

INDICE DEL CONTENIDO

A. Memoria Descriptiva o de actividades de la empresa

1. Datos de la empresa y actividades que desarrolla
2. Número y características de servicios
3. Personal
4. Tipos de plato y menús

B. Planes Generales de Higiene

1. Plan de Control de Agua Potable
2. Plan de Limpieza y Desinfección
3. Plan Antivectorial
4. Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos
5. Plan de Formación de Manipuladores
6. Plan de Control de Proveedores
7. Plan de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
8. Plan de Evacuación de Residuos
9. Plan Muestreo

C. Análisis de Peligros

1. Diagramas de Flujo General
2. Cuadros de Gestión
3. Procedimiento General de Acciones Correctoras

D. Procedimiento de Verificación del Sistema APPCC

E. Programa de Muestreo y Control Analítico

F. Revisión del Sistema APPC

G. Registros

H. Anexos

A. Memoria Descriptiva o de actividades de la empresa

1. DATOS DE LA EMPRESA Y ACTIVIDADES QUE DESARROLLA

1.1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Asociación Cicerón: CASA DE MAYORES

C/ Pensamiento, 14 45500 Torrijos (Toledo)

La **CASA DE MAYORES** ofrece un servicio completo de atención a los ancianos: comedor (desayuno, comida, merienda y cena), hospedaje, atención y escucha, junto con las demás labores sociales requeridas.

Las comidas son elaboradas y servidas en la propia **CASA DE MAYORES** por los empleados de la misma.

El programa sanitario está encargado a la empresa **DESINFECCIONES ABEDUL S.L** con:

C/ Río Guadarrama 24, 45007 Toledo,
Teléfono: 925 232612
Fax: 925 670505

Cualquier referencia al Plan de Autocontrol, le será atendida por el representante de **DESINFECCIONES ABEDUL S.L** Bárbara Conde Herrera, que derivará las diligencias y responsabilidades a quien corresponda según la tabla adjunta y la descripción pormenorizada que se hace en el plan APPCC, que se indica a continuación:

PLAN DE CONTROL DEL AGUA	CASA DE MAYORES
CONTROL DE PROVEEDORES	CASA DE MAYORES
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CASA DE MAYORES
PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	CASA DE MAYORES
PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	Desinfecciones Abedul S.L.
PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES	CASA DE MAYORES
PLAN DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS	CASA DE MAYORES
CONTROL DE PROCESOS DE ELABORACIÓN	CASA DE MAYORES
PLAN DE TRAZABILIDAD (rastreadabilidad)	CASA DE MAYORES
GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN	CASA DE MAYORES

2. NÚMERO DE SERVICIOS DIARIOS Y CARACTERÍSTICAS

El número de servicios diarios y durante todo el año está en torno a los 12, ya que la **CASA DE MAYORES** cuenta en la actualidad con 12 residentes. Las comidas se elaboran

en la propia cocina y son elaboradas según las necesidades de los usuarios. Una vez elaboradas las comidas, las ayudantes de oficios varios o auxiliares se encargan de ir sirviéndolas a los residentes. El servicio se realiza en un turno y con el siguiente horario:

- Desayuno de 9:00-10:00 horas
- Comida de 13:00-14:00 horas
- Merienda de 16:30-17:00 horas
- Cenas de 20:00-21:00 horas

3. PERSONAL DE LA EMPRESA

NOMBRE	CARGO
Araceli Villanueva Villapalos	Encargada
Esmeralda Calderón Gómez	Cocinera (Turno mañana)
Sonia Pérez Castro	Cocinera (Turno tarde)

4. TIPOS DE PLATOS Y MENU

Existe un menú semanal que adjuntamos al final del presente documento. Es elaborado y firmado por el médico de la **CASA DE MAYORES**.

B. Planes Generales de Higiene

1. Plan de Control de Agua Potable
2. Plan de Limpieza y Desinfección
3. Plan Antivectorial
4. Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos
5. Plan de Trazabilidad, rastreabilidad
6. Plan de Formación de Manipuladores
7. Plan de Control de Proveedores
8. Plan de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
9. Plan de Evacuación de Residuos
10. Plan de Muestreo

1. PLAN DEL CONTROL DEL AGUA POTABLE

El objetivo de este Plan es establecer los criterios sanitarios que permitan garantizar la salubridad y calidad del agua de consumo humano utilizada en la elaboración de alimentos incluyendo los procesos de limpieza en establecimientos dedicados a la elaboración de comidas.

1.1- RESPONSABLE DEL PLAN

La persona responsable del Plan de Control de Agua es Dña. Esmeralda Calderón Gómez.

1.2- PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO.

El agua procede de la Red Pública de Torrijos y es utilizada tanto para la preparación de alimentos y limpieza, como para el consumo directo de los usuarios que lo demanden. Se adjunta copia del Recibo Municipal de Aguas.

No existe ningún depósito, cisterna o aljibe intermedio.

La evacuación de las aguas residuales se realiza a través de la red general de alcantarillado municipal.

La distribución de los grifos en la cocina es la siguiente: hay un grifo (1) en la zona de limpieza, donde se le da el primer enjuague a los platos, cubiertos. Además se utiliza como lavamanos. Existe otra toma que es la del lavavajillas (2), pero de aquí no se toman muestras.

Todos los grifos se utilizan diariamente, no existiendo en ninguno de ellos terminales ciegos.

Los niveles de Cloro detectados en los grifos de la **CASA DE MAYORES** están en torno a 0.5 p.p.m., según las mediciones tomadas anteriormente, con lo que los niveles son correctos.

Al final del presente documento se adjunta un plano con la situación de los grifos.

1.3- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA

- **Semanal:** se realizará un análisis de Cloro libre por el encargado destinado para ello, en ausencia de este último este análisis será realizado por el Responsable que se encuentre en el turno, anotándose los resultados Registro de Control de Cloro. De esta forma se asegura que no existe estancamiento y que los niveles de Cloro son los adecuados.
La toma se hará de un grifo de agua fría, dejando correr el agua durante algunos segundos antes de realizar la recogida de la muestra. Además se realizará un Control Organoléptico (color, olor, sabor...) del agua dos veces por semana para asegurar que no hay ninguna incidencia en la red.
- **Bimensual:** un inspector de Desinfecciones Abedul S.L. realizará un control de Cloro libre como comprobación y revisará el Registro de cloración.
- **Anual:** se hará un análisis de Control en el que se analizarán olor, sabor, turbidez, color, conductividad, pH, amonio, E. Coli, bacterias coniformes, recuento de

colonias a 22°C, Clostridium perfringens, cloro libre residual, otros (Fe, Al, Nitrito ...); Para asegurar que no hay contaminaciones en la red interna.

1.4- MEDIDAS CORRECTORAS

Si en alguna ocasión se detectaran niveles de cloro por debajo de 0.25 o por encima de 1.0 mg/l, o que los valores del análisis de control no cumplan el R.D.140/2003, se pondrá en conocimiento del Responsable del Plan. Este tomará las medidas oportunas para solucionar el problema, con lo que avisará rápidamente al Ayuntamiento de Torrijos para que se pueda subsanar la incidencia. Mientras tanto la comida será elaborada con agua envasada. Esto se reflejará en el Registro de Incidencias.

Si hubiese alguna modificación en las instalaciones, se actualizará el programa y los controles correspondientes.

1.5- VERIFICACION

El procedimiento de verificación se realizará de forma bimensual.

Desinfecciones Abedul como empresa asesora comprobará los niveles de Cloro libre en los grifos destinados a la preparación de alimentos.

Revisará el Registro de Control de Agua, que incluye un registro organoléptico y otro de control de cloro residual que son llevados a cabo por el establecimiento.

Así mismo se comprobará el Registro de Incidencias, si ha existido alguna incidencia y se han aplicado las medidas correctoras correspondientes y la incidencia ya ha sido subsanada.

1.6- REGISTROS

- Recibo de servicio de red de agua Municipal.
- Plano de grifos.
- Registro de control de cloro residual.
- Registro organoléptico del agua.
- Registro de incidencias.

2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.1- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

1. Identificación de las instalaciones, equipos y material a limpiar, frecuencia de la limpieza y nº de punto de toma de superficie con placa Rodac. A continuación se hace una relación de los elementos de la cocina, incluyendo las instalaciones, equipos de trabajo, maquinarias...etc, por las que pasa o hay un contacto directo con los alimentos, desde que las materias primas son recepcionadas hasta que se sirven. Se incluyen también un plano donde se identifican las diferentes dependencias de la cocina en el anexo del presente documento.

Almacén materia prima	Frecuencia
Suelo	Diario
Pared	Semanal
Techo	Semanal
Puerta	Semanal
Estanterías	Semanal

Cámara de refrigeración 1	Frecuencia
Suelo	Días alternos
Pared	Días alternos
Techo	Días alternos
Puerta	Días alternos
Estanterías	Días alternos

Cámara de refrigeración 2	Frecuencia
Suelo	Días alternos
Pared	Días alternos
Techo	Días alternos
Puerta	Días alternos
Baldas	Días alternos

Arcón	Frecuencia
Fondos	Mensual
Paredes	Mensual
Tapa	Mensual
Baldas	Mensual

Cocina	Frecuencia
Suelo	Diario
Pared	Diario
Techo	Mensual
Ventanas	Semanal
Puerta de entrada	Semanal
Puertas de mesas	Semanal
Superficies de encimeras y de mesas	Diario
Fregadero	Diario
Lavavajillas	Diario
Campana extractora	Mensual
Mampara y filtros	Mensual
Estanterías	Diario
Microondas	Diario
Loncheadora	Después de usar
Batidora	Después de usar
Cocina de 4 fuegos	Diario
Horno	Diario
Freidora superficie	Diario
Freidora interior	Cambio de aceite
Plancha	Diario
Menaje	Diario
Lavamanos	Diario
Bandejas y espumaderas...	Después de usar
Peroles, cucharas y cuchillos...	Después de usar
Lámpara antiinsectos	Trimestralmente
Termomix	Desp. Usar
Tablas de corte	Desp. Usar

Zona de comedor	Frecuencia
Suelo	Diario
Pared	Mensual
Techo	Semanal
Puerta	Semanal
Mesas	Diario
Ventanas	Diario

2. La limpieza es llevada a cabo por el personal ayudante cualificado para ello, perteneciente al **CASA DE MAYORES**, según la relación descrita anteriormente.
3. A continuación detallamos la relación de productos que van a ser utilizados para la limpieza del **CASA DE MAYORES** su ficha técnica y de seguridad (las cuales se anexan al final del documento):

- *Abrillantador BOSQUE VERDE*: Abrillantador lavavajillas
- *Fregasuelos BOSQUE VERDE*: Fregasuelos
- *Lavavajillas BOSQUE VERDE*: Lavavajillas Máquina
- *Desengrasante BOSQUE VERDE*: desengrasante para cocinas
- *Lavavajillas manual BOSQUE VERDE*: Lavavajillas manual
- *Lejía BOSQUE VERDE*: Lejía desinfectante

	Producto de limpieza, dosis, tiempo de actuación	Producto de desinfección, dosis, tiempo de actuación	Método	Tª, Agua	Recomendación
Paredes, suelos, armarios, puertas, estanterías	<i>Lavavajillas manual BOSQUE VERDE</i> Inmediato	<i>Lejía BOSQUE VERDE</i>	Arrastre Fricción Aclarado Desinfección	40°C 20°C	Eliminar bien los restos de grasa de los rincones y superficies más inaccesible
Cámaras refrigeradores y congeladores	<i>Lavavajillas manual BOSQUE VERDE</i> Inmediato		Arrastre Fricción Aclarado Desinfección	40°C 20°C	Especial atención a las rejillas del suelo
Utensilios de cocina, Marmitas Espumaderas	<i>Lavavajillas manual BOSQUE VERDE</i> <i>Desengrasante BOSQUE VERDE</i> Inmediato		Reposo Arrastre Fricción Aclarado	40°C 20°C	Dejar el tiempo suficiente de actuación del desincrustante para reblandecer la grasa
Hornos y superficies incrustadas	<i>Lavavajillas manual BOSQUE VERDE</i> <i>Dengrasante BOSQUE VERDE</i> Aprox 10 min.		Reposo Arrastre Fricción Aclarado	40°C	Dejar actuar hasta el próximo uso
Superficies de trabajo en contacto con los alimentos	<i>Lavavajillas manual BOSQUE VERDE</i> <i>Dengrasante BOSQUE VERDE</i> Inmediato	<i>Lejía BOSQUE VERDE</i>	Arrastre Fricción Aclarado Desinfección	60°C 20°C	Dejar actuar hasta el próximo uso
Menaje de servicio, Bandejas de acero inoxidable Platos, vasos, etc.	A mano <i>Lavavajillas manual BOSQUE VERDE</i> Maquina <i>Lavavajillas BOSQUE VERDE</i> Abrillantador <i>Abrillantador BOSQUE VERDE</i>		Limpieza manual con ducha Lavavajillas	20°C 80°C	Eliminar bien los restos de comida Vigilar las dosificaciones de producto y Tª de aclarado

4. Métodos de limpieza utilizados en la CASA DE MAYORES:

La limpieza se lleva a cabo de la siguiente manera:

- Preparación de los útiles a limpiar
- Eliminación de la suciedad superficial mediante arrastre con agua
- Limpieza por fricción con detergente y agua caliente.
- Aclarado con agua
- Desinfección con bayeta o pulverización.

La plancha y superficies incrustadas de grasa se limpian con desengrasante. Se le echa la cantidad aproximada dependiendo de la cantidad de grasa existente y se deja actuar hasta que la grasa se pone blanda (10 min aproximadamente) y luego se hace como en el proceso general sin desinfección.

Las vajillas, cubiertos, vasos...se enjuagan primero en el fregadero y después se meten en el lavavajillas. Al estar el lavavajillas a temperaturas de aclarado de 80°C cuando salen lo hacen ya desinfectados por lo que se guardan en su lugar hasta el próximo uso.

Los útiles que no caben en el lavavajillas como por ejemplo cazuelas, ollas cacerolas....Se enjuagan primero en el fregadero a continuación mediante fricción con detergente para lavado manual, el cual al ser un producto concentrado, pequeñas dosis del producto bastarán para obtener abundante espuma y excelentes resultados, se limpian profundamente, para un mejor resultado se utiliza agua caliente, se limpian profundamente y por último se procede al aclarado de las mismas. Si dichos útiles contienen mucha grasa, utilizamos también un desengrasante el cual se puede utilizar puro o diluido en agua en proporciones variables según la suciedad a eliminar. Puede aplicarse por inmersión o pulverización sobre la superficie a tratar dejando actuar unos minutos. A continuación procedemos al aclarado de dichos útiles con abundante agua.

Se pone especial interés en las superficies que puedan estar en contacto con los alimentos, en las cuales el método de limpieza y desinfección es el siguiente: primero se procede al arrastre con agua, a continuación mediante fricción se procede a la limpieza de la superficie o utensilio con detergente el cual al ser un producto concentrado, pequeñas dosis, bastarán para obtener abundante espuma y excelentes resultados, para un mejor resultado se utiliza agua caliente, después se procede al aclarado. Por último se aclaran con abundante agua para garantizar la eliminación de cualquier tipo de residuo de todas las superficies en contacto directo con los alimentos. En dichas superficies se dejan actuar más tiempo los productos de limpieza, para asegurarnos que no haya posibles contaminaciones.

5. Almacenamiento productos de limpieza:

Los productos de limpieza que están en uso se almacenan en la zona de limpieza dentro la zona de la cocina.

Dichos productos se mantendrán en sus recipientes originales. No obstante, si tuvieran que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso, nunca se utilizarán recipientes que pudieran dar equívocos respecto a su contenido, en

particular, cualquier tipo de recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.

El resto de productos de limpieza se guardan en el almacén situado en la zona de lavandería que es de uso exclusivo para los productos de limpieza.

2.2- VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para comprobar la efectividad del sistema de Limpieza y Desinfección se establece el siguiente procedimiento:

- Inspección Diaria:

Diariamente al final de la jornada laboral el Responsable hará una inspección visual de todas las instalaciones y equipos de la **CASA DE MAYORES** registrando en el Registro de Limpieza y Desinfección los equipos, superficies e instalaciones que se han limpiado ese día.

- Inspección Semestral:

Cada dos meses un inspector de **DESINFECCIONES ABEDUL S.L.**, siguiendo el orden del Registro de verificación de limpieza, hará una inspección visual de todas las instalaciones y equipos.

Se considera CORRECTO en la casilla a rellenar si en el lugar o aparato el estado de limpieza aparente es correcto, sin resto de alimentos, sin restos de grasa, ordenado, estiba adecuada, sin restos de envases, sin presencia de objetos que no corresponden al lugar y todas las consideraciones explicadas en los cursos de manipulador y de formación.

Se considera INCORRECTO si no se cumplen las prerrogativas anteriores, los puntos incorrectos se consignarán en el registro de incidencias actuando mediante procedimiento ya descrito en anteriores prerequisites.

- Controles microbiológicos:

Anualmente se tomarán 12 placas Rodac (6 de aerobios y 6 de enterobacterias) en superficies prioritariamente en contacto con los alimentos. Con ello se pretende verificar que el sistema de limpieza es el adecuado y las superficies que se muestrean están realmente desinfectadas. La toma de muestras se hará conforme a las visitas realizadas por **DESINFECCIONES ABEDUL S.L.**

El planning de muestreo se adjunta al final del documento donde se indica las superficies donde se tomarán las muestras así como el mes en el que se realizarán.

El criterio a seguir es el siguiente:

MUESTRA	ANALISIS	Nº	FRECUENCIA	NORMA
Superficies	Aerobios mesófilos a 31°C	2	SEMESTRAL	PROPIA
			Sin crecimiento	0- 5 ufc/ 25 cm2
			Contaminación baja	5 – 10 ufc/ 25 cm2
			Contaminación moderada	10 – 20 ufc/ 25 cm2
			Contaminación alta <u>INACEPTABLE</u>	> 20 ufc/ 25 cm2

Cuando los niveles de contaminación resulten inaceptables según el criterio anterior se revisarán los procedimientos de limpieza así como la composición y concentración de los productos empleados y se repetirán las muestras una vez se hayan llevado a cabo las medidas correctoras.

Todos los problemas se anotarán en el Registro de Incidencias

2.3.- REGISTROS:

- Fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza
- Registro de Limpieza
- Boletines de análisis de superficie
- Registro de Incidencias

3. PLAN ANTIVECTORIAL (D+D)

El objetivo del presente Plan es adoptar medidas preventivas, de control y en caso necesario de lucha para evitar la proliferación de animales: insectos voladores y reptantes, así como roedores en el establecimiento. No sólo por el deterioro que causan a los alimentos, sino porque son fundamentalmente vectores potenciales de microorganismos patógenos que pueden provocar peligros de tipo sanitario.

3.1- RESPONSABLE DEL PLAN

El responsable de que todas las medidas pasivas establecidas en el **CASA DE MAYORES** así como el procedimiento de de vigilancia y en caso necesario la aplicación de las medidas correctoras correspondientes es Dña. Esmeralda Calderón Gómez.

3.2- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

- MEDIDAS PREVENTIVAS:

Las medidas pasivas adoptadas en este establecimiento son:

- Puertas de acceso sin huecos por donde puedan acceder insectos y roedores.
- Puertas siempre cerradas, salvo cuando se llevan a cabo operaciones de recepción de materias primas, expedición de productos y entrada o salida de personal.
- Ausencia de grietas en paredes, techos y suelos.
- Inspección exhaustiva de las materias primas (envases y embalajes) a su recepción, comprobando la ausencia de envases rotos (por roeduras), envases con huevos de insectos, debido a que parte de la contaminación de los productos alimenticios procede de las materias primas.
- Mantener unas óptimas condiciones higiénicas- sanitarias, mediante un adecuado programa de Limpieza y Desinfección y Buenas Prácticas de Manipulación.
- Evitar focos de contaminación en el establecimiento por acumulo de desechos en su interior (eliminación cuando haga falta de residuos), como en el exterior del mismo (ausencia de basuras en los alrededores...).

- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA:

Inspección visual de las instalaciones: zonas de carga y descarga, cocina, almacén...; por parte del Responsable de vigilancia con el objeto de detectar cualquier indicio de presencia de animales tales como huellas, pelos, deyecciones, insectos muertos...

No obstante, aunque el Responsable realice la vigilancia semanal de todas las instalaciones, todo el personal de la **CASA DE MAYORES** en caso de que observase durante la realización de su trabajo: roedores, insectos vivos o muertos, o cualquier signo de infestación de éstos (heces, raeduras, huellas...) deberá notificarlo inmediatamente al Responsable del Plan.

- **ACCIONES CORRECTORAS:**

- . Si alguna de las medidas pasivas adoptadas fuese *NO ACEPTABLE*, es decir, no estuviese en condiciones adecuadas para prevenir la entrada de animales al establecimiento, se subsanará de inmediato.
- . Si se detectase la presencia de animales bien directa o indirecta en el establecimiento, significaría que las medidas pasivas establecidas no han sido suficientes, por lo que el Responsable del Plan, contactará con la Empresa de Desinsectación – Desratización autorizada:

DESINFECCIONES ABEDUL S.L.

C/ Río Guadarrama, 24 45007 Toledo,
Teléfono 925 232956
Fax: 925 670505

Aunque la **CASA DE MAYORES**, tiene establecidas las medidas preventivas para evitar el acceso de animales al interior de sus instalaciones, en caso necesario contactará con la mencionada empresa, la cual, tras realizar un estudio inicial de la situación determinó las medidas y tratamientos a aplicar en el establecimiento.

DESINFECCIONES ABEDUL S.L., aporta toda la documentación necesaria (certificado de tratamiento, fichas técnicas de los productos empleados,...), la cual esta en poder de la Dirección de la **CASA DE MAYORES**.

Dicha empresa ha empezado a realizar el tratamiento D+D y realiza revisiones periódicas trimestrales. En estas revisiones el técnico comprueba que los tratamientos han sido eficaces, en caso contrario, aplicará el tratamiento que considere oportuno y necesario; además de llevar un tratamiento preventivo en dicha revisión: añade producto, cambia los cepos...

La empresa DD cumplimenta una hoja en la que se detallan las acciones llevadas a cabo durante la revisión, dejando una copia a la Dirección, que queda como registro.

3.3- REGISTROS:

- Ficha técnica sobre los productos utilizados en la Desinsectación y Desratización.
- Certificado D+D.
- Registro Antivectorial.
- Registro de Incidencias.

4. PLAN DE MANTENIMIENTO

El presente Plan tiene el objetivo de asegurar el mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipos que intervienen en el proceso productivo, previniendo así deterioros y averías. Garantizando así cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos.

4.1- RESPONSABLE DEL PLAN DE MANTENIMIENTO.

El Plan está supervisado por Dña. Esmeralda Calderón Gómez.

4.2- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

- RESPONSABLES DE EJECUCIÓN

El mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y equipos lo realizan los técnicos de empresas externas especializadas. El Responsable del Plan se encargará de adjuntar el albarán o comprobante de la empresa que realiza las revisiones de mantenimiento.

El Responsable es el responsable de llevar a cabo el Registro de Mantenimiento, comprobando el buen estado de las instalaciones, funcionamiento de los aparatos y maquinaria.

- MODO DE EJECUCIÓN

Las empresas especializadas que asisten para el mantenimiento de equipos e instalaciones de la **CASA DE MAYORES**, disponen de material y herramientas adecuadas para los trabajos que realizan y, una vez realizada la revisión y/o reparación, el técnico se encarga de revisar la zona donde ha estado trabajando, para comprobar que no queda nada y por tanto se ha recogido y guardado todo.

Mientras realizan el mantenimiento, deben tener la precaución de no contaminar las superficies de contacto con materias primas o productos terminados.

Finalizadas las operaciones de mantenimiento, el Responsable de llevar el Registro de Mantenimiento, revisa la maquinaria, equipo e instalaciones, para constatar que no ha habido derrames accidentales de lubricante u otros productos químicos o que no exista alguna herramienta descontrolada en la sala. Así mismo comprueba que el equipo y útiles empleados han sido recogidos por el técnico que ha realizado el mantenimiento.

Si es necesario, una vez finalizadas las operaciones de mantenimiento, en el caso concreto de la maquinaria y equipos, se realiza la limpieza y desinfección de los mismos.

En cualquier caso, está totalmente prohibido hacer una reparación mientras exista algún producto en proceso de elaboración, evitándose así la contaminación de materias primas y productos terminados. En el caso de que fuese necesaria una reparación urgente, se paralizará la producción hasta que la avería se solucione.

4.3- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS.

Diariamente el Responsable del Plan realiza un control de todas las instalaciones, equipos y útiles, registrando los datos en el Registro Incidencias.

En caso de apreciarse durante dicha revisión alguna incidencia (avería o desperfecto), contactará con la empresa encargada del mantenimiento, supervisando al final del arreglo si todos los restos originados han quedado eliminados.

Así mismo, cumplimentará Registro de Incidencias en el que expondrá todos los datos de la incidencia (qué ha ocurrido, donde, como y cuando de la incidencia....) y reflejará todos los datos relacionados con la sanidad de la producción (tiempo transcurrido hasta la resolución, destino de las materias primas.....) Este parte lo adjuntará al Registro de Control de Mantenimiento.

Se revisa por tanto y registra lo que a continuación se expone:

- **INSTALACIONES:**

Suelos: Presencia de desmoronamientos con formación de huecos o fisuras en el pavimento.

Paredes y techos: Las paredes de todas las instalaciones están pintadas hasta el techo, se observan con el fin de detectar láminas de pintura a punto de desprenderse, en cuyo caso serán eliminadas de inmediato. Con respecto a los techos seguimos el mismo proceso, observando con frecuencia todos los techos y rincones, al objeto de identificar manchas por crecimiento de mohos, humedad de por posibles filtraciones de agua, en cuyo caso se averiguará el origen de la filtración y se reparará.

Las puertas de acceso estarán exentas de cualquier hueco que permita el acceso de roedores e insectos.

Todo posible desperfecto se reparará lo más rápidamente posible y preferiblemente en momentos en que no coincida con las horas de dar comidas o cenas, a primera hora de la mañana o a última hora del día, cuando no haya que elaborar comidas.

No obstante, diariamente se realiza la lectura de Tª que marca el termómetro exterior de las cámaras y posteriormente la registra (Registro de Control de Temperaturas de Cámaras)

En caso de detectar cualquier avería o defecto en los equipos frigoríficos, se avisará de inmediato a la Empresa encargada de su mantenimiento, para su comprobación y en caso necesario corrección.

- **MAQUINARIA, EQUIPOS Y ÚTILES**

Maquinaria: Relación de maquinaria presente en el **CASA DE MAYORES:**

La Residencia cuenta con las siguientes instalaciones distribuidas en las diferentes zonas:

A- ZONA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

. Cámaras de refrigeración y cámaras de congelación

El Responsable de llevar el Registro de Mantenimiento, vigila: Los posibles desperfectos en paredes tanto internas como externas, techo y puertas (no cierra correctamente); Posibles desviaciones en la Tª establecida. Se encuentra programada la Tª de ambas cámaras: la de refrigeración: Tª: 0°C- 7°C. La de congelación: Tª: -18°C

El Responsable (Responsable de llevar el Registro de Mantenimiento), realiza diariamente la lectura de Tª que marca el termómetro exterior de las cámaras y posteriormente la registra (Registro Control de Temperaturas de Cámaras).

B.-ZONA DE PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- . Batidora
- . Exprimidor
- . Fiambrera

C.- ZONA DE COCINADO

- . Horno
- . Microondas
- . Plancha
- . Campana extractora
- . Frigorífico

D.- ZONA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- . Lavavajillas

El funcionamiento diario de los equipos y de la maquinaria nos va a permitir detectar cualquier posible avería inmediatamente.

Ante cualquier avería o desviación detectada, se recurrirá en ese mismo momento a la persona encargada del mantenimiento del **CASA DE MAYORES** quien determinará si es necesario avisar a empresas de mantenimiento especializadas.

En caso necesario el envío de la máquina averiada al taller para su reparación, una vez que llegue al **CASA DE MAYORES** se someterá a una limpieza y desinfección a fondo antes de su utilización en el proceso de elaboración.

Equipos y útiles: cuchillos, mesas de trabajo, estanterías, platos...se comprueba el estado de mantenimiento de éstos. En caso de detectar algún tipo de deterioro o desperfecto, se sustituirá por otro en perfectas condiciones.

En caso de cuchillos, se comprueba que no están despuntados, oxidados, ni presentan melladuras, etc..., en cuyo caso se procederá a su sustitución por otro en perfecto estado.

Los platos, vasos, se comprueba que no estén rajados, desconchados... en cuyo caso se procederá a su sustitución por otro en perfecto estado.

← --- Con formato: Numeración y viñetas

- INSTALACIONES ELÉCTRICAS

El Responsable vigila el estado de las luminarias, es decir que estén en perfecto estado de funcionamiento, cambiar los fluorescentes en el momento que se rompan por otros nuevos y comprobar que siempre están cubiertos por la estructura protectora correspondiente

En caso de avería en este sistema de abastecimiento, se avisará inmediatamente al Responsable de Mantenimiento quien determinará si es necesario avisar a la Empresa encargada de su mantenimiento.

Si la avería detectada es por fallo del suministro eléctrico, el Responsable de Mantenimiento avisará a la Empresa Abastecedora. Mientras se subsana esta avería, la comida se elaborará en equipos que funcionen a gas.

- FONTANERIA Y SANEAMIENTOS

El Responsable vigila el estado de las conducciones para evitar filtraciones de agua por rotura de alguna de ellas, suministro adecuado del agua de la red, estado de los sanitarios, lavamanos, piletas...

En caso de cualquier avería se avisará inmediatamente a la empresa encargada de su mantenimiento.

- RED DE GAS

Si se produce una interrupción en el suministro de gas, el Responsable de llevar el Registro de mantenimiento, avisará a la Empresa suministradora.

Mientras se subsana esta interrupción, la comida será elaborada en los equipos eléctricos.

- RED DE AGUA

Si se produce una interrupción en el suministro de agua potable, el Responsable de llevar el Registro de Mantenimiento, avisará a la Empresa suministradora

Mientras se subsana esta interrupción, se utilizará agua envasada para la preparación y elaboración de la comida.

4.4- PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN

La empresa DESINFECCIONES ABEDUL S.L, con una periodicidad bimensual, inspecciona las instalaciones, equipos y útiles, revisa los Registros de Limpieza y Mantenimiento y de Incidencia para verificar que el Responsable, lleva a cabo el control de las instalaciones, equipos y útiles y que los Registros están cumplimentados correctamente.

4.5- REGISTROS.

Los controles, acciones y verificaciones efectuadas dentro del Plan de Mantenimiento de Instalaciones, Equipos y Útiles permanecen archivados en las oficinas un mínimo de seis meses, estando a disposición de la Administración Sanitaria siempre que los requiera.

Relación de los registros generados en este Plan:

- Registro de Control de Mantenimiento
- Registro de Incidencias
- Certificados o facturas de las reparaciones llevadas a cabo por las empresas de mantenimiento

5. PLAN DE FORMACIÓN DE RESPONSABLES Y TRABAJADORES

El Real Decreto 202/2000 de 11 de Febrero y Decreto 5212002 de 23 de Abril, indica que la responsabilidad de la formación de los manipuladores de alimentos en materia de higiene y seguridad alimentaria, recae en las empresas del sector alimentario, que son las encargadas de garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan de formación de acuerdo con su actividad laboral. Los programas de formación se deberán desarrollar a través de un Centro de Formación autorizado por la Conserjería de Sanidad.

5.1- RESPONSABLE DEL PLAN

La responsabilidad del Plan recae en Dña. Esmeralda Calderón Gómez

5.2- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

A- RESPONSABLE DE EJECUCIÓN

El desarrollo e impartición de la formación a los manipuladores de alimentos la han llevado a cabo diversos Centros de Formación de Manipuladores, autorizados por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

B- METODOLOGÍA DE LA FORMACIÓN

El Objetivo que persigue este Plan, es conseguir que los manipuladores tengan conocimientos suficientes y adecuados para que la implantación del Sistema de Autocontrol en el establecimiento se haga de forma correcta.

En el caso de incorporación de nuevos empleados en plantilla, el temario anteriormente citado, se impartirá desde el primer mes de contacto.

Cuando se produzcan cambios en la normativa vigente, cambios en la línea de elaboración de comidas o incorporación de nuevo personal en la **CASA DE MAYORES**, se llevará a cabo una nueva acción formativa.

Además cada 5 años es obligatoria una renovación del carné de manipuladores.

C- FORMACIÓN PRÁCTICA.

La aplicación práctica de los contenidos temáticos será supervisada por personal técnico de **DESINFECCIONES ABEDUL S.L.** con una periodicidad de cada mes durante la Verificación Interna del Sistema de Autocontrol.

Con una periodicidad aproximada de un año, se realizarán acciones formativas de revisión del sistema APPCC, y sobre todo, sobre el Plan de Buenas Prácticas de Elaboración de Comidas.

5.3- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA

Se comprobará si el personal aplica correctamente los conceptos adquiridos durante su periodo de formación.

Durante la inspección, controlará especialmente aquellos trabajadores que en observaciones previas no hayan aplicado correctamente los conceptos adquiridos.

5.4- ACCIONES CORRECTORAS

Si durante las inspecciones el Responsable de la vigilancia comprueba que el personal manipulador no aplica correctamente los conceptos adquiridos, informará y corregirá al personal en ese momento.

La persona responsable del Plan, anotará en el Registro de Incidencias lo observado, reflejando el nombre de la persona que ha cometido la incidencia y las acciones correctoras llevadas a cabo.

Si alguna manipulación incorrecta se diese de manera reiterada, el Responsable del Plan, aparte de corregir al momento, optará por informar a la empresa de formación encargada que se lleve a cabo una acción formativa próximamente, haciendo hincapié en la misma.

5.5- VERIFICACIÓN

La Verificación del Plan de Formación de Responsables y Trabajadores, consistirá en la constatación de que los manipuladores de la **CASA DE MAYORES** realizan prácticas correctas de higiene por aplicación de los conocimientos adquiridos durante su periodo de formación.

La empresa **DESINFECCIONES ABEDUL S.L.**, durante sus visitas al establecimiento, corregirá en su caso las deficiencias que a este respecto pudiera observar.

5.6- REGISTROS

Los registros relacionados con este Plan, serán:

- Certificados de Acreditación de Formación: Carne de Manipulador de Alimentos
- Registro de Incidencia
- Registro del Plan de Formación

Estos registros se archivarán junto con el APPCC, y estarán a disposición de los Órganos Competentes encargados del control sanitario oficial de alimentos.

6. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

El objetivo del Control de Proveedores es establecer las directrices para asegurar que todos los proveedores de la **CASA DE MAYORES** cumplen los requisitos calidad higiénico-sanitario.

La **CASA DE MAYORES** se abastece de proveedores de la zona con los que mantiene una relación comercial satisfactoria.

6.1- RESPONSABLE DEL PLAN

La persona responsable del Plan es Dña. Esmeralda Calderón Gómez.

6.2- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Todos los proveedores de la **CASA DE MAYORES** deben tener como requisito indispensable la correspondiente autorización sanitaria. De esta forma, se asegura que dichos proveedores están sometidos a los controles oficiales por parte de las autoridades sanitarias correspondientes.

A la llegada de las materias primas al establecimiento, el Responsable de la recepción de materias primas, las examina para comprobar si reúnen los requisitos de calidad higiénico-sanitaria preestablecidos.

Para ello se basa en el conocimiento del:

- Procedimiento general de recepción de materias primas
- Homologación de proveedores.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

El Responsable de la recepción inspecciona la materia prima según los correspondientes Pliegos de Condiciones. Deja constancia de esta inspección en el Registro de Recepción de Materias Primas. Cualquier incidencia debe ser comunicada al Responsable.

PLIEGO DE CONDICIONES DE MATERIAS PRIMAS

Los pliegos de condiciones recogen, desde un punto de vista práctico, los requisitos mínimos que deben reunir las materias primas suministradas, con el fin de preservar la salud de los consumidores finales.

A. TEMPERATURA DE RECEPCIÓN:

La temperatura máxima de recepción de materias primas es la que aparece indicada en la etiqueta o la que aparece en el siguiente cuadro:

PRODUCTOS	TEMPERATURA
Productos congelados en general	$\leq -18^{\circ}\text{C}$
Carne	$\leq 7^{\circ}\text{C}$
Aves y conejos	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Carnes picadas	$\leq 2^{\circ}\text{C}$
Pescado fresco	$\leq 1^{\circ}\text{C}$
Productos no percederos	$\leq 6^{\circ}\text{C}$
Productos de la pesca que se vayan a consumir ahumados, crudas con tratamientos térmico inferior a 65°C	Congelación a $\leq -20^{\circ}\text{C}$ durante 24 h

El Control de Temperaturas permite verificar si el producto recepcionado cumple dichas condiciones, teniendo en cuenta la pequeña rotura de la cadena de frío durante la descarga y recepción se admitirá una tolerancia de 3°C en alimentos congelados y 1°C en alimentos refrigerados.

Para su comprobación se utilizará tanto un termómetro de IR como uno de sonda teniendo en cuenta que la sonda deberá higienizarse correctamente después de cada uso.

B. IDENTIFICACIÓN MATERIAS PRIMAS:

Todas las materias primas vendrán acompañadas del albarán correspondiente que haga referencia inequívoca del producto recibido

Todas las materias primas recepcionadas deben estar correctamente identificadas con el etiquetado correspondiente en el caso de los productos envasados o la documentación correspondiente como sellos, marcas...

Las etiquetas de los productos envasados deben informar de:

- La naturaleza del producto (lugar de origen...) y su calidad si esta de alguna forma tipificada.
- Ingredientes del producto.
- La fecha de caducidad o consumo preferente.
- El peso neto o volumen del contenido del envase.
- El número de lote de fabricación.
- La temperatura de conservación en el caso de alimentos que necesiten una conservación específica.
- El modo empleo en el caso de alimentos que requieran preparación.
- El nombre, razón social del fabricante, envasado, o Responsable de comercialización y domicilio.
- Marcas de salubridad en los productos que lo requieran.

Algunos productos de panadería del día, hortalizas y verduras frescas, así como frutas no poseen fecha de caducidad.

C. ESTADO DEL ENVASE:

Los envases deben estar limpios, sin roturas ni mojados.

Los envases no tendrán deformaciones ni roturas. Se rechazarán las latas de conserva abolladas, oxidadas, hinchadas o cualquier otra deformación que sea sospechosa de tener poros o fisuras por los que se haya podido introducir aire.

En general, se contemplará que los envases o embalajes presenten buen estado.

D. ESTADO DE LOS ALIMENTOS:

- Pescado fresco:

La piel debe estar firme al tacto, los ojos deben verse saltones y con brillo, las escamas deben estar adheridas a la piel y las agallas deben ser de color rojo vivo.

Deben presentarse en bandejas cubiertos con hielo y sin agua.

Debe comprobarse la ausencia de parásitos (anisakis) al abrir el pescado.

- Cefalópodos (calamares, pulpos...)

Deben tener una piel brillante con manchas de coloración viva y definida con la piel muy adherida a la carne. La carne es blanca nacarada. Los tentáculos oponen resistencia a su desprendimiento. No debe presentar mucosidad pegajosa en la superficie que indica falta de frescura.

- Moluscos bivalvos (mejillones, almejas...)

Los moluscos bivalvos deben estar cerrados. Su olor debe recordar al mar. Se deben desechar aquellos con las conchas rotas o abiertas.

- Crustáceos (gambas, langosta, nécoras...)

Los crustáceos, como la langosta, deben mover las patas y la cola con facilidad. Los langostinos y gambas deben tener ojos negros muy brillantes, un brillo característico u un cuerpo terso y consistente sin zonas blandas.

Si están cocidos deben tener las patas pegadas al cuerpo y no flácidas.

- Carne fresca:

El color debe ser siempre rojo más claro o más oscuro dependiendo del corte pero nunca debe tener zonas grisáceas o el rojo tender a negro.

El olor es intenso pero agradable. Cuando produce rechazo o es desagradable es indicación de mal estado.

- Aves:

La textura de la carne no debe ser gelatinosa. Una garantía de frescura es su superficie transparente y brillante.

Al pasar la mano se debe deslizar fácilmente y notar cierta humedad.

- Frutas y verduras:

Deben tener ausencia de golpes y podredumbre. Además deben estar limpios, sin tierra e insectos...

- Huevos:

Deben tener la cáscara limpia, entera y sin defectos. Rechazar aquellos que estén rotos sucios o con deformaciones en la cáscara.

- Legumbres:

Deben tener la piel limpia, sin arrugas, un calibre homogéneo y estar exentas de impurezas.

HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES

Los proveedores de materias primas seleccionadas para abastecer a la **CASA DE MAYORES** deben cumplir los requisitos mínimos siguientes:

- Tener nº de Registro Sanitario de la Industria y permiso para la producción/comercialización de los productos suministrados.
- Cumplir la legislación vigente en lo que se refiere a la implantación de sistemas de autocontrol.
- Contar con personal cualificado y debidamente formado para la observancia de los cuidados higiénicos que la manipulación del producto requiera.
- Ser rigurosos y puntuales en el servicio.
- Disponer de los medios necesarios para manipular, mantener, transportar y entregar los productos en condiciones higiénico-sanitarias idóneas.
- Respetar sistemáticamente los pliegos correspondientes, en materia sanitaria.

Un proveedor que no cumpla con los requisitos establecidos en los Pliegos de Condiciones, será primero apercibido y posteriormente, si se considerase oportuno, deshomologado, perdiendo la condición de suministrador de la **CASA DE MAYORES**. En el Anexo se adjunta la lista de proveedores homologados.

6.3- PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

El Responsable del Plan, debe conocer las principales características que debe reunir cada tipo de suministro para su aceptación.

Son estas características las que el Responsable de aceptación debe tener en cuenta al realizar el control de recepción de los suministros, consiguiéndose con ello que las distintas materias primas recepcionadas posean una calidad higiénico-sanitaria satisfactoria y, por tanto, un aumento de la calidad del producto final.

En el caso de que los productos sean sacados de su envase original se etiquetarán con la fecha de caducidad o con la fecha de congelación.

6.4.- REGISTROS.

Los registros generados en este Plan: fichas de proveedores, albaranes de compra..., quedan archivados junto con el resto de los registros del Sistema APPCC en la oficina y a disposición de la Autoridad Competente sí esta los requiere.

Al final del documento se anexa un cuadro con los proveedores homologados y que cumplen con el Pliego de condiciones anteriormente descrito.

- Registro de Entrada de Materias Primas.

7. PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE COMIDAS

El objetivo de este Plan es establecer las directrices sobre las Prácticas Correctas de Higiene que se deben seguir en cada momento para minimizar los riesgos derivados de una mala manipulación de los alimentos en el proceso de elaboración de comidas en la **CASA DE MAYORES**.

7.1- RESPONSABLE DEL PLAN

La persona responsable de supervisar el presente Plan es Dña. Esmeralda Calderón Gómez.

7.2- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Se explican etapa por etapa las normas de higiene a seguir desde la recepción de la materia prima hasta la distribución de la comida elaborada. También se explican las normas de higiene a seguir por el personal manipulador de alimentos.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- No se permitirá la entrada de proveedores u otro personal ajeno a las instalaciones exceptuando el momento de recepción de materias primas, para lo que se establecerá un horario con los proveedores.
- La descarga de materias primas se realizará lo más rápidamente posible, en especial, los productos perecederos que requieren conservación en frío.
- Inmediatamente después de la recepción y del control de calidad, las materias primas pasarán al lugar que les corresponde: cocina, almacén, los productos congelados directamente a la cámara de congelación y los productos perecederos a la cámara de refrigeración correspondiente.
- Todo alimento recepcionado debe ser controlado para asegurar la integridad del envase, la correcta temperatura del producto, el correcto etiquetado, fecha de caducidad...etc. Todo ello está desarrollado en el Plan de Control de Proveedores.
- En caso de necesidad, los envases serán sustituidos por recipientes limpios. Anotando la fecha de recepción en el nuevo recipiente o envase.

ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

- Se almacenarán en esta zona los productos envasados que no requieran frío para su conservación (no perecederos) así como patatas, cebollas y frutas que no toleren refrigeración (plátanos...).
- Los alimentos, recipientes se depositarán sobre estanterías, bancos u otras instalaciones sobreelevadas del suelo. Nunca se depositarán directamente en el suelo aunque estén envasadas.
- Muchas salsas preparadas (mayonesa...) deben conservarse en frío tras su apertura tal como se indica en la etiqueta del envase.

- Se seguirá el principio de rotación, utilizándose primero los más antiguos o que caduquen antes. De tal forma que los alimentos se colocarán para que se facilite el cumplimiento de este principio.
- Todo envase una vez abierto (paquetes de arroz, pasta...) debe almacenarse debidamente tapado (idealmente en un recipiente con cierre hermético apto para uso alimentario).

ALMACENAMIENTO EN FRIO (REFRIGERCIÓN Y CONGELACIÓN)

- Las cámaras de refrigeración se mantendrán a una T^a entre 0°C y 7°C.
- La cámara de congelación a – 18°C.
- Los alimentos, recipientes se depositarán sobre estanterías, bancos u otras instalaciones sobreelevadas del suelo. Nunca se depositarán directamente en el suelo aunque estén envasadas.
- Se llevará un Registro de Temperaturas diario de todas las cámaras. Aunque todas las cámaras poseen indicadores de temperatura visibles cualquier incidencia detectada durante la jornada será comunicada al Responsable.
- Las diferentes materias primas ocuparán una zona específica de la cámara, manteniéndose separada todo lo posible de las de distinta naturaleza. En especial en la cámara de refrigeración donde los platos elaborados o semielaborados ocuparán las estanterías superiores y las materias primas las inferiores. Los pescados refrigerados tiene una cámara especial para su almacenamiento.
- El producto sobrante de latas abiertas se verterá en recipientes autorizados (plásticos o de acero inoxidable) y se identificará mediante una etiqueta en la constará la denominación del producto y la fecha de apertura.
- Las puertas de las cámaras frigoríficas y de la cámara de congelación deben permanecer siempre cerradas o estar abiertas el mínimo tiempo posible cuando entren o salgan productos.
- Los productos congelados por nosotros mismos los protegeremos con film plástico o con tapa de recipiente y pondremos una etiqueta donde señalaremos la denominación del producto y la fecha de congelación. (Se consumirá preferentemente en los 15 días siguientes).
- Las materias primas congeladas en origen las dejaremos en los envases originales de los proveedores y comprobaremos que vienen correctamente identificadas: etiqueta con denominación de producto, condiciones de conservación y utilización, fabricante, n° de R.G.S., lote y fecha de caducidad.
- La materia prima almacenada con más antigüedad será la primera en salir de los almacenes para ser utilizada en la elaboración de comidas.

- Comprobar periódicamente que no sobrepasa la fecha de consumo preferente o de caducidad de los productos almacenados. Es fundamental que exista una buena rotación del producto.
- De las cámaras de refrigeración sólo saldrá con destino a la zona de manipulación, las cantidades de materias primas que realmente sean requeridas para la elaboración de la comida del momento.
- Cuando por circunstancias especiales sea necesario reservar una comida no consumida de inmediato en la cámara de refrigeración, hay que poner en el recipiente un indicativo en el que figure de forma visible la fecha de elaboración y se consumirá en la mayor brevedad posible en un máximo de 15 días.
- Todas las cámaras se mantendrán en todo momento limpias y ordenadas.

DESCONGELACIÓN

- La descongelación de los productos que lo requieran debe realizarse siempre en la cámara de refrigeración. Se trasladarán con la suficiente antelación los alimentos de la cámara de congelación a la cámara de refrigeración. Los situaremos en bandejas provistas de rejillas, fuera de los envases originales, suficientemente disgregadas y tapadas con film de plástico.
- Nos aseguraremos que se ha efectuado la descongelación completa antes de proceder al cocinado. No deben existir zonas parcialmente congeladas en el momento de su cocción.
- No dejaremos más de 48 horas los productos descongelados en la cámara de refrigeración.
- Los productos congelados que puedan cocinarse como tal (croquetas...) pasarán directamente a la cámara de congelación a las mesas auxiliares para acondicionamiento de materias primas en donde serán despojadas de sus envases. Se deberá asegurar que se alcanza la Temperatura de cocción adecuada: 70°C en el interior del producto.
- Los productos descongelados no podrán congelarse de nuevo.

ELABORACIÓN EN FRIO

- Se deben extremar las condiciones de higiene ya que no se va aplicar ningún tratamiento térmico que asegure la destrucción de microorganismos.
- Antes de comenzar la preparación se asegurara la limpieza tanto de utensilios como de superficies que vayan a estar en contacto con los alimentos.
- Los alimentos se sacarán de las cámaras con la menor antelación posible a la preparación.

- Una vez elaborados los platos fríos se protegerán con papel apto para uso alimentario y se mantendrán en las cámaras hasta su consumo.
- En la elaboración de platos que requieran mayonesa (siempre será industrial), se mezclará cuando los alimentos estén refrigerados (no en caliente).

DESINFECCION DE VEGETALES

- Aquellos vegetales destinados a consumo crudo o sin pelar se desinfectarán siguiendo el siguiente procedimiento.
 1. Lavar los vegetales con agua fluyente fría.
 2. Sumergir completamente los vegetales en una disolución de agua con lejía apta para uso alimentaria utilizando la concentración indicada en la etiqueta del envase de la lejía.
 3. Mantener los vegetales durante al menos 5 minutos en dicha disolución.
 4. Pasado dicho tiempo se desechará el agua y se aclarará con abundante agua fría fluyente.
- La ficha técnica se adjunta al final del documento.

NORMAS ESPECÍFICAS PARA DETERMINADOS ALIMENTOS

1. HUEVO

- Utilizar siempre huevos lo más frescos posibles.
- Conservar siempre los huevos refrigerados a una temperatura inferior a 8°C.
- Eliminar los huevos rotos, sucios o manchados.
- No lavar los huevos ya que se elimina su capa protectora externa facilitando la entrada de microorganismos al interior.
- Tras cascar los huevos se cocinarán inmediatamente.
- Limpiar y desinfectar los utensilios después de ser utilizados en el cascado y batido.
- No poner la tortilla o alimento con huevo en el mismo plato donde se ha cascado o batido el huevo.
- En la elaboración de mayonesa, salsa rosa... si se utiliza productos derivados del huevo se tendrá en cuenta que el pH debe ser inferior a 4,2.

2. PESCADO

- Los pescados vayan a ser consumidos en crudo o prácticamente crudos se deben congelar a al menos durante 24 horas a una temperatura igual o inferior a -20°C según R.D 1420/2006.
- Este tratamiento se podrá realizar tanto al producto fresco como al acabado.

- Las vísceras o tripas del pescado deben ser retiradas inmediatamente después de su recepción, salvo que por razones gastronómicas no se requiera el eviscerado.

COCCION

- Durante la cocción los alimentos deben alcanzar una temperatura igual o superior a 65°C.
- Para conocer la temperatura se utilizará un termómetro de sonda para poder conocer la temperatura durante la cocción o inmediatamente después.
- Algunas recomendaciones para alcanzar la temperatura de 65°C en el interior son:
 1. Evitar piezas grandes en la cocción.
 2. Cocer piezas de tamaño lo más uniforme posible.
 3. No mezclar en la misma tanda de cocción alimentos frescos y congelados.
 4. En el caso de carnes a la parrilla o a la plancha no utilizar piezas de un grosor elevado.

FRITURAS

- El aceite de fritura será sustituido cuando presente signos de degradación (oscurecimiento, humeo, espuma, olores desagradables, espesamiento, presencia de residuos...)
- Para evitar la degradación del aceite de fritura se debe:
 1. Filtrar el aceite frecuentemente para evitar la degradación por presencia de residuos.
 2. Mantener la freidora tapada cuando no se utilice para evitar la degradación por efecto de la luz y el aire.
 3. Mantener la freidora apagada cuando no se utilice.
 4. No superara los 180°C.
 5. No mezclar diferentes tipos de aceite de fritura.
 6. Mantener constante el nivel de aceite añadiendo aceite nuevo siempre y cuando el que queda está en buenas condiciones.
 7. Mantener la freidora en condiciones adecuadas de higiene y conservación.

ENFRIAMIENTO

- Los alimentos se enfriarán de la forma más rápida posible mediante técnicas o equipos que garanticen un descenso de la temperatura desde los 65°C a 8°C en menos de 2 horas.
- El sistema más eficaz para el rápido enfriamiento de los alimentos es el uso de abatidores de temperatura.
- Para acelerar el enfriamiento debe distribuirse el alimento en pequeñas cantidades evitando ser tapados durante este proceso.

- En el caso de pastas estas se pueden enfriar bajo el grifo de agua fría o introduciéndola la pasta en un recipiente con agua y hielo.
- No introducir alimentos calientes en neveras o cámaras junto a otros alimentos.

MANTENIMIENTO DE COMIDAS ELABORADAS: FRIO Y CALIENTE

- Los productos elaborados deberán estar el mínimo tiempo posible a Temperatura ambiente, de forma que se mantenga la cadena de frío o calor.
- Mantener los alimentos en frío hasta su cocción o regeneración.
- Los alimentos tras su cocción se mantendrán en caliente o se enfriarán inmediatamente, evitando la presencia realimentos cocinados a temperatura ambiente.
- La temperatura de mantenimiento en caliente será igual o superior a 65°C.
- Los equipos de mantenimiento en caliente se conectarán con la suficiente antelación para que alcancen la temperatura de 65°C antes de colocar los alimentos.
- Si tras el periodo de mantenimiento en caliente se observa que los alimentos no están a la temperatura adecuada de 65°C se procederá a su regeneración y a la revisión del equipo.

REGENERACIÓN

- Las comidas refrigeradas, congeladas o ultracongeladas, se regenerarán inmediatamente antes de su consumo. Se aumentará su Tª hasta conseguir 70°C en el interior del producto, en un tiempo máximo de 2 horas, manteniéndose a dicha Tª hasta su consumo. El consumo de las mismas, se efectuará dentro de las 24 horas.
- Los alimentos sólo deben ser regenerados una vez.
- No utilizar sistemas de mantenimiento en caliente (carros calientes, baños María) para regenerar ya que no tienen la potencia necesaria.
- Los alimentos líquidos como salsas deben llevarse a ebullición.
- En caso de utilizar microondas, este debe disponer de plato giratorio.
- En la **CASA DE MAYORES** no se realiza este proceso, sólo en contadas ocasiones.

DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS

- La distribución de comidas en la **CASA DE MAYORES**, se hará desde la zona de distribución, donde se lo irán llevando los camareros colocando la comida en sus bandejas.
- Los platos de consumo caliente se mantendrán a una T^a de 70°C en el interior y se podrán consumir sólo ese día.
- Los platos de consumo en frío se mantendrán a una T^a de 4°C (si se prevé su utilización posterior a 24 horas) ó de 8°C (cuando se van a consumir en el mismo día)
- Para comprobar las anteriores T^a se hará uso del termómetro manual, y se registrará en la hoja correspondiente: Registro Control de Procesos.
- El emplatado debe hacerse lo más rápidamente posible después de la elaboración de la comida e inmediatamente antes de su consumo.

EVACUACIÓN DE RESIDUOS

- Los restos o desperdicios generados en el proceso de elaboración, tanto de materias primas como de comidas, será depositado en los contenedores al efecto, situados cerca de cada mesa auxiliar de trabajo.
- No sobrecargar los cubos de basura, estos serán vaciados las veces que sea necesario al día y como mínimo al terminar la jornada laboral.
- Los cubos de basura estarán tapados en todo momento, y serán de apertura por pedal. Nunca manual para evitar la apertura con las manos
- No existen restos de fritura ya que todo se realiza a la plancha por lo que no hay contrato con ninguna empresa de recogida de aceite usado

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN GENERAL

- Todas las instalaciones, equipos, superficies y útiles de trabajo, se limpiarán y desinfectan al finalizar la preparación de cada comida y siempre que lo requieran las circunstancias, según el Plan de Limpieza y Desinfección.
- Los cuchillos y útiles de corte se limpian de materia orgánica y restos de suciedad con papel desechable y se lavan con detergente/desinfectante, aclarándose al chorro y secándose, en su caso, con papel desechable. Al final de cada comida se meterán en el lavavajillas. Se debe procurar cambiar de cuchillo cuando se cambie de producto para manipular.

INDUMENTARIA E HIGIENE PERSONAL

- Todo el mundo está obligado al reconocimiento médico, el cual se realiza anualmente y a informar con prontitud, al Responsable de cualquier enfermedad

que padezca, bien sea de simples cortes o heridas infectadas en las manos o eventuales procesos de las vías respiratorias o enfermedades infectocontagiosas.

- Los trabajadores, al acceder a las instalaciones, se dirigirán directamente a los vestuarios donde se cambiarán de ropa y calzado.
- La vestimenta de los trabajadores, consiste en pantalón, chaquetilla, polos, gorros y mandiles. Todo ello es fácil de limpiar. El mandil se cambia todos los días incluso más de una vez si es necesario. El resto de la ropa y calzado, una vez a la semana como mínimo. En cualquier caso el uniforme debe estar limpio en todo momento.
- La ropa de trabajo, se encuentra separada de la de la calle y ambas no deberán entrar en contacto. Los anillos, pendientes y demás adornos corporales deberán quedarse en las correspondientes taquillas.
- Tras lavarse las manos correctamente se incorporarán a sus puestos de trabajo
- El lavado de manos se realizará según el procedimiento siguiente:
 1. Humedecer las manos con agua caliente
 2. Depositar un poco de jabón líquido en la palma
 3. Frotar durante 30 segundos por todas las zonas, incluido el antebrazo, hasta formar abundante espuma.
 4. Cepillar las uñas con un cepillo impregnado en espuma producida.
 5. Aclarar hasta que el jabón sea eliminado completamente.
 6. Volver a poner jabón en la palma de la mano y frotar durante 25 segundos.
 7. Aclarar
 8. Secarse con el rollo de papel o toallas de papel
- Si la labor que se realiza requiere algún tipo de protección, se utilizarán guantes desechables, eliminándose estos, al finalizar el trabajo.
- Toda persona mientras trabaja de forma directa en la preparación y elaboración de los productos: preparación de materias primas o de platos; o indirecta: limpieza; deberá observar las siguientes normas:
 - Utilizar exclusivamente la ropa de trabajo, la cual deberá estar limpia.
 - Utilizar continuamente los gorros cubriendo totalmente el pelo y que evite su caída sobre las materias primas o los alimentos elaborados.
 - Lavarse correcta y periódicamente las manos según el procedimiento descrito anteriormente. Especialmente al iniciar la jornada de trabajo, tras usar los servicios, fumar, comer o cambiar de actividad.
 - No comer, beber, fumar o masticar en la zona de manipulación.
 - No toser, expectorar ni estornudar sobre los alimentos.

7.3- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

Diariamente el Responsable del Plan, controla si el personal realiza correctas prácticas de manipulación. Dicho Responsable controla con especial atención aquellos operarios que en observaciones previas no hayan respetado las buenas prácticas de manipulación.

En caso de que se detecten manipulaciones incorrectas se informará al personal de la obligatoriedad de su cumplimiento. Si persisten las manipulaciones incorrectas serán retirados del proceso de elaboración.

Semestralmente en sus visitas el técnico de DESINFECCIONES ABEDUL comprobará que se aplican prácticas correctas de higiene, si no es así corregirá al manipulador y obligará al cumplimiento de las mismas.

7.4.- REGISTROS.

- Registro de Buenas Prácticas de Manipulación
- Registro de Incidencias

8. PLAN DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

El objetivo del presente Plan, es evitar posibles contaminaciones cruzadas entre las materias primas y/o productos alimenticios con los residuos generados en establecimiento, así como posibles contaminaciones ambientales consecuencia de la incorrecta evacuación de dichos residuos.

8.1- RESPONSABLES DEL PLAN

La persona responsable del Plan de Evacuación de Residuos es Dña. Esmeralda Calderón Gómez.

8.2 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Los residuos generados en este establecimiento son:

Residuos Líquidos: Este tipo de residuos son el resultado de la realización de una serie de operaciones durante la jornada de trabajo:

1. Limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria y útiles. Estos residuos son eliminados durante los procesos de limpieza y desinfección mediante fregona.
2. Empleo de los aseos y demás puntos de agua (fregaderos, pilas y lavamanos).

Desde los distintos equipos tiene salida una conducción, que conecta con arquetas y éstas a su vez conectan y vierten estos residuos a la red del alcantarillado municipal.

Residuos Sólidos: Son todo tipo de restos groseros generados durante:

- Proceso de elaboración
- Apertura de envases u embalajes de las materias primas empleadas en los procesos de elaboración (cajas de cartón, cintas adhesivas,..)
- Limpieza desinfección de las instalaciones, maquinaria y útiles.

Los residuos generados en la actividad de preparación y elaboración de platos preparados se puede dividir en los siguientes tipos: residuos orgánicos, cartones, envases de plásticos, envases metálicos y treta-brik, aceite vegetal.

Hoy por hoy las instalaciones no cuentan con contenedores para la recogida selectiva, por lo que todos los residuos se juntan en los mismos cubos y son eliminados a diario y las veces que haga falta, a los contenedores ubicados en las cercanías de la **CASA DE MAYORES**.

Al realizarse todos los productos a la plancha no se generan residuos de aceite usado por lo que no existe contrato con ninguna empresa para la recogida de aceite usado.

8.3- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA.

Diariamente, al finalizar la jornada laboral, el Responsable del Plan, comprueba que tras las operaciones de limpieza y desinfección llevadas a cabo en la **CASA DE MAYORES**, se han

eliminado todos los residuos generados durante el día de trabajo y que los cubos de basura se han limpiado correctamente.

8.4-MEDIDAS CORRECTORAS

En caso de que durante dicha vigilancia se detecten bolsas con residuos, éstas serán eliminadas de forma inmediata.

En ningún caso, una vez terminada la jornada laboral se dejarán los residuos generados durante el día en el establecimiento.

8.5- REGISTROS

- Registro de Incidencias.

9. PLAN DE MUESTREO

Con este Plan se va verificar la eficacia del Control de los Puntos Críticos y que los trabajadores respetan el Plan de Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración.

9.1.- RESPONSABLE DEL PLAN

El Responsable de recoger los menús testigo es Dña. Esmeralda Calderón Gómez o en su defecto la persona encargada en ese momento.

9.2.- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Según el RD 3484/2000 se deben recoger menús testigo de los menús diarios o de los platos de alto riesgo (carnes en salsa, alimentos elaborados con huevo...) que se elaboran en la **CASA DE MAYORES**.

Se toma una muestra, se identifica convenientemente, poniendo la fecha y el nombre del comida elaborada que estamos introduciendo, de esta manera evitamos posibles confusiones, después se guarda en la cámara de refrigerados zona de elaborados. Se mantiene refrigeradas o bien en congelación durante al menos cuatro días, en refrigeración a una $T^a < 4^{\circ}\text{C}$, en congelación a una $T^a < -18^{\circ}\text{C}$, después de estos cuatro días podremos eliminar dichas muestras.

En este establecimiento se guardan menús testigo de las comidas preparadas y servidas debido a que se considera un establecimiento de colectividades.

En cualquier caso si en las visitas realizadas por la empresa DESINFECCIONES ABEDUL S.L o en su defecto por la Delegación de Provincial de Sanidad y Bienestar de Toledo considerase que es necesario se procedería a guardar muestras de todas las comidas que se preparan en el establecimiento.

9.3.-PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA

Cada 4 meses un inspector de DESINFECCIONES ABEDUL S.L, tomará 1 muestra de comida de preparada por las cocineras en la **CASA DE MAYORES** y que se consideren de más riesgo debido a su elaboración. La muestra corresponderá a un alimento preparado con tratamiento térmico GRUPO B, o a un alimento no cocinado GRUPO A.

Los análisis realizados son los que muestra el cuadro adjunto:

MUESTRA	ANÁLISIS	N°	FRECUENCIA	NORMA
Alimento cocinado Grupo B comidas preparadas con tratamiento térmico	<i>Aerobios 31°C</i>	2	120 DÍAS	RD 3484/2000
	<i>Coliformes</i>			100000
	<i>E. Coli</i>			100
	<i>St. Aureus</i>			Ausencia / 1 gr
	<i>Salmonella</i>			100
	<i>Listeria m.</i>			Ausencia / 25 gr
	<i>Listeria m.</i>			Ausencia / 25 gr
Alimento sin cocinar Grupo A comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes sin tratamiento térmico	<i>Aerobios 31°C</i>		120 DÍAS	1000000
	<i>Coliformes</i>			1000
	<i>E. Coli</i>			100
	<i>St. Aureus</i>			100
	<i>Salmonella</i>			Ausencia / 25 gr
	<i>Listeria m.</i>			100

9.4-MEDIDAS CORRECTORAS

Si en alguna de las muestras se sobrepasan los límites establecidos se anota en el Registro de Incidencias, se repite el análisis de una nueva muestra del alimento del mismo tipo y si reincide se revisa el plan de controles y se toman las medidas oportunas hasta que los análisis sean correctos.

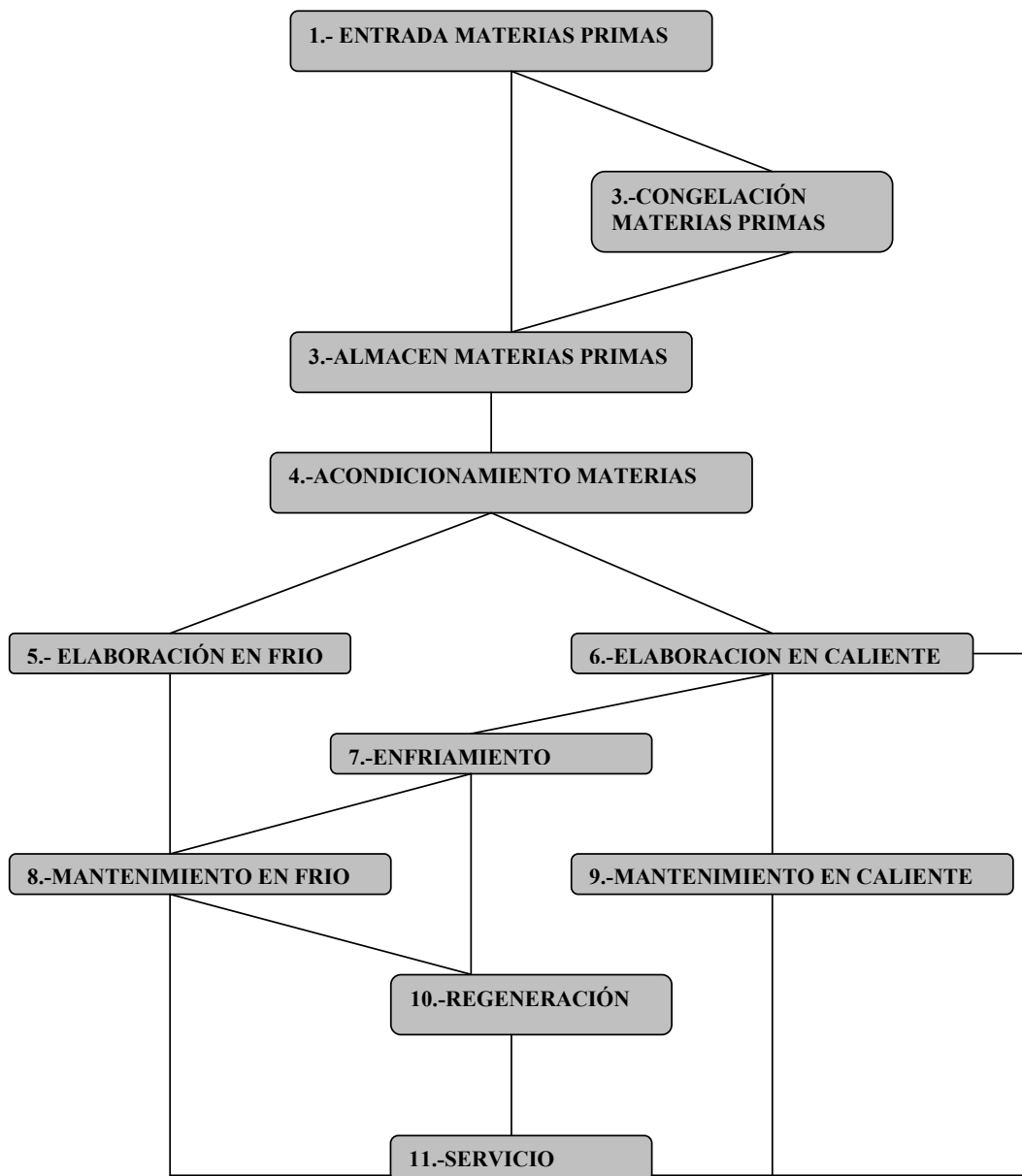
9.5-REGISTROS:

- Informes de análisis de menús testigo.
- Registro de Incidencias.

E. PLAN APPCC

Con formato: Numeración y viñetas

1. DIAGRAMA DE FLUJO



2.-CUADROS DE GESTIÓN

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	PCC	VIGILANCIA			LIMITE CRITICO	MEDIDA CORRECTORA	REGISTRO
				MEDIDA	RESPONSABLE	FRECUENCIA			
RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS	Proliferación microbiana por transporte de alimentos perecederos a Tª superior a la reglamentaria.	Control durante la recepción.		Control de Temperaturas.	Responsable de recepción de materias primas.	Cada recepción.	Lacteos ≤8°C Productos cárnicos≤7°C Aves y conejos≤4°C Pescado≤3°C Congelados≤-18°C	Aviso al proveedor. Rechazo del producto. Rechazo del producto.	Registro de Recepción de materias primas. Albaranes proveedores. Registro de incidencias.
	Contaminación de los alimentos durante el transporte.	Control durante la recepción.		Control visual.			Ausencia de colores y olores ajenos al producto. Envases en correcto estado(rotos, abiertos, deteriorados...)		
	Contaminación de alimentos durante la descarga.	Control durante la recepción		Control visual.			Ausencia de suciedad.		
	Proliferación microbiana por rotura de la cadena de frío durante la descarga.			Control visual.			Aspecto adecuado de los alimentos.		
	Alimentos contaminados por alteraciones en envase, fecha de caducidad rebasada.	Materias primas dentro de los límites de consumo.		Fecha límite de consumo.			Ausencia de productos caducados.		

Asociación Cicerón: CASA DE MAYORES APPCC

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	PCC	VIGILANCIA			LIMITE CRITICO	MEDIDA CORRECTORA	REGISTRO
				MEDIDA	RESPONSABLE	FRECUENCIA			
ALMACENAMIENTO	Contaminación microbiana: -contacto con paredes o suelos - contaminación por manipuladores. Contaminación Química: -desinfectantes	Adecuado Plan L y D.; B.P.E. (colocación correcta de M.P.). Buenas Practicas de Manipulación; Adecuado Plan de LyD y Plan DD.; B.P.E. almacén de productos de limpieza exclusivo.		Muestreo de superficies y control analítico.	Responsable de Verificación (placas RODAC).	Ver programa de muestreo y control analítico.	Presencia de Echerichia Coli y Enterobacterias.	Revisión del Plan de Limpieza y Desinfección. Revisión del Plan de B.P.E. y de B.P.M.	Boletines de análisis.
	Proliferación Microbiana: malas condiciones de almacenamiento	Mantenimiento de la Tª de las cámaras y sistemas de conservación en frío	SI	Toma de la Tª con termómetro manual.	Responsable de recepción y almacenamiento.	1 vez al día.	Tª<7°C (refrigeración) Tª>-18°C (congelación)	Seguir procedimiento General Acciones Correctoras.	Registro Control Tª cámaras.
	Proliferación Microbiana: almacenamiento prolongado.	B.P.E.: Rotación de stocks; Fijar fechas de consumo.		Fecha Límite de consumo.	Responsable de recepción y almacenamiento.	Cada salida de producto.	Superar fechas de consumo.	Seguir procedimiento General Acciones Correctoras.	Registro de Recepción de materias primas.
	Contaminación cruzada.	B.P.E.: Alimentos cubiertos; Áreas separadas para crudos y elaborados.							

Asociación Cicerón: CASA DE MAYORES APPCC

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	PCC	VIGILANCIA			LIMITE CRITICO	MEDIDA CORRECTORA	REGISTRO
				MEDIDA	RESPONSABLE	FRECUENCIA			
PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Proliferación microbiana. Inadecuada descongelación.	Establecer tiempos y Tª. B.P.E.(Descongelación en cámara de refrigeración).							
	Contaminación por superficies, utensilios, ambiente y manipuladores.	Adecuado Plan L y D. Buenas Prácticas de Manipulación. B.P.E. descongelación en lugar específico.		Muestreo de superficies y control analítico.	Responsable de verificación (placas RODAC.)	Ver programa de muestreo y control analítico.	Presencia de Echerichia Coli y Enterobacterias.	Revisión del Plan de L y D. Revisión del Plan de B.P.M.	Boletines de análisis.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Contaminación microbiana; física y química: presencia de insectos, tierra, pesticidas.	B.P.E.: Establecer sistema de desinfección; Retirar partes dañadas externas; Lavado con abundante agua							
ACONDICIONAMIENTO	Contaminación microbiana por superficies, utensilios, manipuladores.	Adecuado Plan de Ly D; B.P.E. (zona delimitada, utensilios específicos); B.P.M.		Muestreo de superficies y control analítico.	Responsable de verificación (placas RODAC.)	Ver programa de muestreo y control analítico.	Presencia de Echerichia Coli y Enterobacterias.	Revisión del Plan de L y D. Revisión del Plan de B.P.M.	Boletines de análisis.
	Contaminación cruzada.	B.P.E. (evitar cruces); B.P.M.							

Asociación Cicerón: CASA DE MAYORES | APPCC

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	PCC	VIGILANCIA			LIMITE CRITICO	MEDIDA CORRECTORA	REGISTRO
				MEDIDA	RESPONSABLE	FRECUENCIA			
ELABORACIÓN DE COMIDAS	Contaminación microbiana por superficies, utensilios, manipuladores.	Adecuado Plan LyD; B.P.M. (uso de utensilios específicos y materiales autorizados)							
ACONDICIONAMIENTO DE PLATOS FRÍOS	Proliferación microbiana. Mantenimiento a Tª ambiente.	B.P.M. (refrigerar los alimentos inmediatamente después de su preparación o distribución para sus consumo inmediato. Rapidez en la elaboración.		Toma de la Tª con termómetro manual.	Responsable de recepción y almacenamiento	2 veces al día.	Tª < 7°C (refrigeración) Tª > -18°C (congelación)	Seguir procedimiento General Acciones Correctoras.	Registro Control Tª cámaras.
	Contaminación cruzada.	B.P.M. (zonas delimitadas y evitar cruces.							
TRATAMIENTO TERMICO FRITURA	Aparición de compuestos polares.	B.P.M.							Registro Control Aceite Freidora.
	Supervivencia microorganismos insuficiente tratamiento térmico.	B.P.M. ; Establecer relación Tª/ tiempo de cocinado.		Control de la Tª interna del producto	Responsable de cocina.	Siempre.	< de 65°C en el interior del producto final del proceso.	Seguir procedimiento General Acciones Correctoras.	Registro Control de Procesos.
ASADO Y COCCIÓN	Supervivencia microbiana.	B.P.E.: Establecer relación Tª/ tiempo de cocinado.	SI	Control de la Tª interna del producto	Responsable de cocina.	Siempre.	< de 65°C en el interior del producto final del proceso.	Seguir procedimiento General Acciones Correctoras.	Registro Control de Procesos.

Asociación Cicerón: CASA DE MAYORES | APPCC

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	PCC	VIGILANCIA			LIMITE CRITICO	MEDIDA CORRECTORA	REGISTRO
				MEDIDA	RESPONSABLE	FRECUENCIA			
ACONDICIONAMIENTO DE PLATOS CALIENTES	Contaminación por superficies, utensilios, ambiente y manipuladores.	Adecuado Plan L y D.; B.P.E.(uso de utensilios específicos y de materiales especializados; Buenas Practicas de Manipulación; Plan DD.		Muestreo de superficies y control analítico	Responsable de Verificación (placas RODAC)	Ver programa de muestreo y control analítico	Presencia de Echerichia Coli y Enterobacterias.	Revisión del Plan de Limpieza y Desinfección. Revisión del Plan de B.P.E. y de B.P.M.	Boletines de análisis.
	Proliferación microbiana. Inadecuada temperatura.	B.P.E. (mantenimiento de 65°C hasta su consumo); Rapidez en la elaboración		Comprobar la Tª.	Responsable de cocina (termómetro).	Diaria.	< 65°C	Seguir procedimiento General Acciones Correctoras.	Registro Control de Procesos.
	Contaminación cruzada.	B.P.E. (zonas delimitadas y evitar cruces							
REGENERACIÓN	Contaminación microbiana por superficies; utensilios y manipuladores.	Adecuado Plan de L y D; B.P.E. (zona delimitada, utensilios específicos); B.P.M.		Muestreo de superficies y control analítico.	Responsable de Verificación (placas RODAC).	Ver programa de muestreo y control analítico.	Presencia de Echerichia Coli y Enterobacterias.	Revisión del Plan de Limpieza y Desinfección. Revisión del Plan de B.P.E. y de B.P.M.	Boletines de análisis.
	Proliferación microbiana inadecuada, al regenerar.	B.P.E (alcanzar 70°C en el interior del producto en menos de 1 h - mantener 70º hasta su consumo.	SI	Comprobar la temperatura.	Responsable de cocina (termostato)	Siempre.	<70°C	Seguir procedimiento Gral. de acciones correctoras; Revisión de B.P.E.	Registro Control de Procesos.

Asociación Cicerón: CASA DE MAYORES | APPCC

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	PCC	VIGILANCIA			LIMITE CRITICO	MEDIDA CORRECTORA	REGISTRO
				MEDIDA	RESPONSABLE	FRECUENCIA			
DISTRIBUCIÓN	Proliferación microbiana. Temperatura inadecuada	B.P.E (distribución seguida de consumo inmediato);B.P.M.		Comprobar la Tª	Responsable de cocina (termostato).	Diaria	<65°C	Seguir procedimiento Gral. de acciones correctoras	Registro Control de Procesos.
	Contaminación cruzada.	B.P.E (evitar cruces) v B.P.M.							
	Contaminación microbiana por superficies; utensilios y manipuladores.	Adecuado Plan de L y D; B.P.E. (zona delimitada, utensilios específicos); B.P.M.		Muestreo de superficies y control analítico.	Responsable de Verificación (placas RODAC).	Ver programa de muestreo y control analítico.	Presencia de Echerichia Coli y Enterobacterias	Revisión del Plan de Limpieza y Desinfección. Revisión del Plan de B.P.E. y de B.P.M.	Boletines de análisis.

B.P.M: Buenas Prácticas de Manipulación

B.P.E.: Buenas Prácticas de Elaboración

Plan de L y D: Plan de Limpieza y Desinfección;

Plan D+D: Plan Antivectorial

3.-PROCEDIMIENTO GENERAL DE ACCIONES CORRECTORAS

Etapa: Recepción de Materias Primas

Si se superan los límites críticos en relación con la temperatura en los productos alimenticios perecederos recibidos, el Responsable de recepción realizará un número suficiente de mediciones de comprobación sobre distintas piezas del mismo lote para confirmar la desviación. Si es así, avisará al Responsable quién tomará las siguientes determinaciones:

- Rechazar la pieza o piezas afectadas o incluso el lote entero.
- Advertir al proveedor y si este es reincidente proceder a su deshomologación

Anotar incidencia en el Registro de Incidencias.

Si uno o varios productos perecederos presentan olores y colores extraños se apartarán y el Responsable de recepción decidirá sobre el destino de la partida: cocinado o rechazado. En cualquier caso, se avisará al proveedor y si es reincidente se procederá a su deshomologación.

Anotar incidencia en el Registro de Incidencias

De forma general, si un producto alimenticio, sea perecedero o no, incumple alguna de las estipulaciones del Pliego de Condiciones para proveedores, el Responsable de recepción avisará al proveedor y tomará las medidas que considere oportunas en cuanto a su destino. Si el proveedor es reincidente, se procederá a su deshomologación.

Anotar incidencia en el Registro de Incidencias

Etapa: Almacenamiento

Si en un Registro de Temperatura se constata una desviación por encima del límite crítico, es necesario avisar al Responsable quien estudiará la causa de la desviación y llevará a cabo una vigilancia cada media hora para tomar las siguientes decisiones:

- Si la temperatura vuelve a la normalidad, se sigue el proceso habitual.
- Si no se corrige, se avisa a mantenimiento y se pasa circunstancialmente la mercancía almacenada en la cámara averiada a otra, cuidando de aislarla del contenido de ésta última.

Anotar incidencia en el Registro de Incidencias

Si en el almacenamiento el Responsable observa la presencia de olores anormales en uno o varios productos perecederos, se apartarán los mismos tomará las siguientes decisiones en función de la gravedad que le confiera:

- Utilizar el producto con tratamiento térmico.
- Destruir las piezas afectadas
- Rechazar la partida completa.

Anotar incidencia en el Registro de Incidencias y buscar la causa para evitar repeticiones en todos los casos.

Etapa: Elaboración de Comidas

A. Fase: Tratamiento Térmico: Fritura

- Si durante el proceso de fritura no se alcanza la temperatura de 70°C en el interior del producto que se está elaborando (o más de 170°C en la temperatura del aceite), durante al menos dos minutos, el Responsable procederá a volver a introducir el producto en la freidora hasta alcanzar el tratamiento térmico mencionado.

B. Fase: Tratamiento Térmico: Asado y Cocción

- Si durante el proceso de asado y /o cocción no se alcanza la temperatura de 70°C en el interior del producto que se está elaborando (o el equivalente en la temperatura del horno/marmita), durante al menos dos minutos, el Responsable procederá a volver a introducir el producto en la marmita y/o horno hasta alcanzar el tratamiento térmico requerido.

C. Fase: Acondicionamiento de Platos Fríos

- Si durante la fase de acondicionamiento de platos fríos la temperatura aumenta por encima del límite crítico en el interior de los mismos, el Responsable procederá a volver a introducirlos en el equipo térmico adecuado, hasta que descendan a dicha temperatura.
- El mantenimiento de los platos fríos una vez acondicionados y hasta su consumo, deberá hacerse en las cámaras de refrigeración o líneas de distribución, a temperatura inferior a la estipulada como límite crítico.

D. Fase: Acondicionamiento de Platos Calientes

- Si durante la fase de acondicionamiento de platos calientes la temperatura desciende por debajo del límite crítico en el interior de los mismos, el Responsable procederá a volver a introducirlos en el equipo térmico adecuado hasta que se alcance dicha temperatura.
- El mantenimiento de los platos calientes una vez acondicionados deberá hacerse a más de 70°C, en la línea de distribución o en los hornos, hasta su consumo.

Etapa: Regeneración

- Si durante la fase de regeneración de platos preparados que están refrigerados o de productos congelados, no se alcanzará la temperatura mínima de 70°C en el interior de los mismos, el Responsable procederá a volver a introducirlos en el equipo térmico adecuado, hasta que se alcance la temperatura deseada.
- El mantenimiento de los platos una vez regenerados se hará a más de 70°C.

- En la **CASA DE MAYORES** esta etapa no se realiza.

Etapas: Distribución

Si durante el mantenimiento de los platos preparados a más de 70°C, en los hornos o en las líneas de distribución, se detecta que la temperatura de los equipos es inferior al límite crítico, se avisará al Responsable quien, por un lado averiguará si se trata de un fallo de los equipos y, por tanto, avisará a mantenimiento. Y por otro lado introducirá los platos afectados en otro equipo (mesa caliente o línea de distribución) de forma que alcancen lo antes posible la temperatura de 70°C en el interior de los mismos, hasta su distribución. Si es necesario, utilizará el horno para calentar los platos afectados.

F. Procedimiento de Verificación del Sistema APPCC

Con formato: Numeración y viñetas

El objetivo del proceso de verificación del sistema de autocontrol es comprobar que todos los procedimientos de autocontrol están siendo ejecutados correctamente, que se llevan a cabo las prácticas de higiene establecidas y que se cumplen todos los programas de la presente guía (limpieza y desinfección, control antivectorial...).

La Verificación Interna del Sistema APPCC en el **CASA DE MAYORES** la llevará a cabo personal cualificado de **Desinfecciones Abedul S.L.** en su condición de empresa asesora.

• **Inicial**

Se ha establecido una VERIFICACIÓN INICIAL que se considera fundamental ya que en ella se van a constatar hechos fundamentales como son:

1. Que se pone en práctica rápidamente.
2. Que se pone en práctica correctamente: el grado de adiestramiento y eficacia de los Responsables del control y registro de los puntos críticos es el adecuado.
3. Que el Sistema implantado es efectivo, es decir, que el nivel es adecuado en cuanto a medidas de Limpieza y Desinfección, mantenimiento de los locales y equipos, actitud higiénica del personal, mejora en la calidad microbiológica de los productos...
4. Que en caso de que haya desviaciones a los objetivos esperados, se aplican las medidas correctoras puntuales al Sistema, y se modifica lo que sea pertinente.

Esta VERIFICACIÓN INICIAL se efectuará a los 30-40 días de haberse iniciado la implantación (validación del Sistema por la Autoridad competente) y se considera fundamental puesto que en ella se va a constatar que los Puntos Críticos son realmente controlados con eficacia (adiestramiento de los Responsables) y con una total veracidad y fiabilidad en los registros.

• **Periódica**

Una vez realizada esta VERIFICACIÓN INICIAL, se realizará una VERIFICACIÓN PERIÓDICA, que en principio se establece bimensual, y en la que se efectuará los siguientes controles:

1. Revisión de todos los Libros Registros de Control.
2. Comprobar que cuando un PCC ha estado fuera de control (ha superado los límites críticos), se han tomado las medidas correctoras protocolizadas y estipuladas en los apartados correspondientes.
3. Inspección de dependencias, instalaciones, material, equipo, personal, cámaras, que intervienen en el proceso de elaboración de comidas.

4. Valoración del resultado del muestreo aleatorio de materias primas y/o platos elaborados analizados en el Laboratorio. El control analítico efectuado a las muestras previamente tomadas será como mínimo el que se establece en el programa de MUESTREO Y CONTROL ANALÍTICO... El nº de muestras a analizar se fijará en función del grado de eficacia del Sistema APPCC.
5. Valoración del resultado analítico del muestreo de superficie, maquinaria y utensilios para comprobar la eficacia de la Limpieza y Desinfección.
6. Asimismo, se recabará información por si ha habido algún cambio en cualquier fase productiva de un determinado producto: materias primas, ingredientes, elaboración, almacenamiento, distribución, cambios de fecha de consumo preferente o de caducidad, etc...
En caso de que alguno de estos cambios se produjese, se harían las oportunas modificaciones al Sistema APPCC. Dicha circunstancia se anotaría debidamente en el Libro de Actualizaciones del Sistema APPCC.
7. También se tendrán en cuenta las posibles quejas o incidencias habidas con los platos elaborados, en los lugares de consumo.

En estas visitas de VERIFICACIÓN por parte de Desinfecciones Abedul S.L., se comprobará que los operarios respetan el Plan de Buenas Prácticas de Elaboración y se instará a los Responsables del Control de los PCC a que en presencia del técnico que se hagan las acciones, observaciones, mediciones y ensayos de Control de Puntos Críticos establecidos, comentándose en el mismo momento todo lo relacionado comprensión de con su misión de control (actuación ante cualquier desviación, anotaciones en registros, calibración de aparatos de medida, etc...). Todo esto irá encaminado a la evaluación continuada del grado de adiestramiento y comprensión de conceptos. Asimismo, se reciclarán los conocimientos del personal en materia de higiene, en función del criterio del verificador.

En el caso de que cualquier autoridad Sanitaria llevase a cabo una visita de inspección, Responsable y un técnico de Desinfecciones Abedul S.L., estará a disposición de la citada Autoridad para explicar y constatar el funcionamiento del Sistema APPCC implantado.

Todos los registros concernientes al Sistema APPCC estarán debidamente archivados por un mínimo de 6 meses.

El representante de la empresa verificadora, cumplimentará una Hoja de Control de Verificación del Sistema APPCC en cada verificación que se efectúe, quedando una copia archivada en la **CASA DE MAYORES**.

En el caso de que las incidencias habidas entre dos visitas de verificación lo hagan aconsejable, se procederá a una Revisión del Sistema APPCC, parcial o incluso total.

G. Programa de Muestreo y Control Analítico

Con formato: Numeración y viñetas

El objetivo del proceso de verificación es establecer el procedimiento para asegurar que el Sistema de Autocontrol es eficaz, que se respetan las prácticas correctas de higiene establecidas y que se cumplen todos los Planes del Sistema de Autocontrol.

- **En la Verificación de la Implantación del Sistema APPCC**

Una vez definido el Sistema APPCC recogido en el presente documento y que sirve de base para la implantación, se realizarán muestreos cuyos resultados validarán o no la eficacia en el control de Puntos Críticos.

Evaluación del Programa de Limpieza y Desinfección

Comprobando que los procedimientos de Limpieza y Desinfección se realizarán según queda expuesto en el capítulo correspondiente, se procederá a la recogida de las siguientes muestras como mínimo (Placas de contacto RODAC):

- 1 Muestra de un cuchillo de un corte (zona de elaboración de comidas)
- 1 Muestra de la superficie de una mesa de preparación de materia prima
- 1 Muestra de una tabla de corte
- 1 Muestra de vajilla (plato)

En todas las muestras recogidas deberá resultar: “Ausencia de Escherichia Coli”. En caso contrario se repetirá la Limpieza y Desinfección con las modificaciones que se consideren oportunas, y se procederá a un nuevo muestreo en la/s zona/s concernidas.

Evaluación de la Calidad del Agua

Aún cuando el agua procede de la red urbana, lo cual es una garantía de potabilidad, en este momento se procederá a realizar un análisis de control organoléptico según RD 140/2003.

Evaluación de los Procesos de Producción

Se tomarán las siguientes muestras de comidas preparadas:

- 1 Muestra de comida preparada con tratamiento térmico.
- 1 Muestra de comida preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes sin tratamiento térmico.

Todos los resultados deberán ajustarse al RD 3484/OO. Y de no ser así en algún caso, se revisará el proceso (materia prima, maquinaria, tiempos de elaboración, temperaturas, limpieza y desinfección), para asegurar que todo se hace conforme al Sistema APPCC establecido. Entonces, se repetirán los análisis y las revisiones sucesivamente, hasta que todos los resultados estén dentro de los límites permitidos por RD 3484/OO.

- **Verificaciones Periódicas**

Con periodicidad determinada, a través de un laboratorio homologado o autorizado, se procederá a realizar un muestreo aleatorio y control analítico tanto del producto terminado, como de las materias primas, que van a intervenir en su elaboración. Asimismo, de los distintos utensilios y maquinaria empleados en los procesos de elaboración.

Como en la fase de implantación del Sistema APPCC, cuando se considere oportuno por DESINFECCIONES ABEDUL S.L, se llevará a cabo un muestreo más completo con el fin de volver a verificar realmente la eficacia del Sistema tras los cambios habidos.

Los límites máximos de referencia admitidos para valorar los resultados de los análisis de las comidas preparadas, serán los contemplados en la normativa vigente RD 3484/00; BOE nº11 del 29/12/00 y del RD 22/2006.

Cuando los valores obtenidos en los análisis de las muestras recogidas superen los límites máximos, según la valoración y el criterio de los técnicos verificadores, se procederá a la ampliación de las diferentes medidas correctoras, principalmente:

Revisión del Plan de Limpieza y Desinfección

Revisión del Plan de Buenas Prácticas de Elaboración

Revisión Proveedores Homologados

Una vez efectuado el control, se procederá, a realizar una nueva analítica con el fin de comprobar la eficacia de las medidas correctoras adoptadas. Si las desviaciones de los resultados persistiesen en alguno de los productos acabados, se intensificaría la toma de muestras en las diferentes superficies y equipo de fabricación, así como se extremarían las medidas de higiene de los manipuladores.

H. Revisión del Sistema APPCC

Con formato: Numeración y viñetas

En este apartado se establecen las directrices para la revisión del presente documento, de manera que se asegure que el mismo está actualizado así como que se adecua a la legislación vigente.

También se establece el procedimiento de revisión periódica del Sistema de Autocontrol.

El Sistema APPCC se revisará por los siguientes motivos:

- Cambios en la legislación vigente.
- Cuando se considere que procede por elaboración de nuevos productos, cambios en los procesos de elaboración, empleo de nuevas materias primas o proveedores, cambios de personal y/o de organización del trabajo...

Estas revisiones podrán ser promovidas tanto por los Inspectores Sanitarios, técnicos especializados en higiene alimentaria de la empresa Desinfecciones Abedul o incluso por el propio establecimiento.

Antes de que los cambios entren en vigor, se aleccionará debidamente al personal sobre los mismos.

Si cambios substanciales lo requieren, una vez que se haya reiniciado el proceso de elaboración con las modificaciones establecidas, se procederá a la revisión de los Puntos Críticos (muestreo y control analítico), para verificar que no afectan negativamente a la calidad del alimento.

En el Registro de Actualizaciones del Sistema APPCC, se anotará la fecha en la que se realiza la modificación, el motivo de la misma y los apartados que han sido modificados.

Asimismo, se procederá a la nueva redacción de los apartados afectados por la modificación y la sustitución de los documentos antiguos.

Además de estas revisiones la empresa Desinfecciones Abedul realizará una revisión general del Sistema de Autocontrol una vez al año. En caso de detectarse la necesidad de modificar algún capítulo o apartado se procederá como se ha descrito anteriormente.

I. Registros

← Con formato: Numeración y viñetas

- Registro de Control de Cloro del Agua
- Registro Control Organoléptico del Agua
- Registro de Limpieza y Desinfección
- Registro de Mantenimiento
- Registro Antivectorial
- Registro de Control de Procesos
- Registro de Homologación de proveedores
- Registro de Recepción de Materias Primas
- Registro de Buenas Practicas de Manipulación
- Registro de Temperaturas de las Cámaras
- Registro de Incidencias
- Registro de Actualizaciones del APPCC

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MES:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Limpieza Lavavajillas																															
Útiles de Cocina y piezas desmont.																															
Superficies y equipos no contacto directo con los alimentos																															
Cuchillos																															
Maquinaria especial																															
Mesas de preparación																															
Cámaras refrigeración y Contra mostradores frigoríficos																															
Arcónes Congelador																															
Almacén de no perecederos																															
Almacén de productos de limpieza																															
Aseos																															
Sumideros																															
Luminarias																															
Cubos de la basura																															
Campana y filtros																															
Hornos, parrillas y planchas																															
Freidoras																															
Paredes y puertas																															

Marcar con una **X** el día que se hace la limpieza y desinfección

Frecuencia :DIARIO

PLAN ANTIVECTORIAL

	SIGNOS DE PRESENCIA DE POSIBLES ROEDORES	SIGNOS DE PRESENCIA DE INSECTOS	LOCALIZACIÓN	OTROS
ENERO				
FEBRERO				
MARZO				
ABRIL				
MAYO				
JUNIO				
JULIO				
AGOSTO				
SEPTIEMBRE				
OCTUBRE				
NOVIEMBRE				
DICIEMBRE				

Frecuencia : MENSUAL

REGISTRO DE HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES

Nombre de la Empresa				
Fabricante o Distribuidor				
Domicilio:				
Población:				
Teléfono:				
Registro Sanitario:				
¿Tiene implantado el APPCC?				
Productos que suministra:	*			
	*			
	*			
	*			
	*			
	*			
	*			
Fecha de inicio de ser proveedor:				
Fecha control realizado a sus instalaciones:				
Resultado del control anterior:				
Fecha de apercibimientos de no conformidad				

REGISTRO BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

	CORRECTO	INCORRECTO	CORRECTO	INCORRECTO
ROPA LIMPIA, CALZADO ADECUADO, CUBRECABEZAS				
UÑAS CORTAS SIN LACA, HERIDAS CUBIERTAS, GUANTES DE PROTECCIÓN				
NADIE FUMA, BEBE, NI COME EN LOS LUGARES DE TRABAJO				
NO SE USAN PENDIENTES, NI PULSERAS, NI COLGANTES, NI ANILLOS, NI RELOJ.				
LAVAMANOS FUNCIONA CORRECTAMENTE, HAY TOALLAS DE PAPEL, JABÓN Y PAPELERAS.				
VESTUARIOS Y SERVICIOS LIMPIOS, ORDENADOS.				
CARTELES DE AVISO DE MEDIDAS DE HIGIENE BIEN COLOCADOS				
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA INSPECCIÓN				
INCIDENCIAS				
MEDIDAS CORRECTORAS				
FECHA				
PERSONAL QUE EFECTUA EL CONTROL				

Frecuencia: MENSUAL

REGISTRO DE TEMPERATURAS DE LAS CÁMARAS

MES	FIRMA	IDENTIFICACIÓN: CÁMARA:Nº	IDENTIFICACIÓN: CÁMARA:Nº	IDENTIFICACIÓN: CÁMARA:Nº	IDENTIFICACIÓN: CÁMARA:Nº
		REFRIGERACIÓN/ CONGELACIÓN	REFRIGERACIÓN/ CONGELACIÓN	REFRIGERACIÓN/ CONGELACIÓN	REFRIGERACIÓN/ CONGELACIÓN
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

ANEXOS

- Certificados de Formación de Manipuladores
- Listado de proveedores
- Fichas técnicas
- Facturas
- Desratización
- Certificados
- Menú de la **CASA DE MAYORES**
- Planos de la **CASA DE MAYORES**
- Análisis de laboratorio (boletines de superficie, RD. 140/2003.....)
- Planning de la toma de muestra de superficie