

PROTOCOLO 4 DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS

1.-INTRODUCCIÓN

Este protocolo de inspección de establecimientos de "Elaboración y Servicio de Comidas Preparadas", se elabora siguiendo las directrices del PNCOCA y describe de manera pormenorizada los aspectos a inspeccionar por parte de los SVO.

2.-OBJETO

Tiene por objeto comprobar la aplicación, por parte de los operadores de las empresas alimentarias, de las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de los alimentos que comercializan.

3.-ALCANCE

Se aplica a todos los establecimientos de preparación y servicio de comidas, bares, cafeterías, restaurantes, "food trucks" o restaurantes ambulantes y establecimientos no permanentes. Resulta de aplicación a establecimientos que sirven directamente a consumidor final.

4.-ESTRUCTURA Y DESARROLLO

Este protocolo se compone del cuestionario a seguir o que se aplicará en las inspecciones y el documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante incumplimientos, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

Los criterios que se plasman son los establecidos en la normativa y, por tanto, los legalmente exigibles. Se ha concretado al máximo, cuando la norma lo ha permitido.

Sigue el mismo esquema que el protocolo general de higiene, habiéndose incluido en color anaranjado los aspectos específicos del sector. Consta de los apartados:

Elaborado por / fecha: Unidad de Registro El 06/07/2021	Aprobado por / fecha: Jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria El 06/07/2021
---	---

01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS
02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL
03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL
04. TRAZABILIDAD
05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
06. FORMACIÓN DEL PERSONAL
07. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

El apartado 07 de inspección de productos alimenticios, alcanza tanto al etiquetado como a las características organolépticas del producto. Como la legislación es demasiado exhaustiva como para poder tomar decisiones durante las visitas de inspección en el tema del etiquetado, se está elaborando un protocolo específico sobre el mismo, basado principalmente en el estudio de las etiquetas en los Servicios Centrales de la Sección.

PREGUNTAS

DATOS GENERALES DE IDENTIFICACION

LOCALIDAD:	<input type="text"/>	FECHA:	<input type="text"/>
ESTABLECIMIENTO:	<input type="text"/>		
Nº REGISTRO:	<input type="text"/>		
TITULAR:	<input type="text"/>		

SI NO NP*

01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

- 01.01-** ¿Está la empresa registrada?
- 01.02-** ¿Son correctos los datos que constan en el registro?
- 01.03-** ¿Coinciden las actividades registradas con las realizadas?

NOTA. En el encabezamiento del acta, siempre se pondrán los datos que figuran en el registro del ISPLN. Cuando en una visita nos encontremos ante un cambio de datos que no ha sido comunicado, todos los datos del nuevo operador se reflejarán en la redacción del acta, no en el encabezamiento.

02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL

- 02.01-** ¿Permite el tamaño del establecimiento, su diseño y la disposición de equipos unas prácticas correctas de higiene para la actividad que desarrolla?

02.02- ¿Se encuentran en buen estado de mantenimiento las superficies de suelos, paredes, y puertas, así como aquéllas donde se manipulan alimentos?

02.03- ¿Son de materiales lisos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar?

02.04- ¿Están contruidos los techos de modo que impiden acumulación de suciedad, condensación o moho?

02.05- ¿Están protegidos huecos al exterior y ventanas de contaminación y plagas?

02.06. ¿Tienen espacios con suficiente capacidad para la manipulación y almacenamiento de alimentos a temperatura controlada?

02.07. ¿Se aprecia ambiente ventilado y aire limpio?

02.08. ¿Cuenta la instalación con un sistema de iluminación adecuado y suficiente?

02.09. ¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente?

02.10. ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico?

02.11. ¿Dispone de servicios higiénicos?

02.12. ¿Tienen vestuarios para el personal?

02.13. ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados?

SUMINISTRO DE AGUA

02.14. ¿Tienen suministro de agua potable?

03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL

03.01. ¿Dispone el operador de la empresa alimentaria de un sistema de gestión de seguridad alimentaria y lo aplica en la actividad?

03.02. ¿Están los locales, instalaciones y equipos en las debidas condiciones de higiene y orden?

03.03. ¿Se aplica correctamente el plan de limpieza y desinfección?

03.04. ¿Se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?

03.04.01 ¿Se evita la contaminación cruzada durante la manipulación de materias primas?

03.04.02 ¿El operador sabe cómo tratar los vegetales previamente a su elaboración?

03.04.03 ¿Conoce el operador las prácticas correctas de la manipulación del huevo crudo?

03.04.04 ¿Controla el operador el estado del aceite en freidoras?

03.04.05 ¿Conoce el operador los tratamientos a los que debe someterse el pescado para evitar el riesgo del Anisakis?

03.04.06 ¿Conoce el operador el modo de preparación de pescados de la familia Gempylidae?

03.04.07 ¿Sabe el operador cómo evitar la formación de histamina en el pescado?

03.04.08 ¿En su caso, se aplican buenas prácticas en el reparto a domicilio?

03.04.09 ¿Se aplican correctas prácticas de higiene en los establecimientos que sirven los platos en régimen de autoservicio?

03.04.10 ¿Se aplican buenas prácticas de higiene en el servicio en barra?

03.05. ¿Dispone de un plan frente a las plagas?

03.05.01. ¿Se impide el acceso de animales domésticos a lugares donde se preparan y almacenan alimentos?

03.06. En caso de manipular alimentos susceptibles de contener alérgenos, destinados a ser consumidas por personas alérgicas, ¿está diseñado el establecimiento para evitar la contaminación de los productos o sus prácticas pueden garantizar esto?

03.07. REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE

03.07.01. ¿Están almacenados correctamente los materiales de envasado/embalaje?

03.07.02. ¿Se realiza el envasado evitando la contaminación de los productos alimenticios?

MECAS

03.08. ¿Es el material de envasado apto para uso alimentario?

03.09. REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

03.09.01. ¿Están las materias primas, y todos los ingredientes almacenados en condiciones que eviten su deterioro y protegidos de la contaminación?

03.09.02. Las sustancias peligrosas o no comestibles, ¿se almacenan etiquetadas, bien cerradas y separadas de los alimentos?

03.09.03. ¿Tienen los equipos los dispositivos de control adecuados para garantizar la conservación de los productos?

03.09.04. En el caso de alimentos procesados en **recipientes herméticamente cerrados**, ¿se aplica el tratamiento correctamente?

03.09.05. Una vez concluido el tratamiento térmico, en su caso, ¿se refrigeran cuanto antes los alimentos que así lo requieren?

03.09.06. En caso de proceder a la descongelación de alimentos, ¿se realiza ésta en condiciones higiénicas?

03.09.07. ¿Se conservan las materias primas, productos semiacabados y productos acabados a temperaturas adecuadas?

03.09.08. ¿Se mantiene la cadena de frío?

03.09.09. En el procesado de productos que así lo requieran, ¿se respeta una separación entre las materias primas, productos elaborados y semielaborados para evitar la contaminación y los cruces de líneas?

04. TRAZABILIDAD

04.01. ¿Todos los productos están adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes?

04.02. ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con cualquier empresa que le ha suministrado un alimento?

04.03. ¿Tiene el operador de la empresa implantado un sistema de trazabilidad hacia delante cuando venda a otros establecimientos?

04.04. Además de todo lo anterior, ¿se pone a disposición del receptor* de productos de origen animal**(que no sean consumidores finales) la siguiente información?

04.05. En e caso de productos que contienen aditivos, ¿se lleva un control exhaustivo d trazabilidad de los mismos?



04.06. ¿Se mantiene actualizada la información referente a trazabilidad y se conserva, al menos, hasta que se pueda suponer razonablemente que los alimentos han sido consumidos?

05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS (Los desperdicios de productos alimenticios los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo)

05.01. ¿Se dispone de contenedores que reúnan condiciones higiénicas adecuadas para la eliminación de residuos?

05.02. ¿Son retirados los residuos con la mayor rapidez posible de las salas en las que están depositados los alimentos?

05.03. En caso necesario, ¿se dispone de un lugar adecuado para el almacenamiento de los residuos?

05.04. ¿Se eliminan los residuos sin perjudicar al medio ambiente?

05.05. NO PROCEDE

05.06. NO PROCEDE

06. FORMACIÓN DEL PERSONAL

06.01. El operador de la empresa ¿garantiza la formación de los manipuladores, en cuestiones de higiene alimentaria?

06.02. ANULADA. ES IGUAL A LA PREGUNTA 03.04

06.03- ¿Recoge la empresa en el plan de formación las incidencias detectadas por manipulación incorrecta del personal?

07. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

07.01. ¿Tiene el operador algún tipo de control de recepción de mercancías?

07.02. ¿Cumplen los productos alimenticios las características organolépticas y/o físico-químicas?

07.03- ¿El etiquetado e identificación de los productos alimenticios es correcto?

07.04. ¿Tiene la empresa establecido un plan para conservar "platos testigo"?'

07.05. OMG

07.05.01. NO PROCEDE

07.05.02. NO PROCEDE

07.06. INGREDIENTES TECNOLÓGICOS

07.06.01. NO PROCEDE

07.06.02. NO PROCEDE

07.06.03. NO PROCEDE

07.06.04. NO PROCEDE

07.07. AROMAS DE HUMO DERIVADOS

07.07.01. NO PROCEDE

07.08. ACRILAMIDAS

07.08.01. ¿Tiene establecidas medidas de mitigación para mantener los valores de acrilamida por debajo de los niveles de referencia establecidos en el Reglamento (UE) 2017/2158?

07.08.02. NO PROCEDE

08.- CUMPLIMIENTO DE LA LEY 28/2005, MODIFICADA POR LEY 42/2010, DE MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL TABAQUISMO

08.01. ¿Se cumple la Ley 28/2005 modificada por Ley 42/2010?

***NP corresponde a NO PRECISA/NO PROCEDE**