecuada** a las necesidades de su uso en el establecimiento. Nunca serán traspasados a otros recipientes que pudieran dar lugar a equívocos respecto a su contenido y en particular, cualquier tipo de envases que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.

ALIMENTOS Y CANTIDAD DE LOS MISMOS ELABORADOS

En este apartado de la HOJA DE CONTROL DIARIO, se anotarán los alimentos y la cantidad de los mismos, que se han elaborado ese día en el establecimiento. Por ejemplo y según el tipo de establecimiento: tapas, comidas para llevar, menú del día, etc.

En el caso de que el responsable lo prefiera, en vez de anotar estos datos en el espacio

asignado en la HOJA DE CONTROL DIARIO, podrá aportar unido a la misma, un listado informático diario por escrito, indicando en el mismo la fecha.

ANOTACIONES EN LAS HOJA DE REGISTRO DE INCIDENCIAS

En aquellos casos que EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO, compruebe alguna deficiencia (incidencia) relacionada con los aspectos a controlar, **deberá anotar**lo indicando la fecha, la medida correctora adoptada y la fecha en que se ha resuelto.

MUY IMPORTANTE:

Es obligatorio que todos los manipuladores de alimentos acrediten su formación en materia de manipulación higiénica de alimentos mediante CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OTRAS CONSIDERACIONES HIGIÉNICAS A TENER EN CUENTA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- * No descongelar los alimentos a temperatura ambiente. Descongelar a temperaturas de refrigeración. Evitar que el goteo pueda contaminar otros alimentos.
- * No recongelar alimentos descongelados.
- * Cocinar el alimento descongelado inmediatamente después de su descongelación. En cualquier caso, debe procesarse en la 24 horas siguientes a su descongelación manteniéndose hasta entonces en refrigeración.
- * Emplear zonas y utensilios diferentes para la manipulación de alimentos crudos y cocinados. En caso de utilizar la misma zona y utensilios, deberán limpiarse y desinfectarse entre los dos usos.

- ✱ Preparar las comidas con la menor antelación posible a su consumo.
- ✱ Desinfectar las verduras y hortalizas que se consuman crudas sumergiéndolas en agua con unas gotas de lejía apta para desinfección de aguas (de uso alimentario) durante 5 minutos.
- ✱ Mayonesas y salsas frías se elaborarán con ovoproductos y se conservarán como máximo 24 horas a 8°C (o empleo de mayonesas y salsas industriales envasadas ya elaboradas).
- ✱ En las elaboraciones en caliente, asegurar una relación tiempo- temperatura-tamaño de la pieza adecuada, alcanzando como mínimo 65° C en el centro de la pieza. Si se mantienen en caliente hasta el servicio, la temperatura de mantenimiento debe ser superior a 65°C. Si van a ser refrigeradas, hay que bajar de 65° C a 10° C en menos de 1 hora. El recalentamiento ha de realizarse de la forma más rápida posible para alcanzar cómo mínimo 65° C en el centro de la pieza.
- ✱ En las elaboraciones en frío hay que vigilar el tiempo y temperatura de preparación para conseguir el mínimo tiempo de exposición del alimento fuera de las temperaturas de refrigeración.
- ✱ La temperatura de almacenamiento de comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas ha de ser igual o inferior a 8°C. Si el periodo de duración es superior a 24 horas será igual o inferior a 4°C.
- ✱ Recoger los desperdicios en recipientes con tapadera y forrados con una bolsa de un solo uso, que sólo permanecerán abiertos el tiempo necesario para introducirlos, debiendo ser retirados rápidamente de los locales donde se manipulen alimentos. En caso necesario, las bolsas de desperdicios, se almacenarán en un local fuera de la zona de manipulación de alimentos.
- ✱ Recoger los desperdicios en recipientes con tapadera y utilizar con una bolsa de un solo uso, que sólo permanecerán abiertos el tiempo necesario para introducirlos, debiendo ser retirados rápidamente de los locales donde se manipulen alimentos. En caso necesario, las bolsas de desperdicios, se almacenarán en un local independiente de los locales de manipulación de alimentos.

Iniciación al Autocontrol Sanitario



Región de Murcia
Consejería de Sanidad
Dirección General de Salud Pública

Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis