



Módulo Transversal
Hostelería y Turismo

Anexo para Andalucía

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias



Anexo para Andalucía



Requisitos simplificados de higiene

La Consejería de Salud de Andalucía pone a disposición del sector una guía orientativa para la implantación de los Sistemas de Autocontrol en aquellos establecimientos que se puedan acoger a los criterios de flexibilidad, pudiéndose aplicar a determinadas empresas de alimentación. No todas las empresas, en especial las pequeñas, pueden identificar puntos críticos o seguir rigurosamente algunos procedimientos y registros, por lo que esta guía permite facilitar la puesta en práctica de la actividad al gran número de empresas alimentarias ubicadas en Andalucía.

Obviamente, la aplicación de criterios de flexibilidad en la implantación de los Sistemas de Autocontrol en ningún momento debe poner en peligro los objetivos de higiene en materia de seguridad.

En función del criterio de flexibilidad se ha realizado una clasificación de las empresas alimentarias según su tamaño, la actividad económica y el ámbito de comercialización; resultando dos grandes grupos:

1. Establecimientos de venta (minoristas), a excepción de carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.
2. Establecimientos de restauración, a excepción de comedores escolares, de empresa o de instituciones, y hoteles o establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan que puedan dar más de 200 comidas/día.

Por tanto, las empresas incluidas en alguno de estos dos grupos podrán desarrollar su Sistema de Autocontrol ayudadas por los contenidos de esta guía, diferenciando diferentes planes. Para cada uno se facilita información útil, resumida con un lenguaje entendedor y directo, así como instrucciones específicas, ejemplos y fichas de registro que sirvan de modelo.

- ▶ Plan de control de temperaturas
- ▶ Plan de limpieza y desinfección
- ▶ Plan de formación de manipuladores
- ▶ Plan de trazabilidad
- ▶ Plan de control de plagas
- ▶ Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles
- ▶ Plan de control del agua apta para el consumo humano
- ▶ Plan de eliminación de residuos

Plan de control de temperaturas

El objetivo de este plan es evitar la multiplicación de los microorganismos patógenos y sus toxinas en los alimentos mediante un control de la temperatura en todas las fases de elaboración y de comercialización.

Para garantizarlo es necesario diferenciar:

- ▶ Alimentos refrigerados, que han sido enfriados y almacenados a una temperatura entre 0 °C y 5 °C. La refrigeración evita la multiplicación de microorganismos, pero el tiempo en que el alimento puede conservarse es limitado, de apenas unos días.
- ▶ Alimentos congelados, que se enfrían y almacenan a -18 °C o menos, de forma que se reduce por completo la multiplicación de microorganismos garantizando la seguridad y calidad durante varias semanas.
- ▶ Comidas mantenidas en caliente, a una temperatura de 65 °C o más, para evitar que se contaminen de microorganismos.

La forma adecuada para controlar la temperatura es disponer de un termómetro en cada uno de los equipos de conservación como son las vitrinas de exposición de congelados o las cámaras frigoríficas.



Fig. 1.
Equipo profesional para mantener la temperatura de los alimentos.

Plan de limpieza y desinfección

El objetivo de este plan es mantener el establecimiento en un correcto estado de limpieza y desinfección, con la finalidad de reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de alimentos.

Para asegurar la correcta ejecución del plan es importante conocer y diferenciar *limpieza* y *desinfección*:

- ▶ La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible, los desperdicios y grasa.
- ▶ La desinfección es un procedimiento encaminado a reducir al mínimo los microorganismos que pueden contaminar los alimentos. Para llevar a cabo la desinfección es imprescindible una correcta limpieza previa.

Es necesario que en cada establecimiento exista una persona responsable de la limpieza y desinfección, así como una serie de productos y utensilios adecuados y en perfectas condiciones para esta importante tarea.

Plan de formación de manipuladores

El objetivo de este plan es garantizar que todos los trabajadores de cada establecimiento dispongan de una formación adecuada y continua en higiene de los alimentos y que la lleven a la práctica de forma correcta.

La formación puede llevarse a cabo por la propia empresa indicando a un responsable de formación, o por una empresa de formación externa.

Toda persona que trabaje en establecimientos de restauración y relacionados con los alimentos deben seguir unas **buenas prácticas de higiene personal**, como son:

- ▶ Correcto lavado de manos
- ▶ Pelo recogido y cubierto
- ▶ Evitar tocarse oídos, nariz y boca
- ▶ Desinfectar y tapar cualquier herida
- ▶ No fumar
- ▶ No llevar joyas
- ▶ Llevar uniforme de trabajo de uso exclusivo para el mismo

Del mismo modo, deben seguirse los protocolos adecuados en la recepción de los alimentos, en el correcto almacenamiento, en la refrigeración y congelación, en la elaboración, en la preparación y en el cocinado. Es muy importante seguir un riguroso control en todos los procedimientos para garantizar la seguridad del consumidor, haciendo un especial hincapié en los productos más sensibles a alergias e intolerancias.

Fig. 2.

La buena higiene personal es un requisito imprescindible en todas las profesiones pero en especial, en las relacionadas con la manipulación de alimentos.



Plan de trazabilidad

La trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento desde su origen hasta el consumo final.

El objetivo de este plan es garantizar la posibilidad de seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de su producción, transformación y distribución.

Para asegurar el cumplimiento del plan es preciso tener identificados los proveedores de cada uno de los alimentos y realizar un correcto registro de albaranes de entrada y salida de los mismos con su correspondiente fecha de entrada y salida.

Plan de control de plagas

El objetivo del plan es evitar que aparezcan plagas de artrópodos (cucarachas, moscas, etc.) o roedores que puedan afectar la salubridad de los alimentos.

Para cumplirlo es indispensable seguir una serie de medidas preventivas:

- ▶ Mantener el establecimiento en un correcto estado de limpieza y desinfección.
- ▶ Crear barreras de entrada (mallas antiinsectos, puertas cerradas, etc.).
- ▶ Asegurar una correcta entrada y almacenamiento de los productos.
- ▶ Proteger los alimentos en envases y envoltorios adecuados.

Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles

Lo que se busca con este plan es garantizar que las instalaciones y equipos de los establecimientos se mantienen en un estado apropiado para el uso al que están destinados con el fin de evitar cualquier posible contaminación de los alimentos.

Fig. 3.

Los equipos y encimeras de una cocina profesional suelen ser de acero inoxidable.



Se refiere a los elementos del local (ventanas, suelos, desagües, etc.) así como a los equipos y utensilios (superficies de trabajo, equipos técnicos, utensilios de corte, etc.).

Plan de control del agua apta para el consumo humano

Es necesario garantizar que un elemento como el agua, de uso indispensable, no va a afectar a la salubridad y seguridad de los productos.

Si el establecimiento está conectado a una red de abastecimiento público y no se dispone de un depósito intermedio donde se acumula agua para uso en caso de que no haya suficiente agua de red, no será necesario desarrollar este plan.

En caso de que se disponga de un depósito o cuba es necesario seguir un procedimiento de análisis y registros detallados en la guía.

Plan de eliminación de residuos

Es importante diferenciar entre *residuos*, *basura*, *residuos de origen animal* y *recipientes de residuos*.

- ▶ Residuos. Son productos que se generan al realizar la actividad y después son eliminados: restos de envases, papeles, desperdicios de carnicería, aceite frito, etc.
- ▶ Basura. Son los residuos que se depositan en los contenedores de recogida municipal.
- ▶ Residuos de origen animal. Restos de carnicerías, carnicerías-salchicherías o pescaderías que no van a ser destinados a consumo humano, y que tampoco van a ser eliminados como el resto de la basura.
- ▶ Recipientes de residuos. Son envases cerrados, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera de ajuste.

El objetivo de este plan es garantizar que los residuos que generan los establecimientos se eliminen de forma correcta y diferenciada para evitar que contaminen otros alimentos.



www.altamar.es