

## REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC EN LA RESTAURACIÓN HOSPITALARIA

En la Unión Europea se considera esencial que los alimentos que son ofrecidos al consumidor dispongan de un alto nivel de seguridad alimentaria. Para ello, es preciso, y así lo contempla la legislación relativa a la higiene de los alimentos (Reglamento CE nº 852/2004), que los establecimientos alimentarios desarrollen, pongan en práctica y mantengan actualizado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Lo que antecede involucra a cualquier establecimiento con actividades alimentarias, incluida la restauración social, y dentro de ella los centros hospitalarios. Así, a través de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, se ha iniciado un programa de evaluación de la seguridad alimentaria en los hospitales que pretende hacer una contribución a la mejora continua de las comidas que son ofrecidas en estos centros.

A continuación, se plantean unas orientaciones y unos requisitos que deben ser considerados en la puesta en práctica de un sistema de autocontrol en seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC. Información adicional puede consultarse en el portal salud de la Comunidad de Madrid (ver en <http://www.madrid.org> documento *Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas*).

### ¿QUÉ ES UN SISTEMA DE AUTOCONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC?

Es un conjunto de procedimientos elaborados y puestos en práctica de forma permanente por las empresas y otros centros con actividades alimentarias, que deberán:

- Ser esencialmente preventivos.
- Estar dirigidos a controlar los peligros presentes en los alimentos, considerando el uso esperado y la población de destino (en particular la que pueda ser más vulnerable).
- Cuando proceda, poner en marcha las acciones correctoras necesarias.

Para una **aplicación generalizada de un sistema de autocontrol** por toda la cadena alimentaria, desde la granja (producción primaria) hasta el consumidor final, es muy importante que su puesta en práctica sea lo **suficientemente flexible** para poderse utilizar en cualquier tipo de establecimiento, incluso en los más pequeños, sin disminuir la seguridad de los alimentos.

### ¿QUÉ ESTABLECIMIENTOS DEBEN APLICARLO?

Todos los **establecimientos que comercializan o sirven alimentos**, desde las industrias elaboradoras hasta el comercio minorista y la restauración colectiva, como es el caso de la restauración hospitalaria y la diversidad de actividades de restauración que en ella pueda tener lugar (ej.: *cocinas del hospital, cafeterías, vending*), deben poner en práctica este **sistema de autocontrol**.

## ¿QUÉ SON LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH) Y CÓMO SE RELACIONAN CON UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Un sistema de autocontrol, además de estar basado en los principios del APPCC, necesita incorporar y apoyarse en lo que se denominan las **Prácticas Correctas de Higiene (PCH)**. Estas prácticas consisten en la aplicación y cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria previstos en la normativa legal que deben cumplir los establecimientos alimentarios en función de sus actividades, en particular:

1. Formación de trabajadores.
2. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
3. Limpieza y desinfección.
4. Plagas: desinsectación y desratización.
5. Agua de abastecimiento.
6. Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
7. Trazabilidad
8. Control de proveedores.

## ¿CÓMO PUEDO DESARROLLAR UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Un sistema de autocontrol consiste en el desarrollo, aplicación y mantenimiento de un plan o planes basados en los principios del APPCC. Estos **principios** son siete y se ponen en práctica de una forma secuencial (conforme se indica en el **Anexo 1**).

Dentro del sistema de autocontrol, como apoyo y soporte al mismo, también se incluirán y documentarán aquellas **prácticas correctas de higiene (PCH)** que el establecimiento alimentario precise para desarrollar su actividad cumpliendo con los requisitos de higiene alimentaria aplicables (en el punto anterior han sido indicadas las PCH esenciales).

## ¿CUÁNDO UN SISTEMA DE AUTOCONTROL DEBE SER MODIFICADO?

El sistema de autocontrol debe estar mantenido y actualizado permanentemente, de forma que se introducirán cambios cuando sea necesario, por ejemplo ante:

- Modificaciones en los productos o las actividades alimentarias que tienen lugar en el establecimiento.
- Fallos o problemas que aconsejen incorporar ciertas modificaciones.
- Cambios en la legislación alimentaria.

## ¿CÓMO SE APLICA UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

La aplicación de un sistema de autocontrol se desarrolla de forma secuencial en las siguientes **etapas**:

1. Preparación.
2. Puesta en práctica (implantación).

### 1) Preparación del sistema de autocontrol

Una vez que un establecimiento alimentario decide comenzar a aplicar un sistema de autocontrol, el **primer paso** es desarrollar la información básica o general del sistema de autocontrol (identificación de persona-s responsable-s, descripción de los productos alimenticios, las actividades alimentarias que tienen lugar y otros aspectos de interés). A

continuación, el **segundo paso** consiste en preparar los planes de prácticas correctas de higiene (PCH). Finalmente, en el **tercer paso** se procederá al desarrollo del sistema APPCC.

## 2) Puesta en práctica (implantación)

Una vez que el sistema de autocontrol está preparado y asumido por la dirección del establecimiento alimentario, se debe proceder al **cuarto paso**, su implantación, es decir **ponerlo en práctica**.

Una puesta en práctica adecuada del sistema de autocontrol significa:

- a) **Cumplir lo establecido** en el sistema o guía de autocontrol y poder garantizar su eficacia a efectos de la seguridad en los alimentos.
- b) **Mantenerlo actualizado**. Supone que todos aquellos cambios en los alimentos y sus ingredientes, actividades y procesos realizados, o cualquier otro aspecto que surja con el paso del tiempo y que pueda influir en la seguridad de los alimentos, hayan sido convenientemente valorados e incorporados en el sistema de autocontrol (ej.: *nuevas materias primas, productos alimenticios o procesos productivos, remodelaciones en instalaciones o flujos de producción, modificaciones o compras de equipos, diferentes tratamientos higienizantes, nuevos tipos de envases, cambios en las caducidades de las comidas*).

PASOS PARA LA PUESTA EN PRÁCTICA DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL		
PREPARACIÓN	Paso 1	<b>Información general:</b>
		<i>☞ Identificar la-s persona-s responsable-s</i>
		<i>☞ Describir los productos alimenticios comercializados y sus condiciones</i>
	Paso 2	<b>Prácticas correctas de higiene (PCH):</b>
		<i>☞ Preparar los planes de prácticas correctas de higiene (PCH)</i>
	Paso 3	<b>Sistema APPCC:</b>
<i>☞ Preparar el sistema APPCC como documento específico o integrado dentro de las PCH.</i>		
IMPLANTACIÓN	Paso 4	<b>Implantación del sistema de autocontrol</b>

## ANEXO 1: CONTENIDOS A INCLUIR EN UN SISTEMA DE AUTOCONTROL EN LA RESTAURACIÓN HOSPITALARIA

### PASO 1: INFORMACIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

1. INFORMACIÓN BÁSICA	
<p>Los establecimientos alimentarios dispondrán de <u>documentación</u> que evidencie que disponen, aplican y mantienen <u>procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC</u>. Cuando se introduzca <u>alguna modificación</u> en los productos y/o procesos, se <u>revisarán los procedimientos e introducirán los cambios necesarios</u> (Reglamento CE nº 852/2004, art. 5).</p>	
Requisito	Contenido
1.1 Documentación en correspondencia con el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>En concordancia con el <u>tamaño y la naturaleza del establecimiento</u> (tipo y complejidad de los alimentos procesados y las actividades que tienen lugar), así como ser suficiente para garantizar una aplicación adecuada del sistema de autocontrol.</li> </ul>
1.2 Firma del responsable del establecimiento alimentario	<ul style="list-style-type: none"> <li>A efectos de compromiso del establecimiento, el sistema de autocontrol (y sus posibles modificaciones) es <u>firmado</u> por el titular o un responsable con suficiente cargo (ej.: <i>gerente, director, jefe</i>). En el caso de que la documentación no tenga un espacio específico para la firma, es suficiente el acompañamiento de un escrito de un responsable del establecimiento confirmando la adhesión a dicho documento.</li> </ul>
1.3 Identificación del equipo de trabajo y de los responsables del sistema	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de las <u>personas (o persona) integrantes del equipo trabajo que han desarrollado el sistema y/o su cargo</u>.</li> </ul>
1.4 Esquema de la planta	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Planos o croquis</u> que mantengan las proporciones entre las dependencias, con identificación de las distintas estancias y los equipos relevantes para la seguridad alimentaria.</li> </ul>

#### Observaciones:

**1.1. Documentación en correspondencia con el establecimiento.** Diferenciar y desarrollar la documentación del sistema de autocontrol en seguridad alimentaria que sea precisa según las actividades alimentarias que tienen lugar (ej.: *cocina hospitalaria, biberonería, cafeterías, vending*).

**1.3. Identificación del equipo de trabajo y de los responsables del sistema de autocontrol.** Es crucial que exista un equipo de trabajo, adecuadamente coordinado, con conocimientos y competencia en el ámbito de la seguridad alimentaria. Su misión es el desarrollo del sistema de autocontrol en la restauración hospitalaria y coordinar su puesta en práctica y mantenimiento. En este equipo participarán las áreas involucradas en la elaboración y servicio de las comidas, así como sus características y requisitos (ej.: *cocina y unidades funcionales involucradas, calidad, Dietética, gestión de proveedores, medicina preventiva, enfermería, mantenimiento...*). Cuando tenga lugar, también se indicará la participación de consultores externos.

En modalidades de explotación con externalización de alguna actividad alimentaria importante (ej.: *proveedor único de alimentos con almacenamiento de víveres o no*), existirá una integración adecuada de las actividades alimentarias externalizadas dentro del sistema de seguridad alimentaria, y serán convenientemente verificadas con periodicidad.

Los responsables de poner en práctica el sistema de autocontrol en sus distintas actividades serán identificados, tendrán los conocimientos y el entrenamiento apropiados, así como una capacidad de decisión ajustada a cada situación.

**1.4. Esquema de la planta.** Su finalidad es facilitar al equipo de trabajo la identificación de los flujos de la actividad alimentaria (productos y procesos).

## 2. CONDICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS

El establecimiento identificará y describirá los productos alimenticios comercializados, así como las especificaciones de interés en seguridad alimentaria. La información contribuirá a que el sistema de autocontrol desarrollado sea idóneo y con un alcance adecuado.

Requisito	Contenido
2.1. Identificar las comidas preparadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relación de las <u>comidas preparadas</u> en el hospital. La información aportada debe permitir identificar los platos elaborados o preparados para los distintos perfiles de consumidores.</li> </ul>
2.2. Describir la composición y las características de seguridad de las comidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicación de los <u>ingredientes</u> empleados en las comidas, también las destinadas a población infantil (ej.: biberones, purés,...). Particular mención se hará sobre los ingredientes alergénicos que por normativa legal deben ser identificados.</li> <li>Cuando sea necesario se indicarán las <u>características del producto final</u> que permita hacer una valoración de seguridad alimentaria (ej.: pH, actividad de agua, % de sal).</li> </ul>
2.3. Describir los tratamientos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de los <u>tratamientos de interés en seguridad alimentaria</u> (ej.: congelación, descongelación, higienización de biberones, tratamientos térmicos, enfriamientos rápidos, recalentamientos).</li> </ul>
2.4. Describir la presentación y el envasado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la <u>forma de presentación</u> de las comidas y su identificación (ej.: tipo de emplatado y de bandejas), y en su caso el <u>tipo de envasado</u> (ej.: vacío, atmósfera modificada).</li> </ul>
2.5. Describir la información al consumidor final	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la <u>información sobre las comidas que es destinada al consumidor</u> acorde con la normativa legal. Se prestará especial atención a las etiquetas que acompañan a las comidas y la inclusión de las cuestiones que permitan hacerlas llegar a su destinatario y hacer un consumo seguro de las mismas (ej.: denominación de la comida y perfil del destinatario).</li> </ul>
2.6. Describir las condiciones de almacenamiento y de distribución	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicación de los requisitos de <u>almacenamiento de las comidas</u> preparadas, sean ingredientes, productos intermedios o finales (ej.: temperaturas aplicables, humedad, ventilación). La forma de <u>distribución</u> de las comidas a las plantas deberá documentarse (ej.: carros con bandejas isotermas, carros termorregulados).</li> </ul>
2.7. Describir la duración de la vida del producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicación de la duración de la <u>vida útil o caducidad de las comidas</u> (ej.: consumo en el día, 24 horas, 48 horas).</li> </ul>

### Observaciones:

**2.1 a 2.7. Identificación y descripción de las comidas preparadas.** Una forma práctica posible de documentación es mediante fichas técnicas estandarizadas de los platos que contemplen los datos de interés, incluyendo la composición cualitativa y cuantitativa, así como la forma de elaboración de los platos. La programación de las dietas disponible en cada hospital constituye una información esencial en este apartado. Es fundamental que las etiquetas que identifican y acompañan a las comidas tengan la información que permita que llegue al consumidor apropiado (ej.: diabéticos, alérgico al ingrediente que sea, textura adecuada a la patología de determinados pacientes,...).

### 3. USO ESPERADO DE LOS PRODUCTOS Y POBLACIÓN DE DESTINO

El establecimiento identificará el uso esperado y, en su caso, la población de destino de los productos alimenticios comercializados. Esta información contribuirá a la identificación y valoración de los peligros alimentarios, así como a las medidas consecuentes de control.

Requisito	Contenido
3.1. Describir el uso esperado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicaciones que, en su caso, puedan corresponder al <u>uso esperado</u> de las comidas preparadas (ej.: <i>listo para consumir, calentamiento posterior</i>).</li> </ul>
3.2. Identificar la población de destino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicaciones relativas a la <u>población</u> a la que se destina las comidas, dado que existen distintos perfiles de población vulnerable y es preciso poder garantizar un consumo seguro.</li> </ul>

#### Observaciones:

**3.1. Describir el uso esperado.** Aunque en general el uso esperado es el consumo inmediato dado que las comidas están lista para consumir, en ocasiones se hacen retermalizaciones de las comidas en las plantas o en los carros, y son pasos que deben ser identificados y definidos.

**3.2. Identificar la población de destino.** En los hospitales hay diferente perfiles de población vulnerable, en las que una comida inadecuada puede poner en riesgo su salud. Por ello se identificarán los distintos perfiles de población consumidora considerando la vulnerabilidad ante los riesgos alimentarios (ej.: *alergias e intolerancias, necesidades de alimentos con una textura modificada, problemas inmunológicos,...*).

**PASO 2: INFORMACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)**

**4. PLAN DE FORMACIÓN DE TRABAJADORES**

Los establecimientos alimentarios deben garantizar (Reglamento CE nº 852/2004, anexo II, capítulo XII):

- La supervisión y la instrucción o formación de todos los manipuladores en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios del APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido la formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a la formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Requisito	Contenido
4.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona-s o cargo-s que son <u>responsables de supervisar</u> que el plan de formación, incluida la instrucción y la capacitación, se imparte adecuadamente (ej.: <i>coordinador de formación, responsables de unidades</i>).</li> <li>▪ Persona-s o cargo-s que son <u>responsables de realizar las actividades</u> formativas, sea:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal propio (ej.: <i>responsables del sistema APPCC o de una determinada actividad involucrada, facultativo de medicina preventiva, dietista, técnico de calidad,...</i>).</li> <li>- Entidad o personal externos (ej.: <i>Centros de formación, empresas de servicios, personal docente</i>).</li> </ul> </li> </ul>
4.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Tipos de actividades</u>: identificación de las actividades de formación y/o instrucción de trabajadores que el hospital considere precisas, sea <i>formación inicial y/o continuada</i> (ej.: <i>cursos, talleres, prácticas supervisadas</i>). Se tendrá presente la formación previa del trabajador (ej.: <i>título FP de cocinero</i>).</li> <li>▪ <u>Descripción</u>: indicaciones y especificaciones sobre los contenidos del plan de formación. Serán acordes al perfil del puesto de trabajo y su relación con la seguridad de los alimentos (ej.: <i>jefe de cocina, cocineros, pinches, personal auxiliar en planta</i>), incluidos los responsables del desarrollo y mantenimiento del sistema de autocontrol (ej.: <i>higiene y manipulación de los alimentos, procedimientos de seguridad alimentaria aplicados, sistema APPCC y planes de Prácticas Correctas de Higiene, temas concretos de formación continuada motivados por incidencias detectadas en las auditorías periódicas</i>).</li> <li>▪ <u>Frecuencia de realización</u>: indicación de la frecuencia con la que se realizarán las actividades (ej.: <i>ante nuevas incorporaciones de personal, anual, cuando surja una necesidad</i>).</li> </ul>
4.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La realización de las <u>actividades</u> previstas o programadas (ej.: <i>todos los trabajadores nuevos realizan o disponen de la formación necesaria, la formación continua tiene lugar cuando es precisa</i>).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> de las actividades y, en particular, su adecuación a la actividad laboral del trabajador y su puesta en práctica (ej.: <i>la supervisión de la aplicación de buenas prácticas de higiene en el puesto de trabajo</i>).</li> </ul>
4.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Registros, certificados y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las <i>actividades</i> y los <i>controles</i> previstos (ej.: <i>certificados de formación, fichas por empleado con las actividades formativas realizadas, listados de comprobación de buenas prácticas de higiene</i>).</li> <li>- Las <i>incidencias</i> y las <i>acciones correctoras</i> apropiadas que puedan tener lugar (ej.: <i>fallos detectados en las prácticas de higiene justifican la necesidad de un taller de formación continuada de refuerzo</i>).</li> </ul> </li> </ul>

## 5. PLAN DE CONDICIONES Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

Los establecimientos alimentarios deben garantizar que los locales (ej.: suelos, paredes, techos, ventanas), las dependencias (ej.: vestuarios, muelles, pasillos, almacenes, cuartos de preparación, cocinas), las instalaciones (ej.: iluminación, ventilación, agua, capacidad de frío, lavabos), la maquinaria y los equipos (ej.: superficies de trabajo, hornos, freidoras, frigoríficos, abatidores de temperatura, loncheadoras, envasadoras, mesas calientes, utensilios, carros) con repercusión en la seguridad de los alimentos estén diseñados, contruidos, emplazados, utilizados y mantenidos de forma higiénica (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II, Capítulos I, II, III, V).

Requisito	Contenido
5.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>jefe de servicios generales, responsable de calidad, responsable de mantenimiento</i>).</li> <li>▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las actividades</u> del plan (ej.: <i>personal del propio establecimiento, empresas externas contratadas</i>).</li> </ul>
5.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Tipos de actividades</u>: identificación de las actividades de mantenimiento <u>preventivo</u> y, en su caso, <u>correctivo</u>, que el hospital considere precisas para un adecuado estado de las dependencias, instalaciones y equipos. Cuando sea preciso, las condiciones de diseño, construcción y emplazamiento de los distintos elementos serán contemplados.</li> <li>▪ <u>Descripción</u>: indicaciones sobre aquellos aspectos que permitan el desarrollo adecuado de las actividades previstas (ej.: <i>elementos a revisar y mantener de las instalaciones de frío y las de calor, de otros equipos, actuaciones a seguir cuando surgen fallos</i>). La dotación, condiciones y mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos será acorde con la producción y servicio de las comidas preparadas en el hospital (ej.: <i>dimensiones de cada sala, capacidad frigorífica, disposición de equipos apropiados según necesidades</i>).</li> <li>▪ <u>Frecuencia de realización</u>: especificación de las frecuencias de ejecución de las actividades del plan (ej.: <i>revisión anual de instalaciones de frío</i>).</li> </ul>
5.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <u>realización de las actividades</u> previstas en el plan (ej.: <i>comprobación de la ejecución de las revisiones y mantenimiento programado de instalaciones</i>).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>verificaciones del funcionamiento correcto de los equipos de medida como termómetros, sondas de temperatura y balanzas de forma anual/bianual</i>).</li> </ul>
5.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Registros, certificados y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las <i>actividades</i> y los <i>controles</i> previstos (ej.: <i>partes de trabajo de empresas externas, listados de comprobación, certificados de verificaciones y calibraciones</i>).</li> <li>- Las <i>incidencias</i> y las <i>acciones correctoras</i> que puedan tener lugar (ej.: <i>reparaciones efectuadas, recalibración de una sonda de temperatura o cambio por otra nueva</i>).</li> </ul> </li> </ul>

## 6. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los establecimientos alimentarios asegurarán una limpieza y, cuando proceda, una desinfección eficaz de locales, dependencias, instalaciones y equipos, de forma que evite cualquier riesgo de contaminación de los alimentos (Reglamento CE nº 852/2004, anexo II, Capítulos I, II, III, V).

Requisito	Contenido
6.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable del control</u> y el seguimiento del plan de limpieza y desinfección (ej.: <i>jefe de hostelería, gobernantes, unidad de calidad</i>).</li> <li>▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las distintas actividades</u> del plan (ej.: <i>cada manipulador de alimentos, personal específico, empresa externa</i>).</li> </ul>
6.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre la metodología de limpieza y, cuando proceda, de desinfección, incluyendo las que son objeto de externalización: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Elementos</i> susceptibles de limpiar y desinfectar (ej.: <i>dependencias, instalaciones, equipos, útiles</i>). Las superficies en contacto con los alimentos serán desinfectadas (calor, biocidas o combinación de ambos).</li> <li>- <i>Productos o tipos de productos</i> empleados (ej.: <i>detergentes, desengrasantes, desincrustantes, biocidas</i>). Dosificación acorde a instrucciones del fabricante.</li> <li>- <i>Método de aplicación</i> (ej.: <i>de forma manual, automatizado</i>), útiles empleados (ej.: <i>máquina a presión, lavavajillas, bayeta, fregona</i>) y momento de ejecución (ej.: <i>antes, durante y/o después de la actividad alimentaria</i>).</li> <li>- Pautas para evitar la contaminación de alimentos durante la aplicación del plan (ej.: <i>retirada de alimentos, protección de material de envasado, condiciones de almacén de productos de limpieza</i>).</li> </ul> </li> <li>▪ <u>Frecuencia de realización</u>. Será acorde con las necesidades de las instalaciones alimentarias hospitalarias (ej.: <i>superficies de trabajo 1 vez en cada turno y dentro de cada uno siempre que sea preciso, equipos cada vez que se utilicen, suelos 2 veces al día, paredes 1 vez al día, cámaras frigoríficas 1 vez a la semana</i>).</li> </ul>
6.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles del plan de limpieza y desinfección</u>, y su frecuencia, incluidas las actividades externalizadas, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas en el plan (ej.: <i>supervisión del cumplimiento de las frecuencias de limpieza, del empleo de los productos correctos</i>).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> de las actividades (ej.: <i>control visual, análisis microbiológicos de superficies de trabajo y equipos en contacto con los alimentos</i>).</li> </ul>
6.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Registros y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>listados de comprobación, partes de trabajo de empresas externas contratadas, fichas técnicas de los productos utilizados, boletines analíticos</i>).</li> <li>- Las incidencias y las acciones correctoras que puedan tener lugar (ej.: <i>en un control diario se detecta una loncheadora y una picadora sucias, por lo que se vuelven a limpiar y a desinfectar</i>).</li> </ul> </li> </ul>

## 7. PLAN CONTRA PLAGAS

Los establecimientos alimentarios deben aplicar procedimientos adecuados de lucha contra plagas (insectos, roedores, otros animales indeseables) con un enfoque preventivo (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II, Capítulo IX), teniendo en consideración otros PCH de interés (ej.: condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos, limpieza y desinfección, agua) en orden a evitar peligros en los alimentos asociados a estos agentes. La utilización de productos plaguicidas estará justificada y no supondrá un riesgo químico para la seguridad de los alimentos.

Requisito	Contenido
7.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable de coordinar el control y seguimiento</u> del plan contra plagas (ej.: <i>jefe de mantenimiento, responsable de calidad</i>).</li> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable de efectuar las distintas actividades preventivas</u> del plan (ej.: <i>personal de mantenimiento, empresa externa autorizada</i>) y, ante indicios de presencia de insectos, roedores u otra plaga, de <u>eliminación</u> (ej.: <i>empresa externa autorizada</i>).</li> </ul>
7.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación de las actividades a realizar contra las plagas de forma justificada (ej.: <i>diagnóstico de situación</i>), incluyendo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Preventivas</u>. Medidas destinadas a impedir el acceso y la proliferación de plagas, tanto pasivas (ej.: <i>medidas higiénicas que eviten la acumulación de residuos de alimentos o zonas de anidación que faciliten las plagas, infraestructuras hospitalarias apropiadas y en buen estado de uso que eviten su acceso, otras barreras como telas mosquiteras y burletes en puertas</i>) como activas (ej.: <i>estaciones de detección, lámparas insectocutoras</i>).</li> <li>- <u>De eliminación</u>. Medidas a seguir cuando existan indicios o tenga lugar una plaga (ej.: <i>actuaciones a seguir previstas en el contrato con una empresa externa autorizada que, entre otros aspectos, eviten la contaminación química de los alimentos y el uso no justificado de plaguicidas</i>). De lo anterior, podrá constatarse que no se aplican productos plaguicidas por una empresa autorizada sin un previo diagnóstico de situación.</li> </ul> </li> </ul>
7.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las medidas preventivas, medidas correctoras ante signos de presencia de plagas</i>).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>constatación de la ausencia de plagas</i>).</li> </ul>
7.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>diagnóstico de situación por empresa externa autorizada, listados de comprobación de presencia de plagas</i>).</li> <li>▪ De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>partes de trabajo, certificados de tratamientos</i>).</li> </ul>

## 8. PLAN DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Los establecimientos alimentarios deben disponer de un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios (Reglamento 852/2004, Anexo II, Capítulo VII). Así, el sistema de abastecimiento de agua, incluidos el almacenamiento y distribución interna, proporcionará agua potable en cantidad y calidad suficiente para el desarrollo de las actividades alimentarias.

Requisito	Contenido
8.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable de realizar el control y seguimiento</u> del plan de abastecimiento de agua (ej.: jefe de mantenimiento, responsable de servicios generales).</li> <li>▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las distintas actividades</u> del plan (ej.: responsable de calidad o del mantenimiento de las instalaciones).</li> </ul>
8.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indicación del <u>tipo de abastecimiento</u>: empresa externa suministradora (ej.: CYII), autónomo (ej.: pozo). Cuando tengan lugar, identificar las características de interés del mismo (ej.: depósitos intermedios).</li> <li>▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Si existen determinadas instalaciones en el hospital (ej.: pozos, depósitos intermedios), proceder a la identificación de las actividades preventivas a realizar para garantizar que el agua es potable, en particular:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza y mantenimiento de instalaciones.</li> <li>- Tratamientos del agua potable (ej.: filtración, cloración, desmineralización).</li> </ul> </li> <li>▪ <u>Frecuencia de realización</u>. Periodicidad con la que se realizan las actividades mencionadas.</li> </ul>
8.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: cumplimiento de las medidas preventivas de mantenimiento y limpieza de las instalaciones, aplicación de las medidas correctoras ante incidencias detectadas).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: análisis del agua en laboratorios especializados según normativa legal atendiendo al tipo de abastecimiento y consumo diario).</li> </ul>
8.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados, en particular: contrato o factura de abastecimiento de agua potable, plano/esquema de instalaciones, partes de trabajo de mantenimiento y limpieza de instalaciones, boletines de resultados de análisis del agua.</li> <li>▪ De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: partes de trabajo de empresas externas).</li> </ul>

## 9. PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN (BPME)

Los establecimientos alimentarios deben garantizar que todas aquellas actividades de elaboración y manipulación de alimentos se realizan en adecuadas condiciones higiénicas (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II). Es importante considerar que estas prácticas se pueden encontrar en un plan independiente o bien estar integradas en otros planes de prácticas correctas de higiene (ej.: formación de trabajadores, control de proveedores, Limpieza y Desinfección) o en procedimientos específicos.

Requisito	Contenido
9.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>jefe de hostelería</i>).</li> <li>▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de efectuar las distintas actividades de manipulación y elaboración de alimentos</u> (ej.: <i>cocineros, carniceros, pescaderos, otros manipuladores</i>).</li> </ul>
9.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación y pautas sobre las manipulaciones y elaboraciones, incluyendo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas de <u>higiene alimentaria del personal</u> (ej.: <i>vestimenta, comportamiento higiénico, estado de salud</i>).</li> <li>- Condiciones de <u>almacenamiento frigorífico y no frigorífico</u> (ej.: <i>temperatura, estiba, ventilación</i>), en particular las temperaturas de mantenimiento de la cadena de frío (ej.: <i>refrigeración, congelación</i>).</li> <li>- <u>Prevención de la contaminación cruzada</u> (ej.: <i>uso de utensilios y equipos diferentes para alimentos crudos y cocinados, almacenamiento diferenciado de alimentos, instrucciones de manipulación higiénica de los alimentos</i>).</li> <li>- <u>Diseño de los menús</u>. Pautas que permitan garantizar que los ingredientes, sus características y forma de elaboración de los platos son seguros para los consumidores destinatarios.</li> <li>- <u>Tratamientos higienizantes</u> (ej.: <i>aplicación de calor en horneados, frituras y cocciones; desinfección de vegetales</i>).</li> <li>- <u>Enfriamientos y recalentamientos de las comidas</u> (ej.: <i>los equipos, tiempos y temperaturas empleados</i>).</li> <li>- <u>Emplatado de productos</u> (ej.: <i>instrucciones de higiene, material utilizado apto para un uso alimentario</i>).</li> <li>- Condiciones de <u>distribución y servicio</u> (ej.: <i>utilización de los carros apropiados a cada situación</i>).</li> <li>- <u>Gestión de desperdicios y subproductos</u>: indicaciones sobre cómo se controlan los desperdicios de productos alimenticios, en su caso los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, y otros residuos de forma que su retirada, almacenamiento y evacuación del establecimiento sean higiénicos.</li> <li>- <u>Forma de proceder ante los fallos o las incidencias</u> con repercusión en la seguridad de los alimentos (ej.: <i>rotura de la cadena de frío, cuando no se alcanza un tratamiento térmico higienizante</i>).</li> </ul> </li> </ul>
9.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las medidas preventivas y de las medidas correctoras ante incidencias</i>).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>supervisiones y auditorías, análisis microbiológicos de alimentos</i>).</li> </ul>
9.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>registros de temperaturas, listados de comprobación de buenas prácticas, boletines de análisis de alimentos</i>).</li> <li>▪ De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>ante fallos en la cadena de frío o en tratamientos térmicos, alimentos deteriorados</i>). Estas acciones considerarán el destino del producto afectado.</li> </ul>

**Observaciones:****9.2. y 9.3. Actividades y controles de buenas prácticas de manipulación y elaboración.**

Como información adicional de prácticas de higiene que deben ser documentadas y desarrolladas:

- **Higiene personal:** es fundamental en la restauración colectiva dada la importancia de las manipulaciones efectuadas por los trabajadores. Existirá un alto grado de limpieza de forma permanente para evitar la contaminación de los alimentos (ej.: *el lavado de las manos tendrá lugar antes de comenzar la actividad y en cualquier otro momento en el que las manos puedan ser una fuente de contaminación*). Los equipos e instalaciones permitirán un ambiente higiénico de trabajo (ej.: *nº de lavamanos no manuales y su dotación higiénica, vestuarios y servicios higiénicos adecuados*). La indumentaria de trabajo del personal manipulador será exclusiva para la actividad, estará limpia (cuando se contamine se cambiará) y será adecuada a efectos de evitar la contaminación de los alimentos (ej.: *cubrecabezas puesto de forma que evite que la caída del pelo alcance a los alimentos; los guantes y las mascarillas se utilizarán en las zonas de trabajo que se considere necesario*). Existirán pautas a seguir para que el personal manipulador de alimentos que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, o estén aquejadas de alguna lesión que provoque efectos similares, no deberán estar autorizadas a desarrollar la actividad si existe riesgo de contaminación directa o indirecta. Todo trabajador que se halle en tales circunstancias deberá ponerlo inmediatamente en conocimiento del hospital.
- **Almacenamiento de los alimentos (frigorífico y no frigorífico):** el mantenimiento continuado de la cadena de frío es esencial para garantizar la seguridad de los alimentos perecederos, acorde a la normativa legal y a las recomendaciones del proveedor (en la mayor parte de las situaciones 4°C o menor es una temperatura de refrigeración adecuada, siendo de -18°C o menor en el caso de los alimentos congelados). Para ello existirá un control diario, siendo recomendable que al menos sea 2 veces al día (ej.: *al iniciar y finalizar la jornada de trabajo*). Para todos los alimentos en general, las condiciones de estiba y colocación de los alimentos, la rotación del stock, la ventilación, limpieza y aislamiento, evitarán el deterioro y la contaminación (ej.: *almacenamiento diferenciado según tipo de materia prima, dejando además una cámara propia para las comidas preparadas*). Los alimentos deben de disponer de la información alimentaria precisa en cada caso, será objeto de un control regular y aquellos productos con la vida útil superada deben ser retirados. El material de envasado de los alimentos será de uso alimentario y estará almacenado en la forma y lugar que evite su contaminación (ej.: *suciedad, plagas, productos químicos*).
- **Diseño de los menús:** determinados alimentos pueden suponer riesgos (ej.: *materias primas a partir de productos de origen animal crudos, ingredientes alergénicos, huesos o espinas*) en los consumidores vulnerables. Por ello son precisas medidas de control (ej.: *higienizar los ingredientes, comprarlos ya higienizados, almacenamiento frigorífico, acortar la vida útil,...*) para garantizar la seguridad de las comidas con ellos preparadas, debiendo de ser ambos considerados en el sistema de seguridad alimentaria. Pautas específicas serán establecidas para dietas modificadas (ej.: *pacientes con problemas inmunológicos, alergias e intolerancias, textura modificada*) y preparados infantiles, consecuencia de las particularidades de la elaboración y/o los consumidores destinatarios, siendo de especial importancia la calidad de los ingredientes, la higiene de las manipulaciones, la limpieza de los equipos utilizados, los tratamientos higienizantes y el mantenimiento de la cadena de frío.
- **Preparación de las comidas:** es esencial evitar la contaminación cruzada entre los alimentos y éstos con las superficies de trabajo. Por ello, en la medida de lo posible la dotación de instalaciones de la cocina del hospital permitirá disponer de cuartos fríos diferenciados según el origen de las materias primas (ej.: *carnes, pescados, verduras y hortalizas, alimentos listos para consumo en frío*). A su vez, el sistema de seguridad alimentaria tendrá previsto la limpieza de las superficies de trabajo, la higiene de los manipuladores y un tiempo breve de preparación fuera de la cadena de frío (ej.: *menos de una hora a una temperatura de 15-18°C*). En los alimentos perecederos envasados que sean abiertos y puedan sobrar de una determinada preparación se documentará la vida útil secundaria que recomiende el fabricante, si no existen éstas deberá ser breve (ej.: *48 horas*).
- **Descongelación de los alimentos:** se efectuará de forma higiénica (ej.: *en refrigeración*), se utilizarán de forma inmediata o se almacenarán en refrigeración (no pueden volverse a recongelar) en condiciones seguras (ej.: *a 4°C o menor, durante 24 h., nunca más de 48 h.*).
- **Preparación de comidas para la población infantil:** la higiene personal, de las instalaciones y utensilios, así como el mantenimiento de las temperaturas de los alimentos son los aspectos más importantes a considerar. Aquellos alimentos infantiles que deban incorporar agua y precisar una preparación (ej.: *biberones*) es importante disponer de instrucciones de trabajo que normalicen

unas buenas prácticas higiénicas (ej.: *pautas de higiene personal, la esterilización de los utensilios y el agua empleada como ingrediente, utilización de una zona específica para la preparación, consumo inmediato o cuando sea necesario la vida útil de los alimentos no será superior a 24 horas almacenados a 4°C o menor*).

- **Preparación de comidas con textura modificada:** estos alimentos son requeridos por necesidades de determinados pacientes (ej.: *dificultades en la deglución, masticación,...*). La preparación de estas comidas aumenta el riesgo de la contaminación cruzada por las particularidades de su manipulación y utilización de ciertos utensilios (ej.: *picadora, batidora,...*). Por ello, además del estricto cumplimiento de las prácticas de higiene generales, son necesarias medidas preventivas y controles adicionales en aspectos como la limpieza y desinfección exhaustiva de las superficies en contacto con los alimentos (incluyendo el desmontaje de las piezas precisas), higiene personal, lugar claramente separado de fuentes de contaminación y, cuando proceda, los tratamientos térmicos serán suficientemente intensos (ej.: *70°C 2 minutos, 75°C 26 segundos, 80°C 6 segundos u otros equivalentes o superiores*) y adecuadamente vigilados y registrados.
- **Tratamientos higienizantes:** serán definidos en el sistema de seguridad alimentaria y sujetos a instrucciones para su control, dado que son esenciales para la inocuidad de los alimentos y habitualmente se consideran Puntos de Control Crítico (PCC). Los más habituales consisten en la aplicación del calor (horneado, cocción, fritura), aunque puede haber otros como la higienización química de las hortalizas y frutas. El efecto del tratamiento térmico depende en gran medida de la temperatura alcanzada en la parte más interna del producto y el tiempo de aplicación, si bien existen ciertas variaciones según el tipo de materia prima y su grado de contaminación inicial. Así, para las comidas de consumo inmediato o dentro de las primeras 48 horas, alcanzar una temperatura en la parte más interna de 75°C de forma instantánea es en general adecuado. Para vidas útiles superiores, es preciso tratamientos térmicos más intensos (ej.: *80°C 6 segundos*). En las frituras, existirán pautas para evitar el deterioro del aceite empleado (ej.: *la temperatura no debería sobrepasar los 180°C para minimizar la producción de compuestos polares, frecuencias de filtrado y renovación*). Las comidas calientes serán mantenidas al menos a 65°C hasta su consumo.
- **Enfriamiento de las comidas preparadas:** si tiene lugar esta actividad debe ser definida y controlada porque es importante para la seguridad alimentaria (ej.: *en el enfriamiento de las comidas por los abatidores el paso de 60 a 10 °C será en dos horas o menos, y luego almacenar inmediatamente en la instalación frigorífica a 4°C o menor*).
- **Recalentamiento de las comidas preparadas:** también se documentará la temperatura a alcanzar y su tiempo (ej.: *65°C en no más de 1,5 horas; si la comida lleva almacenada más de 48 horas se requiere un tratamiento superior como sería 75°C en un tiempo de no más de una hora*).
- **Emplatado y servicio de comidas:** existirán instrucciones de trabajo para asegurar la higiene, rapidez e efectividad de estas actividades (ej.: *aspectos organizativos en la distribución de tareas del emplatado de las comidas y su colocación en las bandejas, indumentaria de trabajo, mantenimiento de las temperaturas de calor a 65°C o superior y las de frío a 4°C o inferior, tiempos de trabajo desde el emplatado al consumo inferiores a una hora*). En la distribución y el servicio de comidas, su logística, la dotación de carros y sus características serán adecuados a las necesidades de distribución en el centro y garantizarán el mantenimiento de la temperatura y la higiene.
- **Comidas sobrantes:** existirán pautas de destino de los excedentes de las comidas elaboradas (ej.: *si no han sido recalentadas y/o emplatadas y puestas para servicio, pueden ser almacenadas en frío y ser servidas dentro de la vida útil prevista, de lo contrario serán descartadas*).
- **Comidas con ingredientes alergénicos:** algunas comidas pueden incluir ingredientes responsables de alergias e intolerancias (ver tabla de alimentos alergénicos). Estos ingredientes deben ser conocidos e identificados (ej.: *fichas técnicas de los platos*) y la información al respecto debe disponerse de la forma que la normativa legal determine. El riesgo de contaminación cruzada de estos ingredientes a otros alimentos debe ser valorado y adecuadamente controlado mediante unas instrucciones de trabajo ajustadas a cada necesidad (incluido el uso del aceite de fritura). Medidas de control esenciales a contemplar en el sistema de seguridad alimentaria son disponer de un sistema de identificación de pacientes con alergia o intolerancia a determinados ingredientes, la identificación de ingredientes alergénicos en los menús, evitar la contaminación cruzada con alérgenos en el almacenamiento de productos (ej.: *envases bien tapados e identificados*) y en la preparación de comidas (ej.: *disponer de una zona asignada con utensilios específicos o asemejarlo mediante una limpieza intermedia eficaz o ser las comidas que primero son realizadas*), así como una adecuada trazabilidad e información de los ingredientes desde su recepción hasta el servicio de las comidas al consumidor.

## 10. PLAN DE TRAZABILIDAD

Los establecimientos alimentarios deben garantizar que disponen de un sistema que les permite encontrar y seguir el rastro de un alimento a través de, según corresponda, todas las etapas de producción, transformación y distribución (Reglamento CE nº 178/2002 relativo a los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria).

Requisito	Contenido
10.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>jefe del servicio de hostelería, unidad de calidad, responsable de víveres</i>).</li> <li>▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de efectuar las distintas actividades</u> del plan (ej.: <i>personal de cocina o de unidades relacionadas</i>).</li> </ul>
10.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre los aspectos que permitan disponer de una trazabilidad adecuada, incluyendo la forma de identificar:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los suministros recibidos (ej.: <i>materias primas, otros ingredientes, material auxiliar</i>) y sus proveedores.</li> <li>- Las comidas que son elaboradas y/o manipuladas en el establecimiento (ej.: <i>identificación que permita asociar la comida al tipo o código de dieta, su ficha técnica y la fecha de elaboración</i>).</li> <li>- Los consumidores destinatarios (ej.: <i>etiqueta del plato y su información codificada</i>).</li> </ul> </li> </ul>
10.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>anotaciones de trazabilidad en los partes de trabajo u otros registros</i>).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>ser capaces de identificar los ingredientes y los proveedores de las comidas preparadas, así como los consumidores de destino</i>).</li> </ul>
10.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>albaranes o facturas de entradas de víveres con la información de interés</i>).</li> <li>▪ De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>ante fallos en la identificación de materias primas recibidas o de las comidas elaboradas</i>).</li> </ul>

## 11. PLAN DE PROVEEDORES

Los establecimientos alimentarios deben disponer de proveedores adecuados de suministros de productos y servicios (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II, Capítulo IX).

Requisito	Contenido
11.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>jefe de hostelería, responsable de compras</i>).</li> <li>▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de efectuar las distintas actividades</u> del plan de proveedores (ej.: <i>responsable de gestión de pedidos de suministros</i>).</li> </ul>
11.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre las actividades a realizar, incluyendo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forma de selección de proveedores (ej.: <i>histórico, periodo de prueba, auditoría, externalización mediante proveedor único</i>).</li> <li>- Requisitos de los proveedores: al menos dispondrán de los registros oficiales precisos, tanto sean de los establecimientos suministradores de productos alimenticios (ej.: <i>RGSEAA</i>) como de servicios (ej.: <i>ROESB</i> en empresas de servicios plaguicidas). Cuando exista un proveedor único de los suministros, se identificará y se harán las aclaraciones oportunas de interés en seguridad alimentaria (ej.: <i>obligaciones contractuales</i>).</li> <li>- Requisitos sobre las materias primas y otros suministros: cumplir al menos los requisitos legales que procedan para cada tipo de producto. Si existen especificaciones técnicas de los suministros, lo que resulta de gran utilidad en el control de proveedores, proceder a su descripción.</li> </ul> </li> </ul>
11.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de la forma de gestionar los pedidos, los controles programados sobre los proveedores y sus suministros, incluido el proveedor único</i>).</li> <li>▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>las temperaturas de recepción de los suministros cumplirán la normativa sanitaria, los envases y la información del etiquetado serán adecuados, dentro de su vida útil y procederán de proveedores autorizados</i>).</li> </ul>
11.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>listado de proveedores y sus productos o servicios, actividades realizadas, resultados de los controles como son las temperaturas de los suministros recibidos</i>).</li> <li>▪ De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>ante fallos o deficiencias en los suministros</i>).</li> </ul>

### PASO 3: INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Preparar un sistema APPCC como documento específico o integrado dentro del sistema de seguridad alimentaria.

SISTEMA APPCC	
Los establecimientos alimentarios deben crear, aplicar y mantener un procedimiento-s permanentes basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Reglamento CE nº 852/2004. Artículo 5).	
Requisito	Contenido
<b>Principio 1.</b> Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables y establecer las medidas de prevención o control adecuadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de los <u>peligros</u> asociados a los alimentos (biológicos, químicos, físicos) que deban ser evitados, eliminados o reducidos a niveles aceptables.</li> <li>Identificación de las <u>medidas preventivas o de control</u> frente a los peligros detectados: Estas medidas pueden estar desarrolladas en los planes de PCH.</li> </ul>
<b>Principio 2.</b> Detectar los puntos de control crítico (PCC) en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de aquellos procesos, etapas o puntos (PCC) de las actividades alimentarias en los que se pueda establecer controles que hagan posible prevenir, eliminar o reducir adecuadamente los peligros detectados (ej.: <i>cadena de frío, tratamientos térmicos, enfriamiento rápido de los alimentos cocinados, mantenimiento en caliente y en frío de las comidas, información al consumidor</i>).</li> </ul>
<b>Principio 3.</b> Establecer, en los PCC, límites críticos que diferencian la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar aquellos <u>criterios</u> que permitan conocer que los resultados de los controles sobre los PCC son adecuados (ej.: <i>temperaturas de recepción y refrigeración de alimentos, temperaturas y tiempos de los tratamientos térmicos de las comidas, información sobre los ingredientes alergénicos</i>).</li> </ul>
<b>Principio 4.</b> Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollar <u>medidas de vigilancia</u> que permitan conocer si los peligros para la seguridad alimentaria están bajo control (ej.: <i>preparación de instrucciones de trabajo que definan qué, quién, cuándo y cómo vigilar los PCC</i>).</li> </ul>
<b>Principio 5.</b> Establecer medidas correctoras cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir aquellas <u>acciones correctoras</u> que por su importancia para la seguridad de los alimentos son necesarias tener previstas ante la posibilidad de resultados insatisfactorios en la vigilancia de los PCC (ej.: <i>qué hacer con los alimentos cuando se interrumpe la cadena de frío o un tratamiento térmico es insuficiente, identificar la causa del problema y desarrollar medidas preventivas para evitar su recurrencia</i>).</li> </ul>
<b>Principio 6.</b> Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que el sistema de autocontrol es eficaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar <u>métodos de comprobación o verificación</u> de algún tipo, al menos los efectuados por el establecimiento, que permitan demostrar que el sistema de autocontrol propuesto es puesto en práctica de forma eficaz (ej.: <i>comprobaciones de los responsables del establecimiento, análisis de laboratorio, auditorías</i>).</li> </ul>
<b>Principio 7.</b> Elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva del sistema de autocontrol	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disponer de los <u>documentos y los registros</u> precisos que demuestren el desarrollo y mantenimiento de un sistema de autocontrol APPCC eficaz.</li> </ul>

**Observaciones:**

**Principios del sistema APPCC.** El sistema de seguridad alimentaria debe estar basado en la aplicación de los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Su puesta en práctica determinará que peligros alimentarios identificados por el equipo de trabajo son de mayor relevancia, necesitan un control exhaustivo mediante puntos de control crítico (PCC) sujetos a monitorización y a un plan de acciones correctoras cuando sean superados los límites críticos. Por otro lado, se diferenciarán otros peligros menos importantes cuyo control puede ser cubierto a través del desarrollo de los planes preventivos de prácticas correctas de higiene (PCH).

Actividades de **verificación y mantenimiento del sistema de seguridad alimentaria** . Existirá una planificación de actividades dirigidas a constatar que el sistema de seguridad alimentaria es puesto en práctica tal como está documentado y sus resultados demuestran que la elaboración y servicio de comidas tiene lugar con un alto nivel de higiene alimentaria. Dentro de las actividades a desarrollar se encuentran:

- Auditorías del sistema de seguridad alimentaria: podrán ser internas o externas (dependiendo de si los auditores forman parte del centro hospitalario o es personal externo), con una periodicidad establecida (ej.: *anual*).
- Análisis microbiológicos de las comidas preparadas: serán acordes a la normativa legal sobre criterios microbiológicos en los alimentos.
- Revisiones periódicas por el equipo de trabajo: mediante el seguimiento de la puesta en práctica del sistema, las incidencias que hayan surgido en el periodo de tiempo determinado, necesidades que surgen (ej.: *cambios en instalaciones o procesos, en la normativa legal,...*), todo ello encaminado al mantenimiento adecuado y actualización del sistema de seguridad alimentaria.

## DOCUMENTACIÓN DE CONSULTA

Para una ampliación de información respecto de los requisitos establecidos y orientaciones para su desarrollo e implantación se puede consultar el documento técnico de higiene y seguridad alimentaria nº 3 denominado *Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas* (portal de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid en <http://www.madrid.org> , poner en el buscador de la web términos como "sistema APPCC", "seguridad alimentaria",...).

### Otros documentos de interés:

- Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria (2004). Colección Informes Técnicos. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Dirección Xeral de Saúde Pública. Xunta de Galicia:  
[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/publicaciones\\_estudios/seguridad/RESTAURACION\\_hospitalaria2.pdf](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/RESTAURACION_hospitalaria2.pdf)
- Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (1993). Comisión del Codex Alimentarius CAC/RCP 39-1993:  
<http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/es/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CAC/RCP>
- Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Organización Mundial de la Salud: [http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual\\_keys\\_es.pdf?ua=1](http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1)
- Food Code 2013. US Food and Drug Administration:  
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm374275.htm>
- Guidelines for food service to vulnerable persons (2011). NSW Food Authority. Food Standards Australia New Zealand.
- Directrices para la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes (2007). World Health Organization (WHO) in collaboration with Food and Agriculture Organization of the United Nations. World Health Organization (2007):  
[http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/pif\\_guidelines\\_sp.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/pif_guidelines_sp.pdf)

### Normativa:

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (UE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Tabla. Productos o sustancias que causan alergias o intolerancias y que deben identificarse cuando son ingredientes de un plato

<p><b>Altramucos:</b></p>  <p>Además de en las semillas y harinas, se puede encontrar en algunos tipos de pan, pasteles y pasta, etc.</p>	<p><b>Moluscos</b></p>  <p>Incluye los mejillones, almejas, caracoles de tierra, ostras, bigaros, chirlas, berberechos, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas (Ej: salsa de ostras), platos preparados o como ingrediente en los guisos de pescado, etc.</p>	<p><b>Crustáceos</b></p>  <p>Incluye cangrejos, langostas, gambas, langostinos, carabineros, cigalas, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.</p>
<p><b>Apio</b></p>  <p>Incluye los tallos, hojas, semillas y raíces. Además se puede encontrar en sal de apio, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas o salsas, etc.</p>	<p><b>Mostaza</b></p>  <p>Además de en semillas, en polvo o en forma líquida, se puede encontrar en algunos panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños de ensaladas, salsas y sopas, etc.</p>	<p><b>Frutos de cáscara</b></p>  <p>Incluye las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, de macadamia, etc. Además se puede encontrar en panes, galletas, postres, helados, mazapán, salsas o aceites de nueces, etc.. En muchos platos asiáticos como curris se utilizan almendras picadas.</p>
<p><b>Cacahuetes</b></p>  <p>Además de en las semillas, pastas (mantecas), aceites y harinas, se puede encontrar en galletas, chocolates, currys, postres, salsas, etc.</p>	<p><b>Pescado</b></p>  <p>Además de en el pescado y derivados (productos a base de pescado), se puede encontrar en salsas de pescado, pizzas, aliños para ensaladas, cubos de sopa, etc.</p>	<p><b>Granos de sésamo</b></p>  <p>Además de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de sésamo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, humus, etc.</p>
<p><b>Cereales que contienen gluten</b></p>  <p>Incluye el trigo (también la espelta, el Kamut), el centeno, la cebada y la avena. Además se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, como la levadura para hornear, masas, pan, pan rallado, tartas, couscous, productos cárnicos, pasta, pastelería, salsas, sopas y alimentos enharinados. Debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia de gluten junto al nombre del cereal.</p>	<p><b>Soja</b></p>  <p>Además de en las semillas (habas), salsas (salsa de soja), pastas, aceites y harinas, se puede encontrar en el tofu, pasta miso, postres, helados, productos cárnicos, salsas y productos para vegetarianos, etc.</p> <p><b>Sulfitos/dióxido de azufre</b></p>  <p>Se utilizan como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, vegetales, vino y cerveza.</p>	<p><b>Huevos</b></p>  <p>Además de en el huevo y derivados (productos a base de huevo), se puede encontrar en tartas, algunos productos cárnicos, mayonesa, mousses, pasta, quiches, platos preparados, salsa y alimentos decorados con huevo, etc.</p> <p><b>Leche</b></p>  <p>Además de en la leche y sus derivados como la mantequilla, queso, nata, leche en polvo, yogures, etc, se puede encontrar en alimentos glaseados con leche, sopas en polvo y salsas, etc.</p>

**Nota:** se corresponden con el listado contenido en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (imágenes tomadas del documento "Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar" elaborado por la Consejería de Sanidad y Madrid Salud).