

PROTOCOLO DE APLICACION DEL 2207/95

Señale de la forma que a usted le resulte más cómoda aquellas cuestiones en las que lo indicado no coincida con lo observado. Al final los puntos señalados serán aquellos en los que existe una violación a la norma.

Los términos "cuando proceda" y "si es necesario" permite a la empresa llegar a un acuerdo con la autoridad sanitaria competente.

CAPITULO I (No aplicar a locales de venta ambulante y temporales)

1 El local esta limpio.

1 El local esta bien conservado.

2a El diseño y tamaño del local permite una limpieza y desinfección adecuada.

2b El diseño y tamaño del local impide que se acumule la suciedad, el depósito de partículas en los alimentos, la formación de moho y la condensación de humedad en las superficies.

2c El diseño y tamaño del local evita la contaminación cruzada por cruce de líneas y la contaminación de equipo, aguas, personal, aire.

2c El diseño y tamaño del local aísla de fuentes externas de contaminación como insectos y otros animales indeseables como roedores y pájaros.

2d Hay condiciones térmicas adecuadas para el tratamiento y almacenamiento de los productos.

3 Hay lavabos señalizados.

3 Hay inodoros señalizados y dotados de cisterna.

3 El desagüe de los lavabos e inodoros es eficaz.

3 Los inodoros no comunican directamente con los locales de manipulación de alimentos.

4 Existe lavamanos junto al puesto de trabajo.

4 Los lavamanos están dotados de agua caliente y fría.

4 Los lavamanos cuentan con un sistema de secado de manos.

4 Los lavamanos están dotados de jabón y cepillo de uñas.

5 Hay ventilación mecánica o natural adecuada.

5 La ventilación no va de zonas sucias a zonas limpias.

5 Los filtros de la ventilación son accesibles y se pueden desmontar fácilmente para su limpieza.

6 Los servicios sanitarios cuentan con ventilación natural o forzada al exterior.

7 Los locales por donde circulan productos están suficiente mente iluminados.

8 Los desagües evitan cualquier contaminación.

9 Si es necesario, hay vestuarios.

CAPITULO II (No aplicar a locales de venta ambulante y temporales. Así como a los establecimientos de restauración)

1a Los suelos se conservan en buen estado.

1a Los suelos son fáciles de limpiar y desinfectar.

1a Los suelos son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.

1a Si es necesario, los suelos tendrán desagüe.

1b Las paredes se conservan en buen estado.

1b Las paredes son fáciles de limpiar y desinfectar.

1bLas paredes son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.

1b las paredes son lisas hasta una altura adecuada.

1c Los techos y falsos techos impiden la acumulación de suciedad.

1c Los techos y falsos techos reducen la condensación.

1c Los techos y falsos techos impiden la formación de mohos.

1c Los techos y falsos techos reducen la caída de partículas.

1d Las ventanas y demás huecos impiden la acumulación de suciedad.

1d Las ventanas y demás huecos tienen pantallas contra insectos de fácil desmonte para su limpieza.

1d Las ventanas están cerradas durante la producción.

1e Las puertas son fáciles de limpiar y desinfectar.

1e Las puertas son de material liso y no absorbente.

1f Las superficies que entran en contacto con el alimento están en buen estado.

1f Las superficies que entran en contacto con el alimento son fáciles de limpiar.

1f Las superficies que entran en contacto con el alimento son lisas, lavables y no tóxicas.

2 Si es necesario, hay instalaciones específicas para limpieza de material de trabajo.

2 Estas instalaciones son fáciles de limpiar y están construidas con material resistente a la corrosión.

3 Hay medidas para el lavado de los alimentos con agua potable caliente y fría.

3 Estas medidas de limpieza de alimentos están limpias.

CAPITULO III (Solo aplicable a Venta Ambulante, Establecimientos Temporales y Maquinas Expendedoras)

1 El diseño evita la contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.

1 La construcción evita la contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.

1 Su conservación evita la contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.

2a Hay instalaciones para la higiene del personal (limpieza y secado de manos, instalaciones sanitarias y vestuarios).

2b Las superficies que están en contacto con los alimentos están en buen estado, son fáciles de limpiar y están construidas con materiales lisos, lavables y no tóxicos.

2c Hay material para la limpieza y desinfección del equipo y el utillaje.

2d Hay material para la limpieza de los alimentos.

2e Hay agua potable fría y caliente.

2f Hay instalaciones para el almacenamiento y eliminación higiénica de desechos peligrosos y residuos sólidos y líquidos.

2g Hay instalaciones para conservar a temperaturas adecuadas a las características de los productos.

2h Se almacenan y colocan los alimentos de forma que se evita la contaminación.

CAPITULO IV (Transporte, contenedores y vehículos. Incluir el Comercio con países Terceros)

1 Contenedores limpios.

1 Contenedores en buenas condiciones de mantenimiento.

1 Contenedores con diseño que permita la limpieza.

2 Los receptáculos de los vehículos y los contenedores solo se utilizan para el transporte de alimento y en condiciones que eviten la contaminación cruzada.

3 Se utiliza el mismo receptáculo del vehículo para transportar diversos alimentos a la vez o junto a productos no alimenticios. Pero están separados de forma efectiva y que impide el riesgo de contaminación.

4 Hay registros o certificados de la limpieza del vehículo entre carga y carga de alimentos que haya sido compartida con productos no alimenticios.

5 La colocación de los alimentos cargados en contenedores es adecuada a reducir al mínimo los riesgos de contaminación.

6 Si es necesario los receptáculos y contenedores garantizan la temperatura adecuada de los alimentos.

6 Si es necesario, los receptáculos o contenedores están diseñados para poder vigilar la temperatura.

CAPITULO V (Requisitos del Equipo)

Los artículos, instalaciones y equipos que entran en contacto con los alimentos están limpios.

A Los artículos, instalaciones y equipos se han construido y se conservan garantizando el mínimo riesgo de contaminación a los productos alimenticios.

B Los artículos, instalaciones y equipos se han construido de forma que permiten la limpieza y desinfección en la medida necesaria a los fines perseguidos y garantizando el mínimo riesgo de contaminación a excepción de los no recuperables.

C Se permite una limpieza adecuada de la zona circundante a las instalaciones.

CAPITULO VI (Desperdicios de Alimentos)

- 1 Los residuos sólidos de a los alimentos y de otro tipo no se acumulan o almacenan en locales en los que circulan alimentos.
- 2 Los residuos sólidos de a los alimentos y de otro tipo se acumulan o almacenan en contenedores con cierre, en buen estado y que permiten la fácil limpieza y desinfección de estos.
- 3 Los contenedores de residuos sólidos garantizan la ausencia de contaminación en alimentos, agua potable, locales y equipo.

CAPITULO VII (Suministro de Agua)

- 1 Se cuenta con agua potable de acuerdo con el R. D. 1138/90.
- 2 El hielo utilizado se elabora con agua potable de acuerdo con el R. D. 1138/90.
- 2 el hielo se fabrica, manipula y almacena de forma que se garantiza contra toda contaminación.
- 3 el vapor que entra en contacto con los alimentos no contiene sustancias extrañas que puedan ser un riesgo para la salud o contaminar el producto.
- 4 el agua no potable utilizada para otros fines permitidos es imposible que pase a la conducción de agua potable.

CAPITULO VIII (Higiene del Personal)

- 1 Los manipuladores presentan aspecto limpio.
- 1 Los manipuladores llevan vestimenta adecuada, limpia y protectora.
- 2 Los manipuladores están sanos y no presentan heridas infectadas e infecciones cutáneas.

CAPITULO IX (Productos alimenticios. Incluir comercio con Países Terceros)

- 1 Se seleccionan las materias primas y los ingredientes de forma que se eviten riesgos para la salud en el producto final tanto desde el punto de vista de la calidad organoléptica como documental.
- 2 La conservación y almacenamiento de las materias primas e ingredientes se realiza de forma que se evita el deterioro y se les protege de la contaminación.
- 3 Los alimentos que se manipulan, almacenan, envasan, exponen y transportan se protegen de cualquier foco de contaminación que los pueda hacer no aptos para consumo humano.
- 4 Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y acabados en los que pueda haber multiplicación microbiana o formación de toxinas se conservaran a temperaturas adecuadas.
- 5 Se enfrían los alimentos inmediatamente tras su elaboración a una temperatura que no da riesgos para la salud.
- 6 Las sustancias peligrosas o no comestibles están correctamente etiquetadas y se almacenan en recipientes separados y bien cerrados.

CAPITULO X (Formación)

Se garantiza por parte de la empresa la formación de los manipuladores.