



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

ASPECTOS GENERALES:

1 Identificación del documento:

- Nombre de la empresa:
COCINA DEL HOSPITAL SAN PEDRO DE ALCÁNTARA
- Datos identificación:
RAZON SOCIAL:
SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD
DIRECCIÓN: Avda. Pablo Naranjo, S/N
LOCALIDAD: Cáceres
C.I.F: Q-0600413-I
TELÉFONO: 927 25 62 00//927 25 62 22
- ACTIVIDAD QUE DESARROLLA: establecimiento de comidas preparadas
- ÁMBITO DE APLICACIÓN: elaboración de comidas preparadas servidas en el propio establecimiento.
- FECHA DE INICIACIÓN DEL DOCUMENTO INICIAL: 01/12/08





➤ **Términos de referencia:**

Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

Comida preparada con tratamiento térmico: aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura), tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.

Establecimiento: industria, local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo.


Colectividad: conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, hospital, residencia y medio de transporte.

Alimento o producto alimenticio: cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no y que se reconozca apto para el consumo humano.

Materia prima: cualquier producto alimenticio que se utilice, individualmente o como ingrediente, para la obtención de los productos contemplados en este real decreto y que proceda de establecimientos de producción y comercialización, debidamente autorizados.

APPCC: Podemos por tanto definir el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como un método preventivo que controla de forma lógica, objetiva y sistemática la producción de una industria/establecimiento agroalimentaria (en nuestro caso una carnicería-charcutería), con el objetivo de producir alimentos sanos e inocuos para el consumidor.

Este proceso de implantación debe ajustarse en todo momento a la realidad de la industria en que se esté implementando el sistema, considerando única y exclusivamente aquellas etapas, tecnologías, equipos y manipulaciones realmente se realicen en la empresa, sin añadir ni restar etapas a las existentes. Sólo de esta manera el sistema será práctico, útil y eficaz.

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

➤ **Equipo responsable:**

A continuación se citan las personas que forman el equipo de trabajo del establecimiento, cuya función será desarrollar adecuadamente los Planes Generales de Higiene y por tanto hacer factible una buena implantación.





**ORGANIGRAMA DE FUNCIONES Y JERARQUÍA EN LA COCINA DEL
HOSPITAL SAN PEDRO DE ALCÁNTARA DE CÁCERES**

El servicio de cocina está formado por:


- 1 Jefe de cocina
- 1 Gobernanta
- 6 Cocineros
- 12 Pinches de cocina
- 2 Pinches de almacén
- 51 Pinches de planta

El Jefe de Hostelería: es el responsable del Servicio. Dirige y coordina, bajo la supervisión de la Dirección de Gestión, el funcionamiento del Servicio.

Gobernantes: Son los responsables de las peticiones a proveedores, recepción y conservación de los diferentes artículos necesarios para el buen funcionamiento de Servicio. Controlan las diferentes dietas distribuidas diariamente a las Plantas, siempre que no se encuentre presente el dietista correspondiente, y organizan y dirigen las diferentes tareas a realizar, así como la limpieza, higiene y buen orden del Servicio. Además son los responsables del control de la trazabilidad de los productos.

Cocineros: Confeccionan los diferentes menús solicitados por las plantas, procurando que los mismos lleguen a los enfermos en las mejores condiciones de presentación higiene y temperatura. Tendrán a su cargo la despensa del día, así como las cámaras de congelación y mantenimiento, procurando que estén en óptimas condiciones para su utilización.

Pinches: bajo la supervisión de los cocineros serán los encargados de la preparación de los víveres para la confección de los distintos menús. Son los encargados de la limpieza de la cocina, maquinaria, instalaciones y utillaje. Asumirán las diferentes misiones que se establezcan en las normas de distribución de las diferentes tareas.

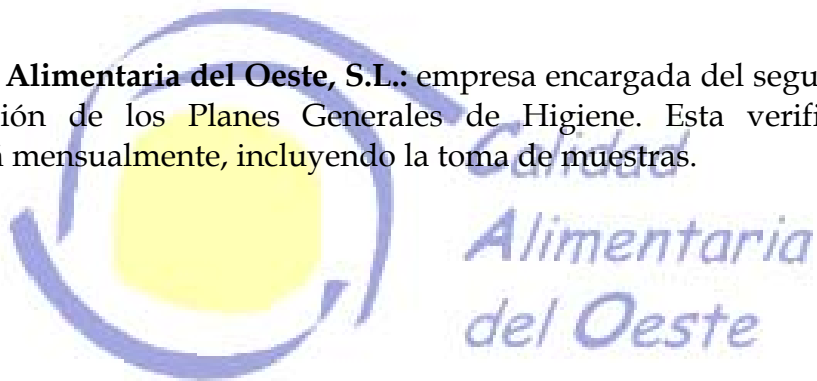
	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

DESARROLLO DE LOS TRABAJOS

El desarrollo de estos trabajos estará sujeto a modificaciones continuas en función de necesidades y disposición de personal, no obstante se mantienen las funciones descritas a modo general.

Otros:

- **Calidad Alimentaria del Oeste, S.L.:** empresa encargada del seguimiento y verificación de los Planes Generales de Higiene. Esta verificación se realizará mensualmente, incluyendo la toma de muestras.



➤ MEMORIA DESCRIPTIVA DE LAS INSTALACIONES

Unas adecuadas instalaciones influirán de un modo determinante en la posibilidad de llevar a buen fin el control de los puntos más conflictivos, sanitariamente hablando.

La superficie de este servicio de cocina destinada a la elaboración y servicio de comidas preparadas está distribuida entre:

- Zona recepción de mercancía.
- Oficina gobernanta
- Zona de pesado y control de mercancía.
- Pasillo distribuidor de acceso a cocina.
- Almacén de productos no perecederos.
- Almacén de diario.
- Equipos de refrigeración:
 - . Cámara 2 de mto. a T^a de refrigeración (utilizada como cámara de descongelación).
 - . Cámara 3 de mto. a T^a de refrigeración (fiambres y lácteos)
 - . Antecámara de acceso a :
 - .-Cámara 4 de mto. a T^a de refrigeración (huevos, lácteos y producto terminado)
 - .-Cámara 5 de mto. a T^a de refrigeración (carnes frescas)
 - .-Cámara 6 de mto. a T^a de refrigeración (frutas y verduras)
 - . Armario frigorífico de mto. a T^a de refrigeración
- Local de mto. a T^a de congelación:
 - .Cámara 1 de mto. a T^a de congelación.
 - .Arcón congelador.
- Zona de elaboración y cocinado.
 - Zona de cocinado.
 - Zona de manipulación/preparación de alimentos (carne, pescado, fruta y verduras)
 - Zona de emplatado.
- Zona de mto en caliente compuesta por:
 - . Dos mesas calientes.
 - . Tres hornos.
 - . Carros calientes (zona de emplatado)



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Zona de envasado de cubiertos.
- Office.
- Zona de túnel de lavado.
- Almacén de productos de limpieza y desinfección.
- Oficina de jefe de cocina.
- Local de lavado de carros.
- Local de residuos sólidos (refrigerado).



- **Zona de recepción de mercancía.**

Aquí se recibe y controla toda la materia prima necesaria para la elaboración de los productos. Este acceso es de uso exclusivo para este fin. Desde el punto de vista sanitario, se pondrá el máximo cuidado y especial interés en las medidas de higiene en la recepción de la materia prima.

La materia prima, entra a la cocina del Hospital por una puerta exterior, de acceso directo al interior de las instalaciones (zona de recepción de materia prima) previo despliegado de puertas de metálicas de doble hojas pintadas con pintura plástica en color blanco, con sistema que impide el paso de personal no autorizado desde el exterior.

Esta zona comunica con la zona de control y pesaje de mercancía y con la oficina de la gobernanta de cocina a través de puertas independientes.

Las características constructivas de esta zona son:

El suelo es de baldosines en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales están alicatadas hasta el techo con azulejos en color blanco.

El techo está pintado con pintura plástica en color blanco. Posee un aparato matainsectos en el techo.

Tanto la iluminación natural (puerta de entrada de mercancía) como la artificial, compuesta por un tubo fluorescentes en el techo es suficiente para su iluminación interior.

- **Oficina gobernanta de cocina.**

Se accede directamente desde la zona de recepción de mercancía a través de una puerta. Esta oficina es para la gobernanta de cocina, que es la encargada de controlar toda la documentación perteneciente a trazabilidad de la mercancía, pedidos, encargos, etc.

Las características constructivas de esta zona son:

El suelo es de baldosines en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales están alicatadas hasta el techo con azulejos en color blanco.

El techo está pintado con pintura plástica en color blanco. Posee un aparato matainsectos en el techo.

Tanto la iluminación natural (una ventana) como la artificial, compuesta por una pantalla de dos tubos fluorescentes en el techo es suficiente para su iluminación interior.

- **Zona de pesado y control de mercancía.**

Se accede directamente desde la zona de recepción de mercancía a través de una puerta de doble hoja de madera laminada en color claro. A su vez comunica con la zona de cocina a través de un pasillo distribuidor.

En esta zona se controla minuciosamente todas las partidas que llegan, controlando su peso y estado del producto para su posterior almacenamiento a T^a ambiente, mto a T^a de refrigeración o mto a T^a de congelación.

Interiormente posee:

- Una báscula digital
- Una mesa de apoyo de acero inoxidable.
- varios palets de PVC para apoyar los tubérculos.

Las características constructivas de esta zona son:

El suelo está formado por planchas uniformes de gres en color beige, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales están alicatados hasta el techo con azulejos en color blanco.

El techo está pintado con pintura plástica en color gris.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Tanto la iluminación natural (una ventana dotada de tela mosquitera) como la artificial, compuesta por una pantalla de dos tubos fluorescentes en el techo es suficiente para su iluminación interior.

- **Pasillo distribuidor de acceso a cocina y resto de dependencias pertenecientes a la misma.**

Comunica directamente con la zona de control y pesado de mercancía. A su vez, desde el mismo tenemos acceso directo al almacén de productos no perecederos, antecámara (de acceso a cámaras 4, 5 y 6 de mto. a Tª de refrigeración), local de mto. a Tª de congelación (Cámara 1 y arcón congelador), almacén de diario y zona de elaboración/preparación y cocinado de alimentos.

Las características constructivas son:

El suelo está formado por planchas uniformes de gres en color beige, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales están alicatados hasta el techo con azulejos en color blanco.

El techo está pintado con pintura plástica.

La iluminación es artificial, dispone de varias pantallas de dos tubos protegidos en el techo.

- **Almacén de productos no perecederos.**

Se accede desde el pasillo distribuidor a través de una puerta de madera lamina de doble hoja. Este almacén se utiliza para el almacenamiento de productos no perecederos a temperatura ambiente. Está dotado de varias estanterías metálicas lacadas en color gris, repisas de mármol en las paredes, superficies de apoyo de acero inoxidable y bases de PVC para apilar la mercancía que se recibe en cajas.

Las características constructivas son:

El suelo está formado por planchas uniformes de gres en color claro, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales están alicatados hasta el techo con azulejos azules en color blanco.

El techo está pintado con pintura plástica en color blanco. Se cuidará por tanto su limpieza y la acumulación de polvo.

Tanto la iluminación natural (dos ventanas dotadas de tela mosquitera) como la artificial, compuesta por tres pantallas de dos tubos fluorescentes en el techo es suficiente para su iluminación interior.

- **Almacén de diario.**

Se accede desde el pasillo distribuidor a través de una puerta de aluminio acristalado. Este almacén se utiliza para el almacenamiento de productos no perecederos a temperatura ambiente que se utilizan a diario. Está dotado de dos estanterías de acero inoxidable y una metálica lacada en color gris, además de disponer de bases de PVC para apilar la mercancía que se recibe en cajas.

Las características constructivas son:

El suelo está formado por planchas uniformes de gres en color beige, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales poseen dos terminaciones; por un lado están alicatados hasta el techo con azulejos en color blanco y por otro el lateral pertenece a la pared lacada en color blanco de la cámara de descongelación.

El techo está pintado con pintura plástica.

La iluminación es artificial, dispone de una pantalla de dos tubos protegidos en el techo.

-Equipos de refrigeración.-

- **Cámara nº2 de mto. a Tª de refrigeración (utilizada para descongelación de productos congelados).**

Esta cámara se utiliza como cámara de descongelación y se sitúa dentro de la zona de manipulación y preparación de pescado.

De mantenimiento a temperatura de refrigeración, está construida con paneles desmontables prefabricados tipo sándwich formados por dos chapas metálicas y lacadas en ambas caras, con núcleo de espuma de poliuretano expandido. El suelo está revestido por una superficie de goma antideslizante y de fácil limpieza y desinfección. Todas las uniones suelo-pared, pared-pared y pared-techo terminan en ángulo curvo para facilitar su limpieza y desinfección. Interiormente está recorrida por estanterías fabricadas en material atóxico e inoxidable. Dispone de puerta con cierre hermético, reloj de temperatura digital y luz interior por medio de un punto de luz protegido.

- **Cámara n°3 de mto. a T^a de refrigeración.
(Fiambres y lácteos)**

Esta cámara posee un acceso directo desde el pasillo distribuidor a través de la propia puerta de la cámara.

Es de mantenimiento a temperatura de refrigeración, está construida en mampostería y alicatada en su totalidad con azulejos en color blanco. El suelo está formado por planchas de gres antideslizante y de fácil limpieza y desinfección. Está dividida en dos zonas dependencias; una para fiambres y otra para lácteos. Dispone de puerta con cierre hermético, reloj de temperatura digital y luz interior por medio de un punto de luz protegido.

- **Antecámara de acceso a:**
 - Cámara n°4 de mto. a T^a de refrigeración.
(Huevos, lácteos y producto terminado)
 - Cámara n°5 de mto. a T^a de refrigeración.
(carnes frescas)
 - Cámara n°6 de mto. a T^a de refrigeración.
(Frutas y verduras)

A la antecámara accedemos desde el pasillo distribuidor de cocina, a través de una puerta de apertura abatible con cierre hermético de acero inoxidable. Desde la antecámara tenemos acceso directo a tres cámaras de mto. a T^a de refrigeración (cámaras n°4, 5 y 6) que describiremos posteriormente.

Las características constructivas de la antecámara son las siguientes:

El suelo es de gres antideslizante, de fácil limpieza y desinfección.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Los paramentos verticales y el techo están alicatados hasta el techo con azulejos blancos. Todas las uniones suelo-pared, pared-pared y pared-techo terminan en ángulo curvo para facilitar su limpieza y desinfección.

La iluminación es artificial, compuesta por una pantalla de dos tubos fluorescentes protegidos en el techo.

- Cámara n°4 de mto. a T^a de refrigeración. (Huevos, lácteos y producto terminado).

Es de mantenimiento a temperatura de refrigeración, está construida en mampostería y alicatada en su totalidad con azulejos en color blanco. El suelo está formado por gres antideslizante y de fácil limpieza y desinfección. Interiormente está recorrida por estanterías de PVC. Dispone de puerta con cierre hermético, reloj de temperatura de barra interiormente y luz interior por medio de una pantalla de un tubo fluorescente protegido en el techo.

-Cámara n°5 de mto. a T^a de refrigeración. (carnes frescas).

Es de mantenimiento a temperatura de refrigeración, está construida en mampostería y alicatada en su totalidad con azulejos en color blanco. El suelo es de cemento pulido de fácil limpieza y desinfección. Interiormente está recorrida por estanterías metálicas e inoxidable. Dispone de puerta con cierre hermético de acero inoxidable, reloj de temperatura de barra interiormente y luz interior por medio de una pantalla de un tubo fluorescente protegido en el techo.

- Cámara n°6 de mto. a T^a de refrigeración. (Frutas y verduras).

Es de mantenimiento a temperatura de refrigeración, está construida en mampostería y alicatada en su totalidad con azulejos en color blanco. El suelo está formado por gres antideslizante y de fácil limpieza y desinfección. Interiormente está recorrida por estanterías de PVC. Dispone de puerta con cierre hermético de acero inoxidable, reloj de temperatura de barra interiormente y luz interior por medio de una pantalla de un tubo fluorescente protegido en el techo.

- **Armario frigorífico de mto. a T^a de refrigeración.**

Se sitúa dentro de la zona de cocinado. Es un armario frigorífico de mantenimiento a T^a de refrigeración fabricado en acero inoxidable. Posee dos puertas con cierre hermético y reloj digital para el control de la temperatura.

- **Local de mto. a T^a de congelación.**

Accedemos a este local desde el pasillo distribuidor de cocina a través de una puerta de madera laminada en color claro.

Las características constructivas son:

El suelo está formado por planchas uniformes de gres en color beige, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales están alicatados hasta el techo con azulejos en color blanco.

El techo está pintado con pintura plástica en color blanco.

La iluminación es artificial, dispone de una pantalla de dos tubos protegidos en el techo.

Dentro de este local se sitúa la cámara n^o1 de mto. a T^a de congelación, un arcón de mto. a T^a de congelación y mesa de trabajo de acero inoxidable.

La cámara de mto. a T^a de congelación se construye a base de paneles desmontables prefabricados tipo sándwich formados por dos chapas metálicas y lacadas en ambas caras, con núcleo de espuma de poliuretano expandido. El suelo es antideslizante y de fácil limpieza y desinfección. Todas las uniones suelo-pared, pared-pared y pared-techo terminan en ángulo curvo para facilitar su limpieza y desinfección. Interiormente está recorrida por estanterías de PVC. Dispone de puerta con cierre hermético, reloj de temperatura digital y luz interior por medio de un punto de luz tipo ojo de buey protegida.

- **Zona de elaboración y cocinado.**

En esta zona se realiza la elaboración y cocinado de los alimentos. Desde el punto de vista sanitario, se pondrá el máximo cuidado y especial interés en las medidas de higiene en las fases de elaboración y preparación de los productos



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

alimenticios, debido al riesgo potencial que estas operaciones representan ante una posible contaminación de los productos por microorganismos.

Esta zona comunica con: el pasillo distribuidor de acceso a cámaras y almacenes, con el office, con la zona de plonge y túnel de lavado y con la zona de emplatado.

Las características constructivas de toda la zona de cocina son las siguientes:

El suelo es de baldosas de gres antideslizante en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales y el techo están pintados con pintura plástica lavable en color claro.

Posee varios matainsectos eléctricos repartidos por la cocina.

Tanto la iluminación natural (6 ventanas dotadas de tela mosquitera) como la artificial, compuesta por varias pantallas de dos tubos fluorescentes protegidos en el techo repartidas por toda la zona de cocina.

El mobiliario y maquinaria que acoge la cocina los vamos a describir por zonas:

Zona de elaboración y cocinado propiamente dicha:

- Un bloque de cocina de acero inoxidable (gas propano), con 8 fuentes calóricas y hornos en su parte baja, dos sartenes basculantes y tres marmitas con válvula de presión.
- Un bloque de cocina de acero inoxidable (gas propano), con 10 fuentes calóricas y hornos en su parte baja, dos freidoras y dos planchas industriales.
- Sobre los grupos de cocina de cocina se hallan unas campanas extractora de acero inoxidable, con varios filtros, que tiene capacidad suficiente para evacuar los humos producidos.
- Cuatro marmitas independientes anexos a resto de acero inoxidable con válvula de presión.
- Sobre las marmitas se sitúa una campana extractora de acero inoxidable, con varios filtros, que tiene capacidad suficiente para evacuar los humos producidos.

Tanto las marmitas como las sartenes basculantes disponen de rejilla-desagüe (rectangular) metálico independientes, donde abocará el agua y otros líquidos procedente del vaciado de la marmita y la sartén basculante, mediante conducto directo. Así mismo la disposición de la rejilla evita malos olores y el acceso de roedores.

Alrededor de la zona de cocinado se sitúa el siguiente mobiliario, maquinaria y útiles perteneciente a cocina como son entre otros:


- Varias superficies de apoyo/trabajo con balda en la parte baja fabricadas en acero inoxidable sobre las que apoya la siguiente maquinaria: cortadora, batidora, báscula, microondas, etc.
- Varios carros/esteras con ruedas para menaje, útiles y elementos de cocina.
- Fregadero industrial de dos senos dotado de agua fría/caliente con dosificador de desinfectante de vegetales incorporado.
- Lavamanos de accionamiento no manual dotados de dispensador de jabón y papel de un solo uso.

Zona de manipulado y preparación de frutas y verduras:

- Mesa de trabajo de acero inoxidable con balda en su parte baja.
- Pila dos senos fabricada en acero inoxidable, de grandes dimensiones con grifo de accionamiento a codo. Posee dosificador independiente de desinfectante de vegetales.
- Peladora de patatas.
- Tajos de PVC.
- Lavamanos de accionamiento no manual.
- Recipiente estanco para residuos sólidos de accionamiento a pedal.
- Posee matainsectos eléctricos en el techo.

Zona de manipulado y preparación de pescado :

- Fregadero de dos senos para la limpieza del pescado dotado de agua fría/caliente.
- Tajo de PVC específicos para pescado (azul).
- Carro transporte para el pescado de acero inoxidable.

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

Zona de manipulado y preparación de carne:

- Tres mesas de apoyo/trabajo de acero inoxidable con balda en su parte baja.
- Fregadero de dos senos dotado de agua fría/caliente.
- Tajo de PVC específicos para carne (rojo).
- Lavamanos de accionamiento no manual, dotado de agua fría/caliente y dosificador de jabón y papel de un solo uso.

Zona de emplatado:

Está dentro de la zona de cocinado, a continuación de los grupos de cocina siguiendo el flujo del organigrama de trabajo.

En esta zona se realiza el emplatado para su posterior distribución a los pacientes en carros con bandejas isotérmicas. Desde el punto de vista sanitario, se pondrá el máximo cuidado y especial interés en las medidas de higiene en las fases de manipulación y emplatado de los productos alimenticios, debido al riesgo potencial que estas operaciones representan ante una posible contaminación de los productos por microorganismos.

Dispone de la maquinaria y elementos fabricados en acero inox., necesarios para la realización del emplatado con las máximas garantías de seguridad, higiene y limpieza.


Podemos mencionar los siguientes:

- Cinta transportadora.
- Carros transporte.
- Carros calienta platos y tazas.
- Carros elevadores mantenimiento en caliente.
- Carros mantenimiento en caliente baño maría.
- Carros dispensadores.
- Carros transporte bandejas preparadas.
- Carros stocks bandejas isotérmicas.

- **Zona de mto. en caliente.**

Se sitúa en el lateral de la zona de cocinado y anexo a la zona de emplatado.

Las características constructivas son:

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

El suelo es de baldosas de gres antideslizante en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales y el techo están pintados con pintura plástica lavable en color claro.

La iluminación es artificial, compuesta por varias pantallas de dos tubos fluorescentes protegidos.

La maquinaria que acoge esta zona es la siguiente:

- Dos mesas calientes de grandes dimensiones.
- Tres hornos industriales de gran capacidad.

Sobre los hornos se sitúa una campana extractora de acero inoxidable, con varios filtros, que tiene capacidad suficiente para evacuar los humos producidos.

- **Zona de envasado de cubiertos.**

Se sitúa frente a la zona de emplatado y anexo a la oficina del jefe de cocina.

Las características constructivas de esta zona son:

El suelo es de baldosas de gres antideslizante en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales y el techo están pintados con pintura plástica lavable en color claro.

La iluminación es artificial, compuesta por varias pantallas de dos tubos fluorescentes protegidos.

La maquinaria que acoge esta zona es la siguiente:

- Envasadora de cubiertos.
- Dos fabricantes de hielo.

- **Office .**

Aquí se realiza la limpieza grosera de los útiles de cocina. Previamente eliminados los restos de comida mas groseros y enjuagados en el fregadero.

Las características constructivas son las siguientes:

El suelo es de baldosas de gres antideslizante en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales y el techo están pintados con pintura plástica lavable en color claro.

Posee varios matainsectos eléctricos repartidos por la cocina.

Tanto la iluminación natural (dos ventanas dotadas de tela mosquitera) como la artificial, compuesta por una pantalla de dos tubos fluorescentes protegidos en el techo.

Alberga el siguiente mobiliario:

-Fregadero de grandes dimensiones dotado de grifo ducha dotado de agua fría/caliente.

-Estanterías de acero inoxidable a cuatro alturas para menaje y elementos de cocina.

-Contenedor estanco de accionamiento a pedal para los residuos sólidos.

- **Zona de túnel de lavado.**

Aquí se realiza la limpieza general de vajilla, cristalería y cubertería, previamente eliminados los restos de comida mas groseros y enjuagados en los dos fregaderos existentes dentro de esta zona.

Las características constructivas son las siguientes:

El suelo es de baldosas de gres antideslizante en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales y el techo están pintados con pintura plástica lavable en color claro.

Posee varios matainsectos eléctricos repartidos por la cocina.

Tanto la iluminación natural (tres ventanas dotadas de tela mosquitera) como la artificial, compuesta por varias pantallas de dos tubos fluorescentes protegidos en el techo.

Alberga el siguiente mobiliario y maquinaria:

- Dos fregaderos de grandes dimensiones dotados de agua fría/caliente.
- Lavamanos de accionamiento a pisón dotado de agua fría/caliente, dispensador de jabón y papel de un solo uso.
- Dos mesas de apoyo de acero inoxidable.
- Tren de lavado.
- Mesa de trabajo donde se deposita la vajilla de sucio y otra para la vajilla limpia.
- Varias carros/ estanterías para almacenaje de bandejas limpias.
- Contenedor estanco de accionamiento a pedal para los residuos sólidos.

- **Almacén de productos de limpieza y desinfección.**

Accedemos a este almacén desde la zona de envasado de cubiertos a través de una puerta de aluminio acristalado.

Interiormente se disponen tres estanterías metálicas lacadas en color gris para el almacenamiento y estiba de los productos de limpieza y desinfección.

Las características constructivas son las siguientes:

El suelo es de baldosas de gres antideslizante en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales y el techo están pintados con pintura plástica lavable en color claro.

La iluminación es artificial, compuesta por una pantalla de dos tubos fluorescentes protegidos en el techo.

- **Oficina de jefe de cocina.**

En esta oficina es donde el jefe de cocina elabora los menús de los pacientes en función de la enfermedad de los mismos.

- **Local de lavado de carros.**

Este local se encuentra anexo a la zona de ascensores y aislado del resto de instalaciones mediante tabiquería pero dentro de la zona de cocina. Aquí es donde entran los carros sucios, que después de realizar su limpieza y desinfección pasan a la zona de emplatado. También dispone de un triturador de comida y un punto de agua caliente.

Posee un punto de agua para la limpieza y desinfección de los carros.

Las características constructivas son las siguientes:

El suelo es de baldosas de gres antideslizante en color blanco de fácil limpieza y desinfección.

Los paramentos verticales está alicatados con azulejos blancos hasta una altura de 1,50mts, el resto está pintado con pintura plástica lavable en color claro.

El techo está pintado con pintura plástica en color claro.

La iluminación es artificial, compuesta por una pantalla de dos tubos fluorescentes protegidos en el techo.

- **Local de residuos sólidos (refrigerado).**

Tiene dos accesos: un acceso al exterior de las instalaciones hospitalarias (por donde salen los residuos sólidos a los contenedores) y otro interior desde el pasillo que comunica con la zona donde se sitúa el túnel de lavado, ambas entradas están dotadas de una puerta con cierre hermético. En su interior se depositan los cubos de residuos sólidos para su posterior salida a los contenedores exteriores.

Las características constructivas con las siguientes:

El suelo es de baldosas de terrazo antideslizante en color claro de fácil limpieza y desinfección. Además, está provisto de rejilla sumidero de acero inoxidable donde abocará el agua y otros líquidos dada la suficiente inclinación del



suelo. Así mismo la disposición de la rejilla evita malos olores y el acceso de roedores.

Los paramentos verticales y el techo están pintados con pintura plástica lavable en color claro.

La iluminación es artificial, compuesta por un punto de luz protegido.

➤ ORGANIGRAMA DE LA PRODUCCIÓN:

Las funciones a desarrollar en este establecimiento serán las siguientes:

ELABORACIÓN DE COMIDAS EN CALIENTE

ELABORACIÓN DE COMIDAS EN FRÍO

-Elaboración de comidas en caliente:

1.- **Recepción de materias primas:** Las materias primas reúnen las mejores condiciones y cualidades sanitarias. Las fuentes de abastecimiento son comprobadas, asegurando así que provienen de establecimientos autorizados y en óptimas condiciones de distribución, transporte y entrega; y se almacenan los documentos que garantizan la procedencia de éstas (facturas, albaranes...). Los proveedores principales son los siguientes:

- **LIDER ALIMENTACIÓN S.A.**
NºRºSº: 15.04779
- **NESTLE**
NºRºSº: 40.00971/BA
- **DISTRIBUIDORA EXTREMEÑA DE ALIMENTOS, S.A.**
NºRºSº: 40.00923/BA
- **ALMACENES GARCINUÑO, S.A.**
NºRºSº: 40.02965/BA
- **INDUSTRIAS CÁRNICAS QUESADA**
NºRºSº: 1016523/CC
- **CÁRNICAS ALCAMAR, S.L.**
NºRºSº: 10.12030/CC



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- **FRUTAS FELIPE DERECHO Y HNOS, S.L.**
NºRºSº: 21.13050/BA
- **FRUTAS LUISI.**
NºRºSº: 21.14150/CC
- **LUIS BARRIGA BERNAL.**
NºRºSº: 40.08128/CC
- **LIDER ALIMENT S.A.**
NºRºSº:15.04779/BA
NºRºSº:12.13141/BA
NºRºSº:40.17872/BA
NºRºSº:21.19672/BA
NºRºSº:10.17330/BA
- **PROVECAEX, S.L.**
NºRºSº:10.18574/CC
NºRºSº:12.14475/CC
NºRºSº:15.05190/CC
NºRºSº:40.12363/CC

*Calidad
Alimentaria
del Oeste*

Las fuentes de abastecimiento provienen de establecimientos autorizados: almacenes polivalentes de carnes frescas y aves de corral, de pescados y congelados, industrias cárnicas (mataderos de animales de abasto, salas de despiece, mataderos de aves de corral y salas de despiece de aves de corral, mataderos de conejos y caza silvestre, así como sus salas de despiece, fábricas de embutidos y salazones cárnicas), industrias lácteas, industrias de la pesca, almacén de frutas y verduras, etc.

Además, se reciben en óptimas condiciones de distribución, transporte y entrega, según marca la Legislación Vigente para cada tipo de producto.

2.- **Almacenamiento de las materias primas:** Inmediatamente después de la recepción de las materias primas, y tras las comprobaciones oportunas que garantizan su estado sanitario óptimo, se almacenan, dependiendo de su temperatura de conservación recomendada, en el almacén de productos no perecederos, o en los equipos de mantenimiento a Tª de refrigeración o de congelación. Las temperaturas de los equipos de mantenimiento a temperatura de refrigeración se sitúan entre 0 y +3°C. Las temperaturas de los equipos de mantenimiento a temperatura de congelación están entre -18 y -20°C.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Una vez retirada de los lugares de almacenamiento, la materia prima es preparada sin dilación. Asimismo, los alimentos congelados, en general y las aves y pescados, en particular, durante un periodo máximo de 4 meses, son descongelados completamente antes de ser cocinados para asegurar la penetración del calor en el centro del alimento.

No se almacenan alimentos con otros productos que puedan ser causa de contaminación, y la planificación de las comidas, se realiza con suficiente antelación para permitir una correcta rotación de las materias primas, de manera que no sobrepasen las fechas límites de almacenamiento.

3.- **Descongelación:** Cuando la materia prima se almacena a congelación, la descongelación se realiza a bajas temperaturas para evitar la contaminación por parte de las bacterias mesófilas (patógenas y alterantes). Así, hemos establecido un límite crítico de +8°C durante dos horas máximo y, por regla general, no sobrepasará bajo ningún concepto los +20°C. En caso de rebasar estas cifras, se rechazan las materias primas. El proceso de descongelación, se realiza según los métodos reglamentarios.

4.- **Preparación previa al cocinado:** Esta preparación tiene lugar en el cuarto frío correspondiente (ver plano). Entre las distintas manipulaciones que se realizan, se encuentran las de cortado, loncheado, pelado, lavado, etc.; Éstas se llevan a cabo teniendo el máximo cuidado, ya que los riesgos sanitarios potenciales son aquí muy elevados.

En esta fase, los manipuladores llevan un riguroso control de la higiene de las operaciones. Antes, después y cada vez que cambian de actividad, se lavan las manos con agua y jabón, y las secan con toallas de un solo uso. Los utensilios como tablas o cuchillos, están en perfectas condiciones de limpieza y desinfección; en el caso de las tablas, cuando se inicia o cambia de actividad, se quita la suciedad con papel, se enjuaga y aclara, y se seca con papel de un solo uso. Al final de la jornada de trabajo se realiza la misma operación, pero en este caso se dejan sumergidas en una solución desinfectante, aproximadamente 20 minutos, siendo lavadas y secadas antes de volverse a usar, con agua caliente y jabón.

Las máquinas como batidoras, exprimidor, etc., se encuentran en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y de uso.

5.- **Cocinado:** El cocinado se realiza a fondo, con el objeto de suprimir todas aquellas formas vegetativas de los microorganismos alterantes y patógenos.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

La temperatura alcanzada es siempre bactericida, y en caso de que el diámetro del alimento sea muy grueso, se prolonga el cocinado por más tiempo, de manera que pueda llegar al centro geométrico de la pieza la temperatura recomendada.

6.- **Adición de especias y condimentos:** Mantienen las características de pureza, y se conservan de manera que no puedan alterar microbiológicamente los alimentos que condimentan.

7.- **Mantenimiento en caliente:** Es un punto de control muy importante, ya que constituye el mayor peligro de recontaminación exógena o endógena del producto elaborado. En este servicio de cocina se mantiene una temperatura siempre superior a los 65-70 °C (fuentes calóricas de cocina, mesas calientes, hornos y carros calientes zona de emplatado). Se guardarán muestras testigos de todas las comidas preparadas, al menos durante 72 horas. Una vez transcurrido este tiempo, si no han sido requeridas, podrán desecharse.


En el caso de que por cualquier circunstancia el alimento se deje enfriar durante más de dos horas, a menos de 65°C, el alimento se calienta a más de 74°C durante 10 minutos.

8.- **Emplatado / Servicio.** Se considera un punto crítico de control y lo consideraremos PUNTO DE ESPECIAL ATENCIÓN. Los manipuladores del establecimiento deben tener en cuenta los riesgos que pueden presentarse a la hora del emplatado y servicio al consumidor que principalmente es la proliferación microbiana de gérmenes que hayan sobrevivido al tratamiento térmico y la contaminación microbiológica por parte de los manipuladores o por utensilios y superficies en deficiente estado de limpieza y desinfección

-Elaboración de comidas en frío:


Sigue prácticamente los mismos pasos que para la comida en caliente, con la diferencia de que normalmente no se cocinan al final, salvo que alguno de sus componentes necesite tratamiento culinario.

Inmediatamente después de la adición de condimentos y especias, estos platos se almacenan a temperatura de refrigeración en la cámara frigorífica que para tal fin se encuentra en las instalaciones (cámara n°3) por un tiempo mínimo, ya que el emplatado y servicio a planta es de forma casi directa. La temperatura de los equipos de refrigeración se encuentra entre 0 y 3°C, para evitar la multiplicación de los microorganismos que hayan sobrevivido al tratamiento culinario.

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

Posteriormente, los platos refrigerados se sacan del equipo frigorífico para su emplatado y distribución a planta.



	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

ORGANIGRAMA DE LA PRODUCCIÓN DEL “HOSPITAL SES SAN PEDRO DE ALCÁNTARA DE CÁCERES”

El organigrama de producción más adecuado a las instalaciones y espacios de este establecimiento de comidas preparadas es el que realiza habitualmente, desde la recepción de las materias primas, hasta la consumición del plato preparado por el paciente.

La recepción de las materias primas, en este establecimiento, tiene su origen en el proveedor-transportista. El transporte debe ser correcto y seguir las directrices que marca la legislación vigente. Se rechaza la mercancía que viene en vehículos sucios y sin desinfectar, o con un deficiente mantenimiento del frío.

Se exige al encargado de descargar la mercancía (que suele ser el transportista) el máximo cuidado, con el fin de no alterar la misma, ni física ni microbiológicamente.

Por regla general, la mercancía queda en las instalaciones para que sea el personal de cocina el encargado de almacenarla. El transportista estará en posesión del carné de manipulador, el cual estará sin caducar y, además, debe llevarlo en todo momento consigo.


En cualquier caso, se registran y guardan los documentos que justifican la procedencia de los alimentos (tickets, facturas, albaranes...), como mínimo 18 meses, después del consumo de los mismos.

La materia prima entra desde el exterior de las instalaciones, por la zona de recepción de mercancía. Una vez dentro de las instalaciones, y según la naturaleza del producto, se procede al almacenamiento de la misma conservándose a temperatura ambiente en el almacén (los productos no perecederos); en las correspondientes cámaras de refrigeración y congelación (alimentos perecederos)

Los productos que requieren frío para su conservación se aíslan adecuadamente, si no lo están, con papel glass, recipientes con tapadera, etc.

Los alimentos envasados que no requieren frío, van al almacén de productos no perecederos a Tª ambiente. Se colocan de forma correcta y se sigue una práctica de rotación de los productos adecuada “atrás-adelante” (siempre teniendo en cuenta la fecha de consumo).

(Ver plano: Dirección de los alimentos en función de su origen y naturaleza).

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

A la hora del procesado de los alimentos, se llevan hasta las zonas de manipulación correspondientes (zona de manipulación de carnes, pescados u verduras) según su naturaleza, y se descongelan los productos que lo requieren, preparándose antes de que lleguen a rebasar los 18-20°C, para evitar una proliferación microbiana excesiva. Para ello, se procede a la descongelación (cámara de descongelación) a temperatura de refrigeración 24 horas antes de la práctica culinaria, dependiendo en todo caso de la naturaleza del producto.

Los alimentos refrigerados se sacan de las cámaras de mantenimiento a temperatura de refrigeración o congelación justo en el momento de su uso, guardándose inmediatamente aquella parte que no se vaya a utilizar.

Los alimentos calientes, hasta su emplatado, se mantienen a una temperatura no inferior a +65°C, en las fuentes calóricas de las cocinas, mesas calientes, hornos o carros calientes de la zona de emplatado.

No se congela ningún plato ya preparado. El producto elaborado y sometido a tratamientos culinarios finales sobrante se desecha, permaneciendo en un recipiente estanco exclusivo para este uso, en espera de que sea trasladado al final de la jornada, a los contenedores situados en el exterior para ser retirados por los servicios municipales de recogida de residuos sólidos de Cáceres.

Se adjunta en este capítulo un plano donde se refleja el citado organigrama de producción, a través de flechas que indican la trayectoria de los productos.





MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1



PLANOS





MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)


HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

B.PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH)

- ❖ PLAN DE FORMACION DE MANIPULADORES
- ❖ PLAN DE CONTROL DE AGUA POTABLE
- ❖ PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- ❖ PLAN DE DESINSECTACION Y DESRATIZACION
- ❖ PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- ❖ PLAN DE ELIMINACION DE RESIDUOS Y AGUAS RESIDUALES
- ❖ PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES.
- ❖ PROGRAMA DE ANÁLISIS Y CONTROL MICROBIOLÓGICO.
- ❖ PLAN DE TRAZABILIDAD



	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

B.1 PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO.

El empleo de agua potable es obligatorio para todos los usos en la industria alimentaria. En el Real Decreto 140/2003, se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas de consumo.

OBJETIVO:

Garantizar que el agua que se utiliza en el establecimiento no afecta a la salubridad y seguridad de los productos. El Plan tiene como objeto el uso de agua potable, para evitar la contaminación de los productos elaborados. La contaminación de forma directa se produce por el uso de agua para la elaboración de los productos y la contaminación indirecta se debe a las operaciones de limpieza de las instalaciones, equipos, utensilios y de la higiene del personal manipulador.

RESPONSABLE:

Los gobernantes son las personas responsables del control del agua, al cual, se le forma para la realización e interpretación del método DPD que tiene como objetivo la medición del nivel de cloro, así como del método RED PHENOL para el Ph. Igualmente se le informará acerca de las instrucciones para el control organoléptico del agua.


PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN:

Este establecimiento se abastece del agua de la red pública, disponiendo de depósito intermedio; las conducciones están fabricadas en PVC. Las diferentes tomas de agua en este establecimiento se muestran en el plano adjunto.

La limpieza y desinfección de los depósitos, sus registros y su periodicidad es responsabilidad del servicio de mantenimiento general del hospital. Estos deberán poseer protocolo de actuación.

PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS:

Al tratarse de abastecimiento municipal, se realiza un análisis microbiológico y físico-químico (según parámetros de análisis control que establece la Legislación) de forma semestral, siempre que la autoridad sanitaria

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

correspondiente no disponga otra frecuencia o bien que los resultados de los análisis así lo aconsejen.

Para las aguas de consumo humano suministradas a través de una red de distribución pública se tomarán las medidas necesarias para garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo del consumidor y la elaboración periódica de un informe sobre los resultados obtenidos.

Frecuencia de muestreo:

- Análisis control

Control: este tipo de análisis tiene por objeto facilitar al gestor y a la autoridad sanitaria la información sobre la calidad organoléptica y microbiológica del agua de consumo humano. Se realizará un análisis control de agua semestral. Se tomará una muestra de agua cada seis meses, la cual será recogida en los distintos puntos de las instalaciones por técnicos de la empresa CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE S.L., y transportada en nevera isotérmica a laboratorios autorizados (se adjunta acreditación), dichos resultados se contrastará con los límites microbiológicos y físico-químicos que marca la Legislación y serán anotados e interpretados por estos técnicos, indicando las medidas correctoras necesarias, en su caso.

Los parámetros a controlar en el grifo del consumidor son, al menos:

- a) Olor.
- b) Sabor.
- c) Color.
- d) Turbidez.
- e) Conductividad.
- f) pH.
- g) Amonio.
- h) Bacterias coliformes.
- i) <<Escherichia coli>> (E. coli.)
- j) Cobre, cromo, níquel, hierro, plomo u otro parámetro: cuando se sospeche que la instalación interior tiene este tipo de material instalado.
- k) Cloro libre residual y/o cloro combinado residual: cuando se utilice cloro o sus derivados para el tratamiento de potabilización del agua.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Cloro y ph dos veces/semana por sistema de colorimetría mediante DPD y RED PHENOL, realizado por los gobernantes, siendo los responsables y encargados de tomar decisiones en el caso de que existiera alguna desviación.

Asimismo, mensualmente estos resultados son contrastados, midiendo el nivel de cloro libre y pH en distintos puntos de la cocina, mediante test de colorimetría (método DPD y Red Phenol) por técnicos de Calidad Alimentaria del Oeste, S.L.

pH	Concentración de cloro residual libre en mg/l	Concentración de cloro residual combinado mg/l
De 6.5 a 7.4	0.2	1.2
De 7.0 a 8.0	0.2	1.5
De 8.0 a 9.0	0.4	1.8
De 9.0 a 9.5	0.8	--

Organoléptico: consistente en la valoración de las características organolépticas del agua de consumo humano en base al olor, sabor, color y turbidez. Dos veces por semana (realizado por el responsable de mantenimiento de las instalaciones). Esta persona emitirá su juicio una vez haya tomado directamente del grifo en un vaso de cristal transparente una muestra de agua de al menos 33 cl, los criterios harán referencia al color (deberá ser incoloro), turbidez (no debe presentar turbidez), olor (inodoro), sabor (sin sabor)

Completo según autoridad sanitaria

MEDIDAS CORRECTORAS

En el caso de que se detecte alguna anomalía porque alguno de los parámetros antes descritos esté fuera de los límites legales permitidos, el responsable del plan se encargará de resolver tales no conformidades:

- Si el agua no cumple los límites de potabilidad, se usará agua mineral embotellada para la elaboración de los productos, hasta reparar el foco de contaminación. Para la limpieza y desinfección de las instalaciones se usarán desinfectantes aptos para la industria alimentaria.
- Si la falta de potabilidad del agua es debida a causas propias del establecimiento, se usará agua mineral embotellada para la elaboración de



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

los productos, hasta reparar el foco de contaminación por parte de los técnicos de mantenimiento de este servicio de hostelería.

- Si son causas ajenas a la empresa, se usará agua mineral embotellada para la elaboración de los productos y se contactará con la empresa suministradora para comunicar tal hecho y que reparen inmediatamente la deficiencia.

El responsable emitirá el informe de no conformidad de acuerdo con el modelo general de documento de no conformidades, en el cual se indican cual o cuales parámetros están fuera de control, así como la o las acciones correctoras a aplicar y en que tiempo como máximo se deben aplicar.

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN

El responsable de la verificación se encargará de que sean realizados los siguientes análisis: Examen microbiológico y físico-químico (análisis control semestral) y de comprobar mensualmente que se llevan a cabo todos los controles de vigilancia, es decir, que se analiza cuando corresponde, la concentración de cloro residual libre y Ph. La empresa encargada de realizar los análisis microbiológicos y físico-químicos es CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE S.L.


Si se detectan pérdidas de control, se comprobará que se han realizado las medidas correctoras adecuadas, es decir, paralización de la actividad hasta la recuperación de los límites establecidos e informar a la autoridad competente.

➤ Características de los análisis

Todos los parámetros a controlar y las características de los análisis a realizar para la verificación de agua potable, así como los límites exigidos de acuerdo al RD 140/2003.

➤ Laboratorio de control

Las empresas externas encargadas de realizar estos análisis será AQUIMISA, S.L. laboratorio acreditado por ENAC nº 252-LE451, CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE, S.L. con N° autorización de Laboratorios Agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Extremadura: 10-010, LAQUA, S.L con N° autorización de Laboratorios Agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Extremadura: 06-005. LARCO con N° autorización de Laboratorios Agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Extremadura: 10-002.

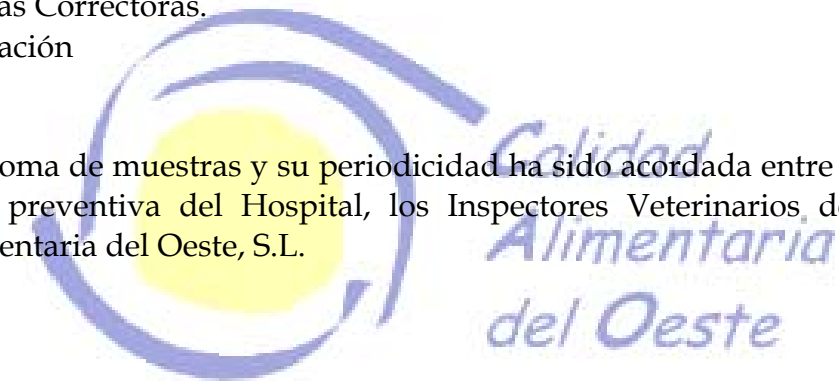
	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

REGISTROS

Los registros generados por el Plan de Control de Agua Potable para Consumo Humano y que deberán quedar archivados en la empresa al menos dos años, son:

- Análisis de cloro residual libre/ph/organoléptico.
- Boletín de resultados de análisis microbiológico y físico-químico.
- Medidas Correctoras.
- Verificación

NOTA: Esta toma de muestras y su periodicidad ha sido acordada entre el servicio de medicina preventiva del Hospital, los Inspectores Veterinarios, del S.E.S y Calidad Alimentaria del Oeste, S.L.





B.2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza se puede definir como la eliminación de las partículas y restos de suciedad que quedan en las instalaciones, equipos y útiles.

La desinfección, que según el Decreto 8/1995 por el que se aprueba el reglamento de desinfección, desinsectación y desratización sanitaria, consiste en las actividades dirigidas a la eliminación de microorganismos patógenos y perjudiciales.

OBJETIVO:

Asegurar que el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles de la empresa alimentaria, previene cualquier posibilidad de contaminación.

RESPONSABLE:

La responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de cocina recae sobre la gobernanta de cocina y la realiza una empresa externa llamada "GRUPO FISSA". Son conscientes de los riesgos y peligrosidad que entraña la contaminación debida a unos locales con una higiene deficiente. Están capacitadas para llevarla a cabo adecuadamente, y realizar las anteriores indicaciones.

La gobernanta de cocina es la responsable de los registros.

PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN:

- Clasificación de máquinas y útiles.

Riesgo alto:

Cubiertos
Vajilla
Menaje
Tablas de corte
Batidora
Mesas de trabajo
Plancha
Freidora
Equipos Frigoríficos
Cuartos de frío



Riesgo medio:

Lavamanos, fregaderos.
Útiles de limpieza y desinfección (cepillos, recogedores, estropajos, fregonas, bayetas, cubos, etc.).
Servicios higiénicos.

Riesgo bajo:

Estanterías.

- Aparatos y útiles utilizados en la limpieza y desinfección.


Para realizar la limpieza y desinfección se dispone de los siguientes aparatos y útiles: cepillos, recogedores, estropajos, fregonas, bayetas y cubos.

- Tipos de productos

Los productos que se utilizan para realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y útiles del establecimiento y para la higiene de los manipuladores de alimentos, son productos autorizados para el uso en industrias alimentarias. Los detergentes o detergentes desinfectantes que se usan, poseen Número de Registro Sanitario y cumplen con la legislación vigente ya señalada. Se siguen las recomendaciones de uso marcados por el fabricante. Son habituales los productos de JHONSON DIVERSEY con N^oR^oS^o: 37.00021/M

Son entre otros:

- 17 SUMA GRILL
- 18 SUMA STAR-PLUS
- 19 SUMA CALC
- 20 SUMA UNIÓN SUPER G1
- 21 SUMA CHLORSAN 10.4
- 22 SUMA CHLOR D4.4
- 23 SUMA LIGH
- 24 SUMA BAC CONC
- 25 SUMA ULTRA
- 26 SUMA SPECIAL
- 27 SUMA RINSE
- 28 SOFT CARE PLUS H400

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

Los productos y útiles de L+D, se almacenan en un almacén específico para ello.

- o Método y frecuencia de limpieza y desinfección.

Los métodos y frecuencias de limpieza y desinfección de las distintas zonas, máquinas y útiles se especifican en los cuadros que aparecen a continuación.

La frecuencia de limpieza y desinfección en cada zona está definida dependiendo del riesgo que existe en cada una de ellas de contaminación y generación de suciedad y residuos.

La vajilla y cubierto una vez usados, tras cada servicio se llevan a la zona del túnel de lavado, manualmente se retira los restos de comida y a continuación se introducen en el túnel de lavado para su limpieza y desinfección. Una vez limpios se colocan en estanterías para ser utilizados en los emplatados siguientes.



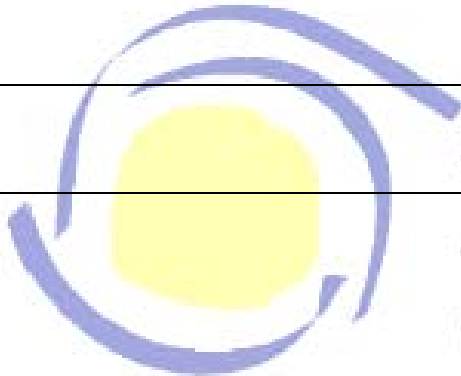


MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

FICHAS DE PROTOCOLO DE LIMPIEZA	Nº DE FICHA
HIGIENE DE MANOS	1
ELEMENTOS DE FRIO	2
SUELOS Y PAREDES	3
MESAS, ESTANTERÍAS, CARROS...	4
GRUPO DE COCINA Y CAMPANAS INOX.	5
FREIDORAS	6
PLANCHAS Y HORNOS	7
LIMPIEZA DE CARROS, PLATAFORMAS, BALDAS	8
FABRICADORES DE HIELO	9
TUNEL DE LAVADO	10
ASCENSORES	11



Calidad
Alimentaria
del Oeste



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

<p><u>HIGIENE DE MANOS</u></p> <p>ZONAS A LIMPIAR: Manos y antebrazos manipuladores.</p>	<p>Nº DE FICHA: 1</p>
<p>EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA:</p> <p><i>DISPENSADOR de jabón de manos.</i> DISPENSADOR de papel de celulosa.</p>	
<p>PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES:</p> <p>Detergente para lavado de manos SOFT CARE PLUS H400. <u>Aplicarlo puro.</u></p>	
<p>FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA:</p> <p>Al inicio del trabajo, a la salida de los servicios, cada vez que el personal manipulador se incorpore de nuevo a su puesto de trabajo y siempre que se estime necesario.</p>	
<p>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:</p> <p>1º.- Aplicarse sobre las manos una dosis pura de detergente lavado manos. 2º.- Frotarse las manos y antebrazos con ayuda de agua templada. 3º.- Enjuagarse las manos y antebrazos con agua templada. 4º.- Secarse las manos con papel de celulosa de un solo uso. 5º.- Frotarse las manos hasta que se evapore el producto.</p> <p>NOTA: Los dispensadores de jabón de manos y de papel de celulosa nunca deben quedar vacíos.</p>	
<p>STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO:</p> <p>1.- Los manipuladores siempre deben tener las manos limpias y desinfectadas.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

<p><u>ZONA DE PRODUCCIÓN</u></p> <p>ZONAS A LIMPIAR: Elementos de frío.</p>	<p>Nº DE FICHA: 2</p>
<p>EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.</p>	
<p>PRODUCTOS UTILIZADOS: DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4</p>	
<p>FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA:</p> <p>EQUIPOS DE MTO. A Tª REFRIGERCIÓN: Una vez a la semana EQUIPOS DE MTO. A Tª DE CONGELACIÓN: Bimensualmente</p>	
<p>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:</p> <p>1º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente el interior de los equipos de frío, empezando por las zonas más elevadas. Es muy importante realizar un buen aclarado inicial para que la efectividad posterior del producto sea la adecuada.</p> <p>2º.- Aplicar desengrasante con paño humedecido, cubriendo totalmente el interior del equipo de frío. .Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>3º.- Enjuagar con paño humedecido en agua potable hasta la eliminación total de la espuma.</p> <p>4º.- Aplicar desengrasante con paño humedecido en la solución, cubriendo totalmente la superficie del equipo. Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>5.- Enjuagar con paño humedecido en agua potable hasta la eliminación total del producto empleado.</p> <p>NOTA: Es muy recomendable realizar la higienización del equipo frigorífico cuando este se encuentre completamente libre de género.</p>	
<p>STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO:</p> <p>1.- Los equipos frigoríficos de mantenimiento a Tª de refrigeración deben quedar limpios y desinfectados un día por semana, siempre que quede vacío.</p> <p>2.- Los equipos frigoríficos de mantenimiento a Tª de congelación deben quedar limpios y desinfectados cada dos meses, siempre que quede vacío.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

<u>ZONA DE PRODUCCIÓN</u>	
ZONAS A LIMPIAR: Suelos y Paredes	Nº DE FICHA: 3
EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.	
PRODUCTOS UTILIZADOS: DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4	
FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA: <ul style="list-style-type: none">• SUELOS: Diariamente• PAREDES: Semanalmente	
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA: <p>1º.- Barrido general de los suelos para eliminar todos los restos gruesos y restos de polvo y alimentos.</p> <p>2º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los suelos, utilizando cubo y fregona o aparato similar . Es muy importante realizar un buen aclarado inicial para que la efectividad posterior del producto sea la adecuada.</p> <p>3º.- Aplicar, detergente desinfectante con cubo donde se prepara la solución y fregona, cubriendo totalmente la superficie a higienizar, y cambiando la solución cuando esta se considere sucia. <u>Dejar actuar el producto 20 minutos.</u></p> <p>4º.- Enjuagar con fregona y agua potable hasta la eliminación total del producto.</p> <p>Paredes</p> <p>1º utilizar agua caliente con detergente desinfectante y aplicar con paño humedecido. Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>2º.- Enjuagar con bayeta y agua potable hasta la eliminación total del producto.</p> <p>NOTA: Es muy importante realizar las operaciones de barrido, si son en seco, en ausencia de alimentos, para evitar contaminar los mismos con el polvo desprendido, así como dejar actuar el producto durante el tiempo recomendado para que realice de forma correcta su acción.</p>	
STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO: <p>1.- Los suelos de toda la cocina deben quedar higienizados a diario.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

<p><u>ZONA DE PRODUCCIÓN</u></p> <p>ZONAS A LIMPIAR: Mesas, estanterías, tajo y elementos desmontables de fácil limpieza.</p>	<p>Nº DE FICHA: 4</p>
<p>EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.</p>	
<p>PRODUCTOS UTILIZADOS:</p> <p>DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4</p>	
<p>FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA: Limpieza y desinfección</p> <p>DIARIA</p>	
<p>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:</p> <p>1º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los elementos a higienizar, para eliminar los restos de suciedad groseros. Es muy importante realizar un buen aclarado inicial para que la efectividad posterior del producto sea la adecuada.</p> <p>2º.- Aplicar detergente desinfectante con paño humedecido en una solución preparada a tal efecto, en el caso de superficies lisas, y con estropajo para elementos desmontables de fácil limpieza, cubriendo totalmente las superficies a higienizar . Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>3º.- Enjuagar con paño humedecido en agua potable las superficies lisas grandes y con abundante agua, procedente del grifo el resto de elementos hasta la eliminación total del producto.</p>	
<p>STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO:</p> <p>1.- Los elementos indicados anteriormente: mesas de trabajo y tajo deben quedar limpios y desinfectados a diario, previo a su utilización y al final de cada jornada y cada vez que se crea necesario.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

<p style="text-align: center;"><u>ZONA DE PRODUCCIÓN</u></p> <p>ZONAS A LIMPIAR: Grupo de cocina y campana extractora inoxidable.</p>	<p>Nº DE FICHA: 5</p>
<p>EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza. (grupo de cocina) y limpieza automática (campana extractora)</p>	
<p>PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES:</p> <p style="text-align: center;">DESENGRASANTE SUMA GRILL</p> <p style="text-align: center;">DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4</p>	
<p>FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Limpieza y desinfección del grupo de cocina: DIARIA• Limpieza y desinfección de campana extractora: SEMANALMENTE	
<p>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:</p> <p>1º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los elementos a higienizar, para eliminar los restos de suciedad groseros. Es muy importante realizar un buen aclarado inicial para que la efectividad posterior del producto sea la adecuada.</p> <p>2º.- Aplicar desengrasante puro, con paño humedecido en el producto, cubriendo totalmente las superficies a higienizar, y frotando para potenciar su actuación. Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>3º.- Enjuagar con paño y agua potable hasta la eliminación total del producto.</p> <p>4.- Aplicar desinfectante con paño humedecido en la solución, cubriendo totalmente la superficie del equipo. Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>5.- Enjuagar con paño humedecido en agua potable hasta la eliminación total del producto empleado</p>	
<p>STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO:</p> <p>1.- Los grupos de cocina y campanas deben quedar limpios y desinfectados a diario y semanalmente, respectivamente.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

<p><u>ZONA DE PRODUCCIÓN</u></p> <p>ZONAS A LIMPIAR: Freidoras</p>	<p>Nº DE FICHA: 6</p>
<p>EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.</p>	
<p>PRODUCTOS UTILIZADOS:</p> <p>DESENGRASANTE SUMA GRILL DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4</p>	
<p>FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA:</p> <ul style="list-style-type: none">•1 Limpieza y desinfección de freidora: SEGÚN NECESIDADES en función de: número de frituras, tipo de aceite empleado, naturaleza de los productos que se fríen, etc.	
<p>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:</p> <p>1º.- Rociar la superficie a higienizar con DESENGRASANTE para reblandecer la grasa adherida. Dejar actuar durante 20 minutos.</p> <p>2º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los elementos a higienizar, para eliminar los restos de suciedad groseros que se hayan desprendido en la fase anterior.</p> <p>3º.- Sumergir las partes desmontables de la freidora en una solución de agua caliente y detergente lavavajillas manual, frotando con estropajo aquellas partes más difíciles de limpiar. Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>4º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los elementos a higienizar, hasta eliminar totalmente la espuma.</p> <p>4.- Aplicar desinfectante con paño humedecido en la solución, cubriendo totalmente la superficie del equipo. Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>5º.- Enjuagar con paño y agua potable hasta la eliminación total del producto.</p>	
<p>STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO:</p> <p>1.- Las freidoras deben quedar higienizados según necesidades.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

ZONA DE PRODUCCIÓN ZONAS A LIMPIAR: planchas, hornos, etc	Nº DE FICHA: 7
EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.	
PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES: DESENGRASANTE SUMA GRILL DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4	
FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA: <ul style="list-style-type: none">• Limpieza y desinfección de la plancha: DIARIA, tras su uso• Limpieza y desinfección del horno: SEMANALMENTE	
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA: <p>1º.- Rociar la superficie a higienizar con DESENGRASANTE para reblandecer la grasa adherida. Dejar actuar durante 20 minutos.</p> <p>2º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los elementos a higienizar, para eliminar los restos de suciedad groseros que se hayan desprendido en la fase anterior.</p> <p>3º.- Aplicar desengrasante (horno), con paño humedecido en el producto, cubriendo totalmente las superficies a higienizar, y frotando para potenciar su actuación. Dejar actuar el producto 20 minutos</p> <p>4º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los elementos a higienizar, hasta eliminar totalmente la espuma.</p> <p>5º.- Aplicar desinfectante con paño humedecido en la solución, cubriendo totalmente la superficie del equipo. Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>6º.- Enjuagar con paño y agua potable hasta la eliminación total del producto.</p>	
STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO: <p>1.- La plancha y el horno deben quedar limpios y desinfectados a diario y semanalmente, respectivamente.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

ZONA DE PRODUCCIÓN ZONAS A LIMPIAR: carros, plataformas, baldas	Nº DE FICHA: 8
EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.	
PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES: DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4	
FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA: <ul style="list-style-type: none">• Limpieza y desinfección DIARIA, tras su uso• Limpieza y desinfección TERMINAL: SEMANALMENTE	
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA: <p>1º.- Enjuagar con el agua preferiblemente caliente los elementos a higienizar, para eliminar los restos de suciedad groseros. Es muy importante realizar un buen aclarado inicial para que la efectividad posterior del producto sea la adecuada.</p> <p>2º.- Aplicar detergente desinfectante con paño humedecido en una solución preparada a tal efecto, en el caso de superficies lisas, y con estropajo para elementos desmontables de fácil limpieza, cubriendo totalmente las superficies a higienizar . Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>3º.- Enjuagar con paño humedecido en agua potable hasta la eliminación total del producto.</p>	
STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO: <p>1.- Los carros, plataformas, baldas.. deben quedar limpios y desinfectados a diario y semanalmente se hará una limpieza terminal.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

<p>ZONA DE PRODUCCIÓN</p> <p>ZONAS A LIMPIAR: fabricantes de hielo</p>	<p>Nº DE FICHA: 9</p>
<p>EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.</p>	
<p>PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES:</p> <p>DESINFECTANTE SUMA CHLORD4.4 (producto clorado estabilizado)</p>	
<p>FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Limpieza y desinfección de los fabricantes de hielo: cada 15 días.	
<p>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:</p> <p>1º.- Aplicar desinfectante clorado cubriendo totalmente la superficie interior del fabricante de hielo. <u>Dejar actuar el producto 20 minutos</u></p> <p>2º.- Enjuagar con paño y agua potable hasta la eliminación total del producto.</p>	
<p>STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO:</p> <p>1.- Los fabricantes de hielo deben quedar limpios y desinfectados cada 15 días.</p>	



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**


Revisión 1

<u>ZONA DE PRODUCCIÓN</u>	Nº DE FICHA:	10
ZONAS A LIMPIAR: Túnel de lavado		
EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.		
PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES: DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4		
FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA: <ul style="list-style-type: none">• Limpieza y desinfección : DIARIA, tras su uso• Limpieza y desinfección TERMINAL: SEMANALMENTE		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA: <p>1º.- Al término de servicio, se procederá a la parada total del tren de lavado y al levantamiento de las compuertas de inspección..</p> <p>2º.- Una vez parada la máquina, retiramos todos los elementos extraños (cubiertos, platos, papeles, plásticos, restos de comida, ...) alojados en la máquina..</p> <p>3º.- Limpieza del interior con la manguera-ducha, desprendiendo todos los restos que quedan en el interior del túnel.. Estos restos quedarán alojados en los filtros superiores.</p> <p>4º.- Retiramos los filtros superiores con cuidado de que no caigan nada de su contenido a las cubas. Una vez sacados fuera del túnel, se limpian.</p> <p>5º.- Levantamos los tapones de desagüe de las cubas sin retirar los filtros interiores y esperamos al total vaciado de las mismas.</p> <p>6º.- Una vez que las cubas están vacías, retiramos todos los restos que puedan haber caído en su interior y limpiamos con la manguera-ducha.</p> <p>7º.- Una vez asegurados de que ya no hay restos en las cubas, desmontamos los filtros inferiores, los sacamos con cuidado y procedemos a su limpieza.</p> <p>8º.- Una vez limpios se montan en este orden:</p> <ul style="list-style-type: none">-Filtros inferiores-Cerramos tapones de desagüe-Filtros superiores <p>9º.- Nos aseguramos de la correcta colocación de todos los elementos anteriores</p> <p>10º.- Por último cerramos las compuertas de inspección.</p>		
STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO: <p>1.- El túnel de lavado debe quedar limpios y desinfectados a diario y semanalmente, respectivamente.</p>		

**MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)****HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

<u>ZONA DE PRODUCCIÓN</u> ZONAS A LIMPIAR: ascensores (subida de limpio y bajada de sucio)	Nº DE FICHA: 11
EQUIPOS Y MATERIAL DE LIMPIEZA: Aparatos manuales de limpieza.	
PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES: DETERGENTE DESINFECTANTE SUMA CHLORSAN D10.4	
FRECUENCIA DE LIMPIEZA RECOMENDADA: <ul style="list-style-type: none">• Limpieza y desinfección tras su uso	
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA: <p>1º.- Enjuagar con el agua caliente las paredes y el suelo del ascensor que se vaya a higienizar, para eliminar los posibles restos de suciedad groseros. Es muy importante realizar un buen aclarado inicial para que la efectividad posterior del producto sea la adecuada.</p> <p>2º.- Aplicar detergente desinfectante con paño humedecido en una solución preparada a tal efecto, en el caso de paredes, y con fregona el suelo, cubriendo totalmente las superficies a higienizar . Dejar actuar el producto 20 minutos.</p> <p>3º.- Enjuagar con paño humedecido y fregona en agua potable hasta la eliminación total del producto.</p>	
STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO: <p>1.- Los ascensores taformas, baldas.. deben quedar limpios y desinfectados tras su uso (bajada de sucio).</p>	

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

OTRAS CONSIDERACIONES.

- Se mantienen los locales, equipos y utensilios, limpios y secos, pues la humedad favorece el crecimiento bacteriano, así como la acumulación de polvo y residuos sobre las superficies.
- En presencia de alimentos, nunca se barre en seco.
- Si se encuentran zonas o equipos que no presentan un estado de limpieza adecuado, se limpian antes de que comience el proceso de elaboración y se restablecen las pautas del programa de limpieza y desinfección.
- La zona donde se ubica el contenedor de desechos se limpia y desinfecta diariamente. El propio cubo de residuos sólidos se limpia y desinfecta cada vez que se vacían al finalizar las tareas de la jornada.
- Antes de comenzar el plan de limpieza en la maquinaria, ésta se desmonta en todas las partes posibles, y se extrae de ella toda la materia grosera y restos de suciedad que hayan quedado acumulados en cualquier parte de su superficie.
- Horario.

La puesta en marcha de este plan se realiza de la siguiente forma:

La limpieza diaria se realiza inmediatamente después de finalizar la jornada laboral, la cocina se limpia y desinfecta después de la elaboración.

La maquinaria tal como batidora, tostadora, etc se limpian siempre tras su uso y antes de su empleo.

La limpieza semanal se realiza también inmediatamente después de finalizar la jornada laboral, en el cual se hace una limpieza más a fondo. (alcatado, puertas,...)

PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS.

Visualmente, después de realizar las operaciones de L+D, se comprobará que no existen restos de suciedad o grasa en las diferentes zonas de la cocina, ni en los equipos y utensilios de trabajo.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Para comprobar que no existen restos de grasa y polvo, pasará la mano o papel de un solo uso por encima de las superficies.

Medidas correctoras serán:

- 1 Se volverá a limpiar de modo más minucioso aplicando el plan.
- 2 En caso de que el problema sea debido a la ineficacia de la frecuencia y/o método, se efectuará un cambio en el procedimiento.
- 3 Se cambiarán los productos de limpieza y desinfección si con ellos no obtenemos los resultados perseguidos.

VERIFICACIÓN:

Se revisarán todos los registros generados por la empresa, comprobando que la ejecución y vigilancia del plan ha sido correcta. Se comprobará que los problemas detectados no hayan sido reincidentes y que con las medidas correctoras adoptadas se resolvieron todos los problemas surgidos.

1) Para comprobar el buen funcionamiento de ejecución del plan de L+D y calidad de servicio al cliente, se realizará un análisis microbiológico de superficies de enterobacterias y aerobios mesófilos en distintos puntos (frecuencia trimestral) y un análisis microbiológico de un alimento frío o primer plato y un alimento caliente o segundo plato trimestralmente.

Se analizará microbiológicamente la leche de neonatos de forma mensual.

La empresa externa encargada de la toma de muestra será CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE, S.L., la cual se analizará en laboratorio propio (nº autorización 10-010) o se enviará por mensajería en paquete isotermo a AQUIMISA, S.L. laboratorio acreditado por ENAC nº 252-LE451 o LAQUA S.L. laboratorio autorizado con N° 06-005.

REGISTROS:

Los registros generados por el Plan de L+D y que deberán quedar archivados en la empresa al menos dos años, son:

- 5 Registro del Plan L+D Mantenimiento y Control de Plagas.
- 6 Boletín de resultados de análisis microbiológico y físico-químico.
- 7 Incidencias y medidas correctoras.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

CUADRO GESTION

ZONA MAQUINA UTENSILIO	OPERARIO	FRECUENCIA	OPERACIONES
Cuchillos	Cada operario limpia y desinfecta sus utensilios.	Diaria después de la faena y varias veces durante la misma, cuando cambie de producto	Limpiar con un estropajo y agua los restos sólidos, sumergir en una cubeta con agua caliente, detergente y desinfectante, dejar reposar durante 10 minutos y continuación aclarar con agua potable en otra cubeta.
Grupo cocina	Responsable de ejecución	Diaria	Retirada de sólidos, aplicación de desengrasante con agua caliente y estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Campana extractora	Responsable de ejecución	Semanal	Automática
Planchas	Responsable de ejecución.	Diaria	Retirar sólido con cuchilla, aplicar "limpia plancha", agua caliente.
Hornos	Responsable de ejecución	Semanal	Retirada de sólidos, aplicación de detergente con cubo agua caliente y estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Lavamanos	Responsable de ejecución.	Diaria	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida con cubo agua caliente y estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.

**MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)****HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

ZONA MAQUINA UTENSILIO	OPERARIO	FRECUENCIA	OPERACIONES
Útiles de limpieza y desinfección	Responsable de ejecución.	Diaria	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Mesas, baldas, de acero inoxidable	Responsable de ejecución.	Diaria	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida con estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable con bayeta.
Suelo cocina	Responsable de ejecución.	Diario	Retirada de sólidos y barrido, aplicación de detergente y bactericida, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Paredes y puertas cocina	Responsable de ejecución.	Semanal	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida con estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable con bayeta.
Techos cocina	Responsable de ejecución.	Anual	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable/ si son de pintura plastica, se recomienda pintar.
Suelo resto instalaciones	Responsable de ejecución.	Diario	Retirada de sólidos y barrido. Aplicación de detergente y bactericida, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Paredes y puertas resto instalaciones	Responsable de ejecución.	Semanal	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida con estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable con bayeta.
Techo resto instalaciones	Responsable de ejecución.	Anual	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable./ Si son de pintura plástica, se recomienda pintar.

**MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)****HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

ZONA MAQUINA UTENSILIO	OPERARIO	FRECUENCIA	OPERACIONES
Equipos de frío	Responsable de ejecución.	Diario	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida con cubo agua caliente y estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Paredes y puerta de servicios y vestuarios	Responsable de ejecución.	Mensual	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida con estropajo, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable con bayeta.
Techo de servicios y vestuarios	Responsable de ejecución.	Anual	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Suelo de servicios y vestuarios	Responsable de ejecución.	Diario	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable.
Indumentaria del personal	Responsable de ejecución.	Diario	Se lava en lavadoras con detergentes con n° de registro sanitario Autorizado
Contenedores de residuos sólidos	Responsable de ejecución.	Semanal	Retirada de sólidos, aplicación de detergente y bactericida con agua caliente, reposo de 20 minutos y enjuagado con agua potable con manguera.



B.3.PLAN DE CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN (D+D).

La presencia de insectos y/o roedores en el sector puede dar lugar a un peligro para la salud de los consumidores, ya que pueden producir la alteración y contaminación de las materias primas o de los alimentos elaborados.

OBJETIVO

El objetivo es establecer y adoptar todas las medidas preventivas y de control, para evitar la aparición de animales que puedan ser vectores de peligros sanitarios. Y en caso de ser necesario, las medidas de lucha (erradicación), con el fin de evitar la proliferación de los mismos.

PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

La aparición de plagas se debe evitar impidiendo su acceso a las dependencias del establecimiento y evitando que los animales encuentren refugio y alimentos que puedan facilitar su desarrollo y reproducción.

Este programa tendrá en cuenta los siguientes principios:

- Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo se aplicarán bajo la supervisión de personal experto y cualificado de una empresa especializada.
- Los insecticidas y raticidas sólo se usarán cuando no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios.
- Estos productos cumplirán en su totalidad con lo establecido en la legislación vigente.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Protección correcta de las entradas:

- Las puertas de acceso a la clínica permanecerán siempre cerradas.

Medidas de limpieza:



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Estricto cumplimiento del plan de limpieza y desinfección en todo el establecimiento.
- Cuidar la ausencia de residuos sólidos, se utilizarán contenedores herméticos para la eliminación de los mismos. Locales y contenedores de desechos se mantendrán limpios y cerrados hasta su evacuación.
- Mantenimiento de las instalaciones, reparando de manera inmediata cualquier grieta, agujero o desperfecto detectado en las instalaciones.

Tendrán especial vigilancia las tuberías y canalones, pues pueden favorecer la entrada de roedores.

Evitar grifos que goteen, desagües defectuosos

Adecuada recepción de suministros, la persona que recepcione los productos realizará una inspección ocular de cada uno de ellos y de sus envases, con objeto de detectar y eliminar aquellos paquetes que puedan ser vehículo de entrada de roedores y/o insectos.

Adecuadas condiciones de almacenamiento:


- Controlar las condiciones de almacenamiento de los productos.
- Los productos no se colocarán directamente sobre el suelo.

Existen otros métodos pasivos como elementos integrantes de las propias instalaciones y de obligado cumplimiento, como son los insecticidas eléctricos colgados del techo de las instalaciones.

PROCESO DE VIGILANCIA

La inspección de las instalaciones se realiza visualmente de manera sistemática. Se revisa la ausencia de cualquier tipo de animal, ausencia de indicios que nos puedan indicar la presencia de animales (restos de excrementos, material roído, plumas etc).

La vigilancia se lleva a cabo de forma diaria, al mismo tiempo que se realiza la ejecución y vigilancia de L+D y mantenimiento.

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

MEDIDAS CORRECTORAS

Las medidas correctoras a aplicar serán las siguientes:

- Si se detecta alguna alteración en los equipos de prevención, se procederá a su reparación inmediata.
- En caso de sospecha de daños en algún producto, este se eliminará con el resto de la basura.
- Se procederá a la limpieza exhaustiva de todos los equipos y utensilios.
- En el caso de que se produzca la aparición de una plaga, se avisará de manera inmediata a la Empresa de Desinfección, Desinsectación y Desratización, que será la encargada de realizar la correspondiente Diagnóstico de situación, determinando el Tratamiento a aplicar. Hasta entonces se protegerán los productos de nuevos ataques. Una vez aplicadas las medidas correctoras, la empresa aplicadora emite un certificado de aplicación, que se archiva en el Registro. Así pues todos los documentos que se producen en la diagnóstico y aplicación emitidos por la empresa DDD, tales como copia de la autorización de la empresa aplicadora, Diagnóstico, Certificado de Tratamiento, fichas técnicas de los productos aplicados y plano de colocación de los cebos en su caso, se archivan en un registro denominado Registro de Control de Plagas.

Esta empresa para evitar posibles plagas ha contratado una empresa que realice la desinfección, desinsectación y desratización. La empresa contratada es **FUMIGAEX, S.L.** con N°R°:BA/0019/S y BA/0049/E.


VERIFICACIÓN

Se revisarán todos los registros generados por la empresa, comprobando que la ejecución y vigilancia del plan ha sido correcta. Se comprobará que los problemas detectados no hayan sido reincidentes y que con las medidas correctoras adoptadas se resolvieron todos los problemas surgidos.

REGISTROS

Los registros generados por el Plan de control de plagas y que deberán quedar archivados en la empresa al menos dos años, son:

- Registro del plan de limpieza y desinfección y plan de control de plagas.
- Documentos que se produzcan en la diagnóstico y aplicaciones emitidas.

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

B.4. PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

OBJETIVO

El control del estado de las instalaciones y equipos tiene como objetivo asegurar el mantenimiento de los mismos.

Así mismo el control de temperaturas de los equipos frigoríficos tiene una gran importancia, ya que, con este control podemos saber en todo momento el tratamiento de frío al que estamos conservando a los alimentos.

RESPONSABLE:

El jefe de cocina junto con la gobernanta, serán las personas encargadas de comprobar el correcto funcionamiento de los equipos y de avisar al técnico de mantenimiento en caso de avería para que realice la correspondiente reparación.

PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN Y VIGILANCIA

En lo que se refiere a las instalaciones y equipos, éstos están diseñados cumpliendo con la reglamentación sanitaria vigente y para su mantenimiento se les somete a una revisión mecánica que permite mantenerlas en perfecto estado de uso. Los equipos que tienen que sufrir un mantenimiento/ reparación son los siguientes:

- Equipos frigoríficos: revisión mecánica anual
- Útiles de corte: afilado semanal y revisión semanal del estado de hojas y mangos y sustitución si procede.
- Útiles de limpieza: revisión mensual de su estado para su sustitución o mantenimiento.
- Conservación de suelos y paredes: revisión mensual visual.
- Sistema de abastecimiento de agua potable: revisión mensual, visual de las tuberías.
- Puertas equipo frigorífico y arcón congelador: revisión mecánica mensual.
- Luces de iluminación, alarma, emergencia, indicativas de estado: revisión mensual y cambio de las unidades averiadas.
- Mesas y tajos de corte: revisión mensual del estado de las bandas de corte y cambio si procede.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Techos: Vigilancia del estado anual y pintura si procede.
- Protecciones de los puntos de luz: vigilancia del estado mensual y sustitución si procede.
- Batidora. Mensual
- Freidora. Cambio de aceite semanal o cuando se crea necesario y control de mantenimiento mensual.
- El calibrado de los equipos que intervienen en los procesos de fabricación (termómetro de los equipos de refrigeración/congelación) se realiza mensual con los equipos de referencia (termómetro calibrado)

A parte del mantenimiento periódico hay que tener en cuenta las posibles averías, que se intentará solucionar continuamente.

MEDIDAS CORRECTORAS

Llamar inmediatamente al servicio técnico de mantenimiento para que subsane la avería (fontanería, albañilería, electricidad o de equipos frigoríficos según su caso).

Si se avería un equipo frigorífico de mantenimiento a T^a de refrigeración, se procederá a su vaciado inmediato, colocando los productos en otro equipo frigorífico adecuado para su fin. Se avisa al técnico de mto. en el mismo momento. Si debido a la avería se ha producido alteración en algunos de los alimentos, estos serán eliminados con el resto de basuras.

Si se avería el arcón congelador/cámara de mto. a temperatura de congelación, se procederá a su vaciado inmediato, colocando los productos en el otro equipo congelador de manera ordenada. Del mismo modo se avisará al técnico de mantenimiento inmediatamente. Cuando la alteración sufrida haga peligroso su consumo, serán eliminados con el resto de basuras.

Si se detecta algún error en el funcionamiento de algún termómetro, se procederá a su calibrado o cambio.

Para la vigilancia y control de este plan se rellena un parte donde se detalla el control visual que se lleva a cabo diariamente antes de proceder al inicio diario de la producción, referido al estado diario de las instalaciones y equipos relacionados directamente con la seguridad sanitaria de los productos. Este se hace a la misma vez que el control de limpieza y desinfección y en el mismo registro.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Todas las incidencias que tengan lugar serán registradas en el correspondiente parte de mantenimiento incidencia/reparación, en el cual, se anotarán la fecha de la incidencia, descripción de la misma y fecha de reparación.

VERIFICACIÓN

La metodología será la de comprobar que los controles de vigilancia están perfectamente efectuados de acuerdo a las condiciones de mantenimiento de las instalaciones, comprobando las incidencias y que las medidas correctoras hayan sido efectuadas y adecuadas.

REGISTROS


Los registros generados deberán quedar archivados en la empresa al menos dos años, son:

Registro del plan de limpieza y desinfección y plan de control de plagas.
Parte de mantenimiento incidencias/reparación.

Registro de temperaturas.

Partes emitidos por los técnicos en caso de efectuar alguna reparación.



	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

B.5. PLAN DE TRAZABILIDAD

La trazabilidad ha de ser concebida como un sistema de identificación de productos o grupos de productos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, especialmente justificado por razones de seguridad.

El Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del consejo, con entrada en vigor a partir del 1 de enero de 2005, exige disponer de un sistema de trazabilidad, “de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo”.

OBJETIVO

Disponer de un sistema de gestión documental que permita identificar y realizar un seguimiento de los productos que entran, permanecen y salen, de una forma ágil, rápida y eficaz, con el fin de que ante una pérdida de seguridad del producto puedan adoptarse las medidas necesarias.

RESPONSABLE:

La gobernanta de cocina será la persona encargada de controlar y registrar la recepción de mercancías, así como de dejar registrada la comida que se elabora y sirve al paciente.

PROCEDIMIENTOS DE EJECUCIÓN

El sistema propone unas normas para la aceptación de la mercancía que entre en estas instalaciones, con el fin de que cumpla con unas normas de calidad e higiene adecuadas. Igualmente se reflejarán por escrito las condiciones en la que se reciben los productos.

Igualmente se supervisará un control de la trazabilidad de los alimentos que aquí se elaboren, así como de las materias primas que se recepcionen. Esto nos permitirá seguir el rastro para prevenir cualquier problema sanitario de los alimentos, o conocer su origen si ya se hubiese causado.

Para llevar a cabo la correcta realización de estos programas será necesario nombrar e informar a responsables en las distintas áreas.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

El procedimiento de ejecución establece el sistema por el cual se controlan los distintos aspectos de la recepción de las materias primas, auxiliares, producción y servicio a planta de los distintos productos.

Estas actividades se van a realizar de la siguiente forma:

CONTROL DE ENTRADA DE MATERIAS PRIMAS Y SUMINISTROS

MATERIAS PRIMAS:

Las materias primas son carnes frescas, pescados, verduras, conservas, etc. La materia prima llega al establecimiento en medios de transporte externos a la empresa debidamente refrigerados, congelación o ambiente según necesidades.

Procedimientos de control de las materias primas

Se establecen para asegurar que las materias primas y auxiliares están en perfecto estado, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Procedimiento del control de entrada de materias primas: Mediante este procedimiento se controlan los siguientes parámetros:

Origen de las materias primas que deben venir con el registro sanitario del fabricante (sello de inspección veterinaria), acompañada del albarán correspondiente donde estén perfectamente definidos todos los aspectos de la mercancía: identificación completa del proveedor, marca sanitaria, detalle de la mercancía (fecha, tipo, unidades, Kg., lote, etc.).

El suministro de agua se controla mediante el plan de control de agua potable.

Los productos de limpieza y desinfección se controlan con su correspondiente plan L+D.

CONTROL DE ELABORACIÓN

El uso de las materias primas para la elaboración de comidas preparadas conllevará el control de las mismas desde el almacén, así como la finalización la los lotes.

La elaboración de comidas conllevará que sus ingredientes y lotes correspondientes hayan sido previamente identificados.

Esta elaboración será siempre realizada del mismo modo y estará protocolizada.



Procedimientos de control en la elaboración

Se identificará y registrará la procedencia de cada materia prima, la cantidad, el lote y la fecha de entrada.

Este registro incluirá la fecha de inicio de ese lote y la de terminación. Así, toda la producción entre esas fechas habrán sido realizadas con dichos ingredientes.

Para llevar a buen término este control de trazabilidad, se necesitan 2 premisas:

- 1) Rotación adecuada de lotes. No empezar un lote sin finalizar el que se encuentra ya iniciado (para el mismo artículo).
- 2) La elaboración de los productos deberá estandarizarse; es decir, no cambiar indiscriminadamente sus ingredientes o variantes. En cuanto a dicha elaboración se predeterminará un calendario de las comidas que se servirán a los clientes (se muestra ejemplo). -fichas técnicas de elaboración de comidas/recetario-.

En el caso de que alguno de los parámetros no sea conforme, el controlador emite un informe de no conformidad según modelo general de No Conformidades, indicando aquel o aquellos parámetros que no sean conformes y se procede al rechazo de la mercancía. Cabe decir que si de la recepción sólo alguna parte no se adapta a lo solicitado, se puede no aceptar ese parte solamente si así se cree conveniente, y siempre dando por sentado que el resto de la recepción cumple rigurosamente las especificaciones exigidas. Este informe se archivará en un registro denominado Registro de Trazabilidad, y se tendrá en cuenta para revisión de calificación de proveedores.

La correspondencia que se establece entre los controles de entrada de materia prima.

PROCEDIMIENTOS DE DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

La responsable de la vigilancia, técnicos de CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE S.L., se encarga de comprobar que el plan descrito se lleva a cabo con efectividad, para lo cual, una vez al mes, de una forma no periódica hará un control de comprobación



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Si se detectara alguna incidencia en alguno de estos controles, se emitirá el correspondiente documento de medidas correctoras indicando como puede ser la intensificación del control del proceso de recepción, de fabricación, de loteado, del responsable del loteado, etc.

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN Y ACCIONES CORRECTORAS

Para verificar este plan que se comprueba semestralmente que se llevan a cabo todos los controles de vigilancia, verificando que estos controles de vigilancia están perfectamente efectuados de acuerdo a la recepción de materias primas y auxiliares y devoluciones.

REGISTROS

Los registros generados deberán quedar archivados en la empresa al menos dos años, son:

Control de entrada de materias primas para la elaboración de productos.

Vigilancia.

Verificación.



B.6. PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES.

OBJETIVO:

Generales

Conseguir un nivel de formación sanitaria en los manipuladores que posibilite unas correctas prácticas de higiene y manipulación de alimentos y contribuya a proteger la salud y seguridad de los consumidores.

Específicos

Al finalizar el curso los participantes deben:

- Conocer las fuentes de contaminación microbiológica de los alimentos, la biología de los microorganismos y sus condiciones de crecimiento.
- Ser capaces de asociar la contaminación microbiológica derivada de una incorrecta manipulación del alimento con sus consecuencias en términos de salud (enfermedades transmitidas por los alimentos).
- Conocer los diversos sistemas de conservación de los alimentos y como deben manipularse de forma adecuada, los diferentes tipos de materias primas.
- Reconocer las condiciones óptimas en la higiene personal, instalaciones y útiles de trabajo.
- Valorar las buenas prácticas de manipulación e higiene como un factor positivo para garantizar la seguridad alimentaria.
- Asumir la responsabilidad que entraña la manipulación de alimentos como actividad que puede suponer un riesgo para la salud de los consumidores
- Tomar conciencia de la importancia de la formación en manipulación de alimentos y de la necesidad de realizar un reciclaje continuo y actualizado.

Juega un papel determinante la manipulación de los alimentos y, por tanto, quienes realizan esta manipulación; es por ello que la administración sanitaria ha tenido siempre en cuenta el control sanitario de los manipuladores de los alimentos, estableciendo un carné que los identifica. Asimismo se establece un registro de estos manipuladores y la obligación de la renovación, según Decreto 119/2005 aquellos que elaboren, sirvan comidas se consideran de alto riesgo con una duración del carnet de cuatro años.



PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

Responsable de la formación

La empresa encargada de llevar a cabo dicha formación será CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE, S.L., S.L., inscrita en el Registro de empresas formadoras de manipuladores con nº EX/FMA/0025/03

Todo el personal de cocina posee carnet de manipulador. En caso de tener que contratar personal siempre poseerá el certificado de formación de manipuladores en vigencia y tendrá conocimientos en el sector de la hostelería.

La gobernanta de cocina avisará con un mes de antelación y mediante comunicación interna, con acuse de recibo, a todos los manipuladores a los que en breve les esté a punto de caducar el carnet de manipulador.

ACTUACIÓN DE LA FORMACIÓN

Este servicio de cocina en cuestión requiere de los servicios de Calidad Alimentaria del Oeste para impartir charlas formativas de modo continuado al personal manipulador, se realizaría previo calendario fijado según disponibilidad, tratándose los siguientes temas:

1. Conceptos de microbiología. Gérmenes y tipos.
2. Toxi-infecciones alimentarias.
3. Alteración de los productos alimenticios.
4. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de los microorganismos.
5. Higiene y manipulación de los productos alimenticios.
6. Riesgos para la salud pública derivados de la manipulación de los alimentos.
Higiene en la elaboración y conservación de los productos alimentarios.
7. Riesgos sanitarios por el empleo de productos contaminados.
8. Plan de limpieza y desinfección. Higiene y conservación de maquinaria y utillaje.
9. Vías de contaminación.
10. Importancia de la desinfección, desinsectación y desratización.
11. Conocimiento de la legislación vigente en materia alimentaria.
12. Tratamiento y conservación de los platos cocinados
13. Sistema A.P.P.C.C.
14. Desarrollo del sistema de A.P.P.C.C. (Varias).
15. Trazabilidad.



METODOLOGIA DE LA FORMACIÓN

- Frecuencia de las actividades

La frecuencia de la formación será semestral, siendo ésta entregada al manipulador por escrito el temario a tratar.

- Requerimiento para la admisión de un nuevo trabajador:

La empresa al admitir un nuevo trabajador, si éste no posee certificado de formación contactará con CALIDAD ALIMENTARIA para que forme adecuadamente al trabajador siguiendo los contenidos de formación desarrollados en este plan.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

El manipulador de alimentos tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores. Está claro que esta responsabilidad no se puede exigir a quien no posee unos conocimientos mínimos de lo que constituye su trabajo.

A continuación se explican distintos puntos a tener en cuenta en la manipulación.

EL PERSONAL:

HIGIENE DE LAS MANOS

Las manos son el principal instrumento de trabajo de un manipulador y, por desgracia, la forma más común de transmisión de gérmenes a los alimentos.

Manos perfectamente limpias. Ésta es la medida higiénica más importante de todas. El lavado de manos debe realizarse correctamente con agua y jabón líquido abundante, utilizando siempre un cepillo de uñas y el secado con papel de un solo uso.

Debemos comprobar regularmente que la dotación del lavamanos es completa y que su uso es cómodo para el trabajador (en muchos casos el depósito de jabón se acaba a mitad de la jornada, el rollo de papel se encuentra alejado de la zona de lavamanos, etc.).

El manipulador de alimentos siempre deberá lavarse las manos:



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Al iniciar la jornada de trabajo.
- Después de ir al Servicio!!
- Cuando haya tenido que tocar objetos no rigurosamente limpios (dinero, teléfono, llaves).
- Después que se haya tocado el pelo, nariz o boca.
- Entre dos manipulaciones de materias primas diferentes.
- Siempre, al retornar al puesto de trabajo después de una ausencia.
- Las uñas deben ser cortas y permanecer limpias.
- Las joyas en manos y muñecas deben evitarse.
- En caso de que se produzca una herida en las manos se deben proteger con una cubierta impermeable para evitar el contacto con los alimentos.

HÁBITOS DEL MANIPULADOR

- En las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos deben prohibirse todas aquellas actividades que puedan contaminarlos como comer, fumar, mascar chicle.
- Se debe evitar toser o estornudar sobre los alimentos. En caso de ser inevitable la tos o el estornudo, debemos ladear la cabeza y colocar un pañuelo de un solo uso, y después realizar el lavado de manos.
- Se evitará tocar los alimentos directamente con las manos, para ello habrá de servirse de pinzas, tenacillas, cucharas,
- El manipulador de alimentos debe evitar hábitos personales tales como tocarse el pelo, la nariz, morderse las uñas. Mantener estos hábitos es peligroso para los alimentos con los que se trabaja.
- Los trapos de cocina no deben colocarse en la cintura, ya que de forma inconsciente son utilizados para el secado de manos, limpieza de las tablas....-

ROPA DE TRABAJO

- Todo el personal manipulador (incluido el temporal) debe de llevar ropa de uso exclusivo para el trabajo, incluyendo el calzado y el gorro.
- La ropa de trabajo debe ser de muda diaria y de color claro para poder detectar las manchas y suciedad.

MANIPULADORES ENFERMOS

Los miembros del personal que padezcan una enfermedad infecciosa, en el momento de la aparición de los primeros síntomas deberán:

1. Comunicarlo inmediatamente a los responsables que deberán apartarlo temporalmente del trabajo en contacto directo con los alimentos.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

2. Acudir al médico de cabecera. En caso que éste determine la baja laboral, el trabajador no debe reincorporarse a su puesto de trabajo hasta que un segundo reconocimiento asegure que está libre de la infección.

El personal de dirección debe estar al corriente de estas exigencias y estar conforme con ellas.

Pautas en las fases de trabajo:

RECEPCIÓN:

A la recepción se aceptará solo la mercancía que venga acompañada con documento comercial correcto, procedentes de industrias autorizadas.

El vehículo de transporte estará limpio, con la temperatura correcta para producto a recibir, aislados de suelos y paredes. El etiquetado debe ser correcto, completo y con fecha de consumo o caducidad correcta.

Las indicaciones obligatorias que deben figurar en el etiquetado de los alimentos vienen establecidas por la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Indicaciones obligatorias:

- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes (salvo que el producto esté constituido sólo por un ingrediente, y éste ya se mencione en la denominación de venta).
- Cantidad neta.
- Fecha de consumo: caducidad o de consumo preferente.
- Condiciones especiales de conservación.
- Nombre, razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido dentro de la unión europea y, en todos los casos su domicilio.
- Lote (salvo que en la fecha de consumo figure al menos el día y el mes).

Los huevos se recibirán limpios y con cáscaras en perfectas condiciones, con exclusión de aquellos que presenten la mas mínima suciedad o fisura.

Los moluscos que se comen crudos procederán de estaciones depuradoras y se rechazarán los de origen inciertos y los que tengan las valvas abiertas.

Diariamente se controlará que las características de cada producto sean las adecuadas. Tendrán especial atención los siguientes productos:



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Carnes: Consistencia firme, brillo de corte, color y olor propio de la carne. La carne de vacuno debe tener coloración rojo/marrón, con presencia de grasa de cobertura e infiltrada, corte de aspecto no acuoso, fibras musculares al corte con aspecto compacto y marmóreo y no debe presentar líquidos exudados.
- Pescados: Consistencia firme, escamas adheridas a la piel, agallas rojas, ojos brillantes y no hundidos, así como otros caracteres de frescura.
- Frutas y Hortalizas: Ausencia de insectos, suciedad, enmohecimientos...y grado de maduración adecuada.

Se controlará el almacenamiento de los alimentos en el vehículo de transporte, especialmente:

- Las materias primas de diferente naturaleza deben estar separadas entre sí para evitar contaminación entre ellas (carnes, verduras, etc.)
- Todos los alimentos deben transportarse aislados del suelo.
- Los elementos del vehículo de transporte (ganchos, bandejas, etc.) deben ser de materiales adecuados y no presentar oxidaciones ni estar degradados.

Antes de poner en frío los productos adquiridos a granel se deben quitar las envolturas con que se han comprado, limpiarlos y envolverlos nuevamente en materiales limpios e identificarlos.

ALMACENAMIENTO

Las materias primas y los envases que contengan productos alimenticios no pueden estar en contacto con el suelo

La conservación de pescados, carnes, verduras, productos lácteos y comidas preparadas, se llevará a cabo, a ser posible, en cámaras frigoríficas distintas. En caso de existir una sola cámara se destinarán zonas separadas para cada producto. La colocación será de arriba a abajo:

La colocación será de arriba a abajo:

- alimentos elaborados
- alimentos sin cocinar
- pollos y caza
- verduras y frutas

Se evitará el contacto entre los productos. Los productos elaborados deben permanecer tapados y las materias primas, en la medida de lo posible, también.

Ningún producto que requiera conservación por frío, debe mantenerse en T° ambiente durante mas tiempo del indispensable para su preparación.

Las cámaras y los arcones frigoríficos no estarán sobrecargados, ni sobrepasarán la “línea de seguridad”.

Rotación de productos :Debemos establecer un control sobre la circulación de los productos almacenados (tanto a temperatura ambiente como en frío) de modo que los productos que más tiempo llevan en los almacenes sean los primeros en consumirse.

Ningún producto descongelado se puede volver a congelar.

COCINADO

Delimitar zonas y evitar cruces

- No se utilizará el mismo espacio para preparar productos crudos, elaborados o semielaborados.
- En caso de que sean zonas comunes se limpiarán antes de iniciar una nueva preparación. Nunca se utilizarán de forma conjunta.
- En caso de zonas separadas, existirán utensilios específicos para cada zona (ej: el cuchillo de cortar la carne fresca no se usará para carne elaborada).
- Si no existe separación de zonas, cada utensilio utilizado en una manipulación será previamente lavado antes de su siguiente uso.

Evitar descongelaciones incorrectas

En el caso de los alimentos congelados antes de su preparación se seguirá el siguiente proceso:

- a) Si se trata de piezas de carne o pescado, se descongelarán a temperatura de refrigeración, nunca a temperatura ambiente. Si estas piezas pudieran cocinarse asadas, hervidas o guisadas directamente sin descongelarse asegurará que el calor llegue hasta el corazón del producto. También se puede descongelar en microondas.
- b) Los huevos congelados (ovoproductos: claras, yemas o ambos juntos) se descongelarán a temperatura de refrigeración y se procederá inmediatamente a su uso.
- c) Las hortalizas se pueden cocinar directamente sin someterlas a descongelación previa, introduciéndolas en un recipiente con agua hirviendo, cuando vayan a servirse cocidas.
- d) Cuando se utilicen frutas congeladas para su consumo en fresco es aconsejable efectuar una descongelación lenta a temperatura de refrigeración.
- e) Los platos preparados ultra congelados, por no precisar descongelación, serán sometidos al cocinado inmediato antes de su consumo.



f) Los alimentos deben descongelarse en un recipiente que permita la evacuación del agua resultante de la descongelación.

Desinfección y limpieza de productos:

Pescados

Se realizará una limpieza general del producto bajo chorro de agua.

Verduras y hortalizas

- 1.º Se eliminarán los restos de tierra, parásitos, etc. bajo el chorro de agua.
- 2.º Se desinfectarán sumergiéndolas durante 5 minutos en agua a la que se añade unas gotas de lejía de uso alimentario (debemos fijarnos en las indicaciones del etiquetado para ajustar la dosis).
- 3.º Se realizarán varios enjuagues con abundante agua para eliminar los restos de lejía.

Alimentos que incorporen huevo crudo como ingrediente y aquellos alimentos o salsas elaborados a partir de huevo crudo o en los que la temperatura de cocinado no permita alcanzar los 70°C deberán seguir las siguientes normas en su elaboración:

- Deberán utilizarse ovoproductos pasteurizados o bien mayonesas elaboradas por industrias autorizadas.
- La temperatura de almacenamiento no debe superar los 8°C.
- El alimento que incorpore este tipo de salsas tiene un tiempo máximo de conservación de 24 horas.

Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible al tiempo de su consumo (intentaremos que no supere una hora). Si el tiempo excede de lo mencionado se procederá a su conservación en refrigeración. En este caso la temperatura deberá bajar de 70°C a 10°C en menos de 2 horas. En caliente la temperatura en el centro del producto deberá ser 70°C hasta el momento de ser servido. El recalentamiento se efectuará a temperatura mayor de 70°C.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los utensilios y las manos de los manipuladores que entren en contacto con el alimento deben estar perfectamente limpios. La desinfección y limpieza de útiles se realizará en máquinas industriales (lavavajillas) que permitan alcanzar la temperatura de 82°C.

1.ª FASE:

- Eliminación de la suciedad (materia orgánica) mediante el uso de



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

detergentes. (LIMPIEZA).

- Se realizará un aclarado con agua abundante, ya que los restos de detergentes pueden, en algunos casos, interferir el proceso de desinfección.

2.^a FASE:

- Utilización de desinfectantes cuya misión es inactivar los microorganismos que persistan de la fase anterior. (DESINFECCIÓN)

- Los desinfectantes más utilizados suelen ser:

- Agua a temperaturas superiores a 80°C

- Compuestos clorados (lejía). Éstos son los más utilizados

- Amonios cuaternarios

- Iodóforos.

Recomendaciones para el uso correcto de lejía como desinfectante

- La acción desinfectante del cloro precisa del contacto directo con la superficie a desinfectar, por tanto no deben quedar restos de suciedad ni detergentes.

- Si utilizamos lejía para desinfectar utensilios que van a estar en contacto con los alimentos, debemos usar lejía de uso alimentario y ajustar las concentraciones de utilización siguiendo las recomendaciones del etiquetado

- Estas soluciones desinfectantes no actúan de modo inmediato, por lo que debemos mantenerlas en contacto con la superficie a desinfectar varios minutos antes de proceder a su lavado con agua.

- El agua utilizada para diluir la lejía debe estar fría (alrededor de 10°C) , si utilizamos agua caliente la eficacia del proceso de desinfección es mucho menor.

No se debe barrer suelos en seco cuando se prepare alimentos.

El mejor secado es al aire, después de un buen aclarado en abundante agua caliente, en caso que sea imprescindible el secado manual, por ejemplo los cubiertos, se realizará con papel de un solo uso.

PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y VERIFICACION

Se realizará diariamente por la empresa externa contratada "Grupo Fissa". No obstante el programa de limpieza está en continua revisión y los planes de higiene de JHONSON DIVERSEY se especifica mejor cada modelo de actuación. La gobernanta de este servicio de hostelería es la encargada de comprobar que se aplican correctamente las actitudes y prácticas de higiene en el trabajo diario. Y por los técnicos de Calidad Alimentaria del Oeste en sus visitas mensuales.

REGISTROS



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

De los certificados de formación y de las charlas o cursillos impartidos.

Si se dispondrá en todo momento de los Certificados de formación de manipuladores.

Los registros se mantendrán al menos durante dos años.

B.7.PLAN DE ELIMINACION DE RESIDUOS Y AGUAS RESIDUALES

Los residuos generados en los establecimientos de comidas preparadas constituyen un problema para la inocuidad de los alimentos comercializados, ya que pueden producir contaminación cruzada con dichos alimentos.

Por otro lado, los residuos sólidos y las aguas residuales son una fuente de contaminación para el medio ambiente si no se han tratado adecuadamente de manera previa.

Este plan tiene como objeto la prevención de dichos problemas.


PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.

Los restos sólidos, producto de la limpieza, envueltas, papeles de limpiar, Los residuos sólidos orgánicos producto de recortes, sobras de alimentos etc. se depositan en cubos de residuos sólidos con tapadera de acción no manual (recipientes estancos). El servicio de recogida de basuras del Excmo. Ayuntamiento de Cáceres, se encarga posteriormente de recoger los residuos sólidos.

El aceite usado es recogido por una empresa autorizada dedicada a la recogida y reciclaje de aceite vegetal usado (CORAEX SOCIEDAD COOPERATIVA. GESTOR N°: F06334544/EX/U-3). Esta empresa deja en depósito un bidón o los que fuera necesario para el llenado con el aceite usado, pasando cada 15 ó 30 días a recogerlo, y dejando en depósito otro/s vacío/s. Deja justificante para registro de retirada que será registrado en el libro de autocontrol de subproductos. Estas actuaciones son llevadas a cabo por la gobernanta de cocina (se guardará durante dos años).

Por otro lado, los residuos líquidos procedentes de la limpieza general del local y de la limpieza del personal, son evacuados a través de los desagües que poseen las instalaciones hasta la red de saneamiento del establecimiento.

PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y VERIFICACION

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

Se comprobará que los albaranes de recogida de los subproductos estén debidamente cumplimentados. En el caso de observarse alguna anomalía se emite un informe de no conformidad.

El proceso de vigilancia y verificación se llevará a cabo mensualmente.

REGISTROS

Albaranes generados por la empresa encargada de la recogida de los subproductos.





B. 8. PLAN MICROBIOLÓGICO

En el sistema de control de la calidad sanitaria basado en el A.P.P.C.C., juega un papel determinante el programa microbiológico de productos y superficies, ya que nos revelará dos aspectos: por un lado el grado de contaminación microbiológica de la industria, y por otro el grado de eficacia de las medidas de limpieza y desinfección puestas en práctica (esto es, si los “deberes” que nos hemos impuesto se han realizado correctamente).

Para ello hemos de “medir” el número de microorganismos (patógenos, banales y alterantes) de productos y superficies para poder conocer el estado real de contaminación de un producto alimenticio, de las superficies que están en contacto con ellos, y del personal que los manipula. Así podremos evaluar si estamos consiguiendo o no los objetivos del este programa de autocontrol sanitario, que son la producción de alimentos sanos, seguros e inocuos, siempre velando por la salud y seguridad de los consumidores, últimos destinatarios de los productos alimenticios.

RESPONSABLE

CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE S.L., se la empresa encargada de la toma de muestra, analizada en laboratorios autorizados. La empresa externa encargada de la toma de muestra será CALIDAD ALIMENTARIA DEL OESTE, S.L., la cual se analizará en laboratorio propio (nº autorización 10-010) o se enviará por mensajería en paquete isotermo a AQUIMISA, S.L. laboratorio acreditado por ENAC nº 252-LE451.

PROCEDIMIENTOS DE EJECUCIÓN

Se tomarán muestras analíticas de:
Se toman muestras analíticas de:

- **Superficies:** Investigándose el número de gérmenes aerobios mesófilos y enterobacterias del utillaje, tablas de corte, platos, cortadoras, batidoras, cuchillos, superficies de la cámara, superficies de recipientes, envases, etc... esto es de todas aquellas superficies que entren en contacto directo o no (ambiente) con los alimentos en cualquiera de sus fases de producción, con especial hincapié en aquellas sobre las que se manipulan productos frescos o no estabilizados.

La secuencia de la toma de muestras y su periodicidad será trimestral.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

La toma de muestras de superficie (16/año), se hace mediante la técnica de contacto, poniendo la superficie en contacto directamente con Placas Rodac que contienen un medio de cultivo sólido selectivo para el tipo de microorganismo que queremos analizar. Estos medios son PCA para aerobios, VRBG para Enterobacterias.

Los valores límites que establecemos son los que estipula las normas CENAN, y que establecen como límite para los microorganismos aerobios mesófilos: 50 ufc (unidades formadoras de colonias) en 16 cm², mientras que para el caso de las Enterobacterias el límite crítico es siempre AUSENCIA. En el caso de sobrepasar estos límites, verificar los registros de limpieza y desinfección y detecta fallo en su caso; revisar y modificar si procede el programa de limpieza y desinfección. Insistir en la formación de manipuladores y revisar la higiene personal y la buenas prácticas de manipulación.

- **Alimentos:** Se investigan los productos finales y los intermedios, condimentos y otras materias primas si procede.

La toma de muestras se lleva a cabo con material estéril (cuchara u otro utensilio impregnado de alcohol isopropílico de 90°, y flameado hasta consumición de la llama), y se introduce en un recipiente estéril (bote de plástico esterilizado).

La periodicidad de la toma de estas muestras es de un alimento frío y un alimento caliente cada tres meses. En ellos se analizan los parámetros que aparecen en R.D. 3484/00 (ver más adelante).

La periodicidad de la toma de estas muestras de la Leche de neonatos será mensual.

Todos estos parámetros se analizan en un solo alimento, o se distribuyen entre distintos alimentos recogidos a lo largo de los meses sucesivos. Puede ser que en determinados alimentos resulte más interesante investigar o repetir unos parámetros concretos, por lo que se analizarán los mismos.

Los límites de tolerancia admitidos, están regulados por la R.T.S de comidas preparadas (R.D. 3484/2000 de 29 de Diciembre-comidas preparadas-). Cualquier resultado que sobrepase estos límites de tolerancia, se considera que incumple la legislación vigente, y se reflejará en el libro de registro de Controles Microbiológicos, aplicándose las medidas correctas en función del parámetro sobrepasado. En general se actuará sobre:

- Insistir en la formación de manipuladores.

Intensificar los controles microbiológicos de manipuladores en el caso que el parámetro sobrepasado sea *S. aureus*.

- Revisar el programa de limpieza y desinfección modificándolo en su caso.
- Revisar las buenas prácticas de manipulación.
- Verificar controles de temperaturas.
- Otras en función del parámetro cuyo límite haya sido sobrepasado.

Dichos límites microbiológicos se exponen a continuación:

NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE COMIDAS PREPARADAS

1. Las comidas preparadas se clasifican en los siguientes grupos:

Grupo A: comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico.

Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico.

Grupo C: comidas preparadas sometidas a esterilización.

Grupo D: comidas preparadas envasadas, a base de vegetales crudos.

2. Las comidas preparadas de los grupos A y B cumplirán las siguientes normas microbiológicas:

	Grupo A (*)				Grupo B			
<i>Indicadores:</i>								
Recuento total aerobios mesófilos.	n = 5	m = 10 ⁵	c = 2	M = 10 ⁶	n = 5	m = 10 ⁴	c = 2	M = 10 ⁵
Enterobacteriáceas (lactosa positiva).	n = 5	m = 10 ³	c = 2	M = 10 ⁴	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²
<i>Testigos de falta de higiene:</i>								
<i>Escherichia coli.</i>	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²	Ausencia/g			
<i>Staphylococcus aureus.</i>	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²	n = 5	m = 10	c = 1	M = 10 ²
<i>Patógenos:</i>								
<i>Salmonella.</i>	n = 5	c = 0	Ausencia/25 g		n = 5	c = 0	Ausencia/25 g	
<i>Listeria monocytogenes.</i>	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²	n = 5	c = 0	Ausencia/25 g	

(*) No se investigará recuento total de aerobios mesófilos y enterobacteriáceas en las comidas preparadas que lleven como ingredientes productos fermentados o curados.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

N = número de unidades de la muestra.

m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias de las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o Mayor que M.


C = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

(*) No se investigará recuento total de aerobios Mesófilos y Enterobacterias en las comidas preparadas que lleven como ingredientes productos fermentados o curados.

- **Manipuladores.**

Los manipuladores, además de poseer el carné de manipulador de los alimentos, cumplirán con las obligaciones que ello significa y recibirán los correspondientes cursos de formación que se programen en esta empresa. Se realizarán controles en el personal, investigando la presencia de S. Aureus (dos manipuladores al mes). Estas muestras se tomarán mediante hisopo estéril en contacto con fosas nasales y cultivo en medio selectivo. El nivel de aceptación será: -Ausencia-.

En el caso que alguno de los manipuladores resulte positivo a S. aureus será retirado del contacto directo con los alimentos, y visitará a su médico para que sea tratado con antibioticos antes de incorporarse a su trabajo, volverá a ser objeto de análisis para comprobar la ausencia de S. aureus.

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

CRONOGRAMA HOSPITAL SAN PEDRO DE ALCÁNTARA

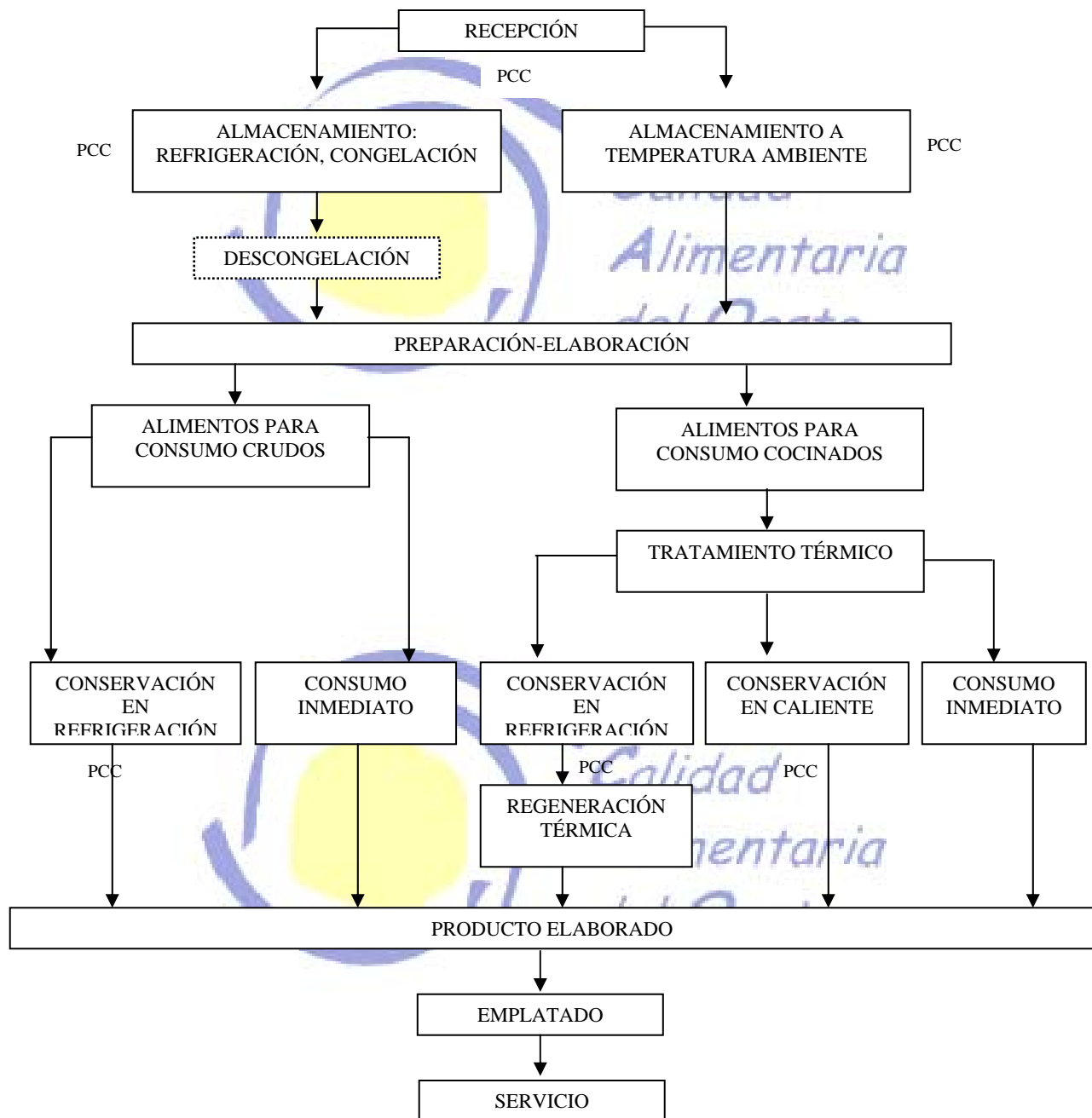
	SUPERFICIE	ALIMENTO FRÍO	ALIMENTO CALIENTE	LECHE NEONATOS	AGUA	MANIPULADORES
ENERO		X		X		2 X
FEBRERO			X	X		2 X
MARZO	2 A.M. 2ENTEROB.			X	X ANALISIS CONTROL	2 X
ABRIL		X		X		2 X
MAYO			X	X		2 X
JUNIO	2 A.M. 2ENTEROB.			X		2 X
JULIO		X		X		2 X
AGOSTO			X	X		2 X
SEPTIEMBRE	2 A.M. 2ENTEROB.			X	X ANALISIS CONTROL	2 X
OCTUBRE		X		X		2 X
NOVIEMBRE			X	X		2 X
DICIEMBRE	2 A.M. 2ENTEROB.			X		2 X

NOTA: Esta toma de muestras y su periodicidad ha sido acordada entre el servicio de medicina preventiva del Hospital, los Inspectores Veterinarios del S.E.S y Calidad Alimentaria del Oeste, S.L.

C. SISTEMA APPCC

**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ELABORACIÓN DE
COMIDAS PREPARADAS Y PROGRAMA DE A.P.P.C.C.**

DIAGRAMA DE FLUJO DE COMIDAS PREPARADAS



PCC PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.



Nota: En discontinuo las fases operacionales opcionales.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS.

APPCC DE COMIDAS PREPARADAS

1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (PCC)

El medio de transporte deberá mantener unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (interior del vehículo limpio, estiba de los productos correcta, evitando el contacto de la mercancía con el suelo y paredes del vehículo, puntos de luz debidamente protegidos, utilización del vehículo para el transporte exclusivo de productos alimenticios...), no romper la cadena de frío de los alimentos que transporta y no favorecer, en ningún caso, cualquier tipo de contaminación cruzada.

Las materias primas entra en este establecimiento a la temperatura de conservación recomendada según la naturaleza del producto (ver tabla de temperaturas)

Estarán, además correctamente etiquetados, pudiendo así identificar tanto el alimento como la industria de la que procede.

Durante su descarga se evitará su arrastre, contacto con el suelo o cualquier otra práctica que pueda contaminarlos.

Riesgos: 1) Elevada carga microbiana de las materias primas debido a una mala manipulación por el personal de la empresa proveedora o por contacto del alimento con superficies (paramentos del vehículo de transporte, bateas, etc.) en deficiente estado de limpieza . 2) Etiquetado incorrecto o nulo. 3) Temperatura de recepción incorrecta. 4) Rotura de los envases. Productos alterados y en deficientes condiciones higiénico-sanitarias. 6) recepción de productos de procedencia clandestina o no autorizada.

Medidas preventivas: 1) Adquisición de materias primas a proveedores que estén legalmente autorizados u homologados 2) Aceptar sólo mercancía con envases íntegros, limpios y etiquetado correcto 3) Exigencia de documento de acompañamiento comercial correcto y presente en el momento de la recepción. 4) Estado higiénico del vehículo.5) Temperaturas de recepción adecuada según la naturaleza del producto.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Límite crítico: : En cuanto a las temperaturas, el termómetro de la caja del vehículo superara en de 2°C la temperatura establecida anteriormente para cada producto,. En cuanto a las condiciones de transporte, rechazaremos los productos que presenten golpes y falta de etiquetado o etiquetado incorrecta. Adquisición exclusivamente a establecimientos autorizados. Presentación de documento de acompañamiento comercial en cada entrega. Condiciones higiénicas inadecuadas.

Vigilancia: El responsable de controlar, vigilar y verificar esta recepción es el jefe de cocina, la cual se realizará antes de la descarga, mediante 1)Control visual de la mercancía antes de aceptarla (presencia de sello de salubridad en los que lo requieran, fecha de consumo preferente o caducidad, estado de los envases, etc).Comprobación de documentación tanto de la mercancía como del proveedor. 3) Control de la temperatura, mediante lectura de termómetro de la caja. 4) se verificará quincenalmente por el personal que los establecimientos homologados cumplan las condiciones de higiene y temperaturas reflejándose en parte de verificación

Medidas correctoras: 1) Devolución de la partida cuando no cumpla requisitos higiénicos sanitarios del vehículo, la documentación incorrecta o ausente, T^a incorrecta, etiquetado nulo o defectuoso, fecha de caducidad cumplida o próxima a su vencimiento. 2) Si tras varios avisos el problema persiste, cambio de proveedor.

Registros: 1) Se archivarán las facturas, albaranes o documentos acompañantes de la mercancía entregada durante un periodo mínimo de cinco años, por si fueran requeridas por las Autoridades Sanitarias. 2) Parte de Incidencias y medidas correctora.3) se rellenará por parte del jefe de cocina un protocolo para aceptación de producto, "parte de verificación quincenal".

2. ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS (PCC)

Dependiendo de su temperatura de conservación recomendada, las materias primas se almacenarán en los equipos de mantenimiento correspondientes.

Riesgos: 1) Alteración de los alimentos por tiempo excesivo desde su recepción hasta el almacenamiento. 2). Aumento de la carga microbiana durante el almacenamiento por temperatura de conservación inadecuada. 3) Contaminación cruzada 4) Contaminación procedente de locales o dispositivos de almacenamiento en mal estado.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Medidas preventivas: 1) Rápida introducción de los alimentos perecederos en los equipos de frío. 2) Tª de almacenamiento correcta según la naturaleza de cada producto. 3) Evitar contaminación cruzada, separando los productos de diferente naturaleza así como los crudos de los cocinados y protegerlos con recipientes de cierre hermético o film plástico. 4) Mantener los locales y dispositivos de almacenamiento limpios y desinfectados.

Límites críticos: Tiempo de almacenamiento menor a media hora, desde la recepción. Temperatura de almacenamiento en refrigeración entre 0-2°C ya que existe una única cámara de refrigeración (armario frigorífico) donde se mantienen productos de distinta naturaleza (ver tabla de temperaturas) temperatura de almacenamiento en congelación de -18°C. Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos. Ausencia de suciedad visible en almacenes y dispositivos de almacenamiento.

Vigilancia: Control visual de las operaciones de almacenamiento (rapidez, rotación de existencias, protección de los alimentos, etc). Medida de la temperatura de los equipos de frío diariamente. Control visual del grado de limpieza y desinfección de almacenes y elementos de almacenamiento.

Medidas correctoras: 1) Corrección de anomalías detectadas en las prácticas de manipulación durante el almacenamiento. 2) Adecuación de las instalaciones y reparación, o sustitución si fuera necesario, de los equipos de almacenamiento a temperatura controlada. 3) Formación de los manipuladores en cuanto a condiciones de almacenamiento de los alimentos. 4) Evaluación del programa de limpieza y desinfección (frecuencia de aplicación, tipos de productos utilizados, personal encargado de realizarlo, etc). 5) En caso de avería se procederá al cambio de productos a otro equipo que mantenga sus condiciones de conservación o se procesará la mercancía.

Registros: Se realizará un registro diario de las temperaturas de los equipos de frío (por el personal encargado de la manipulación y elaboración de alimentos). También se realizará un registro diario de la limpieza y desinfección del establecimiento donde queda indicado los productos que utilizan (ver modelo de hoja de registro de limpieza adjunto), este registro será realizado por el personal encargado de realizar la limpieza y desinfección. Así mismo, cualquier reparación/sustitución de los elementos de almacenamiento se pondrá en conocimiento del personal Sanitario contratado por la empresa para hacerlo constar en el libro de "Incidencias y medidas correctoras"

3. PREPARACIÓN-ELABORACIÓN

En este proceso podemos encuadrar la descongelación de los alimentos (Punto de Control Crítico) en aquellos casos que sea necesario; así como la limpieza de aquellas partes de alimentos que carezcan de valor nutritivo, desinfección de vegetales, troceado, picado de los ingredientes que configuran el plato, etc. También encuadramos en esta fase la elaboración de los distintos platos, sean fríos o calientes, que van a ser consumidos por el personal residente.

Medidas preventivas:

Existe una serie de factores que contribuyen a la alteración o contaminación de los alimentos en esta fase, se encuentran entre otros:

- Manipulaciones incorrectos de los alimentos por parte de los manipuladores.
- Realización de una limpieza y desinfección inadecuada en útiles y equipos.
- Refrigeración, congelación y descongelación defectuosa de los alimentos.
- Contaminación cruzada.
- Conservación de los alimentos a temperatura ambiente durante un largo periodo de tiempo.

Por tanto es importante que los manipuladores mantengan unas adecuadas normas de higiene personal y realicen unas prácticas correctas de manipulación de alimentos, como:

- Los alimentos serán elaborados, manipulados, almacenados y servidos al consumidor en unas condiciones que eviten el deterioro o contaminación de dichos alimentos. En particular se evitará el contacto directo de los alimentos con suelos y paredes y la presencia de animales en el local.
- La preparación de los alimentos se realizará evitando el contacto de los alimentos que se encuentran en esta fase, con los que se encuentran en una fase anterior (como la recepción de la materia prima), o en una fase posterior (producto cocinado). Al igual que se evitará realizar la limpieza y desinfección de las superficies y útiles en este momento.
- La descongelación se realizará en refrigeración para evitar que el alimento permanezca un periodo largo de tiempo a temperatura ambiente con la consecuencia de un aumento de la carga microbiana del producto. Una vez descongelado el producto se debe elaborar inmediatamente. Nunca se

volverá a congelar un producto que se haya descongelado, al igual que tampoco se congelarán los platos elaborados en el establecimiento. En caso de que sea necesario utilizar más cantidad del producto a elaborar, esta descongelación se realizará en el microondas. Antes de su preparación, la descongelación ha de ser completa, para asegurarnos una penetración del calor uniforme en la pieza durante la fase de cocinado-cocción.

-Las comidas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, pues se prepara en el día la cantidad que se va a consumir, desechando los restos de comida sobrante, salvo que vayan a ser refrigeradas. En el caso de que la comida caliente no vaya a ser consumida justo después de su elaboración (esto ocurre en casos excepcionales) se mantendrá en caliente en la plancha. Las comidas preparadas en caliente pero que van a ser conservadas en frío se introducirán en los equipos de frío justo después del tratamiento térmico, con el fin de que alcance una temperatura adecuada (VER TABLA) para impedir una excesiva proliferación microbiana. La regeneración térmica y en la elaboración de productos en caliente que necesite cocción, se observará que éstos entran en ebullición al menos durante 5 minutos, asegurándonos de esta manera una temperatura germicida.

-Establecimiento de las condiciones de elaboración que permitan una destrucción/inhibición de los gérmenes presentes en el alimento. En el caso de los verduras y vegetales se desinfectan con desinfectante líquido autorizado a la solución en agua de 5 ppm (equivale aproximadamente a 5 gotas en un litro de agua), una vez preparadas las verduras, se mantendrá en remojo durante cinco minutos en la solución, posteriormente se aclara con agua corriente durante cinco minutos.

-Los alimentos o salsas elaborados a partir de huevo crudo o en los que las temperaturas de cocinado no permitan alcanzar los 70°C deberán seguir las siguientes normas en su elaboración:

- Se utilizará ovoproductos autorizados, o bien mayonesas elaboradas por industrias autorizadas
- La temperatura de almacenamiento no superará los 8°C
- El alimentos que incorpore este tipo de salsas tiene un tiempo máximo de conservación de 24 horas, deberá añadirse limón o vinagre para acidificar las salsas ($\text{pH} < 4.2$)

-Apartar los alimentos alterados o sospechosos, que puedan poner en peligro la salud de los consumidores.

-Los equipos, útiles y maquinaria usados para la preparación-elaboración de los alimentos estarán limpios y desinfectados para evitar la contaminación del producto que se está manipulando.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Durante el proceso de elaboración se mantendrá en lo posible una separación entre la manipulación de productos crudos y productos cocinados, por ejemplo, utilizando equipos y utensilios diferentes. Cuando esto no sea posible, se lavarán y desinfectarán cuando se pase de la elaboración de productos crudos a cocinados

Vigilancia:

Se comprobará por parte del responsable que se cumplan las medidas preventivas establecidas, así como las del Manual de Buenas Prácticas, todas las incidencias detectadas se anotarán en los partes de incidencias.

Registros:

.Cualquier incidencia reseñable quedará reflejado en el libro de "incidencias y medidas correctoras"

.Se registrará diariamente la limpieza y desinfección por parte de responsable de cocina

Se registrará diariamente la temperatura de los equipos de frío.

4. COCINADO-ASADO.

No se considera punto crítico, lo consideraremos PUNTO DE ESPECIAL ATENCIÓN. En esta fase operacional, si el tratamiento térmico es el adecuado, conseguiremos eliminar toda la carga microbiana acumulada en fases anteriores. No obstante, y aunque un cocinado debería eliminar la mayoría de las formas vegetativas, algunas esporas de gérmenes patógenos pueden sobrevivir al tratamiento térmico (por ejemplo, *Clostridium perfringens*). Se recomienda, pues, un cocinado a fondo, que asegure el calentamiento del producto en su centro geométrico.

Los manipuladores del establecimiento, en relación al cocinado-asado, deben tener en cuenta varias prácticas de manipulación, para evitar un cocinado-asado insuficiente que no elimine la carga microbiana y pueda causar una toxoinfección alimentaria o una intoxicación por los compuestos derivados de la combustión del aceite usado en múltiples ocasiones, estas prácticas son:

-Asegurarse de que se cumplen los tiempos/temperaturas de cocción adecuados (ver apartado anterior). Tanto el tiempo como la temperatura vendrán determinados por el tipo de producto a cocinar.

-Revisión periódica de los equipos (hornos, freidoras, etc.).



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Ausencia de color oscuro-azulado del aceite empleado en las frituras , ausencia de olor y desarrollo de humos (ésta debe presentar color y olor característicos), para evitar esto se debe realizar un cambio frecuente del aceite de fritura (la periodicidad del cambio de aceite depende del tipo de aceite utilizado, del número de frituras, de la temperatura a la que se fríe, del producto que se fríe, etc).
- Comprobar que los utensilios y maquinaria utilizados en esta fase estén debidamente limpios y desinfectados.

Vigilancia:

Se comprobará por parte del responsable que se cumplan las medidas preventivas establecidas, así como las del Manual de Buenas Prácticas, todas las incidencias detectadas se anotarán en los partes de incidencias.

Registro:

Cualquier incidencia por el personal empleado del mismo serán registradas en el libro de "Incidencias y medidas correctoras.

5. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN DE LAS COMIDAS PREPARADAS. (PCC)

Se considera punto de control crítico y se seguirá las mismas pautas que el almacenamiento de materias primas, teniendo en cuenta en este caso el tiempo de conservación de las comidas preparadas

Riesgos: 1) Alteración de los alimentos por tiempo excesivo de almacenamiento. 2). Aumento de la carga microbiana durante el almacenamiento por temperatura de conservación inadecuada. 3) Contaminación cruzada 4) Contaminación procedente de locales o dispositivos de almacenamiento en mal estado.

Medidas preventivas: 1) Rápida introducción de los alimentos en los equipos de frío. 2) Tª de almacenamiento correcta (Ver tabla) 3) Evitar contaminación cruzada, separando los productos crudos de los cocinados y protegerlos con recipientes de cierre hermético o film plástico. 4) Mantener los locales y dispositivos de almacenamiento limpios y desinfectados.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

Límites críticos: Tiempo / Temperatura de almacenamiento en refrigeración 4°C si se conserva mas de 24h y menor de 8°C si se conserva menos de 24h . Ausencia de suciedad visible en almacenes y dispositivos de almacenamiento.


Vigilancia: Control visual de las operaciones de almacenamiento (rapidez, rotación de existencias, protección de los alimentos, etc). Medida de la temperatura de los equipos de frío diariamente. Control visual del grado de limpieza y desinfección de almacenes y elementos de almacenamiento.

Medidas correctoras: 1) Corrección de anomalías detectadas en las prácticas de manipulación durante el almacenamiento. 2) Adecuación de las instalaciones y reparación, o sustitución si fuera necesario, de los equipos de almacenamiento a temperatura controlada. 3) Formación de los manipuladores en cuanto a condiciones de almacenamiento de los alimentos. 4) Evaluación del programa de limpieza y desinfección (frecuencia de aplicación, tipos de productos utilizados, personal encargado de realizarlo, etc). 5) En caso de avería se procederá al cambio de productos a otro equipo que mantenga sus condiciones de conservación o se procesará la mercancía.

Registros: Se realizará un registro diario de las temperaturas de los equipos de frío (ver modelo de hoja de registro de temperaturas adjunto) por el personal encargado de la manipulación y elaboración de alimentos. También se realizará un registro diario de la limpieza y desinfección del establecimiento donde queda indicado los productos que utilizan (ver modelo de hoja de registro de limpieza adjunto), este registro será realizado por el personal encargado de realizar la limpieza y desinfección Así mismo, cualquier reparación/sustitución de los elementos de almacenamiento se pondrá en conocimiento del personal Sanitario contratado por la empresa para hacerlo constar en el libro de "Incidencias y medidas corretoras

6. MANTENIMIENTO EN CALIENTE.

No se considera punto critico, lo consideraremos PUNTO DE ESPECIAL ATENCIÓN. Se mantendrán los platos cocinados a temperaturas elevadas, superiores a 65°C en la zona próxima a la superficie mediante el uso de mobiliario e instrumentos que faciliten esta temperatura. La temperatura en el corazón de la pieza debe encontrarse siempre a más de 70°C según la legislación vigente. No obstante, el servicio prestado en esta residencia es elaboración de comidas preparadas en el día. Las comidas preparadas se sirven justo en el momento de realizarlas y, si por algún motivo la comida de algún residente se atrasara, ésta se mantiene caliente en la plancha del grupo de cocina, la cual permite que el

	MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)	
	HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	Revisión 1

alimento se mantenga a una temperatura superior a la establecida para evitar la proliferación de los microorganismos mesófilos.

Vigilancia:

Se comprobará por parte del responsable que se cumplan las medidas preventivas establecidas, así como las del Manual de Buenas Practicas, todas las incidencias detectadas se anotarán en los partes de incidencias.

7. EMPLATADO-SERVICIO.

No se considera punto critico, lo consideraremos PUNTO DE ESPECIAL ATENCIÓN. Los manipuladores del establecimiento deben tener en cuenta los riesgos que pueden presentarse a la hora del emplatado y servicio al consumidor que principalmente es la proliferación microbiana de gérmenes que hayan sobrevivido al tratamiento térmico y la contaminación microbiológica por parte de los manipuladores o por utensilios y superficies en deficiente estado de limpieza y desinfección. Por tanto deben:

- Aplicar correctamente el programa de limpieza y desinfección (especificado en el correspondiente apartado).
- Correctas prácticas de manipulación durante el emplatado y servicio (no toser encima del alimento, no introducir las manos en el plato, lavarse las manos cada vez que cambie de actividad, etc.)
- Mantenimiento de los alimentos en caliente hasta que llegan al consumidor.
- Higiene personal del manipulador (aseo personal, uniforme de trabajo, cubrecabezas, etc.).
- Controlar visual y sensorialmente las características organolépticas del producto.

Registros:

También se registrará diariamente la limpieza y desinfección realizada en el establecimiento por parte del encargado de la cocina. (se incluyen modelos de hojas de registro diario de limpieza).

Registro de las incidencias detectadas y medidas correctoras a tomar



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

En relación al pescado congelado

RECEPCIÓN MERCANCÍAS (Pescado destinado a no someterse a tratamiento térmico: cocción, fritura, horneado):

RIESGOS:

- Recepcionar y servir pescado infestado con parásitos de la especie Anisakis.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Calidad asegurada en origen.
- Recepcionar pescado congelado, descongelado o con indicación de que no ha sido congelado.

LÍMITES CRÍTICOS:

- Ausencia a la inspección visual.

VIGILANCIA:

- Inspección visual del pescado para comprobar la existencia de parásitos Anisakis.
- Documento que garantice la congelación por parte del proveedor o un tenedor anterior.

MEDIDAS CORRECTORAS:

- Rechazar productos que posea larvas de anisákidos o sin documento que garantice su congelación anterior (sin ha sido congelado según indicaciones del proveedor).
- Congelar el pescado que no haya sido congelado previamente, si no va a sufrir tratamiento térmico(de al menos 65°C)

REGISTROS:



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- De entrada de pescado con indicación de: fecha de recepción, producto, número de albarán o factura, proveedor, cantidad y lote.
- En caso de recepcionarse congelado→descongelado, documento que garantice el tratamiento por parte del proveedor o tenedor anterior.

PREPARACIÓN ANTES DE LA ELABORACIÓN (en el caso de que no haya existido previa congelación por el proveedor o tenedor anterior).

RIESGOS:

- Servir pescado sin tratamiento térmico con presencia de Anisakis vivos y el consiguiente riesgo para la salud de los consumidores.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Congelación de este pescado en los equipos congeladores del establecimiento.

LÍMITES CRÍTICOS:

- Temperatura de congelación inferior a -20°C .
- Mantenimiento al menos 24 horas en el congelador.

VIGILANCIA:

- Vigilar el buen funcionamiento de los equipos de congelación.
- Vigilar la congelación de todo el pescado que se vaya a servir sin tratamiento térmico y que no se haya recibido congelado/descongelado.
- Vigilar la temperatura alcanzada por el pescado y el tiempo que permanece en él (medición diaria mediante termómetro).

MEDIDAS CORRECTORAS:

- Reparación de los equipos de congelación.
- No servir pescado sin cocinar ni congelar, o con dudas de cumplimiento de los límites críticos (para la congelación).

REGISTROS:



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Registro de la fecha y hora de entrada en cámara y de la fecha y hora de salida de la misma, así como el inicio de consumo y fin de consumo de este lote; en caso de recepcionarse sin previa congelación.
- Registro de la temperatura de los equipos de congelación.

ELABORACIÓN: Descongelación (en su caso), del pescado que se vaya a servir sin cocinado (fritura, cocción y horneado) y que se haya congelado en este establecimiento.

RIESGOS:

- Presencia de formas vivas de parásitos anisákidos.
- Proliferación microbiana por deficiente descongelación.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Mantener congelado el pescado el tiempo suficiente antes de la descongelación.
- Descongelar a temperatura de refrigeración y aislado del resto de los alimentos.
- Estado higiénico de los equipos de refrigeración.

LÍMITES:

- No descongelar antes de las 24 horas de la congelación del pescado.
- Descongelar a refrigeración: máximo a +2°C.

VIGILANCIA:

- Del tiempo que permanece congelado el pescado.
- De la temperatura de descongelación. Del buen funcionamiento de los equipos de refrigeración.
- De la limpieza y desinfección (estado higiénico de los equipos de refrigeración).

MEDIDAS CORRECTORAS:

- Mantener congelado el producto al menos 24 horas antes de su descongelación.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

- Llevar a cabo el programa de limpieza y desinfección en los equipos frigoríficos.
- Solucionar averías/problemas de los equipos de refrigeración.

REGISTROS:

- De la temperatura de refrigeración para descongelación.
- De la limpieza y desinfección de los equipos.
- Del tiempo de permanencia en congelación antes de la descongelación.

SERVICIO

RIESGOS:

- No informar a los consumidores que los productos de la pesca afectados por el R.D. 1420/2006 han recibido tratamiento de congelación.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Informar a los consumidores que los productos de la pesca afectados por el R.D. 1420/2006 (no cocinados; fritos, cocidos u horneados) han recibido tratamiento de congelación.

VIGILANCIA:

- De existencia de carteles en el establecimiento de que estos pescados han sufrido congelación. También se podrá informar mediante las cartas de comidas o menú; se vigilará que aparezca esta información en las mismas.

MEDIDAS CORRECTORAS:

- Poner cartelería en el establecimiento indicando que el pescado afectado por el R.D. 1420/2006 que se consume en este establecimiento ha sufrido congelación previa. En su defecto; indicarlo en la carta de platos o menús.

REGISTROS:

- De las incidencias y medidas correctoras.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

**HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA**

Revisión 1

VERIFICACIÓN DEL SISTEMA

Los técnicos sanitarios de la empresa Calidad Alimentaria del Oeste S.L. verificará el correcto funcionamiento de este sistema. Entre otras acciones, visitarán mensualmente este establecimiento, en el que revisarán y controlarán:

- Condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones y maquinaria.
- Las buenas practicas de manipulación
- Se comprueba los registros:
 - De entrada de mercancías (documentos acompañantes). El técnico y el responsable de cocina revisarán en el almacenamiento el estado e integridad de envases, etiquetado y fechas de consumo.
 - De toma de temperaturas realizadas por personal, aunque en la visita también se tomará las temperaturas mediante termómetro láser.
 - De los partes de verificación quincenales de recepción
 - De la limpieza y desinfección realizadas.
 - De las aplicaciones de DDD y sus incidencias. Comprobando la ausencia de insectos y roedores, la integridad de los cebos rodenticidas, y de los métodos pasivos
 - De la retirada de subproductos
 - De los manipuladores y su formación
 - Del autocontrol del agua potable
 - De los partes de incidencias realizadas por el responsable

Se realiza tomas de muestras de superficies (para verificar la limpieza y desinfección), de alimentos y manipuladores, así como del agua potable. Quedando registrado en el correspondiente libro de control microbiológico y de agua potable.

Todos estos aspectos y otros quedará plasmado semestralmente en mediante auditoria, cuyo modelo se adjunta.

Todas las incidencias detectadas quedarán anotadas en el libro de incidencias, al igual que las medidas correctoras que se propongan, en su caso.

Tabla de temperaturas

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA
Comidas preparadas	$\leq 4^{\circ} \text{C}$, si se conservan más de 24 ^h . $\leq 8^{\circ} \text{C}$, si se conservan menos de 24 ^h . $\leq -18^{\circ} \text{C}$, si se conservan congeladas. $\geq 65^{\circ} \text{C}$, si se conservan calientes.
Carnes frescas, de ovinos, porcinos, bovinos y equinos.	$\leq 7^{\circ} \text{C}$, si se conservan en refrigeración. $\leq -12^{\circ} \text{C}$, si se conservan congeladas.
Carnes frescas de conejo doméstico y de aves de corral (gallinas, pavos, ocas, patos,...).	$\leq 4^{\circ} \text{C}$, si se conservan en refrigeración. $\leq -12^{\circ} \text{C}$, si se conservan congeladas.
Carnes de animales de caza silvestre (conejos, liebres, perdices, ciervos, jabalies, ...).	$\leq 7^{\circ} \text{C}$, si es caza mayor en refrigeración. $\leq 4^{\circ} \text{C}$, si es caza menor en refrigeración. $\leq -12^{\circ} \text{C}$, si se conservan congeladas.
Visceras y despojos comestibles	$\leq 3^{\circ} \text{C}$, si se conservan en refrigeración. $\leq -12^{\circ} \text{C}$, si se conservan congeladas.
Carnes picadas	$\leq 2^{\circ} \text{C}$, si se conservan en refrigeración. $\leq -18^{\circ} \text{C}$, si se conservan congeladas.
Preparados de carne (hamburguesas, albóndigas, filetes rusos, aves rellenas...).	Preparados de carne refrigerados que contengan carne picada: $\leq 2^{\circ} \text{C}$. Preparados de carne refrigerados que contengan vísceras comestibles: $\leq 3^{\circ} \text{C}$. Preparados de carne refrigerados elaborados con carnes frescas: $\leq 7^{\circ} \text{C}$. Preparados de carne refrigerados elaborados con carnes frescas de aves de corral: $\leq 4^{\circ} \text{C}$. Preparados de carne ultracongelados: ≤ -18
Productos cárnicos	$\leq 5^{\circ} \text{C}$, si es jamón o paleta cocidos, y fiambres. Para el resto a las temperaturas indicadas por el fabricante o envasador, que figuran en el etiquetado.
Frutas y hortalizas frescas	No hay temperaturas reglamentarias. Se recomiendan T entre 10 y 12 ^o C.
Frutas y hortalizas frescas, cortadas, limpiadas y envasadas.	A las temperaturas indicadas por el fabricante o envasador, que figuran en el etiquetado.
Pescados frescos y refrigerados	A la T más próxima a la de fusión del hielo (0 ^o C).
Moluscos bivalvos vivos	A la T mínima que garantice su viabilidad (En torno a 8 ^o C).
Productos de la pesca transformados	A las temperaturas indicadas por el fabricante o envasador, que figuran en el etiquetado.
Leches y productos lácteos	A las temperaturas indicadas por el fabricante o envasador, que figuran en el etiquetado.
Huevos frescos, o de categoría A	Mantenerlos en refrigeración después de la compra o entrega.
Ovoproductos	$\leq 4^{\circ} \text{C}$, si se conservan en refrigeración. $\leq -12^{\circ} \text{C}$, si se conservan en congelación. $\leq -18^{\circ} \text{C}$, si son ultracongelados.
Helados	Helados: $\leq -18^{\circ} \text{C}$. (No obstante los helados que se sirvan a granel o fraccionados pueden conservarse antes de su servicio a temperaturas superiores que permitan ser manipulados en dichas condiciones). Granizados: $\leq 0^{\circ} \text{C}$.
Alimentos envasados en general	A las temperaturas indicadas por el fabricante o envasador, que figuran en el etiquetado.



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

Anexo

NO CONFORMIDAD

Nº DE NO CONFORMIDAD:

FECHA:

PLAN AL QUE AFECTA:

CAUSA:

MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTA :

RESPONSABLE SEGUIMIENTO:

VERIFICACIÓN

FUNCIONAMIENTO CORRECTO DEL PLAN:

*Calidad
Alimentaria
del Oeste*

*Calidad
Alimentaria
del Oeste*



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA

Revisión 1

Empty rectangular box for additional information.

RESPONSABLE:

VERIFICACION DE CONTROL

MES:

TÉCNICO-SANITARIO:

CONTROL AGUA POTABLE

CONCENTRACION DE CLORO RESIDUAL LIBRE:

DOCUMENTACION DE REGISTRO:

CONTROL L+D

COMPROBACION DE PROCEDIMIENTOS CON CONDICIONES DE L+D EN LAS INSTALACIONES:

DOCUMENTACION DE REGISTRO:

CONTROL DDD

REGISTRO DDD:

PRESENCIA DE INDICIOS:

CONTROL MANTENIMIENTO

REGISTRO TEMPERATURA:

ESTADO CONSERVACIÓN INSTALACIONES:

PARTE DE MANTENIMIENTO:

CONTROL TRAZABILIDAD

CONTROL DE ENTRADA DE MATERIAS PRIMAS

CONTROL DE PRODUCCIÓN

CONTROL EXPEDICIÓN

ARCHIVOS DE DOCUMENTOS

SI	NO	BIEN	MAL

CONTROL MANIPULACIÓN:



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

	BIEN	MAL
LIMPIEZA		
INDUMENTARIA EXCLUSIVA Y COMPLETA		
MANIPULACIÓN		
REGISTROS		

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

	CORRECTO	INCORRECTO
SUPERFICIES		
PRODUCTO/MATERIA PRIMA		
AGUA		
MANIPULADORES		

SUBPRODUCTO:

REGISTRO DE RETIRADA:

*Calidad
Alimentaria
del Oeste*

PÉRDIDAS DE CONTROL DETECTADAS

MEJORAS PROPUESTAS

NO CONFORMIDADES REALIZADAS:

*Calidad
Alimentaria
del Oeste*

MEDIDAS CORRECTORAS:



MEMORIA DE AUTOCONTROL SANITARIO (APPCC)

HOSPITAL S.E.S. SAN PEDRO DE
ALCÁNTARA

Revisión 1

RESPONSABLE

