

## A 2. REQUISITOS PREVIOS AL A.P.P.C.C.

El “Codex Alimentarius” define el **Análisis de Peligros** como el proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el Sistema A.P.P.C.C..

A fin de conocer los posible peligros que puedan conllevar problemas sanitarios en las distintas fases de producción, procederemos a elaborar el siguiente documento que denominaremos “**Requisitos previos**”, incluyendo en él los datos y documentación correspondiente a los **SIETE PLANES DE CONTROL** que se detallan a continuación, según características de cada comedor escolar:

### 2.1. Agua potable.

- Indicar la procedencia del agua utilizada.  
Las fuentes posibles son: red pública o captación propia.  
En caso de agua de la red pública se debe adjuntar copia del recibo de agua o copia del análisis realizado por el municipio. En caso de captación propia (pozo) o depósito intermedio se debe adjuntar copia de análisis del agua.
- Indicar los usos del agua en el comedor: limpieza y desinfección, utilización para elaborar productos, lavado de vegetales, lavado de pescado, higiene del personal, agua de bebida, etc.
- Indicar los tratamientos del agua: almacén en depósito, cloración, ósmosis, descalcificación, filtro de carbono, etc.
- Indicar el método y periodicidad de la limpieza del depósito intermedio, en su caso.
- Indicar, en caso que existan, las fuentes de agua no potable, los usos a que ésta se destina (como riego), si se encuentra conectada a la red de agua potable y como se identifican los grifos con agua no potable.
- Indicar sobre plano del Centro la situación de todos los equipos relacionados anteriormente y las tomas de agua numeradas.

## 2.2. Limpieza y desinfección.

- Indicar quiénes realizan la limpieza y desinfección de las cocinas:
  1. Empresa contratada (adjuntar protocolo de limpieza realizado por la empresa contratada).
  2. Personal de la propia cocina.
- Describir el protocolo de limpieza y desinfección indicando, para cada equipo y superficie:
  1. Nombre del producto empleado en su limpieza.
  2. Dilución de uso.
  3. Método de aplicación del producto.
  4. Periodicidad de la limpieza.
  5. Persona encargada de la limpieza

<b>Protocolo de limpieza Equipo / superficie:</b>	
Producto empleado:	Método de aplicación:
Periodicidad:	Persona encargada:

Un programa básico de limpieza y desinfección suele incluir para cada una de las superficies las siguientes etapas:

1. Eliminación previa de la suciedad más grosera sin aplicar ningún detergente.
2. Enjuague previo, preferiblemente con agua caliente.
3. Aplicación de detergente, teniendo en cuenta el tiempo de aplicación y la concentración del producto. Estos dos aspectos suelen venir especificados en los dossiers técnicos de los productos.
4. Aclarado con agua abundante.
5. Aplicación de desinfectante, considerando igual que en los detergentes el tiempo de aplicación y la concentración del producto.

6. Aclarado, para los productos que lo requieran como los desinfectantes clorados.
  7. Secado, necesario en algunos productos y en algunas superficies, con objeto de dejar la menor cantidad posible de agua a disposición de los microorganismos y para evitar corrosiones.
- Indicar dónde se almacenan los productos de limpieza y desinfección (deben estar en un local o armario totalmente separado del resto de locales en los que existan alimentos).
  - Indicar el método empleado para comprobar la eficacia de la limpieza, generalmente será visual y se cumplimentará en la ficha de control adjunta. Otros métodos de evaluación que se pueden emplear son control microbiológico, identificación de proteínas, etc.
  - Adjuntar fotocopia de las fichas técnicas de los productos de limpieza y sus números de registro sanitario. Todos los productos utilizados deben estar autorizados para uso en industrias agroalimentarias. (Se solicitarán a los proveedores de éstos).

### **2.3 Desinsectación – desratización.**

- Indicar quién la realiza:
  1. Personal de la propia empresa.
  2. Empresa contratada.
- Indicar las medidas adoptadas:

#### *Métodos físicos:*

- Lámparas electrocutoras, telas mosquiteras en ventanas, trampas, pegamentos.
- Indicar su número.

#### *Métodos químicos:*

- Insecticidas o venenos.

Para los métodos químicos indicar:

- Método de aplicación.
  - Periodo de aplicación.
  - Plazos de seguridad.
  - Nombre de los productos y adjuntar su ficha técnica y número de registro sanitario.
  - Informes de revisión y de cebos consumidos.
- 
- En caso de contarse con los servicios de una empresa externa ésta deberá proporcionar los datos anteriores, su número de registro en Castilla-La Mancha y el número de carnet de aplicador de la persona que realice el tratamiento y el periodo de validez del mismo.
  - Si la desinsectación-desratización es realizada por personal de la propia empresa, para aplicar métodos químicos se debe estar en posesión del carnet de aplicador de productos fitosanitarios.
  - Indicar en plano del establecimiento la situación tanto de las medidas físicas como de las químicas.

## **2.4. Gestión de residuos.**

- Indicar el tipo de residuos que se generan (restos de materias primas, comidas sobrantes, envases, aceites de fritura, materias primas en mal estado o caducadas, etc.).
- Indicar dónde se almacenan y donde se ubican los residuos una vez que son generados (contenedores, cubos de basura, bolsas, etc.).
- Indicar el destinatario de los residuos y la frecuencia con que salen del establecimiento. Empresa que los recoge, contenedores del ayuntamiento, etc.
- Si hay contenedores o locales donde se depositen los desperdicios, indicar cómo se limpian éstos y con qué frecuencia. Es conveniente que los contenedores que se utilicen sean de color claro, con cierre hermético y con capacidad suficiente.
- Adjuntar certificados o copias de recibos de la gestión de residuos (recogida municipal, empresas especializadas en recogida de aceite).

## **2.5. Mantenimiento higiénico de instalaciones.**

- Describir la situación y los exteriores del establecimiento.
- Describir las características y los materiales en que están construidas las instalaciones (equipos, suelos, paredes, techos, cámaras frigoríficas, sistemas de iluminación, hornos, sistemas de extracción de gases, etc.). Respecto a este punto se debe tomar en consideración lo siguiente:
  - El suelo y las paredes pueden ser otro foco importante de contaminación. Los suelos deberán ser de materiales no absorbentes, resistentes a los productos de limpieza, lisos y sin grietas, con una inclinación suficiente hacia los sumideros. En cuanto a las paredes deberán ser de superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.
  - En cuanto a los techos, es conveniente que estén contruidos de tal forma que no se acumule polvo. Siendo las uniones entre los parámetros verticales y horizontales redondeadas
  - Los desagües deberán estar perfectamente insertados, limpios y que no desprendan olores, así como provistos de trampillas de manera que no desprendan olores.
  - Respecto a los equipos y útiles de trabajo, estos deberán ser inocuos, y de superficies impermeables y resistentes a la corrosión, e igualmente las mesas, bandejas, etc. deberán ser de materiales lisos, anticorrosivos y de fácil limpieza y desinfección.
- Indicar la situación de todo lo anterior en un plano descriptivo.

## **2.6. Formación en higiene del personal:**

- Adjuntar fotocopias de los certificados de formación de los manipuladores.
- Adjuntar las normas de higiene y Buenas Prácticas de Fabricación (B.P.F.) que la empresa comunica a sus empleados, que resumidas pueden ser las siguientes:

### Conocimientos básicos respecto a la higiene personal:

- Saber que antes de empezar la jornada de trabajo, deben lavarse las manos, con jabón o detergente.
- Saber que durante la manipulación deberán lavarse las manos tantas veces como se considere necesario y después de todo tipo de interrupción.
- Saber que no se puede trabajar con anillos, relojes, pulseras, pendientes, etc..
- Saber que se deben usar ropas limpias, y calzado en perfectas condiciones de limpieza.
- Saber que el personal que manipule alimentos, debe tener las manos y uñas limpias, bien cortadas y exentas de laca, libre de heridas o afecciones cutáneas. En caso de tener heridas en las manos, deberán estar protegidas.
- Recordar que cada vez que se realice una acción distinta a la manipulación se debe lavar las manos antes de volver a la tarea. Ejemplos: tras atender el teléfono, ayudar en otro trabajo, etc.
- Conocer que está prohibido comer, beber o fumar mientras se elaboran alimentos y realizare estas operaciones fuera de las zonas de descanso
- Conocer el uso de los servicios sanitarios.
- Saber que deben mantenerse los vestuarios limpios, con adecuada ventilación. Saber que la ropa de calle no se debe mezclar con la ropa de trabajo, ni se debe acceder con ésta a los locales de manipulación.
- Conocer que deben usarse papeleras o recipientes para los uniformes sucios, guantes, gorros usados, etc.
- Prestar atención a todos los anuncios, avisos y recomendaciones que emita la empresa en cuestiones de higiene. Se debe mantener en el establecimiento recomendaciones visuales en los lugares de paso, en lavabos, etc. que aporten una información continua.

## Conocimientos básicos respecto a las Buenas Prácticas de Fabricación

### 1. *Desinfección de vegetales:*

Los productos vegetales suelen venir muy contaminados con parásitos, tierra, etc. Por ello se deben lavar estos alimentos con agua potable y unas gotas de lejía apta para uso alimentario durante unos minutos, aclarándose con abundante agua potable a continuación.

### 2. *Descongelaciones correctas:*

La descongelación de los diferentes productos siempre se realizará a temperatura de refrigeración, y no a temperatura ambiente.

Las hortalizas y otros alimentos se pueden cocinar directamente sin ser descongelados.

### 3. *Separación de alimentos crudos y cocinados:*

Para evitar contaminaciones cruzadas entre los productos crudos, posiblemente contaminados, y los elaborados, que han visto reducidos su nivel de contaminación.

### 4. *Uso de utensilios distintos:*

Se deben utilizar tablas y útiles de cocina distintos para manipular los alimentos crudos y los cocinados, así como los alimentos de distinto tipo, como las carnes, pescados, etc, o limpiar estos entre uso y uso.

### 5. *Cocinado correcto:*

La relación tiempo - temperatura durante el cocinado de alimentos deberá ser tal que se alcancen 65°C en el interior de la parte más gruesa de éstos.

### 6. *Lavado de pescados y moluscos:*

El eviscerado, descabezado y lavado de pescados y moluscos debe hacerse en zonas separadas del resto de los alimentos, o en su defecto, se lavarán los utensilios usados antes y después del trabajo. Los desperdicios generados deben evacuarse inmediatamente .

### 7. *Alimentos con huevo:*

En este tipo de alimentos se deben tomar una serie de precauciones como:

Uso de salsas envasadas como mayonesas, salsa rosa, etc.

Elaboración de éstas con ovoproductos pasteurizados.

Los productos elaborados con huevo crudo que se consuman tras sufrir un tratamiento térmico deben garantizar el haber alcanzado los 75°C en el centro del alimento..

8. *Enfriado de alimentos:*

Los alimentos que se elaboren en caliente y que vayan a ser enfriados para su conservación deberán alcanzar temperaturas inferiores a 10°C en menos de 2 horas. Para ello se puede recurrir a abatidores de temperatura, baños de agua fría o con hielo.

9. *Regeneración de alimentos:*

Los alimentos conservados en frío que hayan de ser consumidos en caliente deberán ser regenerados de forma que se alcancen 65° C en el centro del alimento en un tiempo inferior a 2 horas. Nunca deberán reenfriarse.

10. *Mantenimiento en caliente:*

Los alimentos que se mantienen en caliente hasta el momento de servirse, bien en mesas calientes o en baños, deben permanecer a una temperatura superior a 65°C, y no más de 2 horas.

## **2.7. Homologación de proveedores.**

Indicar los proveedores con los que trabaja el establecimiento, señalando para cada uno:

- Nombre del proveedor.
- Número de registro sanitario del proveedor o C.I.F. en caso de tratarse de comercio minorista.
- Productos que sirve.
- Formato del producto (granel, envasado, piezas completas, troceado, etc.).
- Tipo de vehículo en el que realiza el transporte (isotermo, frigorífico, congelador).
- Acciones previstas ante la recepción del producto en condiciones no deseadas o concertadas.
- Otras especificaciones que se exijan al proveedor (p.e. temperatura de recepción de los productos, caracteres de frescura o condiciones higiénicas del transporte).

<b>Nombre del proveedor:</b>	
<b>Número de registro sanitario o CIF</b>	
<b>Productos:</b>	
<b>Formato del producto:</b>	
<b>Vehículo de transporte:</b>	
<b>Otras especificaciones:</b>	

Este registro de proveedores debe mantenerse *abierto*, anotándose en el mismo las modificaciones de proveedores, en la fecha en que se produzcan.

*En el ANEXO II de las "Instrucciones para la elaboración del Sistema de Autocontrol" aparecen los modelos de las tablas de este apartado.*