

# Guía de Buenas Prácticas de Higiene

Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra



## Comercio minorista, comercios no sedentarios y máquinas expendedoras

Nafarroako Osasun  
Publikoaren eta Lan  
Osasunaren Institutua



Instituto de Salud  
Pública y Laboral  
de Navarra

# Índice

<b>Introducción</b>	<b>3</b>
<b>Objetivo y alcance de la Guía</b>	<b>5</b>
<b>Clasificación y Registro de las actividades</b>	<b>7</b>
<b>Bloque I: Buenas Prácticas de Higiene</b>	<b>9</b>
1. Plan de formación del personal. Prácticas de higiene personales	10
2. Plan de mantenimiento de instalaciones, locales y equipos	13
3. Plan de limpieza y desinfección (L+D)	16
4. Plan de control de plagas	20
5. Plan de control de agua	23
6. Plan de control de residuos	26
<b>Bloque II: Buenas Prácticas de Manipulación</b>	<b>29</b>
7. Plan de control de temperaturas	30
8. Plan de control de alérgenos	34
9. Plan de control de trazabilidad y vida útil de los productos	38
10. Buenas prácticas de compra, recepción, almacenamiento y venta de alimentos	40
<b>Bloque III: Buenas Prácticas de Gestión</b>	<b>45</b>
11. Gestión de incidencias	46
12. Revisión del sistema	49
<b>Bloque IV: Aplicación a determinados comercios minoristas</b>	<b>52</b>
- Pescaderías	53
- Carnicerías	56
- Verdulerías y fruterías	57
- Panaderías y reposterías	58
- Tiendas de dulces, golosinas y frutos secos	59
- Venta de helados y similares	60
<b>Bloque V: Aplicación a comercio no sedentario</b>	<b>62</b>
<b>Bloque VI: Aplicación a máquinas expendedoras</b>	<b>66</b>
<b>Anexos</b>	<b>72</b>

# Introducción

El sector del **comercio minorista** tiene una indudable importancia en Navarra. Además de por su actividad económica, contribuye a cubrir las necesidades de abastecimiento de la población cercana y la distribución de alimentos producidos en su entorno próximo, contribuye a mantener el tejido urbano y el medio rural y es un sector esencial para el desarrollo sostenible de pueblos y ciudades. Lo mismo puede afirmarse del **comercio no sedentario, de las ferias y venta ambulante de alimentos** y de la **venta de alimentos en máquinas expendedoras**.

La normativa de seguridad alimentaria, concretamente, el Reglamento (CE) 853/2004, sobre la higiene de los productos alimenticios, exige a las empresas, entre otros requisitos, que dispongan de su propio **sistema de autocontrol** basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos. Este requisito se aplica en los establecimientos alimentarios de la Unión Europea y en todas las etapas de la cadena alimentaria, excepto la producción primaria y las actividades conexas.

Las empresas pertenecientes a estos tres sectores son mayoritariamente microempresas. Consciente de las dificultades para desarrollar estos sistemas de autocontrol, en enero de 2017 la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó el documento *“Enfoques de análisis de peligros para algunos pequeños establecimientos minoristas para la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria”* con el objetivo de facilitar criterios de simplificación. El enfoque propuesto se basa en un entendimiento básico de las fases del proceso y un control de los peligros a través de programas de prerrequisitos.

Basándonos en este enfoque, desde el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) en colaboración con el Ayuntamiento de Pamplona y con la coordinación del Centro Nacional de Tecnología Alimentaria (CNTA), se ha elaborado esta guía con el fin de ayudar a los **establecimientos minoristas** de la alimentación, al **comercio no sedentario** y a los responsables de explotar las **máquinas expendedoras** a aplicar, un sistema de autocontroles que facilite el cumplimiento de sus objetivos de seguridad alimentaria, utilizando los documentos de registro imprescindibles.

Se pretende que la Guía sea un instrumento muy útil y eficaz como documento de referencia, no solo para los operadores económicos sino también para el personal inspector, para facilitarle su tarea en la revisión de la aplicación de los sistemas de autocontrol por las empresas alimentarias de estos sectores con flexibilidad y con criterios homogéneos de control oficial.

Es intención del ISPLN que la Guía que hoy presentamos, tenga continuidad en el futuro con nuevas publicaciones dirigidas a otros sectores alimentarios de Navarra que encuentran mayores dificultades para desarrollar los sistemas de autocontrol en seguridad alimentaria. En este Proyecto de futuro, también se pretende incluir criterios de flexibilidad, en línea con las directrices de la Unión Europea, para permitir el desarrollo de empresas alimentarias sostenibles, de proximidad, de elaboración y comercialización de alimentos ligados a la producción primaria y capaces de ofertar productos seguros para el consumidor.

Finalmente, quiero agradecer el trabajo del personal del ISPLN, del ayuntamiento de Pamplona y CNTA, que han participado y colaborado en la elaboración de la Guía, por su profesionalidad, la claridad y el rigor con los que se tratan sus contenidos:

Javier Aldaz Berruezo, Raúl González Alvarado, Maribel Perfecto San Miguel, María Jesús Álvarez de Eulate Pascual, María Ángeles Fernández Zudaire, Nuria Crespo Delgado, Javier García Ullate, Andrés Pemán Calvo, Cristina Garrido y Lorena de la Fuente.

Pamplona, enero 2019

**María José Pérez Jarauta**

Directora Gerente del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra.



# Objetivo y alcance de la guía

El objetivo de esta guía es presentar unas prácticas correctas de higiene que permitan garantizar la manipulación segura de alimentos para la venta en el **comercio minorista**, en **comercios no sedentarios** y en **máquinas expendedoras de alimentos**.

El documento servirá como base para que estos establecimientos elaboren su procedimiento de autocontrol y apliquen las Buenas Prácticas adaptadas a su realidad.

Las **actividades que se incluyen en la guía son:**

1. El almacenamiento sin o con *mínimas manipulaciones* de productos a temperatura ambiente, refrigerados y congelados.
2. La venta al consumidor final sin o con envasado en el punto de venta de productos a temperatura ambiente, refrigerados y congelados.

***Mínimas manipulaciones:*** son las necesarias para ofrecer el producto en el formato solicitado por el cliente (corte, picado, eviscerado, rebanado, calentamiento de productos de panadería y bollería ya elaborados...) que en ningún caso conlleven la adición de otros ingredientes ni la generación de un nuevo producto (por ejemplo, en una carnicería o pescadería se incluye el picado, pero no la elaboración de hamburguesas).

En cualquier caso todas las manipulaciones están condicionadas a las autorizaciones/registros sanitarios pertinentes.

## Establecimientos incluidos en la guía

- **Comercio minorista:** Todo establecimiento donde se realiza la manipulación y venta al por menor de productos alimenticios destinados al consumo humano.
- **Pescadería:** Establecimiento que se dedica principalmente a la manipulación y venta de pescados frescos y productos de la pesca. No realiza ningún tipo de elaboración salvo la cocción de marisco siempre que se disponga de la infraestructura necesaria.
- **Carnicería:** Establecimiento que se dedica a la venta de carnes y derivados sin elaboración de ningún tipo, pudiendo vender otro tipo de alimentos de forma secundaria.
- **Verdulería y frutería:** Establecimiento que se dedica principalmente a la venta de frutas y verduras frescas, peladas, troceadas, limpias y/o envasadas.

- **Panadería, pastelería, repostería:** A efectos de esta guía, establecimiento que se dedica principalmente a la venta en su local de pan, pastas y otros productos ya elaborados de repostería-pastelería –panadería.

Pueden realizar la operación de horneado de masas precocidas.

- **Tienda de dulces, golosinas, frutos secos:** Establecimiento que se dedica principalmente a la venta de dulces, golosinas y frutos secos.
- **Tienda de congelados:** Establecimiento que se dedica principalmente a la venta de alimentos congelados.
- **Tienda de ultramarinos:** Establecimiento de venta de alimentos sin elaboración propia. No puede manipular carne ni pescado fresco. Pueden realizar actividades de corte, loncheado o envasado de productos cárnicos y lácteos además de horneado de masas precocidas.
- **Supermercado:** Establecimiento de venta de alimentos. Puede tener otras secciones (carnicería, pescadería...).
- **Herboristería y Parafarmacia:** Establecimiento que se dedica a la venta de productos alimenticios de distintas categorías, que no son medicamentos y que deben cumplir las normas específicas que los regulan. Pueden encontrarse, por ejemplo:
  - Especies vegetales para infusiones de uso en alimentación.
  - Complementos alimenticios.
  - Preparados para lactantes y preparados de continuación.
  - Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles.
  - Alimentos para usos médicos especiales.
  - Alimentos sustitutivos de la dieta completa para el control del peso.
  - Nuevos alimentos.
- **Comercios no sedentarios/ambulantes:** Instalaciones fijas o móviles donde se realiza la venta de alimentos en mercadillos, mercados ocasionales o periódicos, en la vía pública y en vehículos tienda.
- **Establecimientos que suministran o rellenan las máquinas expendedoras de alimentos:** Empresas dedicadas a la compra, almacenamiento y venta de alimentos y bebidas a través de máquinas específicamente diseñadas para ello.



# Clasificación de establecimientos y registro de actividades

La legislación europea, nacional y de la Comunidad Foral, exige a los responsables de empresas alimentarias que notifiquen a la Autoridad Competente los establecimientos bajo su control en los que se realizan actividades de producción, transformación o distribución de alimentos. Con los datos suministrados se elabora el Registro Sanitario.

Disponer de un Registro Sanitario permite conocer qué empresas de cada tipo existen, qué actividades realizan, dónde se ubican... de forma que se puedan establecer los sistemas de control necesarios con el fin de proteger la salud pública y los intereses de los consumidores.

Las empresas alimentarias que elaboran, almacenan y distribuyen alimentos a nivel nacional se inscriben en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos** (RGSEAA).

Las empresas a las que se dirige esta guía, que sólo realizan actividades de almacenamiento, distribución y venta de alimentos en la Comunidad Foral, se regulan para temas de registro por la legislación navarra, siendo la Autoridad Competente el **Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra** (en adelante ISPLN) que se encarga, entre otros aspectos, de gestionar el **Registro Sanitario Autonómico**.

Así debes actuar según cual sea tu negocio:

<b>Comercio minorista</b>	<p>Debes comunicar al Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra los datos necesarios para que te incluyan en el <b>Registro Sanitario Autonómico</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando inicias la actividad.</li><li>• Cuando modificas la actividad o los datos iniciales de inscripción.</li></ul>
<b>Puestos de comercio no sedentario</b>	<p>No necesitas Registro Autonómico, sólo debes tener la <b>autorización del Ayuntamiento</b> en el que vayas a vender.</p>
<b>Empresas que reponen productos en máquinas expendedoras</b>	<p>Necesitas <b>Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</b> (RGSEAA) con clave 40 (almacenamiento y distribución).</p> <p>En el caso particular de un comercio minorista con máquinas expendedoras propias situadas en el mismo local y repuestas por el titular del mismo, no es necesario el RGSEAA, es suficiente con el Registro Autonómico Sanitario de tu comercio.</p>

# ¡Recuerda!

Es obligatorio comunicar al Registro Sanitario del ISPLN la actividad que desarrollas antes de su inicio.

Para facilitar las tareas relacionadas con el Registro Sanitario Autonómico puedes contactar con la Unidad de Apoyo Técnico y Registro del **Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra** mediante tres vías:

	<p><b>Teléfono</b> 848 423 508</p> <p>Lo puedes utilizar para concertar una cita presencial en la que se resuelvan las dudas sobre trámites, documentos a presentar, exigencias de instalaciones y actividades a desarrollar.</p>
	<p><b>E-mail</b> <a href="mailto:isp.registro.sanitario@navarra.es">isp.registro.sanitario@navarra.es</a></p> <p>Por esta vía, se responden dudas relacionadas con la gestión del Registro y se recibe la documentación solicitada.</p>
	<p><b>Web</b></p> <p><a href="http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/6623/Registro-Sanitario-Autonómico-de-empresas-alimentarias-y-alimentos">http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/6623/Registro-Sanitario-Autonómico-de-empresas-alimentarias-y-alimentos</a></p> <p>Contiene información para que puedas tramitar correctamente el Registro Sanitario Autonómico.</p>



# Buenas Prácticas de Higiene

- 1. Plan de formación del personal. Prácticas de higiene personales**
- 2. Plan de mantenimiento de instalaciones, locales, y equipos**
- 3. Plan de limpieza y desinfección (L+D)**
- 4. Plan de control de plagas**
- 5. Plan de control de agua**
- 6. Plan de control de residuos**

# 1. Plan de formación del personal. Prácticas de higiene personales

El personal “**manipulador de alimentos**” es aquel que en su actividad profesional tiene relación con los alimentos en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria hasta la venta.



Las personas portamos **bacterias** y otros microorganismos en las manos, el pelo, la boca, la nariz. Además, durante el trabajo, se pueden manipular productos **químicos** (de limpieza o de mantenimiento), **alérgenos** (lácteos, pescado, etc.), que pueden suponer un riesgo para personas sensibles, y elementos **físicos** (como por ejemplo cuchillos, vidrios, etc.) que se pueden romper y pasar a los alimentos.

Todo esto hace que las prácticas seguidas por los manipuladores tengan una influencia muy directa en la seguridad de los alimentos.

Hacer las cosas de manera higiénica evita riesgos. Hacerlas mal aporta peligros que pueden provocar una enfermedad en el consumidor.

En este capítulo se explican las Buenas Prácticas de Higiene para el personal manipulador y cómo cumplir con la legislación respecto a formación del personal.

Conocer esas Buenas Prácticas es de vital importancia para mantener la seguridad de los alimentos.

## ¿Qué debes hacer?

1. Asegúrate de que las personas que trabajan en el establecimiento estén formadas en higiene.
2. Cumple las Buenas Prácticas de Higiene.
3. Toma acciones inmediatas cuando haya fallos.

# ¿Cómo hacerlo?

Todo el personal tiene que seguir las **BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE** que aparecen al final de este capítulo.

Se sugiere colgar este documento visible para el personal a modo de recordatorio.

Todo el personal manipulador tiene que estar **FORMADO EN HIGIENE DE ALIMENTOS** de acuerdo a su puesto de trabajo:

- La formación se puede realizar interna o externamente. En cualquier caso, la persona formadora deberá estar capacitada.
- Se deben guardar documentos que demuestren:
  1. Los contenidos recibidos.
  2. Las fechas y personas asistentes a la formación, mediante:
    - a) La anotación en el plan de formación interno si dispones de él.
    - b) La conservación de los certificados emitidos por la entidad de formación.

# ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

## 1. Revisión de la formación.

Cuando contrates nuevo personal:

- Comprueba si tiene formación en Buenas Prácticas de Higiene adecuada al trabajo que va a desempeñar.
- En caso contrario organiza el trabajo para que pueda recibir la formación necesaria.

Periódicamente:

- Revisa que el personal cumple con las Buenas Prácticas de Higiene.
- En caso necesario, organiza las tareas para que pueda acceder a formación adecuada a las necesidades del trabajo.

## 2. Revisión de las Buenas Prácticas de Higiene personales.

A diario:

- Fíjate si lo que hacéis coincide con las Buenas Prácticas de Higiene que están expuestas en el establecimiento.
- Corrige de inmediato los fallos detectados.
- Organiza el acceso a formación en caso necesario.

# BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE



Mantén un **aspecto pulcro**.  
Lleva el pelo limpio y recogido. Si llevas barba, llévala arreglada.



Cubre los **cortes y heridas** con vendajes impermeables y, en caso necesario, además, con un guante.



Si utilizas **guantes**, mantenlos **limpios**. Si son de un solo uso, cámbialos con frecuencia



**Comunica a tu jefe:**

- Si padeces una **enfermedad** transmisible por alimentos.
- Si te encuentras mal.



## La ropa de trabajo:

- Utilízala sólo para trabajar.
- Llévela limpia, lávala con la frecuencia necesaria.
- Cuando compres ropa de trabajo nueva:
  - Evita la que lleve elementos que se puedan desprender (corchetes, botones...) y opta por velcros, cintas... para el cierre.
  - Evita bolsillos en la parte superior del cuerpo, los objetos que depositen en ellos pueden caer sobre los alimentos al agacharse.



**Lávate las manos** con frecuencia, siempre que:

- Te incorpores al puesto de trabajo y después de los descansos.
- Después de acudir al servicio, comer, fumar o manipular basuras.
- Después de realizar limpiezas o mantenimientos.
- Después de manipular dinero si vas a tocar alimentos no envasados.
- Después de tocarte el pelo, la boca o sonarte la nariz.
- Cuantas veces lo requiera tu puesto de trabajo.

## ¿Cómo lavarse las manos?



## ¿Qué no debes hacer? (Prohibiciones)

- Comer, beber y mascar chicle mientras manipulas alimentos.
- Fumar en las instalaciones.
- Llevar objetos que puedan caer al producto o que dificulten el lavado de manos (ejemplo, uñas largas o postizas, pulseras, anillos con pedrería...)
- Toser o estornudar sobre los alimentos.
- Utilizar y manipular productos que hayan caído al suelo.
- Barrer o levantar polvo donde haya alimentos expuestos.

## 2. Plan de mantenimiento de instalaciones, locales y equipos

Unas instalaciones, locales o equipos en mal estado de conservación o funcionamiento aportan peligros que pueden llegar a suponer un riesgo para el consumidor.

Un mantenimiento adecuado asegura un mejor funcionamiento de los equipos, un menor gasto y una mejor imagen.

### ¿Qué debes hacer?

1. Mantén el lugar de trabajo limpio y ordenado. La maquinaria y los útiles que están en desuso son fuente de acumulación de suciedad.
2. Cumple tu plan de mantenimiento.
3. Arregla las averías cuanto antes.
4. Limpia la zona de trabajo tras realizar cualquier operación de mantenimiento por pequeña que sea.

### ¿Qué no debes hacer?



1. Trabajar con equipos que puedan aportar riesgos al alimento (oxidados, deteriorados, con pintura desconchada, con ranuras difíciles de limpiar, etc.).
2. Emplear utensilios de madera (la madera se limpia peor y se puede astillar) excepto los tajos de corte en carnicerías.

# ¿Cómo hacerlo?

## COMPRUEBA QUE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS SE MANTIENEN ADECUADAMENTE

Elabora un “**Plan de mantenimiento**” detallando:

- La lista de elementos a mantener, que incluye:
  1. Los equipos tanto de manipulación (cortadoras, envasadoras, neveras...) como de medición (termómetros, clorómetros).
  2. Las instalaciones generales (sistema de ventilación, aire acondicionado...).
- Las operaciones que hay que realizar de forma periódica.
- Con qué frecuencia hay que realizar cada operación.
- Quién va a realizar las operaciones (personal interno o empresa externa).

Para elaborar el plan puedes utilizar este modelo (se encuentra en el anexo 1):

	<b>PLAN DE MANTENIMIENTO</b>	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Equipo/ Instalación	Operación de mantenimiento preventivo a realizar	Responsable	Frecuencia	Observaciones

## COMPRUEBA QUE LAS CÁMARAS Y TERMÓMETROS MIDEN CORRECTAMENTE

Si dispones de cámaras o vitrinas deberás contar con termómetros para medir la temperatura.

Es importante que te asegures de que miden correctamente ya que vas a tomar decisiones según los valores que te indiquen.

Para ello incluye en el “**Plan de mantenimiento**” como una operación planificada el control de los termómetros, tanto los asociados a una cámara como los independientes, si los tienes.



Ten en cuenta que:

- La frecuencia para comprobar un termómetro depende del uso que tenga.
- La comprobación de un termómetro se puede hacer:
  - a) Externamente en un laboratorio.
  - b) Internamente, comparando con otro termómetro los valores y comprobando que no hay diferencias importantes.

### ACTÚA ANTE AVERÍAS Y DESPERFECTOS

Si puedes, repara el equipo. Si no es posible, avisa a un técnico externo o sustitúyelo.

## ¡Recuerda!

Incluye en el Plan de mantenimiento los elementos de la instalación que se revisan con menor frecuencia (rejillas, evaporadores, instalaciones elevadas...).

## ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

Cuando compres un nuevo equipo asegúrate de que es apto para el contacto con alimentos.

Como **registros de mantenimiento** archiva:

- El plan de mantenimiento.
- Los albaranes de las empresas externas de mantenimiento o reparación.



## 3. Plan de limpieza y desinfección (L+D)

**Limpiar** las instalaciones, locales, equipos y útiles elimina la suciedad que podría suponer un riesgo para las personas que van a consumir los alimentos.

**Desinfectar** tras la limpieza, elimina microorganismos que podrían ocasionar enfermedades y/o deterioro de los alimentos.

Además, unas instalaciones limpias mejoran el entorno de trabajo y la percepción del público sobre el establecimiento.

### ¿Qué debes hacer?

1. Incluye en el plan de limpieza todos los elementos, también los de difícil acceso (por ejemplo, no olvides incluir las mosquiteras, los desagües, los techos, las rejillas de ventilación, los aparatos anti-insectos...).
2. Si dispones de vehículos debes incluir el compartimento de carga en el plan de limpieza.
3. En general, es mejor que no traspases los productos químicos de limpieza y mantenimiento a otros envases. Pero si lo haces:
  - No uses recipientes de uso alimentario.
  - Identifica claramente el nuevo envase con el nombre del producto que contiene.

## ¿Qué no debes hacer?



1. Utilizar los mismos útiles para limpiar los baños y las zonas en las que están los alimentos.
2. Utilizar desinfectantes que no son aptos (no indican en el envase o la ficha "apto para contacto con alimentos" o en el código del producto "HA").
3. Desinfectar si antes no se ha limpiado la zona (el desinfectante sólo actúa cuando se ha eliminado la suciedad).
4. Trabajar sobre superficies y/o con útiles sucios.
5. Limpiar a la vez que se realizan otras actividades de manipulación de alimentos en la zona, de forma que éstos se puedan contaminar con salpicaduras.
6. Limpiar las cámaras con los alimentos dentro.
7. Utilizar agua no potable para la limpieza.
8. "Limpiar" con utensilios (bayetas, estropajos, cepillos...) sucios. Lo que estás haciendo en realidad es trasladar la suciedad y ensuciar más.

## ¿Cómo hacerlo?

Elabora un "**Plan de limpieza**" describiendo:

1. Qué elementos hay que limpiar y cuáles, además, hay que desinfectar.
2. Con qué frecuencia, teniendo en cuenta que como mínimo:
  - Los equipos/utensilios en contacto directo con los alimentos se deben limpiar cada vez que se utilicen.
  - Para los equipos/instalaciones de uso continuado (cámaras, vitrinas, almacenes...) tienes que establecer una frecuencia mínima de limpieza.
  - Cualquier elemento que no se haya utilizado durante un tiempo se debe limpiar antes del siguiente uso.
3. Qué productos se utilizarán.
4. Quién es el responsable de limpiar.

### 5. Quién va a comprobar que la limpieza se ha realizado correctamente.

Guarda en un lugar específico, separado de los alimentos, los productos, los útiles de limpieza y otros productos químicos.

Ten en cuenta el **Método general para realizar una limpieza/desinfección** que figura en la siguiente página (se recomienda exponer una copia en el lugar en el que se guarden los productos de limpieza).

Si tienes equipos que requieran desmontarse redacta una instrucción de limpieza específica.

Para elaborar el "**Plan de limpieza**" puedes utilizar este modelo (la plantilla completa está en el anexo 2):

	<b>PLAN DE LIMPIEZA</b>	Fecha elaboración: Elaborado por:			
Sala/ equipo/ utensilio	Frecuencia	Productos de limpieza	Responsable de limpiar	Responsable de comprobar	Observaciones

## ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

La persona designada en el plan debe comprobar que la limpieza se ha efectuado correctamente, es decir, que las superficies, útiles, instalaciones y locales están **limpios y desinfectados** en su caso.

El control se realiza mediante inspección visual al finalizar, comprobando el correcto orden y limpieza y la ausencia de:

- Restos orgánicos.
- Restos de espuma de detergente.
- Restos de envases y embalajes.
- Materias extrañas: polvo, barro, grasa, etc.

Si los resultados del control no son correctos:

- Valora si es necesario formar al personal que realiza la limpieza.
- Revisa si el plan de limpieza es adecuado o hay que hacer algún cambio.



## Método general de limpieza/desinfección

1. Eliminar la suciedad grosera y los restos de productos y elementos visibles.
2. Enjuagar con agua.
3. Aplicar el detergente en la dosis indicada por el fabricante. Frotar para hacer espuma y eliminar la suciedad incrustada.
4. Aclarar con agua abundante.

### Cuando sea necesario (superficies en contacto con alimentos)

5. Aplicar el desinfectante en la dosis indicada por el fabricante. Dejar el tiempo indicado. Para utensilios se puede aplicar por inmersión.
6. Si la etiqueta del desinfectante lo indica aclarar con agua.
7. Secar la superficie con papel de un solo uso.
8. Lavar todos los útiles empleados en el proceso de limpieza de forma que queden limpios para el siguiente uso.
9. Poner a secar estropajos y bayetas y guardarlos en lugar limpio.

## ¡Recuerda!

- El orden a seguir para limpiar un área es desde las zonas más elevadas hacia el suelo.
- Nunca utilices los mismos utensilios para la limpieza de baños y suelos y para las zonas en contacto con los alimentos.
- Es importante que vacíes por el WC o por el vertedero de aguas residuales el cubo de agua sucia tras la limpieza.

## 4. Plan de control de plagas

Las plagas (roedores, insectos... y sus restos) contribuyen a la transmisión de enfermedades alimentarias y pueden provocar riesgos asociados al consumo de alimentos.

En los locales en los que hay alimentos tampoco debe haber animales domésticos.

### ¿Qué debes hacer?

1. Toma medidas de forma inmediata cuando detectes la presencia de plagas, evitarás que el problema aumente.
2. No introduzcas en el establecimiento productos en los que observes plagas.
3. Nunca dejes restos de alimentos sin proteger, suciedad acumulada, agua estancada o basuras, ya que esto es una atracción para las plagas.
4. Cuando contrates los servicios de una empresa de tratamiento de plagas sigue las pautas que te den.

### ¿Qué no debes hacer?



1. Permitir la entrada al establecimiento de animales domésticos (salvo perros guía en zona de venta).
2. Mantener en el local zonas no accesibles para la limpieza, con el tiempo pueden ser un refugio para las plagas.



# ¿Cómo hacerlo?

## **MEDIDAS PASIVAS** para **evitar la entrada de las plagas**:

- Mantén la instalación en buen estado, sin grietas ni huecos.
- Tapa los sumideros con rejillas de no retorno.
- Puedes mantener puertas y ventanas abiertas sólo si tienen una malla mosquitera.
- Saca las basuras con frecuencia fuera del establecimiento, al menos una vez al día y siempre al final de la jornada.
- Mantén limpios los cubos de basura y papeleras. Vacíalos cuando se llenen.
- Mantén los alimentos almacenados en sus envases o protegidos en recipientes, de forma que no haya "comida disponible" para las plagas.
- Almacena los alimentos separados del suelo y las paredes.

## **MEDIDAS ACTIVAS** para **eliminar las plagas** que hayan podido entrar en la instalación.

**Las puedes realizar tú mismo**, siempre que no impliquen la manipulación de productos químicos.

Por ejemplo, puedes poner en distintos puntos de la instalación (incluyendo zona de venta, obrador y almacenes):

- Insectocutores. Colócalos en zonas de paso, nunca encima de zonas de manipulación de alimentos sin envasar.
- Trampas no químicas.

Es importante que indiques en un plano del local la posición de los elementos de control que tienes.

**En caso de infestación** (presencia abundante de insectos, roedores...), deberás contratar a una **empresa especializada** para que aplique los productos químicos necesarios. En este caso es importante que:

1. Te asegures de que tanto la empresa como las personas que aplican los tratamientos se encuentran autorizadas para realizar estas tareas.
2. Guardes como registro:
  - Los documentos que demuestran la autorización de la empresa y las personas.
  - Los partes de trabajo de las actuaciones realizadas.

# ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

**De forma continua** revisa que no hay indicios de actividad o presencia de plagas, entre otros:

- Restos de insectos, pelos o heces de roedor.
- Productos o envases roídos.
- Huellas sobre polvo.

Si tienes medidas activas revísalas **periódicamente** para comprobar si hay indicios de actividad.

Si las medidas aplicadas están bien diseñadas y funcionan adecuadamente no debería haber presencia de plagas.

La detección de indicios de plagas o la presencia de infestaciones debe llevar a la revisión de las medidas de lucha contra plagas y a la adopción de medidas extraordinarias en caso necesario.

## 5. Plan de control de agua

El agua, en cualquiera de sus formas (líquida, como hielo o en forma de vapor) utilizada en la manipulación de alimentos, la limpieza de las instalaciones o la higiene del personal debe ser potable.

El uso de agua potable es la garantía de que, a través de la misma, no van a llegar microorganismos u otras sustancias indeseables que puedan suponer un riesgo para el consumo de alimentos.

### ¿Qué debes hacer?

1. Desmonta y limpia las boquillas de los grifos periódicamente para evitar que se acumule suciedad, ya que puede afectar a la calidad higiénica del agua que utilizas.
2. Si tienes un depósito intermedio inclúyelo en el plan de limpieza.

### ¿Qué no debes hacer?



1. Utilizar agua no controlada.
2. Utilizar el agua cuando el control de cloro esté fuera de los límites (de 0.2 a 1 ppm), esté turbia o tenga olores/sabores extraños.

## ¿Cómo hacerlo?

- Comprueba que sale agua de todos los grifos del establecimiento y que tiene un sabor/color/olor normal.
- Si el abastecimiento no es de la red pública asegúrate de que la cloración es adecuada.

## ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

El agua del grifo puede llegar a tu establecimiento de 3 fuentes. El control depende de la fuente de origen:

Fuente de suministro	Qué tienes que controlar	Con qué frecuencia	Qué documentos tienes que guardar
Red pública	Color/olor/sabor/turbidez	Continuo	Recibos de pago
Depósito intermedio abastecido de la red pública	Color/olor/sabor/turbidez	Continuo	Recibos de pago
	Cloro (Límite de 0.2 a 1 ppm)	Semanal	Registro de control de cloro (ver ejemplo debajo)
Pozo/fuente propia	Color/olor/sabor/turbidez	Diario	Registro de control de cloro
	Cloro (Límite de 0.2 a 1 ppm)	Diario	Registro de control de cloro
	Análisis de control	Anual	Boletín analítico de laboratorio externo

Ejemplo de registro para el "Control de cloro". La plantilla completa se encuentra en el Anexo 3:

	<h2>CONTROL DE CLORO</h2>	Año:
		Elaborado por:

Fecha	Ok (de 0.2 a 1 ppm)	No Ok (anotar valor)	MEDIDAS CORRECTORAS

Tras la comprobación, revisa el resultado:

- Si no es normal contacta con el abastecedor para ver si es un problema general.
- Si no es un problema de la red general avisa al servicio de mantenimiento y revisa el circuito de aguas.
- Si el abastecimiento es con depósito intermedio o de pozo / fuente propia, además, revisa el sistema de potabilización para asegurar su adecuado funcionamiento.

## 6. Plan de control de residuos

Los residuos de la manipulación de alimentos son un foco de atracción para las plagas y para el crecimiento de microorganismos. Eliminar las basuras de forma frecuente e higiénica contribuye a limitar estos peligros.

De forma general los residuos generados por los establecimientos que se incluyen en esta guía se pueden clasificar como:

- Asimilables a sólidos urbanos, reciclables o no.
- SANDACH "*Subproductos de Origen Animal No Destinados Al Consumo Humano*" (por ejemplo, los restos de pescado y los recortes de carne). Son un tipo especial de residuo con una gestión regulada por la legislación.

Para los SANDACH habituales del comercio minorista se permite:

- La gestión como residuos generales cuando se produzcan menos de 20 kg a la semana.
- El destino a la alimentación animal según se establece en la legislación.

### ¿Qué debes hacer?

1. Vacía los cubos/recipientes de basura siempre que estén llenos y al final de la jornada.
2. Si la instalación cuenta con un recinto para el depósito de residuos, inclúyelo en el plan de limpieza y en el plan de control de plagas.
3. Cuando el volumen de residuos lo haga necesario, deberás contar con contenedores para su recogida por el servicio de basuras.

### ¿Qué no debes hacer?



Depositar los residuos fuera de los cubos/contenedores habilitados para ello.



# ¿Cómo hacerlo?

## RESIDUOS EN GENERAL

**Deposita** los residuos en cubos/contenedores adecuadamente ubicados en la instalación, con las siguientes características:

- Apertura no manual.
- Uso exclusivo para la basura.
- Tamaño y capacidad adecuados.
- Que se puedan limpiar y desinfectar fácilmente.
- Estancos y provistos de bolsas de material impermeable.

**Retira** los residuos tan pronto como sea posible, como mínimo:

- Cuando los recipientes estén llenos.
- Una vez al día al finalizar la jornada en el caso de basura orgánica.

**Deposita** los residuos de forma higiénica en los contenedores de Residuos Sólidos Urbanos o de reciclaje, según corresponda.

Si el local tiene un **recinto para el depósito de residuos**:

- Debe ser de uso exclusivo y estar aislado (con pared) del resto de dependencias.
- No puede comunicar directamente con las zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos.
- Hay que vaciarlo como mínimo una vez al día.

## SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)

Si tienes SANDACH debes tener **contenedores específicos** para ellos y éstos deben estar **rotulados**.

Tienes que **limpiar y desinfectar los contenedores** después de cada retirada.

Tienes que cumplir la **normativa específica para SANDACH** lo que incluye:

- Asegurarte de que el gestor que recoge los SANDACH esté autorizado para esa actividad.
- Guardar los documentos que te entregue el gestor.

# ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

**Comprueba de forma continua** que:

- No hay basura fuera de los cubos/contenedores.
- Los cubos/contenedores están cerrados y no rebosan.
- Los SANDACH están en los contenedores específicos.
- Los recipientes se vacían diariamente, al finalizar la jornada o con mayor frecuencia en caso de llenado.
- Al final de la jornada los recipientes se quedan vacíos y limpios.

**Corrige de forma inmediata** las malas prácticas detectadas.

# Buenas Prácticas de Manipulación

7. Plan de control de temperaturas
8. Plan de control de alérgenos
9. Plan de control de trazabilidad
10. Buenas prácticas de compra, recepción, almacenamiento y venta de alimentos

## 7. Plan de control de temperaturas

Las bacterias se multiplican de forma mayoritaria a temperaturas entre 8°C y 37°C.

Las temperaturas bajas (de refrigeración o de congelación) hacen que el crecimiento bacteriano sea más lento evitando así que lleguen a niveles en los que puedan provocar enfermedad y manteniendo los alimentos en buenas condiciones durante más tiempo. De forma general:

- La refrigeración a temperaturas entre 0°C y 8°C permite la conservación por unos días.
- La congelación a temperaturas < -18°C permite la conservación por unos meses.

Para conseguir las temperaturas deseadas es fundamental asegurarse de que los equipos de frío funcionan adecuadamente.

### ¡Recuerda!

La fecha de caducidad o consumo preferente que establece el fabricante se cumple si se mantienen las condiciones de conservación que se indican en la etiqueta del alimento.

### ¿Qué debes hacer?

1. **Introduce inmediatamente en las cámaras** los alimentos que llegan al establecimiento refrigerados o congelados.
2. Todas las cámaras deben contar con un **sistema de medida de temperatura**:
  - Coloca las cámaras de forma que el termómetro sea visible.
  - Si alguna cámara no dispone de termómetro integrado coloca uno en el interior de forma visible.
3. No sobrepases la **capacidad de carga** de cada cámara. El aire debe circular entre los alimentos para mantenerlos refrigerados o congelados.

# ¿Qué no debes hacer?



1. **Mantener fuera de las cámaras** alimentos que deban guardarse refrigerados o congelados.
2. **Congelar** alimentos que llegan refrigerados, frescos o descongelados.
3. Utilizar la **misma cámara para** guardar alimentos **refrigerados y congelados**.
4. **Apagar** las cámaras cuando haya alimentos en su interior.

## ¿Cómo hacerlo?

- Si tienes más de una cámara elabora un "**Listado de cámaras**" (ver ejemplo debajo), indicando para cada una la temperatura a que se regula, el tipo de producto que guardas en su interior y la ubicación.
- Fíjate en el producto que necesita la temperatura más baja y regula la cámara a esa temperatura.

Ejemplo de listado de cámaras. La plantilla completa se encuentra en el Anexo 4.

	<b>LISTADO CÁMARAS</b>	Fecha elaboración:		
		Elaborado por:		
Nº	Temperatura	Productos almacenados	¿Dónde está?	Observaciones

- Conserva los productos a las temperaturas indicadas por el fabricante en la etiqueta.
- De forma orientativa son las indicadas en la tabla:

Producto	Tª máxima
Lácteos	≤ 8°C
Carnes de mamíferos (cerdo, vacuno, cordero) y caza mayor	≤ 7°C
Productos cárnicos (fiambres, jamón de york...)	≤ 5°C
Carne picada y preparados de carne (hamburguesas, albóndigas...)	≤ 2°C
Aves y caza menor	≤ 4°C
Pescado, moluscos y crustáceos frescos	Próxima a la de fusión del hielo
Productos Congelados	≤ - 18°C
Otros alimentos refrigerados	≤ 3°C Salvo que la etiqueta del producto indique otra Tª

**Los productos que indican en la etiqueta "mantener en lugar fresco y seco" se deben almacenar a un máximo de 18°C.**

## ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

Cuando al revisar la Tª se detecta ....	Lo que debes hacer es.....
Una subida leve inferior a 3°C de Tª de la cámara:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajusta el termostato y revisa en 2 horas.</li> <li>Si continua igual avisa al servicio técnico.</li> </ul>
Una subida importante de la Tª de la cámara superior a 3°C pero el producto continúa frío:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avisa al servicio técnico.</li> <li>No uses la cámara hasta que se repare.</li> <li>Traslada los productos a otra cámara.</li> </ul>
Una subida importante de la Tª de la cámara superior a 3°C y el producto NO está frío:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avisa al servicio técnico.</li> <li>No uses la cámara hasta que se repare.</li> <li>Desecha los productos.</li> </ul>



- A diario revisa la temperatura que indican los termómetros de las cámaras y comprueba que no supera la que has fijado como máximo.
- Se recomienda que tengas otro termómetro para comprobar que los de las cámaras funcionan correctamente:
  - Periódicamente comprueba que entre lo que indica ese termómetro y el de la cámara no hay diferencias de más de 0.5°C.
  - Si la diferencia es mayor:
    - Ajusta la temperatura de la cámara.
    - Vuelve a comprobar en dos días. Si hay diferencia de nuevo avisa a un técnico de mantenimiento.
- Guarda como registro:
  - El "**Control de las temperaturas de cámaras**".
  - Los albaranes de mantenimiento cuando arregles cámaras.

Ejemplo de registro de "**Control de temperaturas de cámaras**". La plantilla completa se encuentra en el Anexo 5.

	<b>Control de temperaturas de cámaras</b>	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Fecha	Temperatura de las cámaras										Acciones
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

## 8. Plan de control de alérgenos

Los alérgenos son sustancias presentes de forma natural en los alimentos que son inofensivas y bien toleradas por la población en general, pero que, a personas sensibles o alérgicas les van a provocar problemas de salud más o menos graves que pueden llevar a hospitalización o muerte.

Cualquier alimento puede causar alergia. Sin embargo, hay 14 categorías que son las más habituales, están recogidas en la legislación y de las que es obligatorio informar al consumidor.



La única manera que tiene una persona sensible de evitar la reacción alérgica es no exponerse o no consumir la sustancia que le genera reacciones.

# ¿Quién está obligado a tener un plan de control de alérgenos?

Los comercios que vendan alimentos que:

- Se presentan sin envasar para la venta al consumidor final.
- Se envasan en el punto de venta a petición del comprador.
- Se envasan en el comercio para su venta inmediata en el establecimiento o en otros establecimientos de su propiedad.

No están obligados los comercios que venden sólo alimentos envasados ya que, éstos llevan una etiqueta y es responsabilidad del fabricante incluir la información sobre alérgenos en la misma.

## ¿Qué debes hacer?

1. Conoce qué alérgenos contienen los productos que pones a la venta para poder dar información precisa al consumidor.
2. Evita las prácticas que puedan aportar contaminación de alérgenos a alimentos que, de inicio, no los tienen.
3. Lee con atención este capítulo y explícaselo a las personas que trabajan contigo. La concienciación es un paso imprescindible para evitar contaminaciones.
4. Evita el uso de guantes de látex porque puede provocar reacciones alérgicas en personas sensibles.
5. Si manipulas y/o vendes productos sin envasar que declaras "libres" de algún alérgeno (por ejemplo "sin lactosa", "sin gluten" ...):
  - Emplea utensilios de uso exclusivo para manipularlos.
  - Haz una limpieza específica de las superficies de trabajo (mesas, cortadoras, bandejas...) previa para eliminar los alérgenos.
  - Lávate las manos antes de manipularlos.

# ¿Cómo hacerlo?

Lo primero es saber cuáles de los productos que manipulas "contienen" o "pueden contener", según se declare en la etiqueta, cada una de las 14 sustancias incluidas en la legislación.

Para ello lee cuidadosamente las etiquetas o las fichas técnicas de los productos que compras y guárdalas.

De esta forma será fácil localizar qué alérgenos contiene cada producto.

## INFORMA A LA CLIENTELA

1. Los productos frescos no requieren información sobre alérgenos. Se componen de un solo ingrediente y el mismo identifica a la sustancia (ej. frutos de cáscara como avellanas ó almendras, leche, huevos...).
2. Si vendes alimentos procesados que contienen alérgenos sigue las opciones del siguiente esquema.

## ¿Cómo informar a tus clientes sobre los alérgenos? \*



\*Si vendes alimentos que no contienen alérgenos, no necesitas realizar ninguna acción.

\*\* El registro debe estar accesible al personal de la tienda y a clientes.



El traspaso de una sustancia desde un alimento, superficie... a otro se denomina: **CONTAMINACIÓN CRUZADA**

## ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

- Revisa que dispones de la información sobre alérgenos de los productos expuestos.
- Revisa que estás informando a los clientes según el esquema anterior.
- Evita las contaminaciones cruzadas.
- Corrige de inmediato las malas prácticas detectadas.
- Guarda como registro las etiquetas o fichas técnicas de los productos.

## 9. Plan de control de trazabilidad

La trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un producto.

Un buen sistema de trazabilidad permite saber dónde está un determinado alimento y recuperarlo del mercado si hay algún problema o alerta sanitaria.

La legislación obliga a mantener un sistema de **trazabilidad**. En el comercio minorista el sistema tiene que permitir saber:

- **Hacia atrás:** a quién se ha comprado el producto.
- **Hacia delante:** sólo en el caso de que vendas productos a otros establecimientos, a qué establecimientos has vendido el producto.
- **Internamente:** si vendes productos a granel tendrás que conocer qué lotes estás vendiendo en cada momento. Si envasas productos para la venta en el propio establecimiento deberás conocer los lotes e información de interés de partida.

### ¿Qué debes hacer?

1. Conservar los **albaranes** o **facturas de compra** de tus proveedores, al menos 6 meses, después de la fecha de recepción de cada producto.
2. Conservar las **etiquetas de los productos vendidos** a granel hasta terminar las existencias de los mismos.
3. Cuando vendas a otros establecimientos:
4. Indicar en el albarán el número de tu lote o referencia que permita conocer el producto de origen.
5. Conservar los **albaranes** o **facturas de venta** durante al menos 6 meses más allá de su vida útil.
6. Si reenvasas productos conserva los documentos de los lotes originales y las fechas de envasado.

## ¿Cómo hacerlo?

Debes conocer y conservar al menos los siguientes datos:

Etapa	¿Qué información debes conocer?	¿Qué registros debes archivar?
<b>Compra a proveedores</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Qué</b> producto/s has recibido (con identificación de lote)</li><li>• <b>Quién</b> te los ha suministrado</li><li>• <b>Cuándo</b> los has recibido</li><li>• <b>Cuánto</b> has recibido</li></ul>	Albarán o factura de proveedor completado con los datos necesarios
<b>Venta a otros establecimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Qué</b> producto/s he vendido (con identificación de lote)</li><li>• <b>A quién</b> se los he vendido</li><li>• <b>Cuándo</b> los he vendido</li><li>• <b>Cuánto</b> le he vendido</li></ul>	Albarán o factura de venta
<b>Reenvasado de productos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lotes y fechas</b> de caducidad de los productos de partida</li></ul>	Registros internos de envasado

## ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

- Revisa periódicamente que los archivos de documentos están bien ordenados.
- Guarda los documentos durante el tiempo señalado.

# 10. Buenas prácticas de compra, recepción, almacenamiento y venta

El primer paso para vender un buen producto es contar con proveedores autorizados que suministren productos de calidad.

Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria un "buen proveedor" es el que se asegura de mantener unas Buenas Prácticas y un control sobre el producto que eviten posibles peligros para los consumidores.

El mantenimiento en buenas condiciones de un alimento en la compra, la recepción, el almacenamiento y el proceso de venta depende mucho de las prácticas seguidas por el personal que lo manipula.

Aplicar unas Buenas Prácticas de Manipulación evita que pueda haber contaminación por sustancias químicas, microorganismos o elementos físicos que puedan llegar a causar enfermedades en el consumidor. Además, evita el deterioro de los alimentos que puede ocasionar pérdidas económicas en el negocio.

## ¿Qué debes hacer durante la compra?

1. Compra sólo a proveedores que tengan el registro o autorización correspondiente (ej. setas, huevos, caza...).
2. Exige al proveedor que:
  - Los productos refrigerados o congelados lleguen en vehículos que permitan mantener la temperatura necesaria.
  - Los vehículos de transporte estén limpios y no huelan mal.
  - No se transporten los alimentos con otros productos no alimenticios, salvo que exista una separación física entre ellos.
3. Archiva los albaranes, facturas, tickets... ordenados.



# ¿Qué debes hacer durante la recepción?

1. Comprueba que todos los productos que recibes o compras:

- Son de proveedores autorizados.
- Se acompañan de un albarán o ticket.
- Si están envasados:
  - Están etiquetados.
  - Tienen el envase o embalaje íntegro y limpio.

2. Cumplen lo siguiente, según el tipo de producto:

PRODUCTO	Tª	TIENE	NO TIENE
<b>Carnes</b>	Refrigerada o congelada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los sellos/marca sanitaria</li> <li>• Apariencia de fresco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad</li> <li>• Color/olor anormal</li> </ul>
<b>Pescados, moluscos y crustáceos</b>	Próxima a la de fusión del hielo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor a mar</li> <li>• El pescado tiene los ojos brillantes, consistencia firme y agallas rojas</li> <li>• Los moluscos están vivos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad</li> <li>• Parásitos visibles*</li> <li>• Síntomas de aplastamiento (golpes abundantes en el pescado, conchas y caparzones rotos en moluscos y crustáceos)</li> </ul>
<b>Huevos frescos</b>	Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cáscara intacta</li> <li>• Cada huevo marcado</li> <li>• Fecha de consumo preferente en el estuche o embalaje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mucha suciedad</li> <li>• Fracturas/fisuras/roturas</li> </ul>
<b>Frutas y verduras</b>	Ambiente Si es IV gama en refrigeración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpias</li> <li>• Frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parásitos o insectos visibles</li> <li>• Zonas visibles de podredumbre o mohos</li> </ul>
<b>Productos congelados</b>	Inferior a -18°C (en recepción se admite hasta -15°C)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Signos de descongelación (reblandecidos o con mucha escarcha)</li> <li>• Quemadura por frío</li> </ul>
<b>Productos refrigerados</b>	Entre 0°C-8°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las características propias de cada producto</li> </ul>	

<b>Conservas y otros productos a temperatura ambiente (harina, legumbres...)</b>	Ambiente		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abolladuras, golpes</li> <li>• Envases sucios/rotos</li> <li>• En conservas: Abombamientos o signos de pérdida de hermeticidad, óxido</li> </ul>
<b>Envases/ materiales en contacto con alimentos</b>	Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalaje de protección</li> <li>• Se identifican como aptos para uso alimentario, o tienen este símbolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad/manchas</li> </ul>



\*Según el Reglamento Europeo 853/2004: Antes de la venta se debe realizar un examen visual a los productos de la pesca para detectar los parásitos visibles. No se pueden poner en el mercado para consumo humano productos de la pesca que estén claramente contaminados por parásitos.

## ¡Recuerda!

Rechaza productos que vengan en vehículos no aptos (temperatura, olores, limpieza).

## ¿Qué debes hacer durante el almacenamiento y la exposición en la sala de ventas?

Mantén salas de venta y almacenes ordenados.

No acumules objetos ajenos al trabajo en las zonas de almacén y venta.

No almacenes los productos químicos encima de alimentos o bebidas, podrían derramarse de forma accidental.

Guarda en un lugar concreto los útiles y repuestos para mantenimiento.

Coloca los alimentos en estanterías separados del suelo, clasificados y ordenados por secciones.

Coloca los productos sin envasar aislados del público.

Si la normativa del producto permite la venta en autoservicio:

- Indica mediante carteles la **prohibición de tocar los productos no envasados con la mano.**
- Provee de los medios necesarios para manipular el producto.

Si expones para la venta productos cortados, troceados o loncheados (excepto los productos cárnicos curados y las verduras) debes ponerlos en refrigeración o sobre una cama de hielo.

Si vendes productos no alimenticios (artículos higiénicos y de uso doméstico, alimentos para animales, etc.):

- Manténlos en su envase original.
- Almacénalos separados de bebidas y alimentos.
- Exponlos de forma que los menos tóxicos estén más cerca de los alimentos y los más nocivos o irritantes más lejos.

Guarda el papel y bolsas para envolver los alimentos en un lugar limpio y protegidos.

## ¿Qué debes hacer durante la venta?

1. Al envolver el producto no utilices el papel impreso con la tinta hacia la cara que contacta con el alimento.
2. No fracciones para la venta productos que estén destinados para la venta unitaria.
3. Limpia los útiles a medida que los utilices.

## ¿Qué no debes hacer?




1. Comprar productos a proveedores sin el registro o autorización sanitaria (ej. setas, huevos, caza...).
2. Aceptar productos de los que desconozcas quién es el proveedor.
3. Aceptar productos envasados sin etiquetar o graneles sin documentación.
4. Soplar dentro de las bolsas, o chupar los envoltorios o envases utilizados para los alimentos.

## ¿Cómo hacerlo?

- Elabora un listado de proveedores indicando:
  - La información básica de contacto del proveedor.
  - Que has comprobado que dispone de registro o autorización, posee etiqueta identificativa o documento comercial.

Puedes utilizar como ejemplo el "**Listado de proveedores**" del anexo 6.

	<b>LISTADO PROVEEDORES</b>	Fecha elaboración:					
		Elaborado por:					
Empresa	Persona contacto	Teléfono	Producto / servicio	Documentación			Observaciones
				Registro / autorización	Etiqueta	Otros	

## ¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

- A diario fíjate si lo que haces coincide con las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Corrige de inmediato los fallos detectados.
- Cada vez que recibas productos comprueba que cumplen:
  - Con los requisitos de temperatura del capítulo 7 según el tipo de producto.
  - Con las condiciones exigidas para el producto.
- Archiva los albaranes u otros documentos de compra (facturas, tickets...) ordenados por fechas.

# Buenas Prácticas de Gestión

- 12. Gestión de incidencias**
- 13. Revisión del sistema**

# 11. Gestión de incidencias

A pesar de aplicar correctamente las Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene se pueden producir situaciones en las que haya una incidencia, es decir, un posible problema para la seguridad alimentaria.

Conocer y registrar estos problemas permite actuar del mejor modo en cada caso y aplicar soluciones que eviten que el problema se repita en el futuro.

## ¿Qué debes hacer?

1. Actúa de forma inmediata cuando detectes un problema, evitarás que vaya a más.
2. Avisa a tu inspector/a si consideras que el problema que has detectado:
  - Puede estar afectando a más establecimientos.
  - Afecta a productos que ya se han vendido.

## ¿Cómo hacerlo?

Anota en las observaciones de cada uno de los registros los problemas detectados.

En la siguiente tabla se recogen algunas de las soluciones aplicables a problemas comunes:

Actividad realizada	Problema detectado	Solución conocida
<b>Cualquiera</b>	Se incumplen las Buenas Prácticas (lavado de manos, ropa de trabajo, enfermedades...)	Recordar/leer de nuevo las Buenas Prácticas. Revisar los productos afectados. Si la actitud persiste reforzar la formación.
<b>Limpieza</b>	Las superficies, maquinaria, y otros útiles no están limpios	Limpiar de forma inmediata. Comprobar que se ha seguido el plan de limpieza. Si el plan no funciona modificarlo. Formar a las personas en caso necesario.
	Hay productos de limpieza en envases no etiquetados	Retirarlos de inmediato. Identificarlos claramente.
<b>Control de Plagas</b>	Las medidas pasivas (mallas, insectocutores, etc.), están rotas o sucias	Repararlas o limpiarlas.
	Se detectan insectos, roedores, etc.	Retirar los alimentos afectados y limpiar la zona. Consultar con una empresa de lucha contra plagas. Seguir las recomendaciones de la empresa.
<b>Control del Agua</b>	Sabe, huele o tiene un color raro El cloro no está dentro del nivel	No utilizar el agua. Avisar al abastecedor (si es agua de red). Revisar el sistema de cloración (si es de abastecimiento propio).
<b>Residuos</b>	Los cubos/contenedores están llenos, sucios o desprenden mal olor	Vaciarlos y limpiarlos.

<b>Control de cámaras</b>	Temperatura elevada (según el tipo de producto)	<p>Trasladar los productos a otra cámara (si aún están fríos).</p> <p>Desechar los productos (si no están fríos).</p> <p>Ajustar el termostato y revisar en 2 horas.</p> <p>Si continúa igual, avisar al servicio técnico.</p>
<b>Compra/ recepción</b>	El producto no cumple lo acordado (temperatura, aspecto, documentación, etiquetado, transporte, ...)	<p>Rechazar/devolver el producto.</p> <p>Si el proveedor reincide, sustituirlo.</p>
<b>Almacenamiento</b>	Los alimentos no están almacenados de forma correcta	Colocarlos adecuadamente.
	<p>Hay productos caducados</p> <p>Algún producto ha perdido la etiqueta</p>	Devolverlos al proveedor, si es posible, o tirarlos.

## ¡Recuerda!

Corrige todas las incidencias. "No dejes para mañana lo que puedas hacer hoy".



# 12. Revisión del sistema

Revisar periódicamente que cumples con las partes de **esta guía** que te afectan permite comprobar que todo se está haciendo según lo previsto, detectar problemas que no se ven en el día a día y mejorar aspectos que la rutina no permite ver.

## ¿Qué debes hacer?

1. Revisa al menos cada 6 meses que cumples con todas las partes de esta guía que afectan a tu establecimiento. Puedes utilizar como modelo la plantilla del anexo 7 "**Revisión del funcionamiento**".
2. Soluciona de forma inmediata las incidencias que detectes en la revisión.

Ejemplo de plantilla para la revisión del sistema:

	<b>REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO</b>	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONALES	Ok	No Ok	CORRECCIÓN
El personal manipulador de alimentos lleva ropa de trabajo.			
La ropa está limpia.			
Las manos están limpias y las uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
Si hay alguna herida está protegida con una cubierta impermeable, esterilizada y coloreada y /o con un guante.			

## ¿Cómo hacerlo?

- Puedes utilizar esta plantilla o elaborar una similar con los aspectos que quieres controlar.
- Anota en cada casilla si el aspecto señalado se cumple (Ok) o no se cumple (No Ok) indicando en este caso qué vas a hacer para corregirlo.
- Asegúrate de que las correcciones se realizan.

### **¡Recuerda!**

Todos los registros que necesites relacionados con esta guía, debes cumplimentarlos y mantenerlos a disposición del servicio de inspección sanitaria.

# **Aplicación a determinados comercios minoristas**

# Generalidades aplicables a determinados comercios minoristas

Todo el comercio minorista tiene aspectos comunes al resto de sectores incluidos en esta guía, por lo que le afectan las prácticas descritas en los apartados de Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Gestión.

Sin embargo, existen determinados tipos de comercios minoristas, con unas fases específicas propias. De forma general son:

- "Presentación para la venta"
- "Preparación asociada al proceso de venta"
- "Envasado"

El siguiente esquema representa las actividades realizadas en un comercio minorista:



- Aspectos recogidos en los bloques de Buenas Prácticas de la guía
- Aspectos recogidos en este bloque

# Pescaderías

## ¡Recuerda!

### El **hielo**:

- Elabóralo sólo con agua potable.
- Si lo compras, comprueba que el proveedor está autorizado y tiene registro sanitario.
- Manipúlalo con palas y utensilios de uso exclusivo y limpios.
- Almacénalo protegido en contenedores limpios y de uso exclusivo.
- Recuerda incluir la máquina y el depósito de hielo en el plan de limpieza y el plan de mantenimiento.

### PRESENTACIÓN PARA LA VENTA

- Los productos de la pesca que no estén congelados sólo se pueden exponer de estas formas:
  - a) Directamente sobre el mostrador.
  - b) En sus envases originales.
  - c) En recipientes de material lavable.
- Presenta el **producto fresco** sobre una cantidad abundante de hielo. Pon más hielo a medida que se funde, evitando que el agua de fusión toque el pescado.
- Expón los **moluscos** que necesitan depuración junto a la etiqueta o documento que indique la fecha de depuración.
- Mantén los **moluscos y crustáceos** que comercializas **vivos** en condiciones que aseguren que siguen vivos en el momento de la venta.
- Si **vendes marisco cocido** exponlo:
  - Diferenciado del pescado fresco.
  - Con un sistema que mantenga la temperatura adecuada.
- Si vendes **productos envasados** (gulas, surimi...) debes exponerlos en vitrina frigorífica manteniendo las condiciones del etiquetado.

- Si utilizas **adornos** deberán ser de materiales lavables y estar incluidos en el plan de limpieza.

## PREPARACIÓN ASOCIADA AL PROCESO DE VENTA

- Revisa atentamente el pescado para detectar los **parásitos** visibles.
- Elimina las zonas parasitadas antes de la venta.
- Emplea **utensilios** adecuados en la preparación, fileteado, desescamado... y límpialos con agua corriente tras cada uso.
- Si **descongelas productos para la venta**:
  - Hazlo en refrigeración.
  - Pon un recipiente para recoger el agua de la descongelación.
  - Recuerda que debes advertir de que estás vendiendo un producto descongelado con un cartel o etiqueta.

## IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

- Coloca en un lugar visible al público, con una etiqueta, tablilla, cartel, o similar, como mínimo, la siguiente información:
  - Denominación comercial de la especie.
  - Método de producción (acuicultura, pesca extractiva, marisqueo, etc.).
  - Procedencia (zona de captura o de cría).
  - Indicación de si el producto ha sido descongelado.
  - Cuando proceda:
    - Fecha de duración mínima.
    - Alérgenos (sulfitos) según lo indicado en el capítulo 8.

## IDENTIFICACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS y CRUSTÁCEOS VIVOS

- Mantén visible para el público la etiqueta original del proveedor.
- Conserva la etiqueta de los productos que vendas a granel durante al menos 60 días tras la apertura del envase.

## COCCIÓN DE MARISCO

Si cueces marisco:

- La **instalación** debe:
  - Estar independizada de la zona de venta.
  - Contar con un lavamanos y espacio suficiente para su manipulación.
- El producto debe enfriarse cuanto antes.
- Debes registrar cada cocción realizada.
- Debes identificar el producto, al menos con:
  - Nombre (científico y vulgar).
  - Fecha de caducidad.

## PROHIBIDO

- Reutilizar el hielo y los envases no lavables.
- Lavar, sumergir o rociar con agua u otro líquido el pescado expuesto.
- Colocar el pescado bajo la acción directa del sol.
- Para **productos descongela**dos, venderlos como si fuesen frescos.
- Cocer el producto para facilitar su conservación o una vez muerto.
- Pinchar el pescado con las tablillas/etiquetas.



# Carnicerías

## ¡Recuerda!

- Tienes que guardar los documentos de compra de las partidas de carne de vacuno durante al menos un año.
- Si tienes tajo de corte de madera debes incluirlo en el plan de limpieza y mantenimiento.
- Evita que las canales y piezas colgadas en la cámara toquen las paredes y el suelo.
- No sitúes otros productos bajo la carne colgada.

### PRESENTACIÓN PARA LA VENTA

- Manipula la carne lo más rápidamente posible evitando el retraso en el traslado a las cámaras o expositores.
- Separa en el mostrador la carne cruda de los productos y preparados cárnicos.
- **Carne picada:**
  - Se recomienda no picarla con antelación. Pícala a solicitud del cliente.
  - Elimina la que no hayas vendido al final de la jornada.
- Si utilizas **adornos** deberán ser de materiales lavables y tienes que incluirlos en el plan de limpieza.

### IDENTIFICACIÓN DE CARNE

- Identifica mediante la especie toda la carne expuesta ya sea fresca, curada o congelada.
- En el caso del vacuno los datos del etiquetado original.

### PROHIBIDO

- Congelar productos.
- Pinchar la carne con las tablillas/etiquetas.





# Verdulerías y fruterías

## ¡Recuerda!

La fruta cortada y/o troceada se debe mantener en refrigeración o sobre cama de hielo.

### PRESENTACIÓN PARA LA VENTA

- Mantén los productos ordenados, en cajas, contenedores o recipientes adecuados y separados del suelo.
- Si es autoservicio, y la normativa del producto lo permite, indica mediante carteles la prohibición de tocar el producto con las manos y pon guantes a disposición del público.
- **Sólo se permite:**
  - La venta en unidades enteras.
  - Limpiar y trocear productos para la venta en el mismo establecimiento.
  - Partir frutas y verduras grandes para la venta en el mismo establecimiento.
- **Si vas a limpiar/trocear productos o dispones de máquina de zumos:**
  - Necesitas un espacio de trabajo suficiente, con al menos un fregadero/lavamanos y una superficie de apoyo adecuada.
  - Debes incluir esta zona en el plan de limpieza y mantenimiento.
  - Comprueba que el material de envasado es apto para contacto con alimentos y almacénalo en un lugar limpio y protegido.
- Si vendes **productos que necesitan refrigeración** (de acuerdo a la etiqueta del fabricante) debes contar con una vitrina expositora.

### IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS:

- **Fruta y verdura:**
  - Coloca una tablilla indicando la denominación (producto y variedad), el origen y la categoría del producto.
- **Productos que has limpiado/cortado y envasado:**
  - Etiqueta el producto.

Recuerda mantener la trazabilidad del producto de origen.

# Panaderías- pastelerías-reposterías

## PRESENTACIÓN PARA LA VENTA DE PAN

- Sólo se permite la venta en locales o secciones específicas de panadería.
- Deposita el pan sin envasar en anaqueles, vitrinas o estanterías, siempre fuera del alcance del público.

## PRESENTACIÓN PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- Las vitrinas para la venta al público deben estar separadas del resto de productos.
- Almacena los productos con nata, cremas o derivados de huevo a temperaturas entre 0°C y 3°C.
- Utiliza pinzas o paletas para servir o pesar los productos no envasados.
- Si compras productos congelados y los descongelas para su venta deberás descongelar el producto, conservarlo y respetar la caducidad según las instrucciones del fabricante.

## VENTA DE PAN Y BOLLERÍA EN AUTOSERVICIO

- El producto debe estar envasado o protegido de la manipulación del público.
- Pon guantes o pinzas y envases a disposición del público.

## SI CUECES PAN Y MASAS PRECOCIDAS

- Si descongelas antes de hornear, hazlo en una zona limpia que evite la contaminación.
- Coloca el horno fuera del alcance del público y aislado, de forma que el calor no afecte a alimentos cercanos.
- Controla que los tiempos y temperaturas aplicados siguen las instrucciones del fabricante.

# Tiendas de dulces, golosinas y frutos secos

## ¡Recuerda!

Puedes vender:

- Productos envueltos por unidad de venta, en este caso no hay ninguna práctica específica.
- Productos no envasados de forma individual:
  - Vendidos por personal del establecimiento.
  - En autoservicio.

### PRESENTACIÓN PARA LA VENTA DE PRODUCTOS NO ENVASADOS

- Coloca los productos ordenados por tipo de producto, en vitrinas o recipientes protegidos.
- Si es **autoservicio**:
  - Facilita medios (guantes, palas, pinzas) que eviten el contacto directo con las manos.
  - Pon un cartel indicando que es obligatorio utilizar esos medios.
- Si vendes **productos a granel**, conserva los datos de los envases originales de los que proceden hasta haber terminado todas las unidades de los mismos.

# Venta de helados y similares

## **¡Recuerda!**

En la venta de helados a granel y granizados la temperatura del producto se debe mantener de forma que pueda ser manipulado para su venta, sin perder su condición de helado/granizado (máximo -12°C).

- Limpia los utensilios (cuchillos, cucharas, espátulas y similares) con agua corriente cada vez que se utilicen, si no se usan de forma continuada, guárdalos limpios y desinfectados en recipientes limpios hasta su nueva utilización.
- Mantén limpios los recipientes donde se conservan los productos.
- Sitúa las cámaras/vitrinas lejos de fuentes de calor (ej. rayos solares, hornos...).
- Mantén los productos en equipos frigoríficos adecuados.
- Guarda los barquillos, galletas y envases para los helados en recipientes cerrados.

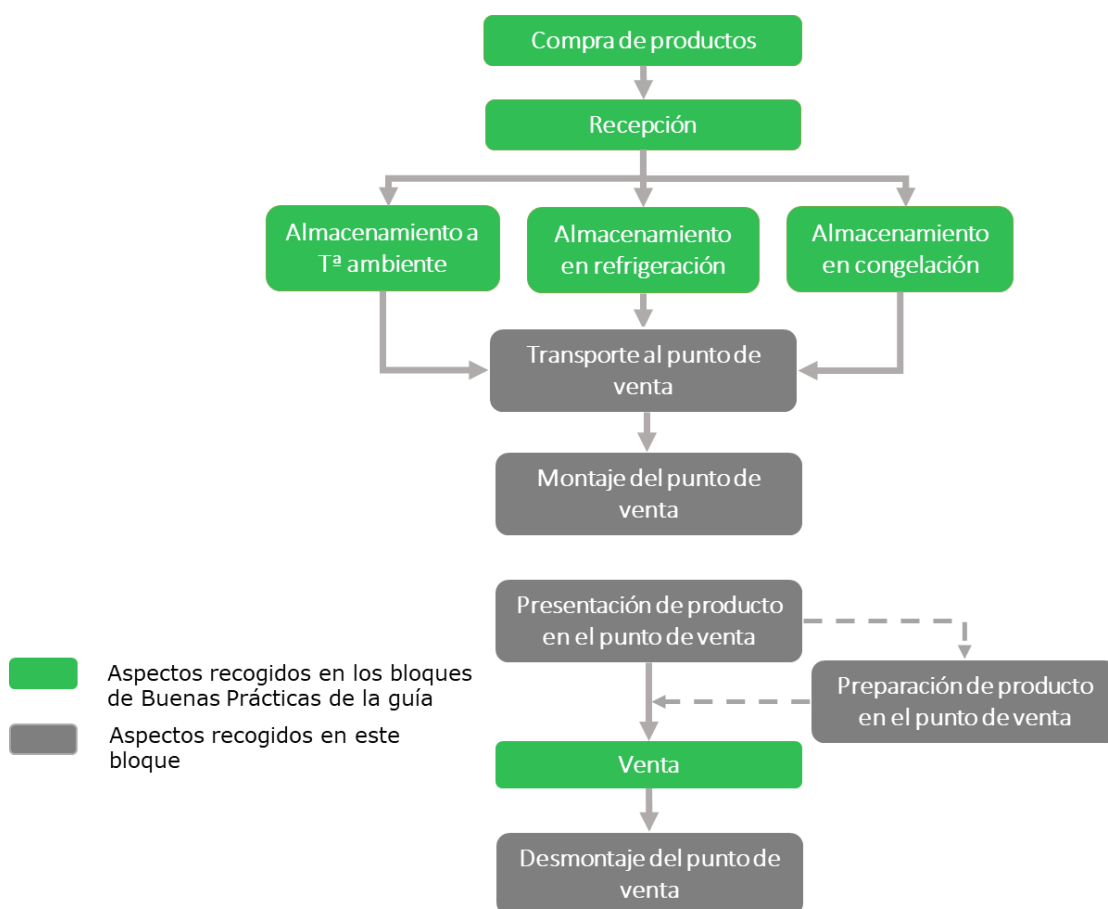
# **Aplicación a comercio no sedentario**

# Generalidades aplicables a comercio no sedentario

La venta de alimentos en mercados no sedentarios (venta ambulante y eventos o mercados ocasionales) tiene aspectos comunes al resto de sectores incluidos en esta guía, por lo que le afectan las prácticas descritas en los apartados de Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Gestión. En el comercio no sedentario existen 3 tipos de instalaciones:

- 1. Auxiliares:** las instalaciones donde almacenas los productos para su venta posterior.
- 2. Portátiles-móviles:** los vehículos, el mostrador, las cámaras de exposición y venta, y el resto de elementos necesarios para montar el punto de venta, para las que existen particularidades que se van a tratar a continuación.
- 3. Cedidas por terceros para el proceso de venta:** no son responsabilidad del operador, por ejemplo, el acceso a agua potable, la electricidad, el servicio de recogida de residuos... pero hay ciertas condiciones que se deben tener en cuenta.

En este esquema se representan las fases habituales de este tipo de actividades:



## TRANSPORTE AL PUNTO DE VENTA

- Comprueba antes de la carga que el vehículo está limpio y en buenas condiciones.
- El vehículo debe estar equipado para mantener la temperatura de cada producto durante el transporte.
- Las superficies sobre las que se apoyen alimentos deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Transporta los alimentos en recipientes limpios, cubiertos y protegidos para evitar la contaminación.

## MONTAJE DEL PUNTO DE VENTA

- Cuando montes el puesto no lo hagas sobre zonas encharcadas, con barro o suciedad.
- No mantengas en el puesto efectos personales, ropa, tabaco... Evita el contacto entre los efectos personales y los alimentos expuestos.
- Puedes colocar en el puesto elementos de adorno, siempre que no supongan una fuente de contaminación para los alimentos.
- Si la venta se realiza en el vehículo/camioneta, la cabina del conductor debe estar debidamente separada del compartimento de venta.
- Basuras y desperdicios:
  - No acumules residuos cerca del punto de venta, atraerán plagas y animales.
  - Vacía tus contenedores en el punto asignado con la frecuencia necesaria para no acumular basura en el puesto o sus alrededores.
- Cuando el producto lo requiera deberás tener acceso a un sistema de desagüe para la eliminación higiénica de las aguas residuales.
- Si necesitas agua en el proceso deberás disponer de una fuente de suministro de **agua potable**:
  - Porque te conectas a la red en el punto de venta.
  - Porque dispones de un depósito propio de agua potable con su correspondiente lavamanos. El depósito deberá ser accesible para su inspección y limpieza.

## PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO PARA LA VENTA

- Recuerda que debes cumplir las Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Gestión de los bloques anteriores.
- Expón los alimentos separados del suelo.
- Recuerda mantener las temperaturas de conservación de cada producto.
- Identificación de los alimentos:
  - Mantén los productos en su envase original etiquetado.
  - Si los cambias a otro recipiente, identifícalo.
- Los utensilios que emplees:
  - Deben estar en buen estado y limpiarse cuando sea necesario.
  - Debes guardarlos en un sitio concreto y limpio.
- Utiliza guantes o pinzas limpios para manipular los alimentos listos para el consumo.
- Utiliza papel o plástico de uso alimentario para envolver los alimentos.
- Guarda los envases y envoltorios protegidos hasta su uso.

## DESMONTAJE DEL PUNTO DE VENTA

- Revisa al desmontar si hay algún elemento que necesite limpieza/ mantenimiento.
- Recuerda incluir los vehículos y los elementos que forman parte del punto de venta (mostrador, lonas, cámaras...) en los planes de mantenimiento y de limpieza.
- Cuando no lo utilices, guarda el puesto de venta protegido y almacenado en un lugar limpio.

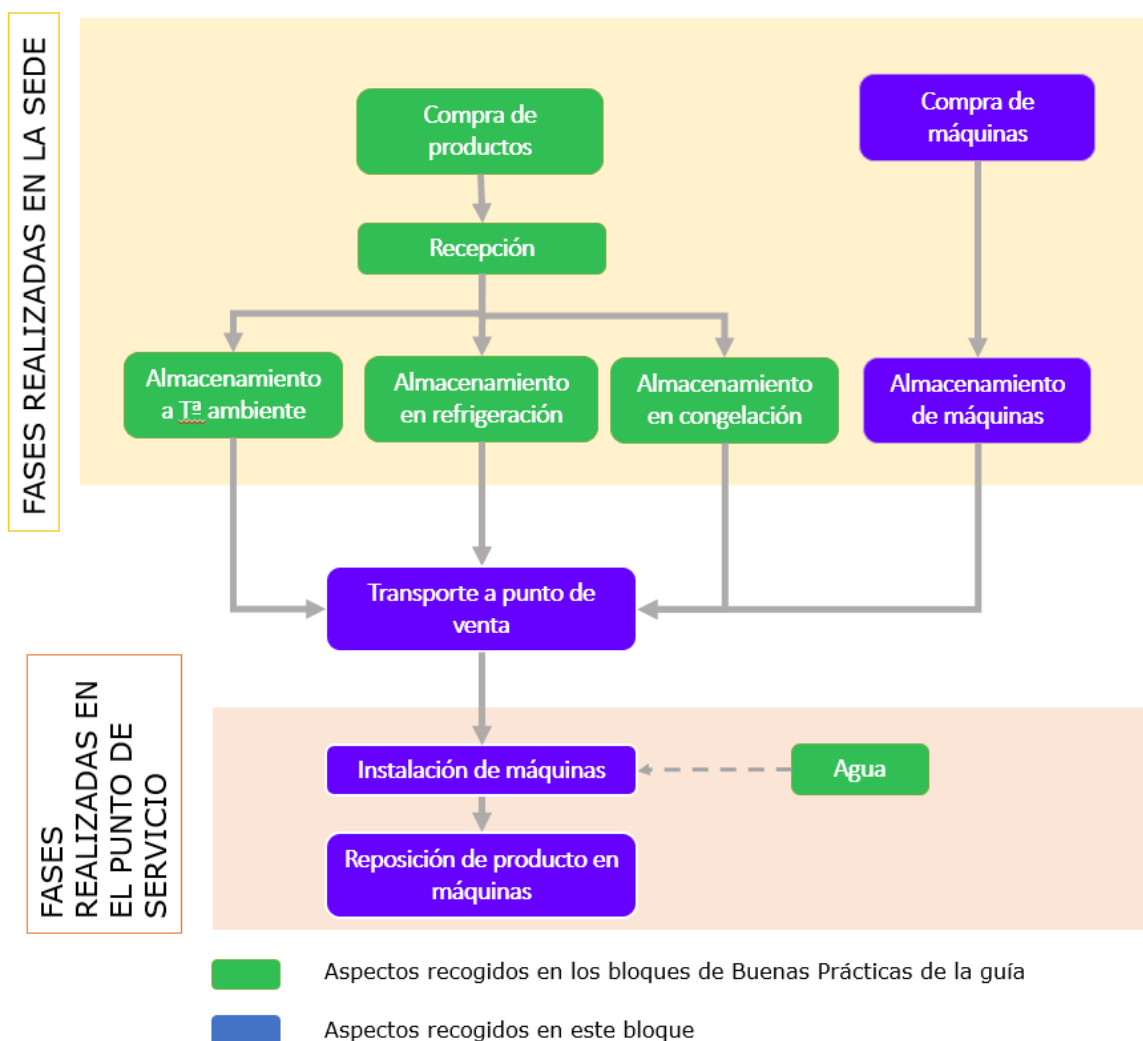


# Aplicación a máquinas expendedoras

# Generalidades aplicables a máquinas expendedoras

La venta de alimentos en máquinas expendedoras tiene aspectos comunes al resto de sectores incluidos en esta guía, por lo que le afectan las prácticas descritas en los apartados de Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Gestión.

En este bloque se detallan los aspectos particulares para las actividades indicadas en el esquema:



Hay que tener en cuenta que, según se indica en el esquema, las actividades de estos negocios se realizan en dos localizaciones diferentes:

- **En la sede de la empresa**, se reciben y almacenan los productos y se cargan y descargan los vehículos. Además, puede haber espacio para realizar mantenimiento o almacenar máquinas o piezas de repuesto.
- **En los puntos de servicio**, se instalan las máquinas y se vende el producto que, en algún caso, necesita agua para su preparación.

## COMPRA DE MÁQUINAS

Existen muchos tipos de máquinas expendedoras.

Una forma de clasificarlas en base al riesgo de los productos suministrados es la siguiente:

Tipo de máquina	Ejemplos de productos
Venta de productos envasados a <b>temperatura ambiente</b>	Snacks, galletas, patatas fritas...
Venta de productos envasados en <b>refrigeración</b> (0°C a 8°C)	Sándwiches, yogures, refrescos, agua...
Venta de <b>helados</b> ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	Helados y hielo envasados.
<b>Preparación</b> para la venta de productos líquidos <b>desde polvo/jarabes</b>	Café, sopas, refrescos a granel...
<b>Preparación</b> para la venta de productos calientes desde productos <b>envasados congelados o refrigerados</b>	Patatas fritas, sándwiches tostados, pizzas...

Al ser esta una guía dirigida al mercado minorista sólo se contemplan las fases asociadas a la venta, no a la preparación, salvo en el caso de las bebidas calientes y el mínimo calentamiento de productos necesario para el consumo.

## PAUTAS GENERALES PARA LOS LOCALES DE LA EMPRESA

- Debes cumplir con los aspectos tratados en los bloques de Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Gestión de la presente guía.
  - Se recomienda exponer las Buenas Prácticas de Higiene a la vista en el almacén.
- Realiza la reparación y el mantenimiento de las máquinas, así como la limpieza de las piezas, en salas separadas del almacén de alimentos.
- Mantén las máquinas fuera de uso tapadas para evitar que acumulen polvo.

## INSTALACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- Instala las máquinas en espacios:
  - Limpios, bien iluminados, sin polvo, olores o humedad que puedan afectar a los productos.
  - Sin plagas, especialmente roedores e insectos rastreros.
  - Evita colocarlas en lugares bajo la acción de los rayos solares.
- La conexión de agua potable puede venir de:
  1. La red general de la instalación en la que se ubica la máquina.
  2. Un depósito cerrado conectado a la máquina, que debe ser accesible y extraíble para inspección y limpieza.
- Se aconseja mantener el agua por debajo de 25°C para evitar crecimiento microbiano y proliferación de algas.
- Sigue las instrucciones del fabricante respecto a conexiones y limpieza en la puesta en marcha de la máquina.

## TRANSPORTE HASTA EL PUNTO DE VENTA

- Comprueba antes de la carga que el vehículo está limpio y en buenas condiciones.
- El vehículo debe estar equipado para mantener la temperatura de cada producto durante el transporte.
- Las superficies sobre las que se apoyen alimentos deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Transporta los alimentos en recipientes limpios, cubiertos y protegidos para evitar la contaminación.

## REPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN LAS MÁQUINAS

- Realiza la reposición de la forma más rápida posible que evite que aumente la temperatura de los productos.

## ADAPTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS A MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Para los capítulos "Buenas Prácticas de compra, recepción, almacenamiento y venta de alimentos", "Plan de control de agua", "Gestión de incidencias" y "Revisión del sistema" no hay ningún aspecto diferente al resto de negocios incluidos en la guía por lo que no se incluyen en la tabla.

Capítulo/Plan de control	Aspecto a tener en cuenta para máquinas expendedoras
<b>1. Formación del personal. Prácticas de higiene personales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• MUY IMPORTANTE: lávate las manos antes de tocar las partes de la máquina que contactan con alimentos.</li></ul>
<b>2. Mantenimiento de instalaciones, locales y equipos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa las instrucciones del fabricante para elaborar tu plan de mantenimiento.</li><li>• Si las máquinas llevan algún sistema de filtros incluye su revisión/cambio en el plan de mantenimiento.</li></ul>
<b>3. Limpieza y desinfección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa las pautas del fabricante para definir el plan de limpieza y desinfección de cada máquina.</li><li>• Incluye todas las partes de la máquina en el plan de limpieza.</li><li>• Para la limpieza de elementos en contacto con líquidos:<ul style="list-style-type: none"><li>• Necesitas agua potable corriente caliente y fría.</li><li>• Si no hay agua potable "in situ" tienes que limpiar las piezas en las instalaciones permanentes de la empresa.</li></ul></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El resto de elementos de la máquina los puedes limpiar con un paño húmedo o en seco (cepillado).</li> <li>• Limpia todos los contenedores de productos a granel (ej. leche en polvo, café...) en cada recarga.</li> </ul>
<b>4. Control de plagas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deja espacio para limpiar debajo de la máquina o sella la máquina al suelo para evitar anidamiento de plagas.</li> <li>• Si la máquina se coloca dentro de un armazón revisa y limpia los huecos periódicamente.</li> </ul>
<b>3. Control de residuos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimina como residuo los productos estropeados o caducados.</li> <li>• Vacía y limpia el contenedor de residuos o líquidos de las máquinas en cada reposición de productos.</li> </ul>
<b>4. Control de temperaturas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las máquinas están diseñadas para mantener la temperatura no para enfriar, por ello es MUY IMPORTANTE que repongas cada alimento a la temperatura adecuada.</li> <li>• Regula las máquinas a la temperatura del producto más exigente.</li> <li>• Anota en cada carga la temperatura de la máquina y los productos repuestos.</li> </ul>
<b>5. Control de alérgenos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En máquinas que preparan productos desde polvo/jarabe, mantén visible un cartel informando de los alérgenos presentes en cada producto.</li> </ul>
<b>6. Trazabilidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En máquinas que elaboran productos desde ingredientes a granel anota y guarda los lotes de producto repuestos en cada recarga.</li> </ul> <p>Puedes utilizar como ejemplo la plantilla del anexo 8 que aparece a continuación.</p>



## REPOSICIÓN PRODUCTOS

Fecha elaboración:

Elaborado por:

### IDENTIFICACIÓN DE MÁQUINA

CÓDIGO

UBICACIÓN

Fecha y hora	Tª máquina	Productos		Estado general		Observaciones
		Tipos	Tª	Ok	No Ok	

## ¡Recuerda!

Debes indicar tus datos de contacto de forma visible sobre la máquina.

# Anexos





# PLAN DE MANTENIMIENTO

Fecha elaboración:

Elaborado por:

Equipo/ Instalación	Operación de mantenimiento preventivo a realizar	Responsable	Frecuencia	Observaciones

Anota en esta plantilla el mantenimiento de todos los equipos/instalaciones:

- Detalla el listado de todas las máquinas e instalaciones.
- Indica la operación de mantenimiento (pintar, engrasar, revisar...), si la persona responsable es personal interno o una empresa externa y cuál es la frecuencia con la que se realiza.



# PLAN DE LIMPIEZA

Fecha elaboración:

Elaborado por:

Sala/ equipo/ utensilio	Frecuencia	Productos de limpieza	Responsable de limpiar	Responsable de comprobar	Observaciones

Anota en esta plantilla la limpieza de todas las salas/equipos/utensilios/instalaciones:

- Detalla el listado de todas las salas/equipos/utensilios/ instalaciones.
- Indica la frecuencia de limpieza (diaria, semanal, mensual, etc.) y el producto que se va a utilizar.
- Se debe indicar quién es la persona responsable de realizar la limpieza y quién debe comprobar que está limpio.



# CONTROL DE CLORO

Año:

Elaborado por:

Fecha	Ok (de 0.2 a 1 ppm)	No Ok (anotar valor)	MEDIDAS CORRECTORAS

Anota en esta plantilla el control de cloro que realizas:

- Indica la fecha de realización del control y señala la casilla Ok o No Ok según corresponda, anotando el valor cuando el resultado sea No Ok.



# CONTROL DE CLORO

Año:

Elaborado por:

- Detalla las medidas correctoras que has utilizado cuando el valor es No Ok.



# LISTADO CÁMARAS

Fecha elaboración:

Elaborado por:

Nº	Temperatura	Productos almacenados	¿Dónde está?	Observaciones

- En este documento se deben anotar todas las cámaras, su ubicación, los productos que almacenan y a qué temperatura.
- Para establecer la temperatura de la cámara fíjate en la temperatura de conservación más baja de todos los productos que guardas en el interior.



# Control de temperaturas de cámaras

Fecha elaboración:

Elaborado por:

Fecha	Temperatura de las cámaras										Acciones
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

Quando al revisar la T <sup>a</sup> se detecta ...	Lo que debes hacer es.....
Una subida leve inferior a 3°C de T <sup>a</sup> de la cámara:	<ul style="list-style-type: none"><li>Ajusta el termostato y revisa en 2 horas.</li><li>Si continua igual avisa al servicio técnico.</li></ul>
Una subida importante de la T <sup>a</sup> de la cámara superior a 3°C pero el producto continúa frío:	<ul style="list-style-type: none"><li>Avisa al servicio técnico.</li><li>No uses la cámara hasta que se repare.</li><li>Traslada los productos a otra cámara.</li></ul>
Una subida importante de la T <sup>a</sup> de la cámara superior a 3°C y el producto NO está frío:	<ul style="list-style-type: none"><li>Avisa al servicio técnico.</li><li>No uses la cámara hasta que se repare.</li><li>Desecha los productos.</li></ul>



# Control de temperaturas de cámaras

Fecha elaboración:

Elaborado por:



# LISTADO PROVEEDORES

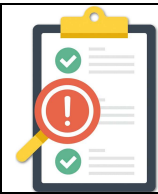
Fecha elaboración:

Elaborado por:

Empresa	Persona contacto	Teléfono	Producto / servicio	Documentación			Observaciones
				Registro / autorización	Etiqueta	Otros	

- Indicar para cada proveedor: el producto o servicio que suministra.
- Señalar si se dispone de datos sobre: el registro o autorización, etiqueta identificativa u otra documentación complementaria aportada.



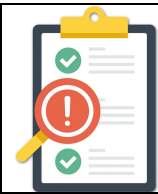


# REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Fecha elaboración:

Elaborado por:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONALES		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
El personal manipulador de alimentos lleva ropa de trabajo.				
La ropa está limpia.				
Las manos están limpias y las uñas cortas, limpias y sin esmalte.				
Si hay alguna herida está protegida con una cubierta impermeable, esterilizada y coloreada y /o con un guante.				
No se come, bebe o fuma en la sala de ventas, el almacén o la trastienda.				
Nadie lleva objetos personales ni herramientas en los bolsillos superiores de la ropa (bolígrafos, cuchillas, ...).				
El personal que trabaja con alimentos sin envasar no lleva objetos que puedan caer al producto o que dificulten el lavado de manos.				
INSTALACIONES, LOCALES Y EQUIPOS		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Suelos, paredes techos y superficies de apoyo de alimentos	No tienen grietas, recovecos, agujeros ni pintura desconchada.			
	El suelo no tiene grietas, agujeros o charcos de agua.			
Equipos de trabajo y utensilios	No tienen grietas, recovecos, óxido ni pintura desconchada.			
	Funcionan (comprobar poniendo en marcha los que no son de uso diario).			
Grifos	Funcionan (dan agua caliente y fría y no gotean).			
Puertas de acceso al local y de entrada de mercancías. Otras aberturas al exterior como ventanas o claraboyas	Ajustan y cierran bien.			
	Las puertas se mantienen abiertas lo imprescindible.			
	Cuando se abren para ventilar se coloca una malla mosquitera.			
	La mosquitera está integra y limpia.			
Aseo/ vestuario	No se utiliza como almacén			
	Las taquillas / armarios son suficientes para la ropa y objetos personales y se utilizan.			
	Hay un lavabo con agua corriente caliente y fría, jabón y toallas de papel o secamanos de aire.			

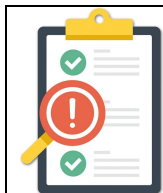


# REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Fecha elaboración:

Elaborado por:

Iluminación/ electricidad	Las luces e interruptores funcionan (encender y comprobar que no hay ninguna fundida).			
	Las pantallas que protegen las luces están íntegras o los puntos de luz son irrompibles.			
	El cuadro eléctrico es estanco y está protegido.			
	No se ven cables pelados.			
Desagües en el interior del local (si existen)	Están tapados con placas perforadas o rejillas.			
Equipo de aire acondicionado y cámaras (si existe)	Los evaporadores están limpios sin polvo/ suciedad / mohos.			
	Las puertas de las cámaras cierran.			
	Los evaporadores no tienen hielo excesivo.			
	Los evaporadores no gotean sobre los alimentos (en caso necesario hay una canalización a desagüe).			
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
El aspecto general de almacén, sala de ventas y trastienda es limpio y sin objetos fuera de lugar o ajenos a la actividad.				
No hay polvo / telarañas en techos, rincones, partes bajas de cámaras y armarios,etc.				
Los desagües están limpios (desmontarlos y revisar).				
Los utensilios y productos de limpieza están en las zonas habilitadas.				
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
Las trampas e insectocutores están en su lugar.				
Los insectocutores funcionan, no están fundidos, están limpios.				
Si ha habido algún tratamiento el parte de trabajo de la empresa externa está archivado.				
<b>CONTROL DE AGUA</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
Si es de la red pública	Todos los recibos de suministro están archivados.			
Si es de red pública y tienes un depósito intermedio	El depósito está limpio y sin mohos /algas.			
	Los registros del control del cloro están completos.			
Si el agua procede de pozo	Los registros del control del cloro			

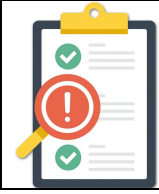


# REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Fecha elaboración:

Elaborado por:

o fuente propia	están completos.			
	Hay al menos un boletín de análisis / año.			
<b>CONTROL DE RESIDUOS</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
No hay residuos acumulados.				
Los contenedores no están rotos y están limpios.				
<b>CONTROL DE TEMPERATURAS</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
Los termómetros miden correctamente.				
Los registros de control de temperatura están completos y archivados.				
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS Y ELEMENTOS FÍSICOS</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
No hay elementos de vidrio / plástico rotos (ventanas, cámaras, luces...).				
Los elementos de metal (cuchillos, utensilios...) están íntegros y no están oxidados.				
Hay una copia de las Fichas técnicas o etiquetas de todos los productos químicos utilizados.				
Todos los productos de limpieza están identificados con su nombre.				
<b>CONTROL DE ALÉRGENOS</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
Todos los productos que contienen alérgenos tienen etiqueta o ficha técnica.				
El cartel informativo o las etiquetas de los productos están en el establecimiento visibles para el público.				
<b>CONTROL DE TRAZABILIDAD</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
Los albaranes de recepción de los últimos 6 meses están archivados.				
Si se vende a otras empresas los albaranes de venta de los últimos 6 meses están archivados.				
<b>COMPRAS, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN</b>		<b>Ok</b>	<b>No Ok</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
Todos los proveedores a los que se compra están en el listado.				
Los productos almacenados se encuentran correctamente envasados / protegidos e identificados.				
No hay en el almacén envases deteriorados, sucios o contaminados.				
Los productos almacenados cumplen las condiciones de temperatura y las particulares de cada producto.				
Los productos almacenados o puestos a la venta no están				



# REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Fecha elaboración:

Elaborado por:

caducados / no han superado la fecha de consumo preferente.

No hay alimentos junto a productos no alimenticios.

No hay alimentos en contacto con el suelo o pegados a las paredes o al techo.

Si hay productos cortados / loncheados están en refrigeración / sobre cama de hielo (excepto cárnicos curados).



# REPOSICIÓN PRODUCTOS

Fecha elaboración:

Elaborado por:

## IDENTIFICACIÓN DE MÁQUINA

CÓDIGO

UBICACIÓN

Fecha y hora	Tª máquina	Productos		Estado general		Observaciones
		Tipos	Tª	Ok	No Ok	

- En el tipo de producto puedes indicar el nombre, el lote o su categoría.