



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Unidad 5 Requisitos previos y autocontrol



Índice

1. Introducción

2. Requisitos previos

- 1. Plan de mantenimiento de locales y equipos (infraestructura).
- 2. Plan de limpieza y desinfección.
- 3. Plan de control de plagas.
- 4. Plan de control de alérgenos.
- 5. Plan de control de residuos.
- 6. Plan de control de aguas y aire.
- 7. Plan de formación e higiene del personal y estado de salud.
- 8. Plan de control de proveedores, trazabilidad y materias primas.
- 9. Plan de control de temperaturas.
- 10. Metodología de trabajo.

1. Introducción

Los prerrequisitos (PPR) son las prácticas preventivas y las condiciones necesarias antes y durante la aplicación del sistema **APPCC** y que son esenciales para la seguridad alimentaria. Los PPR necesarios dependen del segmento de la cadena alimentaria en que funciona el sector y del tipo de sector.

Los PPR son la implantación de los requisitos higiénicos básicos establecidos en el Reglamento 852/2004, los anexo I y II, así como las **Buenas Prácticas de Higiene y Buenas Prácticas de Fabricación**.

Todo ello junto a la implantación de un sistema permanente basado en los principios del APPCC conforman lo que se denomina Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentària.

2. Requisitos previos

En este caso se distinguen 10 PPR:

1. Plan de mantenimiento de los locales y equipos (Infraestructura)

2. Plan de limpieza y desinfección

3. Plan de control de plagas

4. Plan de control de alérgenos

5. Plan de control de residuos

6. Plan de control de aguas y aire

7. Plan de formación e higiene del personal y estado de salud

8. Plan de control de proveedores, trazabilidad y materias primas.

9. Plan de control de temperaturas

10. Metodología de trabajo



1. PLAN DE MANTENIMIENTO DE LOS LOCALES Y EQUIPOS (INFRAESTRUCTURA).

Objetivo

Garantizar que las instalaciones y los equipos que se utilizan en el establecimiento se mantengan en buen estado de funcionamiento y de mantenimiento, con el fin de evitar cualquier posibilidad de alteración y de contaminación de los alimentos.

Actuaciones

- 1. Verificar que las instalaciones son conformes a lo que describe la unidad 2.**
- 2. Comprobar el buen funcionamiento de los equipos**

Documentación

- 1. Plano o croquis de las instalaciones / Equipos.**
- 2. Relación de equipos / de maquinaria.**
- 3. Documentación técnica de los equipos.**
- 4. Documentación acreditativa de las revisiones efectuadas por empresas externas, si ocurre.**
- 5. Documentación acreditativa de las calibraciones / las contrastaciones periódicas de los aparatos de medida (por ejemplo, de temperaturas), y que indique el procedimiento utilizado.**

Registros

Es suficiente registrar las incidencias detectadas



2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objetivo

Asegurar que el estado de limpieza y desinfección de los locales, equipos y utensilios del establecimiento es el adecuado para eliminar o reducir al mínimo los microorganismos que pueden contaminar los alimentos.



Actuaciones

1. Limpiar y desinfectar de manera efectiva los locales, los equipos y los utensilios destinados a los alimentos.
2. Asegurar que los productos de limpieza y desinfección son aptos para el uso en alimentación y que los utensilios y la maquinaria están limpios y en buen estado de conservación..
3. Comprobar que los locales, los equipos y los utensilios están en buen estado de limpieza y desinfección y que se sigue el procedimiento adecuado

Documentación

1. Descripción de los métodos de limpieza y desinfección detallados por zonas, maquinaria, utensilios y envases reutilizables.

Hay que indicar **quién** es la persona responsable, **cuándo** se tiene que limpiar, **qué** operaciones hay que hacer y **con qué** productos se hace.

2. Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección que acrediten que son aptos para usarlos en establecimientos alimenticios.

Registros

Los registros del plan de limpieza se pueden basar únicamente en anotar las incidencias detectada

3. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Objetivo

Evitar la presencia de plagas y animales indeseables, que pueden representar un peligro o actuar como vectores y afectar a la seguridad de los alimentos.



Documentos

Documentos que describan lo siguiente:

1. Las **medidas físicas** que evitan la aparición y proliferación de plagas.
2. Las **actuaciones de vigilancia** que se hacen, como mínimo, cada día que hay elaboración.
3. Las **actuaciones de control** que se harían en caso de que hayan entrado animales indeseables en los locales destinados a los alimentos.

Se puede incluir toda la información en un solo documento.

Se puede incluir una casilla en la **ficha de elaboración** para registrar que se ha hecho la vigilancia antes del inicio del proceso de elaboración.

Actuaciones



- 1. Evitar que puedan entrar plagas (roedores, insectos) en los locales destinados a los alimentos, instalando barreras físicas (telas mosquiteras, juntas de goma, tapar los posibles desperfectos y aperturas de las paredes, etc.)**
- 2. Asegurar que, en caso de que entren, se detecta la presencia. Comprobar visualmente que no hay animales indeseables ni indicios de su presencia (excrementos, envases roídos, etc.), revisar la integridad de las barreras físicas, revisar las trampas, etc.**
- 3. En caso de que haya una plaga, hay que eliminarla de manera que no se ponga en peligro la seguridad de los alimentos, es decir, aplicando exclusivamente medios mecánicos (ratoneras, adhesivos, etc.). Nunca se tienen que utilizar productos químicos, ya que pueden ser tóxicos; si hay que hacer un tratamiento, se tienen que contratar los servicios de una empresa autorizada o tener el carné de aplicador de acuerdo con la normativa vigente.**





Toxic

Registros

Los registros del plan de control de plagas se pueden basar únicamente en **anotar las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas.**

En caso de que se haya hecho un tratamiento con plaguicidas, realizado por el **operador** debidamente autorizado o por una empresa externa, se tienen que registrar en las **hojas de actuación los datos del tratamiento aplicado y las recomendaciones para controlar la plaga.**

En caso de que se haya contratado una **empresa externa**, registrar las **hojas de actuación con los datos del tratamiento aplicado y las recomendaciones para controlar la plaga.**

4. PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS

Objetivo

Evitar la presencia o informar al consumidor de la presencia de determinadas sustancias presentes en los alimentos que puedan causar reacciones adversas al consumidor de tipo alérgico o intolerancias alimenticias.



Actuaciones

Hacer una lista actualizada sobre:

Las **materias primas** y otros **ingredientes** que son sustancias **que causan alergias** o que pueden contenerlas. En este sentido, pueden solicitar la información sobre su composición a los proveedores.

Los **productos** que se elaboren que contengan **alérgenos**.

Describir las actividades dirigidas a indicar los alérgenos en el producto final:

1. Elaborar un plan de formación que incluya la formación en buenas prácticas y control de alérgenos.
2. Elaborar un plan de limpieza donde se contemplen las acciones de limpieza eficaz después de la manipulación de alérgenos.
3. Disponer de un sistema de etiquetado o de información en carteles, sobre los productos elaborados en el establecimiento, con la indicación clara y específica de la presencia de ingredientes alérgenos..

Actuaciones

Describir las medidas de control dirigidas a impedir la contaminación cruzada por alérgenos, por ejemplo:

- La **planificación de la producción** de manera tal que se eviten las contaminaciones cruzadas (elaborar al principio de la jornada o primero los productos que no contienen sustancias alergénicas o elaborarlos en días diferentes).
- La existencia de **líneas de fabricación** separadas o de una separación física entre las producciones en que interviene un alérgeno.
- El uso de equipos y utensilios **específicos**.
- La adecuada **limpieza** de instalaciones, equipos y utensilios después de elaborar productos con alérgenos. (Evitar elementos de limpieza que esparzan los posibles alérgenos).
- El control de los **movimientos** de personal, equipos o utensilios entre diferentes líneas de producción.
- Una **organización del almacén** que evite contaminaciones cruzadas y que garantice el correcto aislamiento y protección de las materias primas o productos que contienen sustancias alergénicas.
- En la exposición a la venta de alimentos **no envasados**, evitar el contacto entre productos con sustancias alergénicas de los que no los contienen
- Asegurar que el **etiquetado** es correcto.

**Al lérgenos
presentes de
obligada
declaración**

11. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, etc)
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc)
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.



**Denominación
de venta
Ingredientes
alérgenos**

**Si necesita
información
sobre
alérgenos
diríjase al
personal**

En los alimentos vendidos sin envasar y en los no elaborados en el propio establecimiento, se tienen que cumplir las normas de información al consumidor:

- Etiqueta próxima al producto que incluya la denominación de venta y con mención específica de los ingredientes alérgenos.
- También podrá haber un cartel que indique al consumidor que, si necesita información sobre alérgenos, puede dirigirse al personal o indicar en qué lugar del establecimiento está disponible la información.



Documentación

- **Listado de materias primas y productos elaborados que contengan alérgenos.**
- **Ficha técnica para cada producto, con indicación de los ingredientes alergénicos.**
- **Documento con la descripción de las actividades de comprobación siguientes:**

1. La separación e identificación correcta de materias primas en el almacén.
2. La actualización de las fichas técnicas.
3. El cumplimiento de los requisitos de etiquetado.
4. La correcta aplicación de las órdenes de producción.
5. La aplicación del sistema de limpieza entre fabricación de productos.
6. El resultado de la limpieza para eliminar el alérgeno de la línea de producción.
7. La detección en el producto final de alérgenos no añadidos voluntariamente.

Registros

1. Registro de control de las fichas técnicas de las materias primas y de los productos que se reciben.
2. Registro de certificaciones de ausencia de alérgenos por parte de los proveedores, si resulta necesario.
3. Registro de comprobación de la limpieza después de la fabricación.
4. Registro de control de ingredientes en las etiquetas de los productos finales.
5. Registro de los controles analíticos realizados sobre producto final.
6. Registro de incidencias y medidas correctoras



5. PLAN DE CONTROL DE RESIDUOS

Objetivo

Evitar que los residuos y basura generados por la actividad del establecimiento puedan ser causa de la contaminación de los productos manipulados o elaborados.



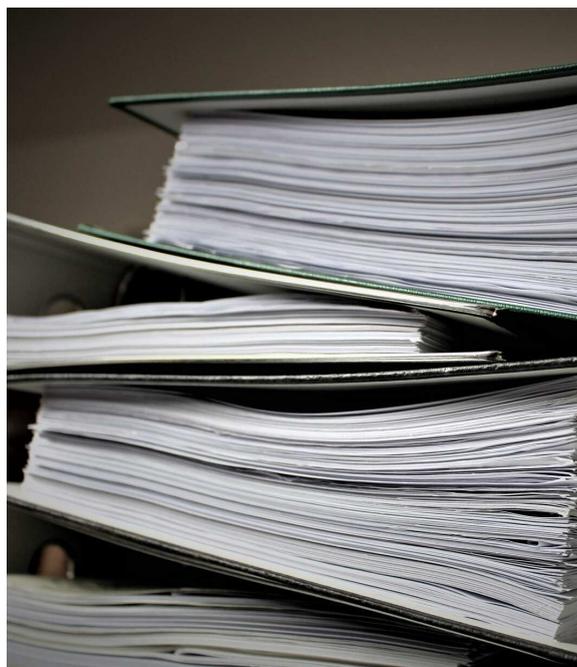
Actuaciones

- ✓ Verificar que los recipientes o contenedores para residuos están en buen estado de limpieza.
- ✓ Estos recipientes, durante las operaciones de deshuesado o preparación de las carnes, se mantienen puntualmente destapados para facilitar las deshuesado o preparación de las carnes y para facilitar las operaciones de eliminación de residuos. Una vez finalizadas permanecen tapados.
- ✓ Los subproductos y residuos que se generan en el establecimiento derivados de las actividades de manipulación y elaboración (grasas y huesos) son equiparables a la Categoría III correspondiente a los subproductos animales no destinados a consumo humano. Estos residuos se almacenan en recipientes específicos claramente identificados y son recogidos periódicamente por una empresa autorizada. Esta empresa emite un documento de recogida normalizado.
- ✓ Los residuos no cárnicos se eliminan diariamente.
- ✓ Los envases y embalajes usados son retirados de manera que no suponen una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

En aquellos casos en que los subproductos no superen los 20 kg. semanales, se pueden depositar en los contenedores de fracción orgánica de la vía pública. En este caso tienen que llevar un registro semanal que justifique la cantidad que se elimina de esta manera.

Documentación

- 1. Documento actualizado de entrega de residuos al gestor municipal.**
- 2. Documentos normalizados de retirada de subproductos no destinados al consumo humano emitido por empresa autorizada..**



Registros

- 1. Registro en el que anoten la cantidad y tipo de subproducto y la fecha de salida.**
- 2. La documentación actualizada que justifique la entrega de los subproductos pueden ser los justificantes de pago de las tasas aplicables a la eliminación de los residuos sólidos urbanos para el gestor autorizado en su ámbito municipal.**

6. PLAN DE CONTROL DE AGUAS Y AIRE

Objetivo

Evitar que los alimentos se contaminen por el uso del agua o por el aire, tanto en la elaboración como en las operaciones de limpieza.

Actuaciones

1. Controlar el agua

La tabla siguiente resume los controles mínimos que hay que hacer en cada caso:

Tipo de suministro	Controles que se tienen que hacer y periodicidad
Red municipal, sin depósito	No hay que hacer controles
Red municipal, con depósito / camiones	-Elaboradores: control semanal cloro 0.2-1 ppm -No elaboradores: no hay que hacer controles
No procedente de red municipal	Control cloro 0.2-1 ppm/diario o los días de elaboración + análisis de control anual de acuerdo con el Real decreto 140/2003

2. Si el agua no proviene de red pública y/o hay un depósito intermedio y/o se hace un tratamiento de osmosis inversa, hay que garantizar el funcionamiento y el mantenimiento correcto del equipamiento.

3. Los sistemas de ventilación se mantendrán limpios, si es necesario se dispondrá de sistemas de filtrado de aire.

4. Se evitará la condensación

Documentación

1. Descripción del origen y los usos del agua en el establecimiento.
2. Descripción del tratamiento del agua, si ocurre.
3. Descripción del sistema de mantenimiento de los depósitos y/o equipos de tratamiento, en caso que sea necesario.

Registros

1. Facturas de suministro de agua, en caso que sea necesario.
2. Registro de las actividades de comprobación del nivel de cloración (fecha, lugar donde se controla, resultado del control).
3. Registro de incidencias y de medidas correctoras.



7. PLAN DE FORMACIÓN Y HIGIENE DEL PERSONAL Y ESTADO DE SALUD

Objetivo

- ✓ **Conseguir que cualquier persona que trabaja en el establecimiento de elaboración reciba una formación adecuada de higiene de los alimentos y que lo aplique en su actividad laboral.**
- ✓ **El personal tomará conciencia de los peligros que se derivan de la presencia de enfermedades en los manipuladores, sobre todo las enfermedades gastrointestinales.**

Actuaciones

Proporcionar formación al personal de acuerdo con las tareas que tiene que realizar. Esta formación puede ser inicial o bien continuada, con el fin de actualizar los conocimientos; puede comprender las normas básicas de higiene de los alimentos pero también, si hace falta, el sistema de autocontrol, los requisitos sanitarios propios de la actividad, etc.

El personal enfermo lo notificará a la persona responsable



COMPROBAR QUE EL PERSONAL APLICA LAS BUENAS PRACTICAS APRENDIDAS, COMO POR EJEMPLO LAS SIGUIENTES:

1. Mantener las uñas cortas y limpias.
2. No llevar joyas y lavarse las manos, antes de empezar a trabajar.
3. Lavarse correctamente las manos con jabón después de haber estado en contacto con fuentes de contaminación y después de comer, fumar o ir al servicio.
4. Mantener las uñas cortas y sin presencia de pinturas o gel.
5. La indumentaria de trabajo tiene que ser exclusiva para esta finalidad y tiene que estar limpia. Es obligatorio el uso de gorra por la cabeza.
6. No toser ni estornudar sobre los alimentos ya que los microorganismos presentes en las gotas de saliva pueden contaminarlos.
7. Utilizar utensilios como pinzas, cucharas, etc., en lugar de las manos, siempre que pueda.
8. No comer, fumar o masticar chicle mientras trabaja.
9. Utilizar papel o material de un solo uso para secarse las manos.
10. Proteger las heridas con apósitos impermeables y guantes
11. Llevar mascarilla en caso de rinofaringitis y evitar los puestos de trabajo con más contacto con los alimentos.
12. Dejar de trabajar si tiene diarrea o una infección cutánea.

MANIPULES ALIMENTS
SIGUES CONSCIENT
RENTA'T LES MANS

RENTAR-se les mans és una acció clau per prevenir la contaminació dels aliments per part dels manipuladors

QUAN?

- Abans de començar a manipular aliments.
- Després de tocar aliments crus.
- Després de manipular despulles, fems, dur a terme operacions de neteja.
- Després d'anar al bany.
- Després de mocar-se, tossir, esternudar, menjar, fumar i tocar animals.

COM?

- 1 Banyar-se les mans amb aigua calenta
- 2 Fregar-se les mans amb aigua i sabó durant 10-15 segons
- 3 Fregar entre els dits, els palmells i els canells
- 4 Aclarir-les amb aigua abundant
- 5 Assecar-les preferentment amb paper

Ús de guants

Si s'utilitzen guants s'han de seguir les mateixes normes que per al rentat de mans

971 177 383
<http://seguretatalimentaria.caib.es>

Seguete-nos a les xarxes socials
@SalutIB

Documentación

- ✓ Guías de buenas prácticas de higiene
- ✓ Documentos de acreditación de formación (por ejemplo, asistencia a cursos, charlas, instrucciones de la empresa, letreros en los lugares de trabajo, etc)

Registros

- ✓ Registro de la formación del personal



8 . PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES, TRAZABILIDAD Y MATERIAS PRIMAS

Ojetivo

- **Garantizar el origen y la seguridad de las materias primas y de los ingredientes que utilizan, así como de los materiales en contacto con los alimentos, y poder seguir el rastro en todas las fases, desde la recepción hasta la comercialización.**
- **En gran parte la seguridad de los productos alimenticios se empezará a garantizar mediante la selección de las adecuadas materias primas provenientes de proveedores registrados y fiables.**

Actuaciones

- **No utilizar materias primas que puedan presentar cualquier característica que haga que no sean aptos para el consumo.**
- **Los ingredientes que no sean de producción propia tendrán que provenir de empresas inscritas en un registro de establecimientos alimentarios o, en el caso de los alimentos de producción primaria, en el registro de explotaciones agrícolas/ganaderas.**
- **Hay que disponer de la información que permita relacionar los productos elaborados con todas las materias primas utilizadas (ligar aquello que entra con aquello que sale).**

Documentos

1. Documento que acredite el origen de las materias primas (cuaderno de campo, documentos comerciales, relación de proveedores autorizados, etc.)

2. Descripción de las condiciones que se controlan en las materias primas, tanto de producción propia como externa, y de las acciones que hay que hacer si se detectan incumplimientos.



Registros

1. Albaranes o facturas de entrada con anotación del control de recepción.

2. Anotación de la información de la factura (número, fecha, número de lote, etc.) en la ficha de elaboración.

3. Registro de incidencias y de las acciones que se hayan hecho como resultado del control de recepción.

3. Los registros pueden realizarse sólo anotando las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas

9. PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS

Objetivo

El objetivo principal del control de temperaturas es evitar el crecimiento de microorganismos y la formación de toxinas en los alimentos que pueden producir enfermedades



Actuaciones

- 1. Asegurar que, en los casos que sea necesario, no se rompa en ningún momento la cadena del frío.**
- 2. Controlar la temperatura en cualquier etapa de producción que lo requiera.**
- 3. Comprobar que los instrumentos de control de temperaturas funcionan correctamente y que, en cada caso, se hace el control en el lugar del equipamiento donde la temperatura pueda ser más desfavorable, por ejemplo, en el lugar más alejado de la salida de frío.**

Documentación

- 1. Descripción de los equipos que hay que controlar (vitrinas expositoras, frigoríficos, conservadoras, etc.), indicando, para cada uno, qué tipo de alimento tiene que conservar y cuál es la temperatura máxima que se puede permitir.**
- 2. Descripción del sistema de control (cómo y cuando se comprobarán las temperaturas)**

Registros

Hay que hacer un registro que incluya:

- * Fecha del control**
- * Nombre del equipo controlado**
- * Resultado de la medición de temperatura**
- * Incidencias/ observaciones.**



10 . METODOLOGÍA DE TRABAJO

Este prerrequisito se va a desarrollar en la unidad 6 por su importancia