

## PROTOCOLO DE INSPECCION DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES, DISTRIBUIDORES Y DE COMERCIO DE COMIDAS PREPARADAS

Señale de la forma que a usted le resulte mas 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" permiten a la empresa llegar a un acuerdo con la autoridad sanitaria competente.

La empresa cuenta con un sistema de Autocontrol de sus alimentos basado en el A. de P. y P. de C. C.. Se dispone en texto y ejecuta un P. G. De H. De Limpieza y Desinfección.

Se dispone en texto y ejecuta un P. G. De H. De Desinseccion y Desratización.

Se acredita documentalmente el proveedor inmediato de las materias primas (P. G. De H. de Proveedores). (3484/2000, 3ª, 1).

La limpieza de la vajilla, utillaje y contenedores es mecánica. (3484/2000, 3ª, 6).

La empresa tiene Nº de R. S. o Autorización Sanitaria. (3484/2000, 5º).

Los alimentos no contactan con el suelo. (3484/2000, 6º).

No hay presencia de animales. (3484/2000, 6º).

### 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 deposito 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.

Existe lavamanos (no manual) junto a los puestos de trabajo. En las zonas de ELABORACION, MANIPULACION Y ENVASADO. (3484/2000, 3º.4).

Se diferencian zonas o locales de RECEPCION, SELECCION, PREPARACION, LIMPIEZA, elaboración, manipulación y envasado. Y se evita la CONTAMINACION CRUZADA (3484/2000, 4º.3).

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 IV (Transporte, contenedores y vehículos)

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 compartido 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)

- A 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.  
Los manipuladores están sanos y no presentan heridas infectadas e infecciones cutáneas. (3484/2000, 6º). Los manipuladores están formados.

## CAPITULO IX (Productos alimenticios)

- 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. (3484/2000, 6º.1).
- 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. (3484/2000, 6º.2).
- 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.

4 Se enfrían los alimentos inmediatamente tras su elaboración a una temperatura que no da riesgos para la salud. (3484/2000, 3º.3).

(3484/2000, 6º.7). Se dispone de suficientes equipos de frío y se da un tratamiento adecuado a los alimentos de acuerdo con las siguientes orientaciones (3484/2000, 7º.1):

Congelados < -18°C.

Refrigerados <24 Horas < 8°C.

Refrigerados >24 Horas < 4°C.

Calentamiento > 65°C.

Descongelación en refrigeración (4 a 8°C).

4 Las sustancias peligrosas o no comestibles están correctamente etiquetadas y se almacenan en recipientes separados y bien cerrados. (3484/2000, 7º.3)

Los aditivos son autorizados (3484/2000, 6º.10.a))

## CAPITULO X (Formación)

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

Las personas que tienen contacto directo con los alimentos están formadas como Manipuladores de Mayor Riesgo (202/2000, 2º.1, 2 y 3).

Los manipuladores demuestran:

Formación.

Aseo personal.

B. P. M.

Sin Heridas.

Ni fuman, ni beben ni mascan chicle.

Manos Lavadas, limpias, uñas cuidadas y sin esmaltes

y objetos personales.

Están sanos.