



MANUAL DE COMIDAS PREPARADAS

M - 1
Pág. 1 de 107

Versión 3
Fecha:
13/07/2023

- I. INTRODUCCIÓN**
- II. CRITERIOS GENERALES DE CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN RELACIÓN CON LA EXIGENCIA DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- III. ESTRUCTURA DEL MANUAL Y PARTES QUE SON DE APLICACIÓN DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO**
- IV. CONTENIDO**
 - **BLOQUE 0. COLABORACIÓN / REGISTRO Y RESPONSABILIDADES / COMERCIALIZACIÓN EN LÍNEA**
 - **BLOQUE I. INFRAESTRUCTURA**
 - **BLOQUE II. PROCESOS**
 - **BLOQUE III.A/B: SGSA/CONFIANZA**
 - **BLOQUE III.C/D: SGSA/CONFIANZA**
- V. NORMATIVA Y DOCUMENTOS DE REFERENCIA**



I. INTRODUCCIÓN

Este manual recoge los criterios de control establecidos por el Servicio de Seguridad Alimentaria para los diferentes requisitos que son de aplicación en los establecimientos de elaboración y servicio de comidas preparadas y bebidas, todo con el objetivo de armonizar los criterios de control y hacerlos transparentes a los empresarios de las Illes Balears y así promocionar la inocuidad alimentaria.

La valoración del cumplimiento de estos criterios se registra en el acta de control y se tipifica en un cuestionario anexo.

Este manual describe, para cada uno de los ítems incluidos en este cuestionario, el criterio de control aplicado.

TAMAÑO (capacidad de comidas elaboradas por día)	CARACTERIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
	TIPO DE COMIDA/COMENSAL					
	Servicio de bebidas y alimentos envasados que no requieren frío ni manipulaciones más que la apertura del envase.	Elabora para al menos 40 comensales de Riesgo por cada servicio	Elabora para colectividades (no de riesgo)/ Instituciones con más de 40 comensales por cada servicio	Elaboraciones de mayor riesgo: POAS sin tratamiento térmico suficiente. (1) o Procesos de riesgo o para aumentar la vida útil.(2)	Eventos de más de 40 comensales	No cumplen las condiciones anteriores
<200	D	A	B	B	B	C (3)
≥200		A	A	A	B	B

CARACTERÍSTICAS DEL ESPECIALES DEL ESTABLECIMIENTO

Marca opción/es que corresponda/n:

- Capacidad < 200 comidas diarias
- Capacidad ≥ 200 comidas diarias
- Población de riesgo ≥ 40 comensales por servicio
- Colectividad/Institución > 40 comensales por servicio
- Eventos > 40 comensales por servicio
- (1) Oferta de al menos 2 elaboraciones con ingredientes de origen animal crudos o insuficientemente cocinados
- (2) Procesos especiales de riesgo y/o para alargar la vida útil: elaboración de conservas, elaboraciones envasadas al vacío o en atmósfera modificada, ahumados, cocción a baja temperatura, uso de aditivos, fermentación artesanal, y preparaciones que requieran una dosificación controlada.
- (3) Servicio para colectividades pero no se elaboran comidas

Solo para establecimientos de comidas para llevar:

- Elabora alimentos listos para su consumo de vida útil de al menos 5 días y que favorecen el crecimiento de Listeria
- Elabora comidas con huevo crudo, carne picada o carne de ave

Solo para establecimientos que comercializan en línea, registrar el enlace para acceder a su página web i/o perfil de la red social

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

- A
- B
- C
- D

Ítems del cuestionario a responder según el tipo de establecimiento: Mirar la primera columna.

TIPO	Se marcará siempre una de las 5 opciones: CONFORME "CO", DEFICIENCIA "DE", INCUMPLIMIENTO "IN", NO VALORADO "NV" o NO DE APLICACIÓN "NA". Si se marca NV o NA, se hará una descripción del motivo en el cuerpo del acta, encabezándolo con el número del concepto que le corresponde. Además, se describirán en el cuerpo del acta las evidencias relativas a los incumplimientos "IN", las deficiencias "DE" y, también encabezándolas con el número del concepto que las corresponde.	CO	DE	IN	NA	NV
BLOQUE 0: REGISTRO Y RESPONSABILIDADES / COMERCIALIZACIÓN EN LÍNEA						
TODOS	00	Se colabora con las actuaciones de control oficial				
TODOS	01	Datos de la inscripción en el registro y/o autorización de la empresa				
TODOS	02	Actividades de la inscripción y/o autorización				
			SÍ	NO	NV	
TODOS	03	Se comercializa en línea				
			CO DE IN NA NV			
	04	Elaboración en viviendas privadas. Se aplican los requisitos y limitaciones de aplicación				

BLOQUE I: INFRAESTRUCTURA		CO	DE	IN	NA	NV
TODOS	1					
TODOS	2					
TODOS	3					
TODOS	4					
TODOS	5					
TODOS	6					
TODOS	7					
TODOS	8					
TODOS	9					
TODOS	10					
TODOS	11					
TODOS	12					
TODOS	13					
TODOS	14					
TODOS	15					
TODOS	16					
BLOQUE II: PROCESOS		CO	DE	IN	NA	NV
TODOS	17					
TODOS	18					
TODOS	19					
TODOS	20					
TODOS	21					
TODOS	22					
TODOS	23					
TODOS	24					
A/B/C	25					
A/B/C	26					
A/B/C	27					
A/B/C	28					
A/B/C	29					
A/B/C	30					
A/B/C	31					
A/B/C	32					
A/B/C	33					
A/B/C	34					
BLOC III A/B : SGSA/CONFIANÇA		De aplicació			NA	
A	35	En el establiment existin perills relacionats amb el procés de elaboració i/o el tipus de servei no coberts per un SGSA simplificat. El seu SGSA és específic i basat amb un sistema de APPCC complet.				
		CO	DE	IN	NA	NV
A/B	36					
A/B	37					
A/B	38					
A/B	39					
A/B	40					
A/B	41					
A/B	42					
A/B	43					
A/B	44					
A/B	45					
A	46					
A/B	47					
A/B	48					
A/B	49					
A/B	50					
BLOQUE III C/D : SGSA/CONFIANÇA		CO	DE	IN	NA	NV

C/D	35	Mantenimiento y limpieza de las instalaciones y equipos					
C/D	36	El agua utilizada en el establecimiento no pone en riesgo la seguridad alimentaria y se hacen los controles necesarios					
C/D	37	Control de plagas					
C/D	38	Documentos (facturas, albaranes, etiquetas) de las materias primas para identificar los proveedores que las suministran					
C/D	39	Formación en higiene y seguridad alimentaria					
C	40	Recetas o fichas técnicas actualizadas de los platos que se sirven, con indicación de los ingredientes (incluidos los alérgenos) y el modo de elaboración					
C	41	Plan de control de alérgenos y sustancias que pueden causar intolerancias, destinado a evitar su presencia en aquellos productos que se ofrecen como libres de estos ingredientes.					
C/D	42	Información obligatoria sobre las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias presentes en los productos servidos					
C/D	43	Veracidad de la información nutricional de los platos elaborados, si se ofrece					
C	44	Dispone de muestras testigo si es necesario					
C	45	Análisis de riesgo, validación y verificación si los destinatarios son población de riesgo					
BLOQUE VI TABACO			CO	IN	NV		
TODOS	46	Cumplimiento de la normativa en lo referente al tabaco					

Si quiere saber más sobre los requisitos que le son de aplicación puede consultar el documento MANUAL COMIDAS PREPARADAS que se puede consultar en la web <https://www.caib.es/sites/segurestatalimentaria/es/inicio-43801/7m cont-88427>

Para obtener información de la herramienta digital de autoevaluación de higiene alimentaria **QxQ**, acceda a <https://trihigiensalimentaria.info/> y regístrese en <https://qxqempresa.info/>, recibirá el alta para consultar a tiempo real los requisitos y la normativa que afectan a su establecimiento en particular, también podrá interactuar con el equipo técnico.

Clausula de exención de responsabilidad:

El control muestra las actividades, procedimientos y registros del establecimiento, basándose la valoración en evidencias objetivas observadas y los documentos aportados o las manifestaciones de las personas frente las que se ha hecho el control y que se han podido obtener justo en el momento de la visita.

La ausencia de estas evidencias o la carencia de veracidad de la información proporcionada puede influir en la validez de la valoración de conformidad expresada al acta y ésta solo refleja la situación observada justo en el momento de la visita (a la fecha y hora del pie del acta).

Atendiendo a esta circunstancia se tiene que considerar el hecho de que la responsabilidad principal de garantizar la seguridad alimentaria de manera continua es de la empresa y no de los técnicos de seguridad alimentaria ejecutores del control oficial

Localidad y fecha _____ de _____ de _____

Persona/s ante las cuales se lleva a cabo el control:

Nombre: _____

DNI: _____

Firma: _____

Firma Inspector/es: _____

II. CRITERIOS GENERALES DE CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN RELACIÓN CON LA EXIGENCIA DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Servicio de Seguridad Alimentaria ha establecido unos criterios generales para los establecimientos a controlar según su tamaño, sus procesos de elaboración y la población destinataria. Así, se diferencian cuatro tipos de establecimientos: A, B, C y D.

Para cada uno de estos tipos, en consecuencia, se describen unos requisitos de aplicación diferentes, especialmente en lo que se refiere a sus sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA).

Al tipo A corresponde un mayor nivel de exigencia, al B una exigencia mediana, el C baja y D muy baja. En el siguiente cuadro se muestra con qué criterios se caracterizan los diferentes tipos de establecimientos:

Tamaño (capacidad de comidas elaboradas por día)	Tipo de comida o comensal					
	<i>Servicio de bebidas y alimentos envasados que no requieren frío ni manipulaciones más que la apertura del envase</i>	<i>Elabora para al menos 40 comensales de riesgo por cada servicio</i>	<i>Elabora para colectividades (no de riesgo) o instituciones con más de 40 comensales por cada servicio</i>	<i>Elaboraciones de mayor riesgo: POAS sin tratamiento o térmico suficiente (1) o procesos de riesgo o para aumentar su vida útil (2)</i>	<i>Elabora para eventos de más de 40 comensales</i>	<i>No cumplen las condiciones anteriores</i>
< 200	D	A	B	B	B	C (3)
≥ 200		A	A	A	B	B

(1) El establecimiento ofrece al menos dos elaboraciones con ingredientes de origen animal que se sirven crudos o insuficientemente cocinados.

(2) El establecimiento aplica procesos especiales de riesgo y/o para alargar la vida útil de las preparaciones. Por ejemplo: elaboración de conservas, guisados envasados al vacío o en atmósfera modificada, ahumados, cocción a baja temperatura, uso de aditivos, fermentación artesanal y preparaciones que requieran una dosificación controlada.

(3) También pertenecen al tipo C los establecimientos que sirven a colectividades, pero no son elaboradores.

A continuación, se hace una breve descripción de cada uno de los **parámetros de clasificación del riesgo**:

— Capacidad de comidas elaboradas por día

Para tipificar el establecimiento se tomará como referencia las comidas que pueden elaborar en un día cuando el establecimiento tiene más afluencia.

No se incluyen en el cómputo el servicio de bebidas o alimentos envasados que no requieren frío ni otra manipulación más que la apertura de los envases.

— Tipo de comida

Se diferencian los siguientes tipos de elaboraciones de mayor riesgo:

- Comidas con ingredientes de riesgo: alimentos de origen animal de consumo en crudo o insuficientemente cocinados, ya sean materias primas frescas o descongeladas (p. ej., sushi, *carpaccio*, *tartar*, ceviche, boquerones en vinagre...).

(1) El establecimiento ofrece al menos dos elaboraciones con estos ingredientes.

- Comidas elaboradas con procesos especiales de riesgo o para alargar la vida útil.

(2) Por ejemplo: elaboración en el establecimiento de conservas, cocina al vacío, envasado al vacío, atmósfera modificada, ahumados, cocción a baja temperatura, fermentaciones caseras, uso de aditivos que requieren dosificación controlada y otros procesos similares.

— Colectividad de riesgo

De más de 40 comensales:

Son establecimientos tipo A, caso 1. Son establecimientos que elaboran y sirven a colectivos de riesgo con al menos 40 comensales por servicio.

Incluyen:



- Establecimientos que sirven a población mayor o con patologías o que tiene un estado inmunitario deficiente (hospitales, residencias de mayores, centros de día, residencias de personas asistidas...).
- Guarderías, centros de educación infantil y primaria, clubes de tiempo libre, centros de acogida de menores, colonias, etc.

Hasta 40 comensales

Son establecimientos con las actividades descritas en el punto anterior, pero son de tipo C. Tienen un SGSA con menor carga administrativa pero igualmente se tiene que valorar si se ha hecho un análisis de peligros adaptado, se han validado las medidas de control para los parámetros determinantes en seguridad alimentaria, si se ha establecido un sistema de vigilancia eficaz y si además el responsable del SGSA verifica convenientemente el sistema en su conjunto. Les es de aplicación la pregunta 45 del bloque III.

— **Colectividades (no de riesgo) e instituciones**

- Incluyen los que elaboran para de hoteles o alojamientos turísticos, residencias de estudiantes, comedores de centros de trabajo o de instituciones sociales, con capacidad para más de 40 comidas por servicio.
- Este grupo se diferencia del que corresponde a colectividades de riesgo.

— **Eventos de más de 40 comensales:**

Se incluyen los establecimientos que elaboran para banquetes o celebraciones eventuales para más de 40 comensales.

III. ESTRUCTURA DEL MANUAL Y PARTES QUE SON DE APLICACIÓN SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO

En este manual la relación de requisitos a cumplir se presenta del mismo modo que en el cuestionario de control oficial.

Bloques

Estos se distribuyen en los siguientes **bloques**:

Bloque 0: colaboración / registro y responsabilidades / comercialización en línea



Se establecen los requisitos relativos a la responsabilidad de colaboración con la autoridad de control.

Incluye los requisitos necesarios para que las empresas alimentarias estén correctamente inscritas en el registro sanitario según la actividad que llevan a cabo y de acuerdo con sus responsabilidades.

También se establecen los requisitos generales de la información proporcionada si se realiza la comercialización en línea.

Bloque 1: infraestructura

En este bloque se incluyen los requisitos que deben cumplir las construcciones, instalaciones y equipamiento del establecimiento, de forma que se pueda llevar a cabo una actividad segura.

Bloque 2: procesos

En este bloque se incluyen los requisitos de formación y de higiene en la actividad del establecimiento para evitar riesgos alimentarios.

Bloque 3: sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA)

Este bloque establece los requisitos del sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) que se aplicará al establecimiento para velar que los riesgos alimentarios estén bajo control.

El SGSA del establecimiento debe aportar suficiente confianza al control oficial de que se han aplicado las medidas necesarias en función de sus dimensiones, los procesos que lleva a cabo y su población destinataria.

En el manual hay una redacción para los establecimientos tipos A y B, más exigente, y una redacción para los establecimientos tipos C y D, más flexible. En cada uno se detalla qué ítem es de aplicación para cada tipo de establecimiento.

Bloque 4: tabaco

Este bloque es común para todos los tipos de establecimiento.

Ítems

Cada uno de estos bloques tiene un conjunto de **ítems** numerados.

En cada uno de estos ítems, primero se indica para qué tipo de establecimiento se tienen que responder.

Estos ítems reflejan una síntesis de los requisitos que son de aplicación en los establecimientos del sector de elaboración y servicio de comidas.

Estos ítems incluyen los apartados:

- **Requisitos:** se ofrece una síntesis de los aspectos que son de obligado cumplimiento.
- **A tener en cuenta:** se mencionan observaciones a considerar para cumplir estos requisitos o aspectos de flexibilidad. Puede no estar presente en todos los ítems.
- **Normativa:** se relacionan los preceptos normativos para cada uno de estos requisitos. También se añaden documentos interpretativos de referencia sobre esta normativa. Al final de este manual se encuentra el listado de normativa citada en cada uno de los ítems, junto a un enlace para su consulta.

IV. Contenido

A continuación, se presentan los ítems de aplicación a los establecimientos de elaboración y/o servicio de comidas.

BLOQUE 0. COLABORACIÓN, REGISTRO Y RESPONSABILIDADES, COMERCIALIZACIÓN EN LÍNEA Y ELABORACIÓN EN VIVIENDA PRIVADA

0.0. Se colabora con las actuaciones del control oficial

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los trabajadores y el responsable de la empresa colaboran y asisten a las autoridades de control en el ejercicio de sus funciones en aspectos como:

- El suministro de toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios.
- El acceso a la documentación relativa a su documentación comercial.
- Facilitar copia de la documentación que se les requiera.
- El acceso a cualquier instalación, medio de transporte, local y todo lugar en el que se lleve a cabo su actividad.
- Acceso a los sistemas informatizados de sistemas de información de la empresa.
- Acceso a los productos con los que operan.
- Permitir la toma de muestras.
- Demás facilidades para el control que demande la inspección.

En ningún momento se somete a los agentes de control a resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier forma de presión en el ejercicio de sus funciones.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 6
- Reglamento (UE) 2017/625, artículo 15
- Real Decreto 1945/1983, artículo 14
- Ley 5/2003, artículo 57
- Ley 16/2010, artículo 56

0.1. Datos inscritos en el registro y/o autorización de la empresa

0.1. Datos inscritos en el registro y/o autorización de la empresa

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los **datos** comunicados por la inscripción del establecimiento en el Registro Sanitario son correctos.

La **razón social** corresponde a la persona física o jurídica titular o propietaria del establecimiento, y que es la responsable de los procesos alimentarios.

En el caso de la restauración social, como centros escolares, hospitales, residencias, etc., donde más de una empresa puede intervenir en los procesos alimentarios, la razón social corresponde al propietario o titular de las instalaciones.

Si existen otras **empresas vinculadas** al establecimiento que comparten responsabilidades en los procesos alimentarios, esta vinculación figura por escrito en un contrato o acuerdo de prestación de servicios, en el que se especifican claramente las responsabilidades que corresponden a cada una. Estas otras empresas también disponen de la correspondiente inscripción en el Registro Sanitario.

A tener en cuenta

En el caso de los establecimientos de restauración social (como hospitales, residencias, comedores escolares...), donde pueden participar varias empresas responsables que cuentan con diferentes tipos de profesionales (manipuladores de alimentos, prescriptores médicos o nutricionistas, personal del servicio de comidas, personal de limpieza, etc.), cada una de ellas los identificará y delimitará claramente sus responsabilidades en el acuerdo de prestación de servicios o un organigrama.

El trámite telemático de inscripción o actualización de datos se puede hacer a través del siguiente enlace:

<https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/autorizaciones/>

Normativa

- Decreto 99/2012, artículo 2, punto 1, apartado *a*), y artículo 2, punto 3
- Real Decreto 191/2011, artículo 2
- Reglamento (UE) 852/2004, artículo 6
- AESAN, 2021: *Guía para el registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios*
- Real Decreto 1021/2022, artículo 3

0.2. Actividades de la inscripción y/o autorización

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Las actividades que constan en la inscripción del Registro Sanitario coincidirán con las que lleva a cabo el establecimiento.

A tener en cuenta

Puede realizar la comunicación previa de su actividad o la actualización de datos de manera telemática en el siguiente enlace:

<https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/autorizaciones/>

La mayor parte de los establecimientos de elaboración y servicio de comidas son empresas minoristas y solo les corresponde estar inscritos en **el Registro Sanitario autonómico**. Se consideran establecimientos minoristas.

Aun así, los establecimientos de comidas pueden suministrar a otros establecimientos minoristas de diferente titularidad si el suministro es marginal, localizado y restringido, cumpliendo que:

- Esta actividad se limita, como máximo, al 25 % de la producción anual o con una comercialización total (venta al consumidor y a otros minoristas) de un máximo de 500 kg semanales,
- No supera el ámbito territorial de municipio y limítrofes
- No suministra productos a establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos,
- Presenta una declaración responsable a la Sección de Autorizaciones, según el modelo establecido, en la que manifiesta que cumple los requisitos anteriores y cuenta con registros o documentos con los datos relativos a los suministros que realice con los siguientes datos:
 - Establecimientos destinatarios
 - Las cantidades de alimentos
 - Fechas de suministro

Para estos, encontrará el trámite de inscripción en el apartado «Restaurantes, cafeterías, bares y similares».

Sin embargo, a las empresas que elaboran en su propio establecimiento o en un establecimiento de otra titularidad comidas destinadas a colectividades o eventos, aunque también sean minoristas, les corresponde la inscripción en el **Registro Sanitario nacional** (RGSEAA). Son los que tienen la denominación popular de *catering*.

Para estos otros, encontrará el trámite de inscripción en el apartado «Mayoristas de productos de origen no animal».

En este caso habrá que conocer la actividad específica que se desarrolla. Diferenciamos las siguientes:

- A las empresas que elaboran en su propio establecimiento y que después sirven en el establecimiento de que disponga la colectividad o donde se desarrolle el evento, les corresponde la inscripción en la clave 26, categoría 1, actividad 02: «fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas para colectividades».
- A las que elaboran para un medio de transporte, les corresponde la inscripción en la clave 26, categoría 1 y actividad 01: «fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas para suministrar a medios de transporte».
- A las empresas que aportan logística (personal, materias primas, etc.) para elaborar y servir comidas a las dependencias de la colectividad con carácter permanente o eventual, y se hace responsable de la actividad alimentaria (no es el caso de las personas físicas contratadas a título individual —cocineros o chefs a domicilio—), les corresponde la inscripción en la clave 26, categoría 6, actividad 27: «empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración». Si esta empresa necesita de una instalación propia para almacenar material auxiliar y materias primas para llevar a cabo su actividad, también les corresponde la inscripción en la clave 26, categoría 4, actividad 31: «Almacenamiento de material auxiliar y materias primas para empresa de restauración sin instalaciones propias».
- Finalmente, también se inscriben en el RGSEAA las industrias del sector de comidas preparadas que tienen a otras empresas alimentarias como destinatarios mayoritarios de las comidas preparadas que comercializan. A estas les corresponde su inscripción en la clave 26, categorías de 1 a 4, según el caso, actividad 01.

Normativa

- Decreto 99/2012, artículo 2, punto 1, apartado a), y artículo 2, punto 3
- Real Decreto 191/2011, artículo 2

- Reglamento (UE) 852/2004, artículo 6
- AESAN, 2021: *Guía para el registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios*
- Real Decreto 1021/2022, artículo 3

0.3. Se comercializa en línea

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Si se ofrece venta a distancia por medios electrónicos, se ofrece la siguiente información antes del momento de la compra:

- Denominación comercial o social de la empresa.
- Domicilio social o un domicilio industrial en España.
- Dirección de correo electrónico, formulario de contacto, teléfono o fax.
- Datos de inscripción registral.
- Datos de inscripción sanitaria.
- Número de identificación fiscal.
- Precio del producto o servicio, con el detalle de si incluye impuestos y gastos de envío.
- Códigos de conducta a los que se haya adherido.
- Información con redacción destacada relativa a los ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias para cada preparación.

A tener en cuenta

Para una mayor seguridad en el consumo de la comida que comercializa en línea, puede ofrecer información sobre condiciones especiales de conservación y uso si el alimento no se consume justo después de su entrega. Pueden ser del tipo:

- Tiempo máximo entre la entrega y la refrigeración.
- Temperaturas de conservación.
- Tiempo máximo de conservación.
- Temperatura para el calentamiento antes del consumo.
- Otras que puedan ser necesarias para un consumo seguro.

Normativa

- Ley 34/2002, artículo 10
- Real Decreto 126/2015, artículo 9

0.4. ELABORACIÓN EN VIVIENDAS PRIVADAS. Se aplican los requisitos y limitaciones de aplicación

Requisitos

Se ha presentado una **declaración responsable** al Servicio de Seguridad Alimentaria de que se cumplen los requisitos legales para llevar a cabo la actividad, definiendo el horario de trabajo, los productos elaborados, el plano de la vivienda diferenciando donde se lleva a cabo la actividad, el compromiso de someterse a los controles oficiales y de mantener los registros de las cantidades elaboradas.

Y se cumplen las siguientes condiciones:

- Únicamente se elaboran comidas con **tratamiento térmico** suficiente.
- Las elaboraciones solo se destinan al consumidor final, mediante el **reparto** a domicilio o en **mercados** no permanentes del mismo municipio o municipios limítrofes. De esta manera, las elaboraciones no se destinan colectividades, eventos u otros establecimientos minoristas.
- Tampoco **no se consumen ni se suministran** en la vivienda donde se elaboran.
- **No se congela** ninguna materia primera o producto elaborado. Solo se mantienen en congelación las materias primeras que se han adquirido ya congeladas.
- Si no se disponen de **dependencias separadas**:
 - Se hace una **separación** temporal o si es necesario física de las áreas dedicadas a las **operaciones** y a los **productos** de la actividad minorista y los destinatarios al consumo doméstico privado.
 - Y los **productos** y materias primas destinadas a la venta están **identificados y separados** de los destinados al uso privado.
- Durante la elaboración de alimentos destinados a la venta no **acceden personas** que no forman parte de la actividad.
- Los **animales** domésticos no acceden en ningún caso a las zonas destinadas a la elaboración de alimentos.

- La **cantidad** de alimentos preparados será siempre proporcional a la capacidad de las instalaciones para una producción higiénica y en ningún momento superará los 100 kg semanales.
- Los alimentos se presentarán y etiquetarán de acuerdo con la normativa de aplicación para la información al consumidor y contendrá la **mención** «Elaborado en vivienda particular» y la fecha de elaboración.

Normativa

— Real Decreto 1021/2022, artículo 13

BLOQUE 1. INFRAESTRUCTURA

1. LOCALES. Disposición, diseño, construcción, emplazamiento y tamaño

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y las dimensiones de los locales destinados a los productos alimentarios son adecuados para la actividad que se lleva a cabo y garantizan la protección de los alimentos contra la contaminación y facilitar las buenas prácticas. De este modo:

- Permiten el correcto **mantenimiento y la limpieza**.
- **Evitan** la acumulación **de suciedad**, el contacto con materiales **tóxicos**, el depósito de partículas en los productos alimentarios y la formación de mohos en las superficies.
- Facilitan el control de plagas.
- Aseguran un **espacio de trabajo suficiente** para hacer las operaciones de forma higiénica.

A tener en cuenta

Las dimensiones de los locales tienen que estar adaptadas al volumen de trabajo, ya que, en caso contrario, se pueden compartir espacios para tareas incompatibles de forma que podrían provocar contaminaciones cruzadas.

En los locales con espacios de trabajo pequeños se puede evitar la contaminación cruzada realizando las diferentes operaciones en momentos diferentes. Entre estos debe hacerse una limpieza y desinfección efectiva de las superficies de trabajo y es necesario también usar utensilios específicos para cada proceso.

Una buena iluminación es necesaria para comprobar el buen estado de mantenimiento y de limpieza de las instalaciones.

Tener el establecimiento ordenado supone una mayor facilidad de limpieza y se evitan refugios de plagas.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, puntos 1 y 2, apartados *a)*, *b)* y *c)*, y capítulo II, punto 1, apartado *f)*

2. SUELOS, PAREDES, TECHOS en buen estado, limpios y sin humedades

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los suelos, paredes y techos no presentan humedades ni agua por condensación.

Las superficies de **suelos** y **paredes** se mantienen en buen estado y son fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, excepto en el supuesto de que el operador pueda convencer la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados.

Si procede, los suelos permiten un desagüe suficiente y la superficie de las paredes es lisa hasta la altura que pueda preverse que se ensucien por las operaciones que se llevan a cabo en sus inmediaciones.

El **suelo** se mantiene libre de objetos para facilitar la limpieza y está libre de basura, cartonajes y embalajes vacíos en cualquier área.

Los **techos** (o si no hay techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y otras instalaciones suspensas están contruidos y trabajados de forma que impiden la acumulación de suciedad y reducen la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.

Los falsos techos son de fácil acceso para facilitar el correcto mantenimiento y están contemplados en el plan de control de plagas.

La **iluminación** de los locales es suficiente. Los dispositivos de iluminación están protegidos (p. ej., láminas antiañicos) para evitar la contaminación de los alimentos en caso de que se rompan y son de fácil acceso para hacer la limpieza.

A tener en cuenta

Se recomienda evitar ángulos rectos entre suelo y pared, especialmente en las cámaras de refrigeración y congelación.

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo II, punto 1, apartados *a)*, *b)*, *c)* y *f)*

3. ABERTURAS. Ventanas, puertas, huecos y alcantarillas son de fácil limpieza

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Las **ventanas** y otros **huecos** practicables están contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad y, si es necesario, las pantallas contra insectos podrán desmontarse con facilidad para su limpieza.

Las superficies de las **puertas** son lisas y no absorbentes, a menos que se pueda convencer la autoridad competente de que otros materiales empleados son idóneos.

A tener en cuenta

Hay que considerar el uso de sistemas de apertura y cierre de puertas automáticos para evitar la contaminación por contacto.

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo II, punto 1, apartados *d)* y *c)*

4. PROTECCIÓN CONTRA ENTRADA DE PLAGAS, OTROS ANIMALES U OTRAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Las **ventanas** o **puertas** por donde puede producirse la entrada de contaminación o plagas permanecen cerradas.

Si hay ventanas cerca de las zonas de manipulación, estas están protegidas de la rotura mediante una lámina antirrotura.

Las puertas que dan acceso al exterior se mantienen abiertas el mínimo tiempo posible.

Se dispone de los elementos de protección necesarios: telas mosquiteras en ventanas, ribetes de sellado en los bajos de las puertas, rejillas en las alcantarillas, etc.

No entran **animales domésticos** a los lugares donde se preparan, manipulan o almacenan alimentos, y a cualquiera de las zonas de uso exclusivo del personal que el propietario del establecimiento prohíba.

En todo caso se tiene que permitir el acceso a los comedores, terrazas y barras a los perros de asistencia y los de las fuerzas y cuerpos de Seguridad del Estado, en cumplimiento de sus funciones y bajo supervisión de su responsable.

Si se acepta la entrada de animales domésticos, en caso de que las ordenanzas municipales lo permitan y si no hay alimentos expuestos que se puedan contaminar, pueden estar en las dependencias donde se sirven alimentos.

Si no se aceptan, se presenta un cartel visible en la entrada del establecimiento donde se informa que está prohibido el acceso de animales de compañía.

Si se permite la entrada de animales domésticos se informa a los propietarios de los animales sobre los requisitos de acceso.

Los animales que accedan:

- Están sujetos y presentar un comportamiento adecuado,
- Están limpios, sin signos de enfermedad, parásitos o heridas abiertas.
- No pueden entrar en contacto con ningún utensilio, equipo del local, el personal del establecimiento y superficies en contacto o donde se sirven alimentos. Si accidentalmente esto sucede, se limpian y desinfectan adecuadamente.
- Si se les da de comer o beber se hace con enseres de uso exclusivo.
- Los utensilios para limpiar excreciones o vómitos de los animales, es de uso exclusivo.

Si el establecimiento cuenta con **perros o gatos propios** destinados a interactuar con la clientela no estarán presentes o estarán en una zona separada físicamente de donde se preparan, manipulan, almacenan o se sirven los alimentos, y otras dependencias donde el propietario del establecimiento determine.

A tener en cuenta

Si coloca un exterminador eléctrico de insectos (***insectocutor***) cerca de una apertura al exterior, favorece que los insectos entren en su establecimiento.

Si lo coloca demasiado cerca de donde están los alimentos, los restos de insectos pueden acabar encima.

Cabe considerar el uso de sistemas de apertura y cierre automáticos de puertas para mantenerlas cerradas el máximo tiempo posible y así evitar la entrada de plagas o contaminaciones.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 2, apartado c); capítulo II, punto 1, apartados d), y capítulo IX, puntos 3 y 4
- Real Decreto 1021/2022, artículos 14 y 15

5. UTENSILIOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS (capacidad, materiales, diseño, mantenimiento y ubicación) no ponen en riesgo la seguridad de los productos

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los utensilios, instalaciones y equipos destinados a entrar en contacto con los alimentos están contruidos con **materiales** lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, y son fáciles de limpiar y desinfectar. Se presentarán en buen estado de **mantenimiento**.

Las **superficies** de manipulación de alimentos son **suficientes** y se cuenta con el **equipo necesario** para la actividad.

Si es necesario, los equipos deben estar provistos de dispositivos **de control** en buen estado de funcionamiento para el control adecuado de los parámetros críticos en los procesos de elaboración (temperatura, tiempo, pH, presión...) o de mantenimiento de los alimentos a las temperaturas requeridas (en caliente o frío).

El menaje destinado al contacto con alimentos (materiales para envasado, almacenamiento, vajilla, vasos, cubertería, enseres de cocina...) son **aptos** para este uso.

No se reutilizan recipientes de un solo uso.

Los **recipientes** que se ponen a disposición de los clientes para llevarse los **sobrantes** de las comidas que no han consumido son aptos (opción no admitida para las modalidades de servicio libre u otros con disponibilidad de comida no limitada). También los que se usan para las comidas **para llevar** o para el **reparto** a domicilio.

Su etiquetado o documentación comercial contiene la siguiente información mínima fácilmente legible y en una de las lenguas oficiales de la CAIB:

- La indicación «Para contacto con alimentos» o el símbolo de copa y tenedor. Si son objetos cuyo uso alimentario es evidente (p. ej., una cuchara) no es necesario esta mención o símbolo.



- Si son necesarias, cuentan con instrucciones para un uso seguro.
- Nombre y domicilio de la empresa fabricante o el vendedor en la CAIB.
- Lote del producto.

El proveedor ha facilitado la declaración de conformidad de los recipientes y utensilios de **cerámica** que avala que son aptos para uso alimentario.

Si se emplean **pilones de madera** para el corte de carne, son de maderas tratadas, resistentes y se encuentran en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

A tener en cuenta

Si utiliza microondas para calentar alimentos, es preferible usar recipientes de vidrio aptos y adecuados a tal uso. Es preferible evitar recipientes de materiales plásticos para este fin.

Si los parámetros de funcionamiento de los equipos tienen que estar bajo control, puede asegurarse mejor de su correcto funcionamiento si estos cuentan con sistemas de alarma y registro.

En el caso de un centro educativo que ofrezca la posibilidad de que las familias elaboren las comidas principales de los alumnos, estas se reciben en **fiambreras** en condiciones adecuadas de mantenimiento, limpieza e identificación (del destinatario), y se mantienen en condiciones adecuadas hasta el momento del consumo.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 2, apartado *d*); capítulo II, punto 1, apartado *f*); capítulo V, punto 1, apartados *b*), *c*) y *d*) y punto 2
- Reglamento (CE) 1935/2004, art. 3 y art. 15
- Real Decreto 1021/2022, artículo 18
- Real Decreto 1086/2020, artículo 5 bis, apartado *c*)

6. LIMPIEZA. Los locales y los equipamientos están en buen estado de limpieza

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los locales y equipamiento, en especial las **superficies** que estén en contacto con los alimentos son fáciles de limpiar, y si es necesario de desinfectar, acciones que se hacen con la frecuencia necesaria.

Se mantendrá el **orden** para facilitar estas acciones.

Se **desmontan** los equipos que lo requieren para su correcta limpieza y desinfección (p. ej., cortadoras o picadoras), prestando especial atención a los rincones de difícil acceso y a los lugares de poco uso.

Los utensilios de los que se hace un uso continuado se limpiarán y desinfectarán las veces que sea necesario durante su uso y al final de cada jornada, para así evitar proliferaciones bacterianas (cuchillos, picadoras, loncheadoras, superficies de corte...).

Durante el circuito de lavado se evita la contaminación cruzada entre utensilios sucios y limpios mediante el **flujo «hacia adelante»** del proceso, de las operaciones sucias a las más limpias.

Las **instalaciones** destinadas a lavar **los productos alimentarios** (por ejemplo, lavaderos) se mantienen limpias y, si es necesario, desinfectadas. Además, están provistas de suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.

Se dispone de instalaciones adecuadas para **limpiar**, desinfectar y almacenar el equipo y los **utensilios** de trabajo. Están construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y tienen un suministro suficiente de agua caliente y fría.

A tener en cuenta

Se recomienda desmontar y limpiar los equipos de corte, loncheado o triturado, asegurando que no queden zonas de difícil acceso sin limpiar, al menos cada cuatro horas durante su uso.

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004 anexo II, capítulos I, II, y V

7. LAVAVAJILLAS. Las vajillas y los contenedores se limpian y se desinfectan por medios mecánicos

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Para desinfectar correctamente los contenedores de distribución de comidas preparadas, vasos, vajillas y cubiertos se usa un lavavajillas o tren de lavado, o cualquier sistema mecánico con un sistema que asegure la correcta limpieza y desinfección.

La capacidad de este equipo es suficiente para que haya disponibilidad de vajilla, cristalería, cubertería y contenedores de alimentos para cada servicio.

A tener en cuenta

Se recomienda que el lavavajillas sea de tipo industrial para alcanzar los 80 °C. Si se quiere optar por uno de uso doméstico, habrá que comprobar que llega a esta temperatura según sus especificaciones técnicas.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004 anexo II, capítulo V, punto 1
- Real Decreto 1086/2020, artículo 30

8. UTENSILIOS DE LIMPIEZA Y PRODUCTOS QUÍMICOS. Se mantienen de forma que no se pueden contaminar los alimentos

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los **productos de limpieza y desinfección** no se almacenan donde se manipulan los alimentos. Se almacenan **separados** de los alimentos, bien cerrados en su envase y con su etiqueta original.

En caso de que se hayan traspasado a otros envases, estos son estancos, y no pueden dar lugar a confusiones respecto de su contenido, están bien

identificados y se conserva la etiqueta original, especialmente para las sustancias peligrosas.

Los **utensilios de limpieza** también se almacenan **en un lugar separado** de los alimentos en un armario o espacio exclusivo para este uso. Para evitar contaminaciones cruzadas están bien **diferenciados**, de forma que se puede hacer un uso diferenciado específico según el área donde se usen.

Si procede, se dispone de enseres de limpieza **exclusivos** para la zona de preparación de alimentos **sin alérgenos**.

Los enseres de limpieza también están en buen estado de **limpieza y mantenimiento**. Se limpian y desinfectan regularmente y se renuevan cuando hace falta.

También, se dispone de enseres de limpieza **exclusivos** si se permite la entrada de perros o si se tienen **perros o gatos** propios, para la limpieza de sus excreciones o vómitos.

A tener en cuenta

Use enseres de limpieza diferentes para las zonas sucias (patios, exteriores, baños...) y para las zonas limpias (donde se manipulan, almacenan o se sirven alimentos...) y así evitará contaminaciones cruzadas.

Asegúrese de dejar bien limpias las escobas y las fregonas después de su uso, y dispóngalas de manera que puedan secarse.

Las bayetas de limpieza son una fuente de contaminación. Una manera de desinfectarlas es introducirlas, una vez limpias, en un recipiente con agua dentro del microondas, a la máxima potencia, al menos dos minutos.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 10
- Real Decreto 1021/2022, artículo 14

9. AGUA DE CONSUMO HUMANO

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

El agua puede ser una fuente de contaminación, sea directamente (al usarla como ingrediente), sea indirectamente (al usarla durante la limpieza de manos, alimentos, instalaciones, utensilios y equipos), por lo que hay que garantizar un suministro de agua **potable**.

Esta tendrá que ser **caliente** en todos los lugares necesarios.

Si existe alguna instalación de agua **no potable** para otros usos (extinción de incendios, producción de vapor, refrigerante de equipos...) esta estará debidamente **señalizada** para evitar su uso incorrecto.

Si el establecimiento sirve **agua filtrada para beber**:

- El equipo de tratamiento de agua es conforme a la norma UNE 149101 u otra norma o estándar análogo que garantice un nivel de protección de la salud al menos equivalente. Estos aparatos no alteran la aptitud para el consumo y evitan el desarrollo de microorganismos.

Se cuenta con una declaración responsable del fabricante de que se cumplen estos requisitos.

Además, se mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- Además, es un equipo con remineralización para poder cumplir los parámetros de pH y el índice de Langelier del agua para consumo humano.
- Si es el caso, se tiene en cuenta que, si el punto de conexión con el equipo se provee de un depósito de la red interna, este está bien mantenido y controlado. Se limpia y desinfecta al menos una vez al año.
- Si el agua se filtra en el mismo establecimiento se consume de manera inmediata; en caso contrario, se refrigera y se consume en un máximo de 48 horas.
- Los envases utilizados no se presentan cerrados herméticamente, ni precintados. Se tienen que poder limpiar e higienizar de manera mecánica, por ello es necesario que sean de boca ancha.

Si la red interna de abastecimiento cuenta con **depósitos propios**, estos cumplen estas condiciones:

- Estar contruidos con materiales que no contaminen el agua.
- Situarse por encima del nivel del alcantarillado, siempre que sea posible.

- No habrá cañerías de saneamiento interior por encima o a un radio de 2 m de distancia.
- Estar siempre tapados.
- Si son exteriores estarán protegidos y aislados térmicamente.
- Tener un desagüe que permita vaciarlos totalmente, limpiarlos y desinfectarlos.
- Estar protegido y señalizado de forma visible para identificarlo como punto de almacenamiento de agua potable.
- Tener un buen estado de mantenimiento. Se vigilarán regularmente la estructura del depósito, elementos de cierre, válvulas, cañerías e instalación en general.
- Limpiar el depósito periódicamente por personal capacitado para realizar tratamientos con productos autorizados de tipo 5 con función de desincrustación y desinfección con un enjuague con agua.

Las empresas que se abastezcan de agua potable mediante **cisternas** se proveen de empresas con registro sanitario para esta actividad.

El **hielo** que tenga que estar en contacto con los productos alimentarios o que pueda contaminarlos se hace con agua potable. Se elabora, manipula y almacena en condiciones que lo protejan de cualquier contaminación.

Si se emplea **vapor** en contacto directo con los productos alimentarios este no contiene ninguna sustancia que comporte peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

Si se aplica un tratamiento térmico a productos alimentarios que estén en **recipientes herméticamente cerrados**, hay que velar porque el agua que se usa para enfriarlos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación.

A tener en cuenta

El agua que incorpora como ingrediente no es menos importante que el resto de ingredientes. Use agua embotellada si es necesario.

Si usa agua no potable para limpiar la cocina, en lugar de limpiar contamina.

Si sirve agua filtrada para beber, las menciones que tenga el envase no pueden inducir a los consumidores a error respecto de la naturaleza y origen del agua filtrada. Si se hace alguna mención voluntaria, al menos se hará una denominación descriptiva del producto, como por ejemplo «agua de consumo humano filtrada».

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 4; capítulo II, punto 2 y 3, y capítulo VII
- Decreto 53/2012
- Real Decreto 3/2023, artículos 40 y 46

10. VENTILACIÓN. Los locales disponen de ventilación mecánica o natural adecuada para renovar el aire, con fácil acceso a los filtros y otras zonas que requieran limpieza

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los locales están suficientemente **ventilados** por sistemas naturales o mecánicos.

Los sistemas de ventilación mecánica tienen fácil acceso a los **filtros** y otras partes que se tengan que limpiar o sustituir.

La ventilación no será fuente de contaminación, motivo por el que se evitan los **flujos de aire** de las zonas contaminadas a las limpias.

Además, se evitan las **condensaciones**, por ejemplo:

- Minimizando los vapores generados por el lavado automático de utensilios mediante una óptima ventilación de esta zona.
- Dotando de ventilación forzada y filtros las instalaciones de cocción donde se generan vapores de grasa o de agua.

A tener en cuenta

Cabe considerar el uso de sistemas de apertura y cierre automático de puertas para mantenerlas cerradas el máximo tiempo posible y así evitar el flujo de aire de zonas contaminadas.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 2, apartado *b*), puntos 5 y 6, y capítulo IX, punto 3

11. FLUJO DEL PROCESO. Separación entre productos y zonas para evitar contaminaciones cruzadas

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Con el fin de **evitar la contaminación cruzada** de riesgos químicos (contaminantes), físicos (objetos extraños), biológicos (microorganismos) o de composición (alérgenos y sustancias que provocan intolerancias) se deben cumplir los siguientes preceptos:

- El principio de «**marcha hacia adelante**». Este hace referencia a una secuencia lógica y razonada de las operaciones de trabajo en el establecimiento desde el punto de vista higiénico, y que va desde la recepción de las materias primas hasta el almacenamiento, el procesado y finalmente el servicio de comidas. También hay que seguir este principio durante los procesos de limpieza.
- Los locales y las instalaciones tienen unas **dimensiones** proporcionales al volumen de producción, no solo durante la actividad ordinaria sino también en las ocasiones de mayor demanda.
- La **distribución** de los locales asegura la separación efectiva de zonas contaminadas o sucias de las zonas limpias (ejemplos: zona de apertura de embalajes separada de las zonas de manipulación, zona específica para la manipulación de productos de origen animal crudos, zona de desinfección de frutas y verduras separada de la zona de elaboración de ensaladas, etc.).

A tener en cuenta

En los locales con espacios de trabajo reducidos se puede evitar la contaminación cruzada realizando las diferentes operaciones en momentos diferentes. Entre ellos se limpiarán y desinfectarán efectivamente las superficies de trabajo y también se emplearán utensilios específicos para cada proceso.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 2, y capítulo IX, punto 3

12. LAVABOS Y VESTUARIOS. Se dispone de lavabos y vestuarios adecuados a las necesidades del personal del establecimiento

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Se dispone de instalaciones o de un **lugar** donde el personal puede cambiarse y dejar su **ropa y objetos personales** durante la jornada de trabajo. Hay una correcta separación entre la ropa y enseres de uso personal, la ropa de trabajo limpia y la ropa de trabajo usada.

Si se cuenta con **vestuarios**, están limpios y ordenados. Estas dependencias no pueden utilizarse como comedor ni como sala de fumadores.

Los **inodoros** no comunican directamente con las zonas de manipulación de alimentos. Cuentan con **lavabos** adecuados para una correcta limpieza de manos, con agua caliente y fría, provistos de jabón y toallas desechables.

A tener en cuenta

Algunos establecimientos pueden no disponer de vestuarios, pero en todo caso habrá un espacio destinado al cambio de ropa y depósito de efectos personales.

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 3, 4 y 9, y capítulo IX, punto 3

13. LAVAMANOS. Se dispone de un número suficiente de lavamanos de accionamiento no manual situados en un lugar conveniente y con una adecuada dotación

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Al ser la principal herramienta de trabajo, las manos pueden convertirse fácilmente en un transmisor de la contaminación, por lo que estarán limpias en todo momento.

Hay un número suficiente de lavamanos en las ubicaciones donde son necesarios. Disponen de suministro de agua caliente y fría y grifo de accionamiento no manual, y están provistos de dispensadores de jabón líquido y de papel desechable para el secado.

En caso de utilizar dispositivos de emisión de aire caliente para el secado de las manos, no están instalados en espacios donde haya alimentos.

Cuando puedan producirse contaminaciones, estos lavabos son diferentes de los que se destinan a lavar productos alimentarios.

A tener en cuenta

Si un mismo dispositivo de limpieza cumple con los requisitos para el lavado de manos y alimentos y se emplea de forma que está en todo momento limpio y disponible para las dos acciones sin que se puedan dar contaminaciones cruzadas, se podrá emplear para ambos usos.

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, apartado 4, y capítulo IX, apartado 3

14. EQUIPOS DE FRÍO. Los equipos de refrigeración y de congelación tienen capacidad suficiente, disponen de termómetro y funcionan correctamente

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los equipos de almacén y exposición en frío: expositores, refrigeradores y los congeladores disponen de un **termómetro** con sistema de lectura o registro externo que funcione correctamente y están colocados en lugares fácilmente visibles.

Tienen una **capacidad** suficiente para poder separar los alimentos según su tipo y para que circule el aire entre ellos de forma que se mantenga correctamente la temperatura.

Los equipos funcionan de forma que el alimento se mantiene a las **temperaturas** requeridas según sus características.

Se presentan en buen estado de mantenimiento, **sin hielo**. Cuentan con un sistema higiénico de **evacuación de agua** del evaporador.

A tener en cuenta

En refrigeración también existe el crecimiento de algunas bacterias. Para evitar contaminaciones cruzadas y proliferaciones bacterianas, limpie y desinfecte regularmente el interior de los equipos frigoríficos.

Revise que las gomas de las puertas se mantienen limpias y renuévelas cuando se hayan deteriorado.

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 2, apartado *d*); capítulo V, punto 5, y capítulo IX, punto 5

15. RESIDUOS. Las instalaciones y los contenedores para los residuos están en buen estado y se mantienen cerrados

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los residuos se depositan en **contenedores** cerrados, en buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar. Las tapas son preferiblemente de accionamiento no manual y se mantienen cerradas.

Si se generan muchos residuos que ocasionen malos olores o exuden líquidos, hay que disponer de una **habitación** exclusiva acondicionada para su almacenamiento.

A tener en cuenta

Si no cierra los recipientes con residuos, favorece contaminaciones y la aparición de plagas.

Mantenga el orden y retire los objetos en desuso. Así evitará la acumulación de suciedad, facilitará la limpieza y eliminará lugares de refugio de plagas.

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo VI

16. TRANSPORTE. Las comidas se transportan en equipos adecuados y se mantienen a las temperaturas reglamentarias hasta su entrega

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los **contenedores** de alimentos y los **receptáculos** de los vehículos son adecuados, están en buen estado de mantenimiento e higiene y son fáciles de limpiar y desinfectar.

Los vehículos y equipos empleados son adecuados al tipo de alimento que se transporta, de manera que, siempre que sea necesario, se garantiza el mantenimiento de las **temperaturas** reglamentarias.

La **capacidad** de los contenedores de los alimentos y de los receptáculos de los vehículos son suficientes para que **la estiba** de los alimentos sea correcta y se eviten contaminaciones cruzadas.

A tener en cuenta

Si dispone de un vehículo para el abastecimiento de alimentos en su establecimiento o para el reparto de comidas a domicilio, el tipo de vehículo, sus contenedores y sistemas de control serán los adecuados para conservar los alimentos a la temperatura requerida, según la duración y número de paradas que se hagan en el trayecto.

Si el reparto de su comida se realiza por medios ajenos, deberá comprobar que se trata de una empresa autorizada con medios apropiados.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IV, puntos 1, 6 y 7
- Real Decreto 1021/2022, artículo 4, punto 3

BLOQUE 2. PROCESOS

17. HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR. Las personas que manipulan alimentos mantienen un alto grado de higiene personal

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los manipuladores extreman la higiene **personal** y mantienen:

- una limpieza personal óptima
- el pelo limpio y protegido
- las uñas cortas y limpias, sin esmaltar

La ropa **de trabajo** es de uso exclusivo y, además:

- El personal se viste al acceder al puesto de trabajo.
- Su ropa está limpia en todo momento.
- Si se trae sobre la ropa de calle, esta queda completamente cubierta.
- Es recomendable evitar los botones y los bolsillos exteriores en la vestimenta para prevenir posibles caídas de objetos a los alimentos.
- El calzado es de uso exclusivo, preferiblemente cerrado, de material lavable y limpio.
- Las reddecillas cubren totalmente el pelo, y si hace falta, se cubre también el vello de cara y brazos.

No se dejan **objetos personales** (teléfono móvil, llaves...) sobre superficies de trabajo o en contacto con utensilios, sino en lugares adecuados (por ejemplo, cajones).

No están permitidas las siguientes **prácticas antihigiénicas** durante la manipulación de alimentos:

- Tocarse el pelo, la nariz, las orejas o la boca. Si esto ocurre, hay que lavarse las manos justo después.
- Fumar, masticar chicle, comer en el lugar de trabajo, estornudar, toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación.
- Usar relojes, pulseras, sortijas y cualquier otro objeto personal.
- Usar trapos de tela para secarse las manos y para limpiar superficies y equipos o para cualquier otro uso.



- Manipular alimentos directamente con las manos cuando haya un utensilio alternativo eficaz.

Se **lavan las manos** correctamente con agua caliente y jabón líquido y toallas desechables tantas veces como sea necesario, especialmente:

- Al incorporarse al trabajo al inicio de la jornada, después del descanso para comer o cualquier otra pausa.
- Antes de tocar alimentos.
- Después de ir al baño.
- Después de sonarse, toser, estornudar, comer, fumar o tocar animales.
- Después de manejar basura o recipientes que la contengan.
- Después de limpiar.
- Después de manipular materias primas crudas.

Si tienen **heridas** están protegidas con un vendaje impermeable.

En caso de sufrir síntomas de **alteraciones de la salud**, como por ejemplo fiebre, vómitos, diarreas, ictericia, etc., la persona afectada lo comunica a la empresa. El personal debe ser consciente de los peligros derivados de las infecciones gastrointestinales, la hepatitis y las heridas, y quedar excluido, en su caso, de la manipulación de alimentos, o bien disponer de la protección adecuada.

Los **medicamentos** se almacenan en lugares separados de los alimentos y el uso no da lugar a que puedan contaminarlos o caer encima. Los botiquines de primeros auxilios están disponibles para usarlos enseguida y son fácilmente accesibles.

En el caso de que se usen, se hace un uso higiénico de los **guantes**.

A tener en cuenta

Para limpiarse bien las manos, siga estos pasos:

1. Mójese las manos con agua caliente.
2. Frótese las manos con agua y jabón durante 10-15 segundos.
3. Frótese entre dedos, palmas y muñecas.
4. Enjuáguese con abundante agua.
5. Séquese, preferentemente con papel.

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/rentat_de_mans/

Los guantes pueden dar una falsa seguridad que hace bajar la guardia y es mejor no usarlos. En caso de ser necesarios para cubrir heridas o lesiones, es mejor que no sean de látex, ya que pueden provocar reacciones alérgicas tanto a la persona que manipula como a un posible comensal sensible. Deberían de ser de colores vivos, para que no se puedan confundir con los alimentos en caso de rotura. Se cambiará o limpiará en los mismos casos en que es necesario limpiarse las manos.

Se puede encontrar más información sobre este apartado en el enlace:

http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/latex.pdf

Normativa

— Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo VIII, y capítulo IX, apartado 3

18. CONTAMINACIÓN CRUZADA. Las prácticas de manipulación y la formación del personal permiten reducir hasta un nivel aceptable los riesgos de contaminación cruzada

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada:

- Siempre que sea posible, la recepción, selección, preparación y limpieza de **materias primas** se hacen en un espacio reservado expresamente. Cuando no sea posible, se hace de forma que se evite la contaminación de otros alimentos y se hará en áreas o momentos diferentes y con una posterior limpieza y desinfección de las superficies. Siempre que sea posible, se retirarán los embalajes antes de almacenar los productos.
- Los **utensilios y productos de limpieza** están identificados y son específicos para cada área o equipo, de manera que no supongan ningún peligro de contaminación cruzada.
- Los **residuos** se retiran lo antes posible de las salas donde se almacenan o se manipulan alimentos para evitar la acumulación y se depositan en contenedores cerrados. Se establece un circuito de retirada de residuos, de forma que no coincida en el tiempo o en el espacio con la recepción de materias primas.
- Se evita la presencia de **cartones**, periódicos, papel de aluminio en los fogones o serrín en la zona de manipulación.

- Se evita la contaminación del ambiente por causa de los **equipos**, como por ejemplo, por el goteo de agua por condensación desde el techo de las cámaras de conservación.
- Se evita la contaminación del equipo de trabajo por la acumulación de **restos** alimentarios. Por eso, si tienen rincones de difícil acceso se pueden desmontar para limpiarlos bien (por ejemplo, en máquinas de corte).
- Se evitan las contaminaciones cruzadas si se emplean los mismos **equipos y utensilios** para diferentes tipos de productos. Podemos evitarlo:
 - Empleando equipos diferentes (tablas de corte, cuchillos, recipientes, etc.) para manipular por cada tipo de producto, por materias primas y por los productos elaborados.
 - Limpiándolos y desinfectándolos entre uso y uso.
- Se evita el uso de **trapos**.
- No se depositarán alimentos ni bebidas en el **suelo** ni sobre ninguna otra superficie que los pueda contaminar.
- Los **procesos** de elaboración, manipulación, almacenamiento, envasado y servicio al consumidor se llevarán a cabo en condiciones que eviten posibles deterioros o contaminaciones de los alimentos.
- El **fraccionamiento** de materias primas, productos semielaborados y productos finales se hace en función de las necesidades de la demanda, de forma que se emplean las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite su contaminación o alteración.
- Los envases y **recipientes** que vayan a estar en contacto con la comida se almacenan protegidos de la contaminación.
- Durante el almacén y el transporte de los alimentos, se **estibarán** correctamente para evitar contaminaciones cruzadas.
- Se evita el acceso de **personas ajenas** a la actividad en las zonas de manipulación.
- Se evita el uso simultáneo de las áreas y equipos de la actividad alimentaria para usos como comedor u otros **usos personales** ajenos a la actividad, como el uso de parte del establecimiento para pernoctar o vivir.
- Se toman las medidas necesarias para evitar que las **tareas de mantenimiento** de instalaciones, locales y equipos suponen una fuente de contaminación de alimentos.
- Para minimizar la contaminación cruzada de los productos que puedan contener **alérgenos** o sustancias que provocan **intolerancias** a los que se sirven como libres de estas sustancias, se aplicarán medidas estrictas separando estos diferentes alimentos en la fase de producción, mediante:
 - Líneas de producción e instalaciones de almacenamiento diferentes.

- Una metodología de trabajo específica, sensibilizando al personal y asegurando el cumplimiento de las normas de prevención.
- El equipamiento, los medios de transporte, los recipientes, el menaje y las superficies empleadas para la transformación, manipulación, almacenamiento, exposición o transporte de alimentos con destino a ser ofrecidos como **libres de alérgenos y sustancias** o que pueden provocar **intolerancias**, serán de uso exclusivo o se limpiarán hasta eliminar cualquier resto visible si se emplean para otros tipos de alimentos.

A tener en cuenta

Los alimentos crudos, como la carne o las frutas y verduras, aunque sean frescas, con buen aspecto, color y olor, siempre contienen bacterias. Algunas pueden ser patógenas.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulos II, IV, V, VI, VIII, IX, X y XII
- Real Decreto 1021/2022, artículo 30

19. RECEPCIÓN. Las materias primas, los materiales y el menaje se controlan adecuadamente en la recepción y se comprueba el cumplimiento de las temperaturas reglamentarias

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Se adquieren los productos solo de proveedores autorizados.

Se comprueba que las **etiquetas y la documentación** comercial que acompaña el alimento sea conforme a la normativa.

Se comprueba que los **productos** alimentarios, menajes (materiales para envasado, almacenamiento, vajilla, vasos, cubertería, enseres de cocina...) y productos químicos presentan un buen estado y son aptos para su uso.

Se comprueba que la estiba y **condiciones** en las que se **transportan** los alimentos, utensilios y productos químicos evitan contaminaciones cruzadas.

Se comprueba la idoneidad del **vehículo** de transporte y su estado de limpieza y mantenimiento.

En su caso, se comprueba que el **personal** de transporte del que dispone el proveedor lleva a cabo las manipulaciones de manera higiénica.

Se distribuyen rápidamente los alimentos, tan pronto como se reciben, hacia las áreas o equipos de almacenamiento, especialmente aquellos que requieren frío para la conservación.

La empresa puede establecer **requisitos adicionales** en sus proveedores con el fin de garantizar las condiciones de salubridad de los alimentos, como por ejemplo:

- Establecer el horario de recepción de mercancías, sobre todo si se comparte la zona de entrada de productos con la de salida de residuos, o para garantizar que haya el personal suficiente para gestionar el pedido, especialmente si se trata de productos perecederos.
- Establecer especificaciones en los proveedores para aceptar las mercancías.

A tener en cuenta

Todo aquello que entra en el establecimiento puede contener una contaminación microbiológica indetectable, independientemente de la calidad organoléptica, del precio y de las inspecciones soportadas.

Evite que la zona de entrada de materias primas coincida con la zona de salida de residuos o productos no alimentarios, así como con lugares donde haya alimentos ya elaborados.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, capítulo IV, capítulo V, puntos 1 *b*) y *c*), capítulo IX puntos 1, 3, 5, 8 y 9, y capítulo X
- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 6, 9 y 10

20. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS Y OTROS PRODUCTOS. El sistema de almacenamiento de alimentos no perecederos y otros productos no alimentarios es correcto

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

La presentación y **condiciones** de los alimentos no perecederos son adecuadas.

Los alimentos y los utensilios destinados al contacto con alimentos se mantienen **protegidos** de cualquier contaminación.

La **estiba** de los diferentes tipos de alimentos evita contaminaciones cruzadas entre ellos. Se mantienen separados los productos químicos de los alimentos, se evita el contacto directo de los productos alimentarios con el suelo y la presencia de animales.

Los alimentos están **identificados** para conocer su naturaleza y origen, por lo que se almacenan en el envase original o, en su defecto, existe alguna marca en el envase que identifique el producto y que permita relacionarlo con su origen, para poderlo trazar.

Se mantiene el sistema **FIFO/FEFO**. Las siglas *FIFO* corresponden a las palabras *first in, first out* y consiste en usar primero la materia prima que antes se recibió. Las siglas *FEFO* corresponden a las palabras *first expire, first out* y consiste en usar primero la materia prima que antes caducará o sobrepasará la fecha de consumo preferente.

De este modo, se controla el stock de los productos almacenados, verificando el marcaje de fechas de los productos y la disposición de los alimentos para favorecer consumir antes el que primero acaba su vida útil.

A tener en cuenta

En el almacén, sitúe los alimentos que primero caducan delante, y los que ha adquirido más recientemente y caducan después, detrás, para así facilitar que los alimentos que primero se usan tienen la fecha de consumo más próxima.

Normativa

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 9 y anexo X
- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 2 y 3

21. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PERECEDEROS. El sistema de almacenamiento de los alimentos perecederos es correcto

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Los alimentos perecederos presentan las **condiciones organolépticas** adecuadas.

Los alimentos se mantienen **protegidos** de cualquier contaminación. Se emplearán recipientes aptos y se evitará el amontonamiento, pues este facilita las contaminaciones cruzadas.

Los alimentos se disponen con una adecuada **estiba**:

1. Los que requieren una transformación o manipulación posterior para el consumo se almacenan en las zonas inferiores.
2. Los alimentos listos para el consumo y los que requieran transformación nunca estarán en contacto directo entre sí.
3. Los que puedan derramar líquidos se colocan en un recipiente que evite el derramamiento.
4. Los moluscos bivalvos no se sumergen ni se pulverizan. Las ostras se almacenan con el caparazón cóncavo abajo.

Los alimentos están convenientemente **identificados** para conocer su naturaleza y vida útil, y para garantizar su trazabilidad.

Cumplimiento del **sistema FIFO/FEFO**: se usa primero la materia prima que antes llega y caduca. Se hace el control de stock de los productos almacenados, se verifica siempre el marcaje de fechas de los productos y la disposición de los alimentos durante el almacenamiento para favorecer consumir antes el que primero acaba su vida útil.

Se cumplen las **caducidades secundarias**: Se tiene en cuenta el plazo de consumo indicado por el fabricante cuando un producto tenga que consumirse en un plazo determinado una vez abierto el envase.

Por tipo de alimento, se mantienen las **temperaturas** de conservación siguientes:

- Carne de ungulados, caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites: $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Carne de aves y conejo: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Carne de caza menor silvestre y ratites: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Productos de la pesca frescos, refrigerados, descongelados, crustáceos y moluscos cocidos refrigerados: $0\text{ }^{\circ}\text{C} - 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Productos de la pesca y del marisqueo que se mantienen vivos: se conservan a una temperatura que no afecta su inocuidad y viabilidad.
- Ovoproductos: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Carne picada: $\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Preparados de carne: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Vísceras y despojos: $\leq 3\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Productos congelados o ultracongelados $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Helados $\leq -12\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Productos que contienen huevo u ovoproductos: $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$, y se consumen en un plazo máximo de 24 horas desde que se elaboran.

- Leche cruda: 1-4 °C
- Productos pastelería rellenos (menos los estables a temperatura ambiente): ≤ 4 °C
- Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados, zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el mismo establecimiento: ≤ 4 °C
- Otros productos envasados: temperatura indicada al etiquetado.

Las comidas preparadas, si no se sirven inmediatamente después de elaborarlos (en treinta minutos), se conservarán como mínimo a las temperaturas reglamentarias:

- Comidas congeladas o ultracongelados: ≤ -18 °C
- Comidas refrigeradas con una vida útil inferior a 24 horas: ≤ 8 °C
- Comidas refrigeradas con una vida útil superior a 24 horas: ≤ 4 °C

Aun así, si las comidas preparadas se consumen antes de que hayan pasado 30 minutos desde que se elaboran, se pueden mantener a temperatura ambiente.

Si el establecimiento recibe productos ya **descongelados**, no se vuelven a congelar. Se siguen las indicaciones del etiquetado para los productos que se reciben descongelados, especialmente las condiciones de vida útil y la prohibición de recongelarlos.

Congelación materias primas o productos:

Se cuenta con un equipo suficientemente potente como para hacer una congelación ininterrumpida hasta como máximo -18 °C en el centro del producto. Estos equipos se emplean también para el mantenimiento de alimentos si puede cumplir el requisito anterior.

El **enfriamiento** a temperatura de congelación se hace reduciendo al mínimo las variaciones de temperatura de los productos ya almacenados. Dependiendo de la cantidad de comida que se tiene que congelar y la potencia frigorífica del equipo de que se dispone, puede ser necesario contar con un equipo para enfriar el producto hasta que logra la temperatura de congelación diferente al de conservación en congelación.

Si se reciben envasados se congelan con su envase y etiqueta original donde figura su fecha de caducidad o consumo preferente. Se añadirá una nueva con la fecha de congelación. Si se fracciona se identifican todas las fracciones de forma que se pueden relacionar inequívocamente con toda la información del etiquetado original y se marcan con su fecha de congelación.

Si se congelan materias primas sin envasar se congelan en envases aptos para uso alimentario y etiquetados con la fecha de llegada al establecimiento y la fecha de congelación.

Si se trata de carne fresca, se congela inmediatamente después de su recepción o periodo de maduración (excepto en caso de donación: ver ítem 23 o 49, según el caso).

Si se congelan productos elaborados en el establecimiento se congelan envasados y etiquetados con la fecha de elaboración/transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente. Si se donan se marcará el destino del producto.

A tener en cuenta

Si los alimentos perecederos están protegidos y en refrigeración se evita la multiplicación de bacterias. Aun así, hay patógenos que son capaces de multiplicarse en condiciones de refrigeración y que no desaparecen en congelación, por eso es imprescindible cumplir el resto de requisitos de seguridad alimentaria.

¡Atención! Congelar materias primas cuando falta poco para finalizar su vida útil o en equipos que no aseguran la congelación rápida es una mala práctica, puede darse crecimiento microbiano o formación de toxinas.

Si se conservan en refrigeración alimentos cocinados al vacío en el establecimiento, hay que seguir las condiciones que establecen las guías aprobadas por organismos oficiales en seguridad alimentaria, como por ejemplo el documento Guía de prácticas correctas de higiene específica para la cocina al vacío, de la ACSA:

https://higieneambiental.com/sites/default/files/images/pdf/gpch_cuina_buit.pdf

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 3 y 5
- Reglamento (CE) 853/2004, anexo III
- Real Decreto 1086/2020, artículo 30
- Real Decreto 1021/2022, artículos 4 y 5

22. PRODUCTOS NO CONFORMES. Los productos no conformes están identificados y separados

A valorar en los tipos A/B/C/D

Requisitos

Se identifican y almacenan de manera separada todos los productos no conformes (caducados, deteriorados, etc.) para prevenir su uso no intencionado.

A tener en cuenta

Evite el derroche de alimentos:

- Adquiriendo las cantidades adecuadas.
- Adquiriendo los envases con las cantidades más adecuadas a sus elaboraciones para evitar sobrantes.
- Guardando rápidamente los sobrantes en frío, tapados e identificados.
- Tomando solo las cantidades de ingredientes o comida que necesite para la elaboración o el servicio.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo VI, punto 3, y capítulo IX, punto 3
- Reglamento (CE) 178/2002, artículo 14, punto 1

23. INGREDIENTES SOBRANTES Y DONACIONES. El sistema de gestión de sobrantes y donaciones es correcto

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Los **sobrantes** de ingredientes que se presentan como envases de cierre desechable, como latas o envases con precintos, se vierten en otro recipiente apto con tapa y se guardan en la nevera. Se asegura que se cumplen las condiciones de conservación según lo indicado en la etiqueta y la vida útil señalada que tiene el producto una vez abierto su envase original.

En caso de que se facilite al consumidor que pueda llevarse la comida sobrante, los **envases** utilizados serán aptos para este uso.

Si se hace **donación** de alimentos, estos son aptos y su vida útil es suficiente para un uso seguro para el consumidor final, ya sean productos:

- Sin fecha de consumo.
- Con fecha de consumo preferente, haya pasado o no.
- Con fecha de caducidad **no** sobrepasada.

Y cumplirán las siguientes condiciones:

- Son aptos.
- Solo son alimentos excedentes (alimentos que no se han servido).
- Sus cualidades organolépticas son adecuadas.
- Los envases están íntegros.
- Se han manipulado y mantenido en todo momento a la temperatura y las condiciones adecuadas.
- Si son productos de origen animal cuentan con la información completa de trazabilidad de productos de origen animal.

Si se congela carne fresca para su posterior donación se hace con las siguientes condiciones:

- Se congela antes del vencimiento de la fecha de caducidad
- Se congela la antes posible a -18 °C.
- Se documenta la fecha de congelación indicada la etiqueta o por otros medios.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo V bis; capítulo IX, puntos 2, 3, 5 y 6
- Reglamento (CE) 178/2002, artículo 18
- Real Decreto 1021/2022, artículo 5

24. DESCONGELACIÓN. Los sistemas de descongelación utilizados son correctos

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

- El **sistema** de descongelación es correcto:
 - En refrigeración.



- En un ciclo de descongelación en el microondas o con agua corriente fría si se cocinan inmediatamente después de la descongelación. En relación con la descongelación con agua corriente fría, de acuerdo con el documento del Codex CAC/RCP 39-1993, esta agua no tendrá más de 21 °C y el proceso de descongelación no durará más de 4 horas.
 - Otros, siempre que haya evidencia que garantice la inocuidad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, lo haya verificado la autoridad competente.
 - En ningún caso se hará a temperatura ambiente, a no ser que el producto lo requiera específicamente por razones tecnológicas debidamente justificadas.
- La descongelación es **completa** para lograr que todas las partes del alimento alcanzan la temperatura de cocción requerida.
 - El alimento está **protegido** y no está en contacto con **el líquido de fusión**.
 - No **hay derramamientos** de forma que el líquido de descongelación pueda contaminar otros alimentos o superficies.

Aun así, si **se cocinan alimentos congelados**, estos son de pequeño grosor (delicias, croquetas, empanadillas, verduras congeladas, pizzas precocinadas, etc.). Si son envasados, se siguen las instrucciones de su etiquetado, y en todo caso, se asegura que se ha hecho un cocinado completo.

Una **vez descongelados** los productos alimentarios, se elaboran inmediatamente. En caso contrario, se identifican de forma que se pueda conocer la fecha de descongelación y se conservan refrigerados a una temperatura y durante un tiempo tal que se evite el desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Los alimentos descongelados **no se vuelven a congelar**. Sí se pueden congelar los platos preparados elaborados con materias primas descongeladas.

A tener en cuenta

No hay que descongelar en los cuartos fríos. Estos espacios se encuentran a temperaturas de 15-16 °C, que no son óptimas para hacer una descongelación segura. Además, los líquidos resultantes de este proceso pueden dar lugar a contaminaciones cruzadas.

Los alimentos descongelados son más susceptibles de alteración y de proliferaciones de patógenos, pues tienen más agua disponible para su crecimiento y la estructura tisular que impide la entrada de bacterias en su interior se ha podido alterar, pero sobre todo porque pueden tener una carga

bacteriana que haya resistido a la congelación y que ahora puede aumentar con más facilidad.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 3, 5 y 7
- Real Decreto 1021/2022, artículo 5

25. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS. Las frutas y verduras se lavan y desinfectan correctamente.

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Las verduras y frutas frescas se preparan de forma que su consumo es seguro y no son fuente de contaminaciones cruzadas. De este modo, se cumplen las siguientes condiciones:

- Se mantienen y se manipulan de manera **separada** de otros alimentos.
- Las operaciones de selección y **limpieza** de las frutas y verduras se realizan en un lugar **separado** de donde se preparan o elaboran los platos. Si ello no es posible, se llevan a cabo en un momento diferente y se hace una limpieza y desinfección de las superficies y útiles entre usos.
- Se **lavan** con agua, sea para cocinar o para consumir en crudo. Las hierbas aromáticas frescas (perejil, albahaca...) y los brotes de semillas (soja), también.
- Si se consumen en crudo, o en su caso, sin pelar, se **desinfectan** con un producto autorizado de uso alimentario y siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Estos productos desinfectantes disponen de la ficha técnica y de las **instrucciones** de uso (dosis que hay que aplicar, tiempo de contacto, necesidades de enjuague, sistema de medición de la dosificación, etc.).
- Cuando se utilizan dosificadores automáticos de productos desinfectantes aptos para desinfectar agua, se comprueba periódicamente que la **dosificación** es correcta.
- Si se utilizan pastillas de hipoclorito sólidas, se asegura que se disuelven totalmente en el agua antes de incorporar las verduras.

A tener en cuenta

Para facilitar la dosificación, use un medidor para añadir la cantidad de desinfectante correcto y un recipiente con marca para llenar con el volumen de

agua para hacer la dilución que corresponde, todo antes de añadir las frutas y verduras.

Si no usa siempre las mismas cantidades de lejía y de agua, puede emplear test de tiras reactivas para comprobar si ha puesto suficiente lejía.

Para limpiar y desinfectar frutas y verduras se pueden usar guías reconocidas, como la proporcionada por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).

Esta agencia establece el siguiente procedimiento:

1. Lávelas bajo agua corriente, aunque tengan que pelarse, de este modo evita que la contaminación pase del cuchillo al alimento.
2. Use cepillos específicos para las superficies de las frutas de cáscara dura (melón, sandía...) o algunas verduras (pepino, calabacín...).
3. Séquelas con papel de cocina.
4. Además, si se va a comer la fruta cruda con piel, la verdura cruda (lechuga, espinacas...) o la verdura cruda con piel (pepino), hay que sumergirlas durante cinco minutos en agua potable con una cucharilla de postre de lejía (4,5 ml) por cada 3 litros de agua. La lejía debe estar etiquetada como «apta para la desinfección de agua de bebida» (Esta dilución corresponde como mínimo a 50 ppm. No se superará la concentración de 80 ppm)
5. Después debe enjuagarlas con abundante agua corriente.

Los cuartos fríos destinados a la preparación de platos sin cocinado previo no son el lugar adecuado para la limpieza y desinfección de frutas y verduras de consumo en crudo.

Normativa

- Reglamento (CE) 178/2002, art. 14, puntos 1, 2.b) y 5
- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, punto 3

26. PLATOS A BASE DE HUEVO. La elaboración de productos a base de huevo (y, en su caso, el uso de ovoproductos) se hace de acuerdo con las buenas prácticas

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Se usan huevos frescos solo para la elaboración de alimentos donde se alcanza una **temperatura** de cocción de al menos 70 °C en el centro del producto, durante un **tiempo** mínimo de 2 segundos (o un tratamiento equivalente).

En los productos que se consumen sin tratamiento térmico se sustituirá el huevo crudo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados.

Si no se consumen inmediatamente los productos del primer párrafo o si no son estables a temperatura ambiente los del segundo párrafo, estos productos se conservan a una temperatura máxima de 8 °C y durante un tiempo máximo de 24 horas. Se tendrá que registrar la fecha y hora de elaboración.

Si se hacen elaboraciones como huevos fritos o tortillas no cuajadas, la cocción alcanza al menos 63 °C durante 20 segundos (o un tratamiento equivalente) y se consumen inmediatamente después de su preparación (en un tiempo máximo de media hora entre la elaboración y el servicio).

Además, se seguirán los siguientes **requisitos de higiene**:

- Los huevos frescos solo provienen de proveedores autorizados.
- Una vez que se rompen los huevos, se cocinan de manera inmediata.
- No se rompen los huevos sobre los recipientes en los que se batien.
- No se lavan los huevos que se van a almacenar y se eliminan los huevos rotos o sucios.
- No se someten los huevos frescos a cambios bruscos de temperatura, ni a altas temperaturas.
- No se manipulan huevos crudos en las áreas de preparación de platos fríos.
- Los cartones y envases de huevos crudos no se colocan sobre las superficies de trabajo.

A tener en cuenta

Recuerde que los alimentos crudos suelen venir contaminados y los huevos son fuente habitual de salmonela.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo XI, puntos 2, 3 y 5
- Reglamento (CE) 178/2002, art. 14
- Real Decreto 1021/2022, artículo 9

27. PLATOS A BASE DE PESCADO O CEFALÓPODOS CRUDOS O POCO COCIDOS. Las elaboraciones con productos de la pesca crudos o poco cocidos son adecuadas

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Para evitar el riesgo de presencia de parásitos en las elaboraciones con pescado crudo (excepto pescado de aguas continentales) o cefalópodos insuficientemente cocidos, se siguen las siguientes medidas:

A. Se realiza su inspección visual

El pescado y los cefalópodos se evisceran cuanto antes mejor, de manera higiénica, y después se limpian con abundante agua.

Durante el eviscerado se hace una inspección visual de cada ejemplar para detectar posibles parásitos. Se descartará cualquier ejemplar en el que se puedan detectar parásitos.

B. Se hace un tratamiento de congelación suficiente cuando es necesario

Si no se adquieren productos ya sometidos al siguiente proceso de congelación y están destinados a su consumo crudo o insuficientemente cocinados, se congelan previamente a la preparación como mínimo a -20 °C durante 24 horas o a -30 °C durante 15 horas.

Existe la posibilidad de utilizar productos de la pesca sin congelar si se puede acreditar que están libres de anisakis. En este caso, cada lote irá acompañado de una declaración del operador de origen de que los productos proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis (que han sido criados a partir de embriones, han sido alimentados con dieta libre de parásitos y se ha verificado la ausencia de parásitos viables que constituyan un riesgo)

C. Se informa por escrito a los clientes sobre el tratamiento de congelación o de su origen de acuicultura libre de anisakis

Además, se informa a los clientes sobre el tratamiento de congelación de estos productos o si proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis mediante carteles o cartas-menú.

A tener en cuenta

Consulte las recomendaciones sobre control de anisakis de AECOSAN/EFSA: http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/para_el_consumidor/ampliacion/anisakis.htm

El pescado es una fuente importante de nutrientes esenciales para una buena salud, pero, según el tipo, puede contener contaminantes que pueden afectar la salud de la población más sensible.

Puede ser líder de opinión en la seguridad de los alimentos. No incluya en los menús infantiles pescados de las especies con alto contenido de mercurio según las recomendaciones de AESAN (atún rojo, emperador, tintorera, cazón, pintarroja o marrajo):

https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/RECOMENDACIONES_consumo_pescado_MERCURIO_AESAN_WEB.PDF

Normativa

- Reglamento (CE) 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo III, apartado D, y capítulo V, apartado D
- Real Decreto 1021/2022, artículo 8

28. PLATOS CALIENTES. La elaboración de platos calientes se hace de acuerdo con las buenas prácticas

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Para hacer el seguimiento de la cocción y la evolución de la temperatura de los alimentos, como piezas grandes y gruesas, en algunos casos se pueden emplear **termómetros** sonda introduciéndolos en el centro del producto durante la cocción.

En otros, se pueden usar **equipos con sistemas de control** de temperatura y tiempo de elaboración, que cuenten con sistemas de alarma (hornos, freidoras...).

En cualquier caso, se hacen **mediciones** para comprobar que estos equipos funcionan correctamente o que se han aplicado los procedimientos culinarios adecuados.

A través de las **fichas de elaboración** (recetario) se determinan las temperaturas y el tiempo de cocción, así como el método de control que hay

que seguir: uso de termómetro sonda, control visual de algunos procesos culinarios (p. ej., ebullición durante el tiempo requerido) y de las propiedades del producto final (color, textura o consistencia en el centro de corte...), o una combinación de todos estos.

En los casos que los que sean de aplicación Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria **simplificados** (establecimiento pequeños y no destinados a colectivos de riesgo) es suficiente que estas **mediciones** de comprobación se hagan mediante la **verificación** para comprobar que todo funciona correctamente o como **validación** de los procesos culinarios del establecimiento (establecimientos tipos B y C). Así, en este caso es suficiente tener bien definidos los tratamientos aplicados para cada preparación en las fichas de elaboración y la vigilancia del proceso culinario, sea visual o con la ayuda de equipos que cuenten con sistemas de control (termostatos, temporizadores y alarmas). De este modo no es necesario medir y anotar los tiempos y las temperaturas aplicadas y solo se deben hacer para comprobar que el equipo funciona bien o para validar procesos culinarios a la hora de elaborar el recetario. Los únicos registros necesarios son los registros de incidencias y las medidas correctoras aplicadas.

En cambio, si el establecimiento sirve a un gran número de comensales o elabora para poblaciones sensibles, el **SGSA** tiene que ser **completo**, y estas mediciones también deben llevarse a cabo como **vigilancia** y deben registrarse (establecimientos tipo A).

Según cada tipo de alimento, se aplica un **tratamiento térmico suficiente** en todas las partes del producto para destruir los microorganismos y evitar la formación de toxinas.

Si se **recalienta**, se hace siguiendo un tratamiento de al menos 74 °C / 15 segundos en el centro del producto antes de que haya pasado una hora desde que se ha extraído del frigorífico. Los alimentos recalentados se consumirán lo antes posible. Los que no se consuman se descartarán y no se volverán a recalentar ni almacenar.

Si se recalienta en el **microondas** la combinación de tiempo y temperatura es de 74 °C / 2 minutos.

Los alimentos que se **mantienen en caliente** se someten a una temperatura de al menos 63 °C.

Si se preparan pescados de la **familia Gempylidae**, de las especies *Ruvettus pretiosus* o *Lepidocybium flavobrunneum* (pez escolar), se preparan de acuerdo con las instrucciones que se ha comprobado y se siguen las instrucciones que

figuran a su etiqueta para eliminar la mayor cantidad de grasa posible y, en su caso, eliminando el caldo de cocción.

Además, se informa a la clientela sobre la presencia en estos productos de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales adversos en las personas.

A tener en cuenta

No descuide el resto de requisitos de higiene en la elaboración y conservación de los alimentos, ya que el cocinado puede ser insuficiente por sí mismo para eliminar todos los riesgos alimentarios, pues hay toxinas que son resistentes a altas temperaturas.

Para determinar qué **tratamiento térmico es suficiente**, puede consultar las combinaciones de tiempo y temperatura validadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en su informe científico de 2021. Aun así, se aceptan otras combinaciones de tiempo y temperatura si tienen un efecto equivalente.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/TIEMPO-TEMPERATURA.pdf

Estos tratamientos de acuerdo con la combinación de tiempo y temperaturas en el centro del producto son:

- Carne: 70 °C / 1 segundo, 68 °C / 17 segundos, 66 °C / 1 minuto, 63 °C / 3 minutos.
- Carne de aves: 74 °C / 1 segundo.
- Asados de carne: 55 °C / 89 minutos, 60 °C / 12 minutos, 65 °C / 85 segundos, 69 °C / 14 segundos.
- Pescado: 68 °C / 15 segundos.
- Pescado y cefalópodos (para eliminar el riesgo de anisakis): 60 °C / 1 minuto.
- Pescado relleno: 74 °C / 15 segundos.
- Moluscos crudos: 90 °C / 90 segundos.
- Elaboraciones con huevos frescos para el consumo inmediato (huevos fritos, tortillas no totalmente cuajadas y similares): 63 °C / 20 segundos
- Elaboraciones con huevo fresco para su consumo **no** inmediato: 70 °C / 2 segundos, o tratamiento equivalente. Después deben mantenerse a una temperatura máxima de 8 °C y consumirse antes de 24 horas.
- Elaboraciones con huevo fresco de consumo inmediato 63 °C / 20 segundos (huevos fritos, tortillas no cuajadas).
- Frutas y verduras: 70 °C / 2 minutos.
- Recalentamiento: 74 °C / 15 segundos.

- Cocción o recalentamiento en microondas: 74 °C / 2 minutos.

Al cocinar con microondas, debe remover los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para asegurar la distribución homogénea del calor, y el alimento debe permanecer tapado después de la cocción, con objeto de evitar que se reseque la superficie.

Si se calienta con el microondas, es preferible hacerlo con recipientes de vidrio aptos para este uso.

Las recomendaciones de la AESAN para el consumo de los peces de la familia *Gempylidae* se pueden consultar en el enlace siguiente:

https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/para_consumidor/triptico_pez_mantequilla.pdf

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 3 y 6
- Reglamento (CE) 178/2002, artículo 14
- Real Decreto 1086/2020 artículo 30, punto 7

29. ACEITE DE FREÍR. El aceite de freír está en buen estado

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Se establecen **medidas** para evitar la degradación en el aceite, como por ejemplo:

- Filtrar el aceite a menudo.
- Mantener las freidoras tapadas y apagadas cuando no se usan.
- El uso de freidoras con termostatos que permitan freír a una temperatura controlada.
- No utilizar temperaturas demasiado elevadas (utilizar la más baja posible para cada producto, según las instrucciones de los proveedores).
- No mezclar diferentes tipos de aceites de freír.
- Mantener constante el nivel de aceite, renovándolo tantas veces como sea necesario, todo teniendo en cuenta el tipo de aceite usado y el tipo de alimento frito.
- De manera general, mantener la freidora en adecuadas condiciones de higiene y conservación.



Así, las **características organolépticas** del aceite no transfieren al alimento frito olores o sabores impropios.

Se validará y verificará que las medidas de gestión del aceite de freír son adecuadas, de forma que su contenido en **compuestos polares** no supere el 25 %.

A tener en cuenta

Para verificar y validar que las medidas para evitar la degradación del aceite son correctas se tiene que medir la presencia de compuestos polares.

Esta verificación y validación se debe hacer con un equipo de medición de compuestos polares. Estas mediciones se pueden hacer con equipo propio o mediante el servicio de un laboratorio.

Sin embargo, para la vigilancia rutinaria de la presencia de estos compuestos son suficientes otros sistemas de medición indirectos, como puede ser el uso de tiras colorimétricas. Estas tiras proporcionan información sobre parámetros relacionados con los compuestos polares que facilitan un resultado de cribado indirecto, pero que son útiles para los controles más frecuentes de la calidad del aceite.

Normativa

- Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas

30. ACRILAMIDA. Se controlan los niveles de acrilamida y se aplican medidas correctoras cuando no son los correctos

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Se aplican **medidas para la mitigación** de la formación de acrilamida en el cocinado de los alimentos. Algunas de estas medidas de mitigación son:

1. Patatas fritas y rebozados:

- Utilizar aceites que permitan freír en poco tiempo y/o a temperaturas más bajas.
- No superar una temperatura de fritura de 175 °C.
- Eliminar los restos de comida del aceite.

- Emplear guías colorimétricas y exponerlas en un lugar visible para el personal de cocina.

2. Bollería, pastelería, repostería y galletería:

- El aumento del tiempo de fermentación de la levadura, en la medida posible.
- La optimización del contenido en agua de la pasta para obtener un producto con baja humedad.
- La disminución de la temperatura del horno y la ampliación del tiempo de cocción.
- El empleo de guías colorimétricas y su exposición en un lugar visible para el personal de cocina.

3. Pan tostado:

- Emplear guías colorimétricas y exponerlas en un lugar visible para el personal de cocina.

A tener en cuenta

La acrilamida es una sustancia química tóxica que se crea de manera natural en alimentos que contienen almidón durante procesos de cocción cotidianos a altas temperaturas (como el frito, la cocción, la tostación o el asado).

Puede consultar más medidas para evitar la formación de acrilamida en los alimentos en los siguientes enlaces:

https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/noticias/2018/cuadriptico_ACRILAMIDA_AECOSAN.PDF

https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/acrilamida.htm

<https://goodfries.eu/en/home/>

Normativa

- Reglamento (UE) 2017/2158, artículo 1

31. ENFRIAMIENTO. Se enfrían rápidamente las comidas después de elaborarlas

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Los alimentos cocinados que no se consumen inmediatamente (en menos de media hora) se **enfrian** de manera que la temperatura en el centro del alimento pasa de 60 °C a 10 °C en ≤ 2 horas

Si se produce una elaboración de **gran volumen**, se logran los parámetros necesarios de enfriamiento por medios como:

- El uso de abatidores de temperatura.
- La distribución de la preparación en recipientes abiertos más pequeños o de menor profundidad.

Una vez enfriado, el alimento se almacena en refrigeración o congelación en **un equipo de conservación**.

No se enfrían alimentos calientes en equipos o cámaras de conservación en refrigeración o congelación destinados a la conservación porque se provoca el incremento indeseable de la temperatura del resto de alimentos.

Tampoco se enfrían alimentos calientes en cuartos fríos de elaboración de platos, pues se provoca el mismo inconveniente, además de facilitar contaminaciones cruzadas.

A tener en cuenta

Si no se enfrían rápidamente los alimentos calientes podemos facilitar su mantenimiento durante un periodo excesivo a temperaturas que favorecen la multiplicación de la mayoría de bacterias patógenas (entre 5 °C y 60 °C) y la formación de toxinas.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 5 y 6
- Real Decreto 1086/2020, artículo 30, punto 6

32. ELABORACIÓN DE PLATOS FRÍOS. La elaboración de platos fríos se hace de acuerdo con las buenas prácticas

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Los platos fríos no cuentan con una cocción previa que elimine los microorganismos patógenos que hayan podido contaminar el alimento. Si además el consumo no es inmediato se favorece su proliferación.

Así, se extreman el resto de medidas de higiene y control de la proliferación de microorganismos para que las elaboraciones sean seguras. Estas son:

- Se seleccionan bien las materias primas
- Se mantiene en todo momento la cadena del frío
- Se evita la contaminación cruzada entre diferentes tipos de alimentos, utilizando utensilios y superficies de Trabajo diferentes y separando los distintos tipos de alimentos.
- El manipulador extrema la higiene personal
- Se cuenta con una **cámara fría** si el proceso de elaboración supone la manipulación de materias primas durante un tiempo prolongado, de manera que estas se pueden mantener a temperaturas reglamentarias, como por ejemplo, cuando se elaboran platos fríos de manera simultánea para más de 40 personas, o cuando se hacen diferentes elaboraciones frías pero se usan en continuo los mismos ingredientes.
- Las frutas y verduras se limpian y desinfectan en lugares diferentes a la cámara fría o en otro momento con una limpieza y desinfección posterior de las instalaciones.
- Los alimentos permanecen en la cámara fría el tiempo mínimo imprescindible para prepararlos, evitando romper la cadena de frío. Una vez preparados, si no se consumen inmediatamente (en menos de media hora) se enfrían rápidamente y se protegen (tapadas y protegidas de contaminaciones cruzadas).

A tener en cuenta

La temperatura a la que están los alimentos no puede depender del calor que hace.

De este modo, si prepara una comida que no se consume en el momento y que, además, se manipula sin una cocción posterior, para su preparación necesita de un área aislada del resto donde se pueda mantener una temperatura máxima de $15\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 5 y 6
- Reglamento (CE) 178/2002, artículo 14

33. EXPOSICIÓN Y AUTOSERVICIO. Los alimentos están correctamente protegidos del alcance de los clientes y se mantienen a la temperatura que les corresponde

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

- Los platos expuestos se **protegen** adecuadamente de cualquier contaminación, por ejemplo mediante mamparas y vitrinas protectoras. Y se presentan convenientemente separados entre ellos. Presentan unas **características organolépticas** adecuadas y su vida útil no está sobrepasada.
- Los **carteles y elementos decorativos** se presentan en buen estado de limpieza y mantenimiento y no suponen una fuente de contaminación. No están en contacto directo con los alimentos.
- En el caso de **exposición en caliente**, el alimento tiene que alcanzar al menos los 63 °C en todas sus partes. En el caso de los baños maría, la temperatura del agua alcanza los 80 °C y, si el sistema es por contacto directo del agua, esta rodea la mayor parte del recipiente que contiene el alimento.
- Los armarios y las mesas calientes se ponen en funcionamiento con suficiente antelación para garantizar que no baje la temperatura de la comida que se almacena en ellos.
- La **capacidad** de los equipos de exposición a temperatura regulada es suficiente para la totalidad de los alimentos que lo requieran.
- Los alimentos que están **expuestos en refrigeración**, ya sean en estado crudo o cocinado, alcanzan las temperaturas mínimas requeridas según el tipo.
- Las comidas preparadas **expuestas a temperatura ambiente** se consumen antes que hayan pasado 30 minutos desde su elaboración, y si no se han consumido, se desechan.
- En el caso de **autoservicio**, se aplican las medidas necesarias para minimizar las contaminaciones cruzadas originadas por el acceso de comensales a la comida y por el uso compartido de utensilios.

Si se cuenta con **viveros o acuarios** para el mantenimiento en vida de crustáceos o anguilas, estos animales solo son de uso exclusivo para preparaciones elaboradas en el mismo establecimiento, y no se pueden vender vivos.

Estas instalaciones los mantienen a una temperatura y de tal manera que no se afecte negativamente su viabilidad e inocuidad alimentaria. En particular:

- Tienen las características técnicas para asegurar la calidad del agua, como son sistemas de limpieza, filtraje, desinfección y oxigenación.

- Siempre que sea necesario para la vitalidad de los animales, cuentan con sistemas de regulación de la temperatura adaptados a las especies que contienen, de acuerdo con las características del agua de su medio natural,
- No se mantienen juntas especies no compatibles entre sí.
- El número de animales es el adecuado a la capacidad del equipo.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 1, apartado *d*); capítulo V, punto 2, y capítulo IX, puntos 2, 3, 5 y 6
- Real Decreto 1021/2022, artículo 8, punto 9

34. TRANSPORTE. El transporte se hace sin peligro de contaminación cruzada ni de pérdida de las temperaturas reglamentarias

A valorar en los tipos A/B/C

Requisitos

Los contenedores de alimentos se mantienen cerrados y los alimentos se mantienen adecuadamente separados en función de su naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas, y se mantienen las temperaturas reglamentarias.

Durante la carga o la descarga no se depositan los alimentos o sus envases directamente en el **suelo**.

En caso de **reparto a domicilio**, los **envases** utilizados son aptos para este uso.

A tener en cuenta

Si el reparto de la comida se hace por medios ajenos, tendrá que comprobar que se trata de una empresa autorizada que dispone de los procedimientos apropiados.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo V, punto 2, y capítulo IX, puntos 3 y 9
- Real Decreto 1021/2022, artículo 4, punto 3

BLOQUE 3 A/B. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) Y CONFIANZA

35. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC). En el establecimiento existen peligros relacionados con el proceso de elaboración o el tipo de servicio no cubiertos por un SGSA simplificado. Su SGSA es específico basado en un sistema APPCC completo (aplicación de los 7 principios)

A valorar en los tipos A

Este ítem solo es de aplicación para establecimientos que deben hacer un análisis de riesgo adaptado a su establecimiento y no se les puede aplicar un SGSA con un enfoque simplificado según la opinión científica de la EFSA del 2018, pues sus procesos culinarios no son convencionales (por ejemplo, elaboran conservas, preparaciones envasadas al vacío o en atmósfera modificada, ahumados, cocción a baja temperatura o hacen uso de aditivos que requieren una dosificación controlada o cocinas «experimentales») o sus comensales habituales corresponden a grupos poblacionales de riesgo.

De este modo, su SGSA requiere la aplicación integral de los siete pasos del sistema APPCC, y por lo tanto un análisis de riesgo específico para sus procesos.

Requisitos

Los principios de APPCC son los siguientes:

1. Detectar cualquier **peligro** que haya que evitar, eliminar o reducir a niveles aceptables.
2. Detectar los **puntos de control crítico** en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
3. Establecer, en los puntos de control crítico, **límites críticos** que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para prevenir, eliminar o reducir los peligros detectados.
4. Establecer y aplicar procedimientos de **vigilancia** efectivos en los puntos de control crítico.
5. Establecer **medidas correctivas** cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
6. Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para **verificar** que las medidas previstas en los puntos anteriores son eficaces.

7. Elaborar **documentos y registros** en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas previstas en los puntos anteriores.

De este modo:

- El responsable de la empresa desarrolla y aplica sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta los procesos que lleva a cabo el establecimiento y su tamaño.
- En caso de que opere más de una empresa en el proceso de elaboración y servicio de comidas, se establecen por escrito las responsabilidades de cada una de las partes en el plan de APPCC.
- La documentación describe correctamente los procesos que lleva a cabo el establecimiento y se aplica el análisis de peligros a todas las etapas del proceso de elaboración hasta el servicio al consumidor.
- El análisis de peligros cubre todos los peligros significativos que puedan darse en la empresa y se han definido con claridad los procedimientos para mantenerlos bajo control.
- Se ha establecido un sistema de vigilancia efectivo que permite detectar la presencia de los peligros.
- Se han definido correctamente las medidas correctoras que se llevarán a cabo en caso de que sea necesario.
- Se registra correctamente tanto la vigilancia como, si procede, las incidencias y las medidas correctoras.

A tener en cuenta

Se puede disponer de guías APPCC genéricas reconocidas por el sector, siempre que alcancen los peligros analizados. Sin embargo, los operadores de empresas alimentarias deben ser conscientes de que puede haber otros peligros. En este caso, el establecimiento elaborará los propios procedimientos basados en los principios del APPCC para las actividades adicionales.

El requisito de establecer un límite crítico en un punto de control crítico no siempre implica que tenga que fijarse un valor numérico. Esto es así, en particular, cuando los procedimientos de vigilancia se basan en la observación visual.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

36. MANTENIMIENTO. Se dispone de un plan de mantenimiento de todas las áreas, instalaciones y equipos del establecimiento y se registran las actuaciones, con las medidas correctoras en caso necesario

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

El establecimiento dispone de un **plan** de mantenimiento de la infraestructura, las instalaciones y los equipos para asegurar que se encuentran en las condiciones correctas de uso en todo momento. Se indica quién es la persona responsable del plan y se incluye también:

- La relación de instalaciones y equipos del establecimiento relacionados con los procesos de preparación, elaboración, envasado o conservación de los alimentos y todos aquellos otros que incidan en la seguridad alimentaria.
- El programa de mantenimiento preventivo de las instalaciones y equipos cuyo funcionamiento pueda incidir en la seguridad alimentaria. El programa tiene que incluir las acciones a realizar, su frecuencia, el método a emplear y el responsable de su ejecución.
- La calibración de los dispositivos de medición que se usan para el control de los procesos de los equipos de elaboración y conservación.

Los termómetros se verifican regularmente para asegurar que se vigila correctamente el cumplimiento de las temperaturas.

Si es la misma empresa la que realiza el control de la calibración de los dispositivos de control de temperatura, se dispone de un termómetro contrastado para utilizar como patrón en la verificación de los aparatos de medición correspondiente.

Los resultados de estas actuaciones de mantenimiento y calibración se incluyen en los **registros**.

Si se tienen que aplicar medidas correctoras, como reparaciones o la sustitución de equipamiento, se conservará la documentación (facturas, albaranes...) y los registros generados (personal propio de mantenimiento).

A tener en cuenta

Siempre que el local se mantenga en estado correcto en todo momento, los registros pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada, además de los registros de las calibraciones llevadas a cabo.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, anexo II, capítulo I, punto 2, apartado *d*), y capítulo V, punto 2
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

37. AGUA POTABLE. Se dispone de un plan que asegura que el agua utilizada en el establecimiento no pone en riesgo la seguridad alimentaria y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

El establecimiento dispone de un plan de control del agua potable y se indica quién es la persona responsable.

El **plan** incluye la siguiente información:

- Todas las fuentes de aprovisionamiento (por ejemplo, red pública, red con almacenamiento intermedio o de pozo) y el uso de estas en el establecimiento (por ejemplo, en procesos de limpieza y desinfección, higiene personal, acondicionamiento de alimentos, elaboración de comidas y aguas de bebida...).
- La ubicación de depósitos intermedios o pozos, cuando proceda.
- Los equipos de tratamiento (ósmosis, descalcificación, cloración...) y el responsable de su control.
- La red de distribución.
- Los sistemas de agua no potable, con las cañerías y grifos (que, además, tienen que estar claramente marcados con colores llamativos y carteles u otro sistema que así lo indique).

Hay que poder disponer de los **registros** de los controles periódicos, los boletines de análisis y de las actuaciones de mantenimiento.

Dependiendo del origen e instalaciones de abastecimiento de agua, como mínimo, se llevan a cabo los siguientes **controles**:

- Red municipal sin depósito ni tratamiento:
 - Examen organoléptico dos veces por semana (olor, sabor, turbidez, color). Es un control sensorial que no requiere registros de control si no hay incidencias.
- Depósito con abastecimiento de la red municipal o agua de camión:
 - Examen organoléptico dos veces por semana.
 - Control semanal de cloración: 0,2 - 1 ppm.
 - Anualmente se limpia, se desinfecta y se hacen análisis de control. Este análisis se hace entre 15 días y 6 meses después de la limpieza del depósito.
- Pozo propio, o si se sirve agua de consumo humano filtrada para beber (independientemente de su procedencia):
 - Control diario cloración: 0,2 - 1 ppm.
 - Control dos veces por semana de los parámetros organolépticos (olor, sabor, turbidez, color).
 - Análisis y control anual de los parámetros básicos y microbiológicos.
 - Análisis completo cada 5 años.
- Si el establecimiento sirve agua filtrada para beber, además:
 - Se conserva en el establecimiento la documentación del fabricante que demuestra que el equipo de tratamiento de agua es conforme a la norma UNE 149101 u otra norma o estándar análoga que garantice un nivel de protección de la salud al menos equivalente. Este equipo se mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 - Se mineraliza el agua de forma que se cumplen los parámetros de pH y el índice de Langelier para el agua de consumo humano. Si la conductividad < 2.500 $\mu\text{S}/\text{cm}$ a 20 °C o el pH 6,5 - 9,5, también se comprueba que el índice de Langelier es = +/- 0,5.
 - Además, si el equipo está provisto de un depósito de la red interna, este tiene que estar bien mantenido y controlado.

Además, independientemente del tipo de abastecimiento, antes de la puesta en marcha de la red de distribución interna y después de cualquier actividad de mantenimiento que pueda suponer un riesgo de contaminación del agua, se realiza una limpieza y desinfección del tramo afectado con productos autorizados

tipo 5 (PT5): destinados al tratamiento de desinfección de agua de consumo humano según el Reglamento (UE) 528/2012.

En particular se mantienen los boletines de análisis y de las actuaciones de mantenimiento.

El número de muestras para estos controles serán representativas a la cantidad de agua empleada y se tienen que distribuir uniformemente a lo largo del año para que el control sea uniforme y representativo para cualquier época del año.

A tener en cuenta

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada. Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Si se detecta que el agua no cumple los requisitos para su consumo, se considerará eliminar los alimentos que se hayan podido afectar por esta no conformidad.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, art. 5, anexo II, capítulo VII, punto 1, apartado a)
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20
- Real Decreto 3/2023, artículos 65, 66, 67, 68, 69 y 70
- Decreto 53/2012, anexo I, punto 3.2.1, parte general, y apartado c)

38. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Se dispone de un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, instalaciones, equipos y superficies del establecimiento, se demuestra la aplicación efectiva y se aplican medidas correctoras en caso necesario

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

El establecimiento dispone de un **plan** de control de la limpieza. Incluye la información siguiente:

- Áreas identificadas: diferenciando entre suelos (incluyendo desagües), paredes, techos, superficies de trabajo, utensilios y equipos (incluidos los de control).
- Los productos (incluida la dosificación) y los materiales que se necesitan para hacer estas actividades.
- Método.
- Frecuencia.
- Responsable.
- Verificación de la eficacia del plan de limpieza con controles visuales y un plan de muestreo para analizar los alimentos y las superficies. La frecuencia el muestreo dependerá del tamaño del establecimiento y los resultados de las pruebas anteriores.

Se adoptan medidas correctoras cuando se detectan incidencias. Ante resultados insatisfactorios se revisa el procedimiento de limpieza y desinfección, su frecuencia, y si corresponde, se actualiza la formación del personal de limpieza.

Se dispone de los **registros** de:

- Las medidas correctoras adoptadas.
- Los resultados de las muestras de control.
- Las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección.

A tener en cuenta

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, artículo 4, punto 3, apartado e)
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

39. PLAGAS. Se dispone de un plan de control de plagas de todas las áreas del establecimiento y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

El control de plagas del establecimiento cuenta con una estrategia preventiva con el menor riesgo para el medio ambiente y la salud. Tiene un abordaje sistemático de control integrado, que incluye las buenas prácticas de:

- Limpieza.
- Orden.
- Infraestructuras adecuadas para el control del acceso (mosquiteras, ribetes de sellado, puertas cerradas...) y para evitar refugios (cierre de agujeros, rendijas, mantenimiento de utensilios...). Si los hay, los falsos techos son accesibles y están contemplados en el plan de control.
- Protección de los alimentos en el ambiente.
- Gestión de residuos.

También establecen sistemas de vigilancia de la presencia de roedores, insectos o aves (detección de animales vivos o muertos, o sus partes), sus restos (excrementos, nidos...) o su acción (huellas, mordiscos, envases dañados...).

No se emplean cebos para la vigilancia (adhesivos, trampas...) si no hay señales de existencia de alguna plaga. Si fueran necesarios (se han detectado signos de una posible plaga sin confirmar), se colocará un número adecuado de cebos o trampas en lugares estratégicos. Si estos contienen biocidas, solo se pueden usar por medio de una empresa autorizada.

El personal estará instruido para que informe de cualquier signo de infestación y, en particular, para que no deteriore o elimine los cebos y trampas de vigilancia.

Si se detectan plagas, los tratamientos químicos de eliminación solo se aplican a insectos o roedores por profesionales capacitados e inscritos en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Además, se ponen las medidas necesarias para que durante su uso o almacenamiento los plaguicidas no entren en contacto con los alimentos o los materiales que están en contacto con estos.

En este último caso, además se revisa el sistema integrado de control de plagas preexistente y se aplican medidas de mejora.

Estas condiciones se reflejan en el **plan** de control de plagas del establecimiento, que además incluye la siguiente información:

- El sistema de vigilancia, su periodicidad y responsables.
- Si son necesarios, una descripción o plano de dónde se han colocado los cebos o trampas.

Además, se contará con **registros** de vigilancia, y si procede, de incidencias y medidas correctoras.

Si ha habido que hacer algún tratamiento, se contará con la siguiente documentación:

- El contrato con la empresa autorizada.
- Los registros de ejecución y seguimiento de los tratamientos.
- Las fichas técnicas y de seguridad de los productos empleados.
- Las medidas de precaución y seguridad que hay que adoptar antes, durante y después de los tratamientos.

Si procede, se siguen las instrucciones indicadas por la empresa de control de plagas para solucionar los aspectos que han podido influir en la aparición o nidificación de plagas (mejoras del mantenimiento y limpieza, cierre de aperturas, protección de desagües, etc.).

A tener en cuenta

Si no ha habido ninguna incidencia por la presencia de plagas, los registros de los controles del personal de la empresa se pueden limitar a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Los cebos con sustancias tóxicas estarán asegurados para evitar su desplazamiento. Cualquier unidad que no esté en el lugar que le corresponde se registrará como incidencia y se investigará su ubicación.

Si se emplean insectocutores o trampas de feromonas u otros cebos, no estarán en lugares que provoquen la atracción de los insectos en el interior del establecimiento. Tampoco provocarán su caída en sitios donde haya o donde se manipulen alimentos.

Normativa

- Real Decreto 830/2010, artículos 1, 3 y 4
- Reglamento (CE) 528/2012
- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, y anexo II, capítulo I, punto 2, apartado c), y capítulo IX, punto 4
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

40. PROVEEDORES. Se dispone de un plan que asegura el control de las materias primas y los proveedores que las suministran, y se demuestra su aplicación efectiva

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

Se cuenta con un **plan** de proveedores que no solo incluye los alimentos, sino también los aditivos, envases y el material destinado a entrar en contacto con los alimentos.

En dicho plan:

- Se describen los criterios de aceptación de los productos en la recepción (higiene del vehículo, estiba, integridad de los envases o embalajes, temperatura, vida útil, frescura...).
- También se incluye la descripción de las operaciones desde el momento de la llegada de la mercancía hasta su almacenamiento (rápida distribución de los productos al lugar de almacenamiento según su tipo, momento y lugar de retirada de embalajes, estiba según los criterios FIFO/FEFO...). Se presta atención a la información del etiquetado u otra información facilitada por el proveedor o fabricante en relación con las condiciones de almacenamiento.
- Se incluyen los criterios de la elaboración de un listado de proveedores que incluya al menos: denominación, domicilio y teléfono de contacto, registro sanitario, tipo de alimento suministrado y cualquier otro dato que se considere necesario.
- Si la empresa lo considera pertinente, también se cuenta con especificaciones adicionales que pueda pedir a su proveedor, como

puedan ser garantías microbiológicas de los productos o certificaciones de calidad del sistema de autocontrol del proveedor.

- Se describe el sistema de identificación y fechado de los productos que se almacenen no envasados, especialmente los productos de origen animal, para conocer su proveedor, a qué partida pertenecen y su vida útil.

Además, se contará también con la siguiente documentación y registros:

- Listado de proveedores.
- Registros de control en el momento de la recepción del cumplimiento de los criterios de aceptación. Es útil una lista de comprobación en la que marcar con una cruz cada comprobación realizada.
- Albaranes, facturas y toda la documentación o registros necesarios para poder acreditar el proveedor inmediato de las materias primas utilizadas.
- Si se detectan incidencias, se reflejarán también en el registro, indicando cómo se han solucionado.

A tener en cuenta

Se pueden consultar los registros sanitarios vigentes de mayoristas en el siguiente enlace: http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jspi

Y de minoristas en el Portal de Seguridad Alimentaria de la CAIB: <https://apps.caib.es/ofmovins2/public/actions/empresasalimentariasinscritaslis?idi=can>

Revise bien las etiquetas para controlar las fechas de consumo, las condiciones de uso y de almacenamiento y el contenido de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias cada vez que adquirís un nuevo producto.

Si no ha habido ninguna incidencia en la recepción, sus registros de control se pueden limitar a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, y anexo II, capítulo IX, punto 1

- Reglamento (UE) 931/2011, artículo 3
- Reglamento (CE) 178/2002, artículo 18
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

41. TRAZABILIDAD. Se dispone de un plan que garantiza la trazabilidad de las comidas y de las materias primas con las que se elaboran, y se demuestra su aplicación efectiva

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

La empresa aplica un **plan** que permite conocer en todo momento el origen de sus productos y actuar rápidamente y de manera eficaz en caso de que se detecte que estos pueden presentar un riesgo para la seguridad alimentaria.

No solo incluye los alimentos, sino también los aditivos, envases y el material destinado a entrar en contacto con los alimentos.

Así, todas las materias primas, los productos semielaborados y los elaborados están correctamente identificados a lo largo de todo el proceso.

Se describe el sistema de identificación y fechado de los productos no envasados, especialmente los productos de origen animal, para conocer el proveedor, su partida y la vida útil.

No hay ningún alimento de origen desconocido.

Esta información se mantiene hasta el servicio de las comidas, y contempla:

- Trazabilidad hacia atrás (proveedores): permite identificar el proveedor de cada materia prima. Incluye los datos siguientes: razón social, fecha de recepción y número de lote del producto.
- Trazabilidad del proceso (interna): permite relacionar las materias primas con los elaborados. Incluye los datos siguientes: fecha de elaboración, ficha de elaboración empleada, cantidad...
- Trazabilidad hacia adelante (clientes): en caso de que las elaboraciones se sirvan a otros establecimientos en lugar del consumidor final, permite identificar el destino de los productos elaborados. Incluye los siguientes datos: identificación del cliente, datos del producto

suministrado (cantidad, lote o fecha de elaboración), fecha de entrega y datos del transporte.

- En el caso de elaboración en viviendas privadas para suministro directo al consumidor final, se conserva un registro documental de las cantidades de los alimentos elaborados.
- En el caso de suministro marginal, localizado y restringido, se mantienen los registros que lo demuestran con los siguientes datos:
 - establecimientos destinatarios
 - las cantidades de alimentos
 - fechas de suministro
- Que si se tiene conocimiento de que algún producto ya comercializado puede ser nocivo para la salud, se comunica al Servicio de Seguridad Alimentaria este hecho y las medidas adoptadas, según se expone en el siguiente enlace:
https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/comunicacion_incidentes_para_los_operadores_de_la_industria/

Por eso, se mantienen **registros** y documentación que incluye:

- Albaranes, facturas o toda la documentación o registros necesarios para poder acreditar el origen de los productos.
- Si se detectan incidencias, se reflejarán también en el registro, y se indicará cómo se han solucionado.
- Las etiquetas fijadas a los embalajes de moluscos bivalvos vivos (los cuales NO son envases unitarios de venta al consumidor final), que conserva la empresa al menos 60 días después del fraccionamiento de estos embalajes.

A tener en cuenta

Siempre hay que poder identificar la procedencia exacta y la información obligatoria de todos los ingredientes utilizados en la elaboración de cada plato, como mínimo hasta que se haya consumido.

Normativa

El establecimiento tiene que poder establecer con seguridad la relación entre los lotes de los alimentos adquiridos y los platos elaborados, de forma que, en caso de que fuera necesario retirar del consumo algún alimento por motivo de seguridad alimentaria, se pueda proceder con la mayor rapidez y garantía posibles.

- Reglamento (CE) 178/2002, artículos 18 y 19
- Reglamento (CE) 853/2004, artículo 5
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

42. MUESTRAS TESTIGO. Se dispone de muestras testigo en caso necesario

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

Se dispone de comidas testigo que representan las diferentes comidas preparadas servidas diariamente, para los estudios epidemiológicos que puedan ser necesarios cuando se elabora y/o sirven comidas para:

- residencias de ancianos o centros de día
- comedores de centros de educación infantil o de primaria
- hospitales
- campamentos infantiles o comedores escolares
- comedores para otras colectividades como centros de trabajo con un menú común
- encargos para grupos o eventos de al menos 40 comensales
- para eventos, cuando sea la actividad principal de la empresa
- medios de transporte

Estas muestras se tomarán en el momento del servicio si la elaboración y servicio se realizan en el mismo establecimiento.

Si la elaboración y el servicio se hacen en establecimientos diferentes, quien elabora debe tomar la muestra testigo en el momento más próximo a su salida del establecimiento y quien efectúa el servicio en el momento más próximo al servicio.

Están identificadas, fechadas y conservadas como máximo a 4 °C (en refrigeración) o -18 °C (en congelación) durante un mínimo de 7 días. La cantidad corresponde a una ración individual con un mínimo de 100 g.

Normativa

- Real Decreto 1086/2020, artículo 30

43. FORMACIÓN. Se dispone de un plan de formación en higiene y seguridad alimentaria de todo el personal, se registran las actuaciones y se demuestra su aplicación efectiva

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

La empresa dispone de un **plan** de formación continuada, que se revisa al menos cada año, y ha nombrado a un responsable de implantarlo.

El personal manipulador está capacitado y dispone de la formación adecuada en materia de seguridad alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

Además, el empresario se asegura de que todo el personal cuya actividad incida en la seguridad alimentaria sigue las instrucciones y descripciones de los procedimientos normalizados de trabajo (instrucciones). Esto incluye al personal de limpieza, servicio, almacén y transporte.

La empresa se asegura de que quienes estén a cargo del sistema de gestión de seguridad alimentaria han recibido una formación adecuada al respecto para desarrollar adecuadamente sus funciones.

El plan incluye al menos los siguientes aspectos:

- Acciones formativas, en las que se indica la duración y la frecuencia prevista, que debe ser continua, con una periodicidad, al menos, bienal.
- El programa de contenidos de las acciones formativas.
- Personal que debe recibir la formación.
- Metodología.
- Procedimientos para la comprobación de que el personal ha alcanzado los conocimientos y los aplica convenientemente.
- Los procedimientos normalizados de trabajo que se tengan documentados o guías de buenas prácticas que se siguen.

Los **registros** de formación incluyen, al menos:

- La identificación de las personas que han recibido la formación, la fecha y el contenido de las actividades formativas.
- La identificación del trabajador y la fecha de entrega de los procedimientos normalizados de trabajo (instrucciones).
- Las comprobaciones de la aplicación adecuada de los conocimientos adquiridos y de las instrucciones entregadas.
- Acciones correctoras en cuanto a la formación cuando se detectan malas prácticas.

A tener en cuenta

La empresa puede disponer de una guía de prácticas correctas de higiene como material didáctico.

También se pueden entregar a los trabajadores instrucciones documentadas según las funciones desarrolladas (procedimientos normalizados de trabajo).

En cualquier caso, se asegura de que el personal las conoce y las aplica eficazmente.

El factor humano es decisivo en la seguridad alimentaria: la seguridad de los alimentos depende en su mayor parte del personal.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, y anexo II, capítulo XII
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

44. TEMPERATURAS/TIEMPOS. Se dispone de un plan de control de los procesos que requieren temperatura/tiempo y los registros demuestran que se controla correctamente, y se aplican medidas correctoras en caso de que se detecten incidencias

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

La empresa dispone de un **plan** en el que se describen los procedimientos de control de las combinaciones de las condiciones de temperaturas y/o tiempos en las fases de los procesos en las que su correcto mantenimiento sea determinante para la seguridad alimentaria. Se detalla quién tiene que llevar a cabo estos controles, en qué puntos se hacen estas mediciones, cómo se hacen y con qué frecuencia.

También se caracterizan las desviaciones que suponen adoptar medidas correctoras, y se describen dichas medidas.

Se mantienen **registros** de control de temperaturas de almacenamiento de alimentos perecederos, así como de los procesos de elaboración en caso de que lo requieran, como la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento o el mantenimiento en caliente.

También se mantienen registros de medidas correctoras para reflejar cuándo se detecta que no se han alcanzado las temperaturas o tiempos estipulados y las acciones adoptadas.

En el caso de los **productos congelados en el establecimiento** se **registran** los siguientes datos:

- descripción del producto
- cantidad
- fecha de caducidad o consumo preferente previas a la congelación
- nueva fecha de consumo preferente
- destino en caso de donación

Si el tratamiento de congelación ha tenido la finalidad de eliminar **anisakis** viables, se conservan los registros que avalan el tratamiento.

En el caso de elaboración de platos con **huevo fresco u ovoproducto** que no son de consumo inmediato, se registra la fecha y hora de elaboración para el control del tiempo máximo de consumo (24 horas)

A tener en cuenta

Mantener una vigilancia eficaz de la temperatura es más importante que registrarla. Por eso, se considera adecuado contar con diarios o listas de comprobación con casillas para confirmar controles iniciales y finales, con la firma de quien ha realizado el control, y solo hacer anotaciones si hay desviaciones, indicando en tal caso las medidas correctoras aplicadas.

También es válida la posibilidad de supervisar las temperaturas mediante equipos automáticos con alarma y registro de datos. Sistemas como los registradores de datos (*data loggers*) y las alarmas calibradas en equipos para el cocinado y el almacenamiento a temperatura regulada permiten mantener un registro detallado y un conocimiento inmediato si se dan desviaciones.

Si se usan equipos para controlar la correcta combinación de tiempo y temperatura, no es necesario efectuar mediciones continuas, únicamente verificar periódicamente su correcto funcionamiento y aplicar medidas correctoras cuando sea necesario.

En algunos casos, la observación visual es suficiente para verificar que se han alcanzado las temperaturas correctas (por ejemplo, en el caso de la ebullición, asegurándose de que el alimento hierve durante todo el proceso).

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 4, punto 3, apartado c): artículo 5; anexo II, capítulo I, punto 2, apartado d), y capítulo IV, punto 7
- Real Decreto 1021/2022, artículo 5 y artículo 20

45. RECETAS/FICHAS/MENÚS. Se dispone de las recetas o fichas técnicas actualizadas, con los parámetros y procedimientos determinantes para la seguridad de las preparaciones

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

Se dispone de una **ficha de elaboración o recetario** de cada plato elaborado en el establecimiento, con todas las medidas de control validadas para los parámetros determinantes en seguridad alimentaria y como se llevará a cabo su vigilancia. Al menos incluirá los siguientes parámetros:

- Lista de ingredientes, en la que se destacan las sustancias que pueden provocar intolerancias o alergias alimentarias. Si se utilizan ingredientes compuestos, se ha revisado si contienen estas sustancias y se declaran correctamente en el etiquetado (si procede).
- Descripción del proceso de elaboración, incluyendo la desinfección de frutas y verduras crudas, y descripción de las combinaciones de tiempos y la temperatura para su elaboración, mantenimiento, conservación (si procede) y servicio.
- Envasado (si procede).
- Durabilidad (plazo máximo entre la elaboración y el consumo).
- Condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución (si procede).

Si estas elaboraciones están destinadas a una colectividad de comensales habituales que corresponda a una población sensible (hospitales, residencias, centros educativos...), la composición y la organización en menús, tanto los básicos como los especiales, está dirigida por **personal capacitado en dietética y nutrición**.

Los **menús especiales** se adaptarán a las susceptibilidades, patologías declaradas o necesidades nutricionales específicas (intolerancias, alergias alimentarias u otras afecciones: gastrointestinales, diabetes, pacientes oncológicos...) de acuerdo con afecciones diagnosticadas por especialistas y que cuenten con su correspondiente certificado médico.

En el caso de los **centros educativos** donde se ofrece la posibilidad de que las comidas principales de los comensales menores de edad se elaboren por sus familias, estas se reciben en **fiambreras** en condiciones adecuadas de mantenimiento, limpieza e identificación (del destinatario) y se mantiene en condiciones adecuadas hasta el momento del consumo.

En el caso de que, por motivos organizativos o de infraestructura, no se permita cumplir con las garantías exigidas para elaborar menús especiales para el alumnado con alergias o intolerancias alimentarias diagnosticadas y con su correspondiente certificado médico, o el coste adicional de estas elaboraciones no sea asumible, se facilitarán en todo caso **medios de refrigeración y calentamiento adecuados y de uso específico** para las comidas proporcionadas por las familias.

En todo caso, se deberán aplicar las medidas necesarias para un **servicio controlado** para estos comensales con menús especiales para evitar exposiciones a comida no adaptada.

Si se trata de una guardería con usuarios lactantes, la preparación de **biberones** se realiza siguiendo de manera estricta las indicaciones del etiquetado de los preparados para lactantes. Si se aceptan biberones ya preparados, se indica a las familias que el tiempo entre la reconstitución y la entrega tiene que ser el menor posible y se debe haber preparado según las indicaciones del etiquetado del producto. Si estos no se consumen inmediatamente después de la llegada de los comensales al establecimiento, se refrigeran y se consumen el mismo día.

A tener en cuenta

Si los procesos de elaboración se hacen conforme a una guía de buenas prácticas de elaboración de comidas preparadas a la que se haya acogido el establecimiento, se adaptarán estas fichas a lo establecido en la guía.

Si los biberones no se desinfectan en el establecimiento, es recomendable que las familias tengan la indicación de que los biberones se recibirán bien limpios y desinfectados.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5
- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- Real Decreto 126/2015, artículos 4 y 6
- Ley 17/2011, artículo 40, puntos 3, 4 y 5
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

46. VERIFICACIÓN. Se comprueba la eficacia de los planes de control mediante actividades de verificación

A valorar en los tipos A

Requisitos

Se establece un **plan de verificación** de los planes de control. Para ello, se realizan diferentes actividades, como por ejemplo:

- Auditorías del SGSA del establecimiento.
- La revisión interna por parte de un responsable del SGSA del establecimiento de los registros mantenidos por el personal, y en el caso de incidencias, de los registros de las medidas correctoras adoptadas.
- Muestreo y análisis para verificar la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección (equipamiento, superficies de trabajo, menaje), así como para asegurar el cumplimiento de los criterios de seguridad alimentaria para los alimentos (ausencia de bacterias patógenas, análisis de microorganismos indicadores de la higiene del proceso, acrilamida, compuestos polares, etc.).

El plan de muestreo es representativo (tipo de muestras, lugares, momento de muestreo, número de muestras y frecuencia) y se basa en los principios del APPCC.

Los métodos de muestreo y análisis se hacen según la norma de aplicación en cada caso.

Se analizan las tendencias de los resultados con el fin de adoptar medidas correctoras antes de que se den desviaciones de los parámetros requisitos.

Este plan establece qué medidas serán adoptadas en caso de que se detecten incumplimientos. Dichas medidas incorporan acciones sobre los productos que hayan podido verse afectados, sobre los procesos y sobre las medidas previstas en el SGSA para evitar que se vuelvan a producir.

Se mantendrán los documentos y **registros** de verificación, como los siguientes:

- Los informes de auditoría.
- Los registros de controles físicos de los registros de vigilancia de los planes del SGSA.
- Los resultados de las muestras analizadas.

- Los registros de incidencias detectadas y las medidas correctoras adoptadas.

Habrá un responsable del SGSA del establecimiento encargado de la verificación.

A tener en cuenta

Los resultados de las verificaciones le permitirán conocer cuál es el estado de seguridad alimentaria de su negocio y si hace falta corregir o mejorar algo antes de tener incidencias.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, punto 2, apartado f)
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

47. CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR INTOLERANCIAS. Existe un plan de control de alérgenos y sustancias que pueden causar intolerancias destinado a evitarlos en los productos que se ofrecen como libres de estos ingredientes. Este plan incluye tanto la formación de los manipuladores como las buenas prácticas de manipulación

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

Si el establecimiento ofrece alimentos destinados a personas con alergias o intolerancias alimentarias (por ejemplo, sin gluten, sin frutos secos, sin soja, sin proteína de la leche, etc.), se cuenta con un **plan** de control en el que se describen los procesos para prevenir la presencia en estos alimentos de las sustancias que las provocan.

Este plan incorpora:

- El servicio de un profesional capacitado (**especialista en nutrición**) que valida que los platos son adecuados para el grupo de riesgo al que están destinados.
- La revisión de la información facilitada por los **proveedores** para saber si las materias primas y los ingredientes compuestos pueden contener sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias.
- La adecuada formación del **personal** para prevenir el riesgo de que en las **elaboraciones** haya sustancias que provocan intolerancias o alergias.

- La adecuada formación y las medidas preventivas necesarias para que no se **sirvan** alimentos que contienen alérgenos a los comensales que sufren alergias e intolerancias.
- Un **sistema de comunicación** entre todas las partes implicadas (dirección del centro que recibe la comunicación de los intolerantes o alérgicos, el responsable de la elaboración, el personal de cocina y de servicio) para coordinar bien el sistema de forma que todo el mundo esté informado convenientemente de las precauciones a llevar a cabo.
- Las medidas para minimizar la **contaminación cruzada** en el almacenamiento y la preparación de los alimentos, entre las que están:
 - El uso de áreas de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte específicos para alimentos con sustancias que provocan alergias o intolerancias.
 - El uso diferenciado en el tiempo de las superficies de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte para alimentos libres de sustancias que provocan alergias o intolerancias y el resto de alimentos, con una limpieza meticulosa entre uso y uso, de forma que no quede ningún resto visible.

A tener en cuenta

Utilice guías de buenas prácticas para elaborar alimentos libres de determinadas sustancias alérgicas.

Prevenir la contaminación cruzada no es una opción, sino una obligación.

No es admisible alegar que todos los platos elaborados pueden contener alérgenos.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 3 y 9
- Ley 17/2011, artículo 40, punto 5
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

48. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS. Está disponible para los consumidores la información obligatoria sobre las sustancias presentes en los productos servidos que pueden causar alergias o intolerancias

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

El establecimiento tiene un registro (documental o digital) sobre la **información** de contenido de sustancias que provocan alergias o intolerancias de declaración obligatoria para cada una de sus elaboraciones que las puedan contener y lo tiene a disposición de los comensales o de las autoridades competentes.

Esta información tiene en cuenta los ingredientes de los productos **compuestos** utilizados como materia prima de las elaboraciones.

En el establecimiento se **presenta** de manera visible, legible y accesible en cada una de las dependencias donde se lleva a cabo el consumo de los alimentos la indicación de cómo se puede acceder a esta información, bien sea mediante respuesta oral del personal o bien dónde está disponible la información escrita. Si esta información se ofrece en cartas menú, también se aplicará a la oferta de los platos no incluidos en estas, es decir, los “platos del día”.

Esta información se puede facilitar de forma **oral** si se hace claramente y en el momento en que se pide. Igualmente, esta información está documentada y es fácilmente accesible para el personal, los comensales y la autoridad de control.

En el caso de comedores de **centros educativos**, se remite la programación mensual de menús a las familias con suficiente antelación, en la que se destaca la información de los ingredientes que pueden provocar alergias o intolerancias de declaración obligatoria.

En el caso de que el **centro educativo** haya recibido certificados médicos con las indicaciones de imposibilidad de ingerir determinados alimentos que pueden perjudicar la salud de alguno de sus comensales, se elaboran **menús especiales adaptados**.

En otros establecimientos con comensales habituales que también ofrecen menús adaptados (hospitales, residencias...) no es necesario que se ofrezca esta información, siempre que esté documentada y que esté siempre disponible en el establecimiento, tanto para los consumidores como para las autoridades de control.

En definitiva, la información sobre alérgenos y sustancias que pueden provocar alergias e intolerancias de las elaboraciones que se sirven (comida y bebidas) tanto si se facilita de manera oral como escrita o si se brinda venta a distancia, es clara y se presenta de manera fácilmente accesible y destacada al consumidor **antes del momento de la compra**.

A tener en cuenta

Revise detenidamente la información del etiquetado de todos los ingredientes utilizados en cada receta para identificar los alérgenos y las sustancias que provocan intolerancias que los productos que sirve puedan contener, e informe correctamente a los clientes.

Normativa

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- Real Decreto 126/2015, art. 4, 6, 7 y 9
- Ley 17/2011, artículo 40, puntos 3, 4 y 5

49. GESTIÓN DE ALIMENTOS DESCARTADOS

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

El SGSA cuenta con una descripción del procedimiento de gestión de los alimentos descartados y un registro en el que figuran los siguientes datos de acuerdo con su destino:

Materias primas descartadas de origen animal

Si estas materias primas no se pueden utilizar para la elaboración de comidas por caducidad, defectos de envasado, problemas durante su conservación u otros defectos que hacen que no se puedan destinar a consumo y superan los 20 kg semanales, y además no es posible devolverlos al proveedor, estos se destinan a un gestor de residuos autorizado. Esta incidencia se documenta mediante documentos acreditativos que trazan este destino.

Residuos de cocina destinados a un gestor de subproductos

Si se destinan residuos de cocina a gestores de subproductos, se cuenta con los documentos acreditativos que trazan este destino.

Alimentos descartados devueltos:

- denominación
- cantidad
- fecha de devolución
- motivo de devolución
- datos de trazabilidad

Alimentos descartados que se destinan a donación

- denominación
- cantidad
- fecha de devolución
- datos de trazabilidad

A tener en cuenta

Los demás residuos de cocina se podrán desechar como residuos sólidos urbanos.

Si se devuelven productos al proveedor a final de temporada, consultad el siguiente enlace:

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/devolucion_productos_alimenticios_final_temporada/

Normativa

- Reglamento (CE) 178/2002, artículos 18 y 14,
- Real Decreto (CE) 1528/2012, artículo 8 y artículo 9

50. VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SI SE OFRECE

A valorar en los tipos A/B

Requisitos

Si se ofrece la información nutricional de los platos elaborados, se indicará su contenido, expresión y presentación, tal y como establece el Reglamento de Información Alimentaria.

También se debe de contar con evidencias documentadas en base a la declaración nutricional (analíticas, bases de datos validadas, información del proveedor...).

Normativa

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 30 y anexo XV

BLOQUE 3 C/D. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) Y CONFIANZA

35. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA. Se controla correctamente el estado de mantenimiento y de limpieza de todas las áreas, instalaciones y equipos del establecimiento, y se documentan las incidencias y las medidas correctoras en caso necesario

A valorar en los tipos C/D

Requisitos

Todas las dependencias del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento se mantienen en perfecto estado de limpieza, orden y mantenimiento.

Los productos de limpieza y desinfección son aptos para el uso en empresas alimentarias y se utilizan según las instrucciones de sus fichas técnicas.

Se registran las medidas correctoras en caso de que haya sido necesario aplicarlas. Son suficientes las facturas de las reparaciones o de adquisición de materiales, equipos o productos.

Se verificará la eficacia del plan de limpieza con controles visuales. También, para establecimientos tipo C con elaboración, se tomarán muestras de superficies. La frecuencia del muestreo depende del tamaño del establecimiento y de los resultados de las pruebas anteriores.

A tener en cuenta

Mantener el local limpio requiere personal suficiente y muy entrenado.

Limpiar bien es tan importante como cocinar bien.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 4, punto 3, apartado e); artículo 5; anexo II, capítulo I, punto 2, apartado d), y capítulo V, punto 2
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

36. AGUA POTABLE. Se dispone de un plan que asegura que el agua utilizada en el establecimiento no pone en riesgo la seguridad alimentaria, y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

A valorar en los tipos C/D

Requisitos

En el establecimiento se dispone de un sistema de control del agua potable.

Dependiendo del origen e instalaciones de abastecimiento del agua, como mínimo se llevan a cabo los siguientes **controles**:

- Red municipal sin depósito ni tratamiento:
 - Examen organoléptico dos veces por semana (olor, sabor, turbidez, color). Es un control sensorial que no requiere registros de control si no hay incidencias.
- Depósito con abastecimiento de la red municipal o agua de camión:
 - Examen organoléptico dos veces por semana.
 - Control semanal de cloración: 0,2-1 ppm
 - Anualmente se limpia, se desinfecta y se hacen análisis de control. Estos análisis se llevan a cabo entre 15 días y 6 meses después de la limpieza del depósito.
- Pozo propio o si sirven agua de consumo humano filtrada para beber (independientemente de su procedencia):
 - Control diario de cloración: 0,2-1 ppm.
 - Control dos veces por semana de los parámetros organolépticos (olor, sabor, turbidez, color).
 - Análisis de control anual de los parámetros básicos y microbiológicos.
 - Análisis completo cada 5 años.
- Si el establecimiento sirve agua filtrada para beber, además:
 - Se conserva en el establecimiento la documentación del fabricante que demuestra que el equipo de tratamiento de agua es conforme a la norma UNE 149101 u otra norma o estándar análogo que garantice un nivel de protección de la salud al menos equivalente. Este equipo se mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 - Se mineraliza el agua de manera que se cumplen los parámetros de pH y el índice de Langelier para el agua de consumo humano. Si la conductividad <

2.500 $\mu\text{S}/\text{cm}$ a 20 °C o el pH 6,5 – 9.5, también se comprueba que el índice de Langelier es = +/- 0,5.

- Además, si el equipo está provisto de un depósito de la red interna, este tiene que estar bien mantenido y controlado.

- Además, independientemente del tipo de abastecimiento, antes de la puesta en marcha de la red de distribución interna y después de cualquier actividad de mantenimiento que pueda suponer un riesgo de contaminación del agua, se realiza una limpieza y desinfección del tramo afectado con productos autorizados tipo 5 (PT5): destinados para el tratamiento de desinfección de agua de consumo humano según el Reglamento (UE) 528/2012.

En particular, se mantienen los boletines de análisis y de las actuaciones de mantenimiento.

El **número de muestras** para estos controles serán representativos a la cantidad de agua empleada y se distribuirán uniformemente en todo el año para que el control sea uniforme y representativo para cualquier época del año.

A tener en cuenta

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Si se detecta que el agua no cumple los requisitos para su consumo, se considerará eliminar los alimentos que hayan podido ser afectados por esta no conformidad.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, art. 5, anexo II, capítulo VII, punto 1, apartado a)
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20
- Real Decreto 3/2023, artículos 65, 66, 67, 68, 69 y 70
- Decreto 53/2012, anexo I, punto 3.2.1, parte general y apartado c)

37. PLAGAS. Se controla correctamente que todas las áreas del establecimiento están libres de plagas y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

A valorar en los tipos C/D

Requisitos

El control de plagas del establecimiento cuenta con una estrategia preventiva con el menor riesgo para el medio ambiente y la salud. Tiene un abordaje sistemático de control integrado, que incluye las buenas prácticas de:

- Limpieza.
- Orden.
- Infraestructuras adecuadas para el control del acceso (mosquiteras, ribetes de sellado, puertas cerradas...) y para evitar refugios (cierre de agujeros, rendijas, mantenimiento de menajes...). De haberlos, los falsos techos son accesibles y están contemplados en el plan de control.
- Protección de los alimentos al ambiente.
- Gestión de residuos.

También se vigila la presencia de roedores, insectos o aves (detección de animales vivos o muertos, o sus partes), sus restos (excrementos, nidos...) o su acción (huellas, mordiscos, envases dañados...).

No se emplean cebos para la vigilancia (adhesivos, trampas...) si no hay señales de existencia de alguna plaga. Si fueran necesarios (se han detectado signos de una posible plaga sin confirmar), se colocará un número adecuado de cebos o trampas en sitios estratégicos. Si estos contienen biocidas, solo puede ser usados por una empresa autorizada.

El personal estará instruido para que informe de cualquier signo de infestación y, en particular, para que no deteriore o elimine los cebos y trampas de vigilancia.

Si se detectan plagas, los tratamientos químicos de eliminación solo son aplicados a insectos o roedores por profesionales capacitados e inscritos en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Además, se instauran las medidas necesarias para que durante su uso o almacenamiento los plaguicidas no entren en contacto con los alimentos o los materiales que están en contacto con estos.

En este último caso, además se revisa el sistema integrado de control de plagas preexistente y se aplican medidas de mejora.

Si ha habido que hacer algún tratamiento, se contará con la siguiente documentación:

- El contrato con la empresa autorizada.
- Los registros de ejecución y seguimiento de los tratamientos.
- Las fichas técnicas y de seguridad de los productos empleados.
- Las medidas de precaución y seguridad que hay que adoptar antes, durante y después de los tratamientos.

Si procede, se siguen las instrucciones indicadas por la empresa de control de plagas para solucionar los aspectos que han podido influir en la aparición o nidificación de plagas (mejoras del mantenimiento y limpieza, cierre de aperturas, protección de desagües, etc.).

A tener en cuenta

Si las instalaciones se conservan en buen estado de mantenimiento y todo está limpio, ordenado y sin residuos, evitamos atraer animales y dificultamos su presencia y multiplicación.

Normativa

- Real Decreto 830/2010, artículos 1, 3 y 4
- Reglamento (CE) 528/2012
- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5; anexo II, capítulo I, punto 2, apartado c), y capítulo IX, punto 4
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

38. PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD. Documentos (facturas, albaranes, etiquetas) de las materias primas para identificar los proveedores que las suministran

A valorar en los tipos C/D

Requisitos

Se controla que únicamente se aceptan los alimentos conformes (por ejemplo, revisando las condiciones de etiquetado y embalaje, buen estado del producto, cumplimiento de temperaturas reglamentarias, fecha de consumo o caducidad,

etc.). Así como los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos y, en su caso, los aditivos.

Se dispone de la documentación necesaria para saber cuáles son los proveedores de las materias primas y los ingredientes, y en qué fechas han sido adquiridos. Así, si se detecta un incidente de seguridad alimentaria con algún ingrediente, se podrá actuar con celeridad relacionando los platos con estos ingredientes y retirando los productos afectados.

Con el objetivo de mantener la trazabilidad en caso de que se congelen materias primas, comidas semielaboradas o cocinados, se marca siempre la fecha de congelación de forma que se pueda relacionar esta con la fecha de compra (albarán, factura, etc.) y controlar su vida útil.

En el caso de productos para los que el fabricante indica en el envase una fecha de caducidad una vez abierto (por ejemplo: «una vez abierto, consumir en 5 días»), se indica la fecha de apertura en el envase con el fin de conocer qué día caduca el producto.

Si se tiene conocimiento de que algún producto ya comercializado puede ser nocivo para la salud, **se comunica al Servicio de Seguridad Alimentaria** este hecho y las medidas adoptadas, según se expone en el siguiente enlace:

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/comunicacion_incidentes_para_laso_operadoras_de_la_industrial/

Para ello, se conserva la siguiente documentación:

- Albaranes, facturas y toda la documentación o registros necesarios para poder acreditar el origen de los productos.
- Las etiquetas fijadas a los embalajes de moluscos bivalvos vivos, que NO son envases unitarios de venta al consumidor final, los conserva la empresa al menos 60 días después del fraccionamiento de estos embalajes.

En el caso de elaboración en **viviendas privadas** para el suministro directo al consumidor final, se contempla el control semanal de las cantidades de alimentos elaboradas.

A tener en cuenta

Siempre hay que poder identificar la procedencia exacta y la información obligatoria de todos los ingredientes utilizados en la elaboración de cada plato.

Normativa

- Reglamento (CE) 178/2002, artículos 18 y 19
- Reglamento (CE) 853/2004, artículo 5
- Ley 17/2011, artículos 6 y 9
- Real Decreto 1021/2022, artículos 20 y 13

39. FORMACIÓN EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

A valorar en los tipos C/D

Requisitos

La empresa proporciona formación continuada a su personal manipulador, de manera que está capacitado y formado en materia de seguridad alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral.

Además, el empresario se asegura de que todo el personal cuya actividad incide en la seguridad alimentaria sigue las instrucciones de los procedimientos normalizados de trabajo. Esto incluye al personal de limpieza, servicio, almacén y transporte.

La empresa se asegura de que quienes estén a cargo de aspectos del sistema de gestión de seguridad alimentaria han recibido una formación adecuada al respecto para desarrollar adecuadamente sus funciones.

Los responsables del establecimiento pueden demostrar estas condiciones proporcionando la siguiente información:

- Fecha de la formación.
- Contenidos.
- Metodología.
- La identificación de las personas que han recibido la formación y documentos que lo acrediten.
- Los procedimientos normalizados de trabajo que tengan documentados y las guías de buenas prácticas que siguen. Identificación del trabajador y fecha de entrega.

El responsable del establecimiento puede demostrar que controla que el personal ha alcanzado los conocimientos necesarios y los aplica convenientemente.

Si detecta malas prácticas, se aplican medidas correctoras, que incluyen la formación.

A tener en cuenta

La empresa puede disponer de una guía de prácticas correctas de higiene como material didáctico.

También se pueden entregar a los trabajadores instrucciones documentadas según las funciones desarrolladas (procedimientos normalizados de trabajo).

En todo caso, hay que asegurar que el personal la conoce y la aplica eficazmente.

El factor humano es decisivo en la seguridad alimentaria: la seguridad de los alimentos depende en su mayor parte del personal.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5 y anexo II, capítulo XII
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

40. RECETAS/FICHAS/MENÚS. Se dispone de las recetas o fichas técnicas actualizadas con los parámetros y procedimientos determinantes para la seguridad de las preparaciones

A valorar en los tipos C

Requisitos

Al menos para las preparaciones con ingredientes de origen animal que se sirven crudos o insuficientemente cocinados y también si se elabora para un comedor destinado a un colectivo con necesidades dietéticas especiales (como centros de día, centros de educación infantil o de primaria... con menos de 40 comensales) el establecimiento cuenta con fichas de elaboración con todas las medidas de control **validadas** para los parámetros determinantes en seguridad alimentaria y como se llevará a cabo su **vigilancia**.

En estas **fichas de elaboración** se incluye al menos la siguiente información:

- Lista de ingredientes, en la que se destacan las sustancias que pueden provocar intolerancias o alergias alimentarias. Si se utilizan ingredientes compuestos, también se ha revisado si contienen estas sustancias y se declaran correctamente en la etiqueta (si procede).
- Descripción del proceso de elaboración, incluyendo la desinfección de frutas y verduras crudas, y en la que se concreta las combinaciones de tiempos y la temperatura para la elaboración, mantenimiento, conservación (si procede) y servicio.
- Envasado (si procede).

- Durabilidad (plazo máximo entre la elaboración y el consumo).
- Condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución (si procede).

Se llevarán a cabo las observaciones y mediciones de los parámetros que se hayan considerado determinantes para la seguridad alimentaria, en función de cómo se haya determinado el sistema para su vigilancia en las fichas de elaboración, y contarán con los equipos necesarios (por ejemplo, termómetros) para llevar a cabo este control.

Si estas elaboraciones están destinadas a una colectividad de comensales habituales que corresponda a una población sensible (centros de día, centros educativos...), la composición y la organización de menús, tanto los básicos como los especiales, está dirigida por **personal capacitado en dietética y nutrición**.

Los **menús especiales** se adaptarán a las susceptibilidades, patologías declaradas o necesidades nutricionales específicas (intolerancias, alergias alimentarias u otras afecciones: gastrointestinales, diabetes, pacientes oncológicos...) de acuerdo con afecciones diagnosticadas por especialistas y que cuenten con su correspondiente certificado médico.

En el caso de **centros educativos** donde se ofrezca la posibilidad que las comidas principales de los comensales menores de edad las elaboren sus familias, estos se reciben en **fiambreras** en condiciones adecuadas de mantenimiento, limpieza e identificación (del destinatario) y se mantienen en condiciones adecuadas hasta el momento del consumo.

En el caso de que, por motivos organizativos o de infraestructura, no sea posible cumplir con las garantías exigidas para elaborar menús especiales para alumnado con alergias o intolerancias alimentarias diagnosticadas con su correspondiente certificado médico, o el coste adicional de estas elaboraciones no sea asumible, se facilitarán en todo caso los **medios de refrigeración y calentamiento adecuados y de uso específico** para las comidas proporcionadas por las familias.

En todo caso, se deberán aplicar las medidas necesarias para un **servicio controlado** para estos comensales con menús especiales para evitar exposiciones a comidas no adaptadas.

En el supuesto de que los comensales sean lactantes, la preparación de **biberones** se hace siguiendo de manera estricta las indicaciones del etiquetado de los preparados para lactantes. Si se aceptan biberones ya preparados, se indica a las familias que el tiempo entre la reconstitución y la entrega tiene que ser el menor posible y que se debe haber preparado según las indicaciones del etiquetado del producto. Si estos no se consumen inmediatamente después de la

llegada de los comensales al establecimiento, se refrigeran y se consumen el mismo día.

En el caso de productos **congelados en el establecimiento** se **registran** los siguientes datos:

- descripción del producto
- cantidad
- fecha de caducidad o de consumo preferente previos a la congelación
- fecha de congelación
- nueva fecha de consumo preferente
- destino en caso de donación

Si el tratamiento de congelación ha tenido la finalidad de eliminar **anisakis** viables, se conservan registros que avalen el tratamiento.

En el caso de elaboración de platos con **huevos frescos u ovoproductos** que no son de consumo inmediato, se registra la fecha y hora de elaboración para el control de tiempo máximo de consumo (24 horas).

A tener en cuenta

Si los procesos de elaboración se hacen conforme a una guía de buenas prácticas de elaboración de comidas preparadas a la que se ha acogido el establecimiento, se adaptarán estas fichas a lo establecido en la guía.

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Será suficiente con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Si los biberones no se desinfectan en el establecimiento, es recomendable que las familias tengan la indicación de que los biberones se recibirán bien limpios y desinfectados.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, art. 5
- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- Real Decreto 126/2015, artículos 4 y 6
- Ley 17/2011, artículo 40, puntos 3, 4 y 5

41. CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR INTOLERANCIAS. Existe un plan de control de alérgenos y sustancias que pueden causar intolerancias destinado a evitarlos en los productos que se ofrecen como libres de esos ingredientes. Este plan incluye tanto la formación de los manipuladores como las buenas prácticas de manipulación

A valorar en el tipo C y D

Requisitos

Si el establecimiento elabora productos destinados a personas con alergias o intolerancias alimentarias (por ejemplo, sin gluten, sin frutos secos, sin soja, sin proteína de la leche, etc.), se cuenta con un **plan** de control en el que se describen los procesos para prevenir la presencia de las sustancias que las provocan en estos alimentos. Dicho plan incorpora:

- El servicio de un profesional capacitado (**especialista en nutrición**) que valida que los platos son adecuados para el grupo de riesgo al que están destinados.
- La revisión de la información facilitada por los **proveedores** para saber si las materias primas y los ingredientes compuestos pueden contener sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias.
- La adecuada formación del **personal** para prevenir el riesgo de que en las **elaboraciones** haya sustancias que provocan intolerancias o alergias.
- La adecuada formación y las medidas preventivas necesarias para que no **se sirvan** alimentos que contienen alérgenos a los comensales que sufren alergias e intolerancias.
- Un **sistema de comunicación** entre todas las partes implicadas (dirección del centro que recibe la comunicación de los intolerantes o alérgicos, el responsable de la elaboración, el personal de cocina y de servicio) para coordinar bien el sistema de forma que todo el mundo esté informado convenientemente de las precauciones a llevar a cabo.
- Las medidas para minimizar la **contaminación cruzada** en el almacenamiento y la preparación de los alimentos, entre las cuales están:
 - El uso de áreas de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte específicos para alimentos con sustancias que provocan alergias o intolerancias.

- El uso diferenciado en el tiempo de las superficies de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte para alimentos libres de sustancias que provocan alergias o intolerancias y el resto de los alimentos, con una meticulosa limpieza entre uso y uso, de forma que no quede ningún resto visible.

A tener en cuenta

Utilice guías de buenas prácticas para elaborar alimentos libres de determinadas sustancias alérgicas.

Prevenir la contaminación cruzada no es una opción, sino una obligación.

No es admisible alegar que todos los platos elaborados pueden contener alérgicos.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 3 y 9.
- Ley 17/2011, artículo 40, punto 5.
- Real Decreto 1021/2022, artículo 20

42. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGICOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS. Está disponible para los consumidores la información obligatoria sobre las sustancias presentes en los productos servidos que pueden causar alergias o intolerancias

A valorar en los tipos C/D

Requisitos

El establecimiento tiene un registro (documental o digital) sobre la **información** de contenido de sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias de declaración obligatoria para cada una de sus elaboraciones que los contengan y la pone a disposición de los comensales o de las autoridades competentes.

Esta información tiene en cuenta los ingredientes de los **productos compuestos** utilizados como materia prima de las elaboraciones.

En el establecimiento se presenta de manera visible, legible y accesible en cada una de las dependencias donde se consumen alimentos, la **indicación de cómo acceder a esta información**, bien sea mediante respuesta oral del personal o bien de dónde se encuentra disponible la información escrita.

Esta información se puede facilitar de forma **oral** si se facilita claramente en el momento en que se pide. Igualmente, esta información está documentada y es fácilmente accesible para el personal, los comensales y la autoridad de control.

En el caso de comedores de **centros educativos**, se remite la programación mensual de menús a las familias con suficiente antelación, en la que se destaca la información de los ingredientes que pueden provocar alergias o intolerancias de declaración obligatoria.

En el caso de que el centro educativo haya recibido certificados médicos con las indicaciones de imposibilidad de ingerir determinados alimentos que pueden perjudicar la salud de alguno de sus comensales, se elaboran **menús especiales adaptados**.

En **otros establecimientos** con comensales habituales que también ofrecen **menús adaptados** (centros de día, residencias...), no es necesario que se ofrezca esta información, siempre que esté documentada y que esté siempre disponible en el establecimiento, tanto para los consumidores como para las autoridades de control.

En definitiva, la información sobre alérgenos y sustancias que pueden provocar alergias e intolerancias de las elaboraciones que se sirven (comidas y bebidas), tanto si se facilita de manera oral como escrita o si se vende a distancia, es clara y se presenta de manera fácilmente accesible y destacada al consumidor **antes del momento de la compra**.

A tener en cuenta

Revise detenidamente la información del etiquetado de todos los ingredientes utilizados en cada receta para identificar los alérgenos y las sustancias que provocan intolerancias que puedan contener los productos que se sirven, e informe correctamente a sus clientes.

Normativa

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- Real Decreto 126/2015, artículos. 4, 6, 7 y 9
- Ley 17/2011, artículo 40, puntos 3, 4 y 5

43. VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS, SI SE OFRECE

A valorar para los tipos C/D

Requisitos

Si se ofrece la información nutricional de los platos elaborados, se tiene que indicar el contenido, la expresión y la presentación tal como establece el Reglamento de información alimentaria.

También tiene que contar con evidencias documentadas en base a la declaración nutricional (analíticas, bases de datos validadas, información del proveedor...)

Normativa

- Reglamento (UE) 1169/2011, art. 30 y anexo XV

44. MUESTRAS TESTIGO. Se dispone de muestras testigo en caso necesario.

Se valorará en el tipo C

Requisitos

Se dispone de comidas testigo que representan las diferentes comidas preparadas servidas diariamente, para los estudios epidemiológicos que puedan ser necesarios cuando se elabora y/o sirven comidas para:

- residencias de ancianos o centros de día,
- comedores de centros de educación infantil o de primaria,
- hospitales,
- campamentos infantiles o comedores escolares
- comedores para otras colectividades como centros de trabajo con un menú común,
- encargos para grupos o eventos de al menos 40 comensales,
- para a eventos, cuando sea la actividad principal de la empresa,
- medios de transporte

Estas muestras se tomarán en el momento del servicio si la elaboración y servicio se realizan en el mismo establecimiento.

Si la elaboración y el servicio se hacen a establecimientos diferentes, quien elabora tomará la muestra testigo en el momento más próximo a su salida del

establecimiento y quien efectúa el servicio, en el momento más próximo al servicio.

Están identificadas, fechadas y conservadas como máximo a 4 °C (en refrigeración) o -18 °C (en congelación) durante un mínimo de 7 días. La cantidad corresponde a una ración individual con un mínimo de 100 g.

Normativa

— Real Decreto 1086/2020, artículo 30

45. ACTIVIDADES DE VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN SI LOS DESTINATARIOS SON POBLACIÓN DE RIESGO

A valorar para el tipo C

Requisitos

Si el establecimiento elabora para un colectivo considerado como población de riesgo como centros de día, centros de educación infantil o de primaria..., en este caso con menos de 40 comensales, se llevarán a cabo un **análisis de peligros** de los procesos de su actividad para tener **validadas** las medidas de control de los parámetros determinantes en seguridad alimentaria y cómo se llevará a cabo su **vigilancia**. Estos parámetros a controlar y el sistema de vigilancia se reflejarán en las fichas de elaboración.

Habrà un **responsable del SGSA** del establecimiento encargado de su **verificación**, mediante la revisión de la documentación generada de las medidas de control aplicadas (registros de mediciones, medidas correctoras, boletines analíticos...).

A tener en cuenta

Si los procesos del establecimiento se adaptan a una guía de buenas prácticas de elaboración de comidas preparadas, se completará con todos los aspectos no incluidos en la guía, pero que se hayan considerado necesarios después de la evaluación del riesgo.

Aunque estos establecimientos son pequeños, debido a que sus destinatarios son población de riesgo, no se puede dejar de aplicar un APPCC completo. Pero sí los requisitos de mantenimiento de documentación puede ser el mínimo imprescindible para asegurar el sistema.

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada. Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación. Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, solo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Normativa

— Real Decreto 1021/2022, artículo 20

5. NORMATIVA Y DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20140630&qid=1490696337169&from=ES>

Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1490697441933&from=ES>

Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20140601&qid=1414758766351&from=ES>

Reglamento (UE) n.º 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=ES>

Reglamento de ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos en el Reglamento (CE) n.º 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, para los productos de origen animal. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:242:0002:0003:ES:PDF>

Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el cual se establecen medidas de aplicación para determinados productos de acuerdo con lo que dispone el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, para la organización de controles oficiales de acuerdo con lo dispuesto en los reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, que incluyen excepciones a lo que dispone el

Reglamento n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifican los reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2074-20140601&qid=1415023044921&from=ES>

Ley 5/2003, de 4 de abril, de Salud de les Illes Balears.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-9336>

Ley 16/2010, de 28 de diciembre, de Salud Pública de les Illes Balears.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-2108>

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20140601&qid=1415021909145&from=ES>

Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1442572486789&uri=CELEX:02008R1333-20150515>

Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y a los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002.
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2009R1069:20101109:ES:PDF>

Reglamento (CE) n.º 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y a los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en frontera en virtud de esta.
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R0142:20131201:ES:PDF>

Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2012-14165>

Decreto 99/2012, de 7 de diciembre, por el que se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetas al control oficial.

<https://www.caib.es/eboibfront/ca/2012/8048/505629/decret-99-2012-de-7-de-deseembre-pel-qual-es-crea-e>

Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, las directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004, de la Comisión.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1429990140730&from=ES>

Real Decreto 126/2012, de 27 de febrero, por el que se aprueba la Norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio minorista.

<http://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-2293>

Enfoques de análisis de peligros para algunos pequeños establecimientos minoristas en vista de la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Opinión Científica del Comité Científico de Riesgos Biológicos de la EFSA, 18 de enero de 2017. Doi: 10.2903/j.efsa.2017.4697

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2019/establecimientos_minoristas.pdf

Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica.

Opinión Científica del Comité Científico de Riesgos Biológicos de la EFSA, 27 de septiembre de 2018. Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2019/donaciones_alimentos.pdf

Comunicación de la Comisión Europea con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos (2020/C 199/01)

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612\(08\)&from=ES](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612(08)&from=ES)

Comunicación de la Comisión Europea sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplen buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios de APPCC, especialmente la facilitación o flexibilidad respecto a su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2022/C 355/01). *Diario Oficial de la Unión Europea* 16.09.2022. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2022:355:FULL&from=EN>

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las combinaciones de tiempo y temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y el recalentamiento de las comidas preparadas. N.º de referencia: AESAN-2021-004
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/TIEMPO-TEMPERATURA.pdf

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-21681>

Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2023-628>

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimentarios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2020-15872>

Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados.
<https://www.boe.es/buscar/pdf/1989/BOE-A-1989-2265-consolidado.pdf>

Guía del Registro General Sanitario (Revisión 11)
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/registro/Guia_RGSEAA.pdf

Agua de consumo humano, filtrada y envasada en el canal HORECA (restauración, hostelería y catering) (Nota AESAN aprobada en Comisión Institucional de 26/04/2017)



https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Filtros_agua_HORECA.pdf

Agua filtrada. Agua apta para el consumo humano según el Real Decreto 140/2003, filtrada en el establecimiento. Para ser consumida en el mismo (Aqua España, 01/06/2016)

https://www.restaurantessostenibles.com/Uploads/docs/agua.filtrada.HORECA_2016.06.01.pdf

RECOPIACIÓN DENORMAS MICROBIOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS Y ASIMILADOS (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos)
https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/seguridad-microbiologica/normas-microbiologicas-alimentos-enero-2021.pdf