

ANEXO 1:

EJEMPLO DE ANÁLISIS DE PELIGROS E IDENTIFICACIÓN DE PCC EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA PARA POBLACIÓN VULNERABLE QUE RECIBE COMIDAS DESDE INSTALACIONES INDUSTRIALES

En la Comunidad de Madrid hay más de 1400 escuelas infantiles y de 400 Residencias de ancianos. Muchos de estos centros son de pequeño tamaño, lo que implica que sus recursos de personal e instalaciones son reducidos, y con frecuencia recurren a empresas externas para hacer frente al servicio de comidas. Estas empresas, conocidas como *cocinas centrales* o *catering*, deben estar inscritas en el Registro General de Alimentos y Empresas Alimentarias, en la clave número 26, con la actividad de *Comidas preparadas para colectividades*.

El servicio a través de estas empresas se realiza en dos modalidades:

- Transportando los alimentos en refrigeración. Esto implica que aquellos que se consuman en caliente deben sufrir un proceso de recalentamiento.
- Transportando en caliente los alimentos que se sirven calientes y en refrigeración los alimentos que se sirven fríos.

Cualquiera de las dos opciones puede ser válida para proporcionar alimentos a los comensales de estos establecimientos, y la elección dependerá del tipo de instalaciones que existan en el centro de destino.

Tal y como establece la legislación alimentaria europea, todos los establecimientos alimentarios deben contar con un sistema de seguridad alimentaria (SSA) basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). En el caso de los centros que se sirven de empresas que elaboran comidas preparadas para colectividades, el sistema de autocontrol será sencillo, dado que los procesos que desarrollan también lo son. En sentido y teniendo en cuenta tanto lo indicado en el Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a higiene de los productos alimenticios y como en la Comunicación 2016/C-278/01, sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad, en determinados sectores y/o actividades alimentarias, se podrán aplicar diferentes herramientas de flexibilidad que simplifiquen su diseño y faciliten la implantación de un SSA.

A continuación, y a modo de ejemplo, vamos a desarrollar un SSA basado en los principios del APPCC para un centro infantil, que puede servir de orientación y modelo para el diseño de sistemas en este tipo de establecimientos.

Aunque debe estar incluido en el SSA de la escuela infantil como una parte del mismo, este ejemplo no incluye la preparación de biberones y papillas de cereales que se llevan a cabo en estos centros. Las cuestiones de seguridad alimentaria relacionadas con estas preparaciones pueden consultarse en el anexo 3 y en los capítulos del plan de formación y del de Buenas Prácticas de Manipulación del presente documento.

EJEMPLO DE SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICABLE A UNA ESCUELA INFANTIL QUE RECIBA COMIDA DESDE UNA INSTALACIÓN INDUSTRIAL

DESCRIPCIÓN DEL CENTRO

Escuela infantil con 50 niños de edades comprendidas entre 0 y 6 años¹⁴. La plantilla está formada por:

- 1 director/responsable del centro que es además el responsable del sistema de seguridad alimentaria (SSA),
- 1 responsable de cocina y
- 3 técnicos en educación infantil y 3 maestros en educación infantil.

Los docentes participan en la alimentación de los niños asistiéndoles durante el servicio de comidas, por lo que, a efectos del SSA, tienen consideración de manipuladores de alimentos.

El equipo APPCC está formado por la responsable del centro, la responsable de cocina y un consultor externo.

El centro cuenta con una pequeña cocina con las siguientes características:

Zonas	-Manipulación de alimentos -Lavado de utensilios y menaje -Almacenamiento de alimentos que no requieren frío -Cuarto de basuras
Dotación	-1 cocina de dos fuegos con extractor de humos -2 equipo de almacenamiento frigorífico (1 en refrigeración y 1 en congelación), con termómetro, que mantienen los alimentos refrigerados a 4°C y los congelados a -18°C -1 mesa caliente, con termómetro, que mantiene los alimentos a 65°C -1 microondas -1 equipo de lavado automático, con termómetro, que alcanza los 82°C en el aclarado -Menaje, vajilla y cubertería para 50 comensales

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

El centro ofrece una oferta de menú diario de lunes a viernes, que se repite cada 15 días y que está revisado por una nutricionista. El número de dietas para alérgicos/intolerantes alimentarios varía entre 1-6 (aproximadamente el 10% de las dietas totales).

¹⁴ Si bien la escuela infantil incluye todo el rango de edad común en este tipo de centros, los aspectos relacionados con la preparación de biberones no se han incluido en este ejemplo. Si es importante tener en cuenta, que en un centro real el sistema de seguridad alimentaria debería incluir la elaboración de biberones y papillas de cereales, por ello los aspectos técnicos para su diseño pueden consultarse en el anexo 3 y en los capítulos del plan de formación y del de Buenas Prácticas de Manipulación de las presentes directrices.

Las fichas individuales de cada plato las proporciona la cocina central que elabora las comidas anualmente. En cualquier caso, tiene el compromiso de enviarlas actualizadas en caso de que se modifiquen los ingredientes de estas dietas.

Los alimentos ofertados se pueden reunir en los siguientes grupos:

Tipos	Almacenamiento	Servicio	Ejemplos
Alimentos que se reciben a temperatura ambiente	A temperatura ambiente	A temperatura ambiente	Pan, galletas Leche, zumos
Alimentos que se reciben calientes	Calientes	Calientes	Sopas, purés y potajes Platos a base de verdura cocida o de pasta Platos a base de carne y pescado
Alimentos que se reciben en congelación	Congelados	Congelados	Helados
Alimentos que se reciben en refrigeración	Refrigerados	Refrigerados	Ensaladas Sopas frías Fiambres Queso Postres lácteos (yogurt, natillas) Postres de fruta triturada
		A temperatura ambiente	Frutas
		Recalentados	Menús destinados a niños con alergias, intolerancia o una dieta especial (ej.: dieta blanda)

El consumo de los menús servidos a diario se llevará a cabo en 1 hora, a contar desde que comienza el atemperado y será eliminado en un tiempo máximo de 2 horas en cualquier caso (excepto la fruta que será eliminada 1 h después de ser preparadas).

USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO

Las comidas se reciben a diario para su consumo en ese mismo día por los niños que asisten a la escuela infantil. Solo se almacenan pequeñas cantidades de alimentos envasados, pero en ningún caso las comidas que forman parte del primer y segundo plato del menú.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS Y DIAGRAMA DE FLUJO

Las actividades desarrolladas en el centro básicamente consisten en:

1. Recepción de las comidas y otros alimentos:

Los alimentos se reciben a diario, la mayor parte de las comidas se transportan en caliente, y las dietas destinadas a comensales con requisitos especiales (alergias, intolerancias..., dietas) y algunos platos de los menús (ej.: ensaladas, fruta) se reciben en frío. También se reciben otros alimentos listos para consumo (ALC) que forman parte del menú (desayuno, comidas, meriendas), tanto a temperatura ambiente (ej.: pan, leche) como en refrigeración (ej.: fiambres, yogurt) y en congelación (helados).

2. Almacenamiento de las comidas y otros alimentos:

2.1. Almacenamiento a temperatura ambiente. Se almacenan todos los alimentos que se reciben a temperatura ambiente y las frutas. Estas últimas se sirven siempre en el día que llegan y no se almacenan de un día para otro.

2.2. Almacenamiento en refrigeración. Se almacenan todos los alimentos que se reciben en refrigeración.

Sus tiempos de conservación son los siguientes:

Alimento	Tiempo de conservación
Ensaladas Sopas frías Comidas destinadas a niños con alergias, intolerancia o dieta especial	Se consume en el día que se recibe, no se almacenan sobrantes
Fiambres Queso	Envase cerrado: hasta el fin de su caducidad Envase abierto: 48h desde su apertura
Postres lácteos (yogurt, natillas...) Postres de fruta triturada Fruta troceada	Envases postres lácteos y de fruta triturada cerrado: hasta el fin de su caducidad Envases postres lácteos y de fruta triturada abierto: en el día de su apertura Fruta troceada: consumo inmediato

2.3. Almacenamiento en congelación. Se almacenan todos los alimentos que se reciben en congelación hasta el final de su vida útil.

2.4. Almacenamiento en caliente. Se almacenan todas las comidas que se reciben en caliente y se consumen en el día de su recepción.

3. Recalentamiento y emplatado de comidas especiales:

Menús destinados a comensales con alergias, intolerancia o dieta especial, que se reciben en frío y deben recalentarse. El producto se introduce en la barqueta en la que ha llegado en el microondas, siguiendo las instrucciones de uso. Una vez finalizado el proceso en el microondas se abre la barqueta y se remueve con una cuchara para evitar la existencia de bolsas de calor.

4. Atemperado:

Se sacan las barquetas de los purés y del primer plato de la mesa caliente y se dejan durante un tiempo limitado atemperándose en la cocina, de forma que no pasa más de una hora entre el atemperado y el consumo. Cuando se lleva al aula el primer plato se inicia el atemperado y/o troceado del segundo plato también en la cocina.

En el caso de los menús destinados a comensales con alergias, intolerancias o dietas especiales, el atemperamiento se realiza cuando se haya terminado de remover, y a continuación, se emplata en una vajilla de diferentes colores en función del tipo de menú especial en la cocina, se identifican con el nombre del niño y se lleva al aula correspondiente.

5. Higienizado y troceado de frutas:

La fruta será higienizada antes de ser troceadas. A continuación, se utilizará una tabla y un cuchillo limpios, y se pelará, troceará y colocará directamente en el bol de postre de cada niño.

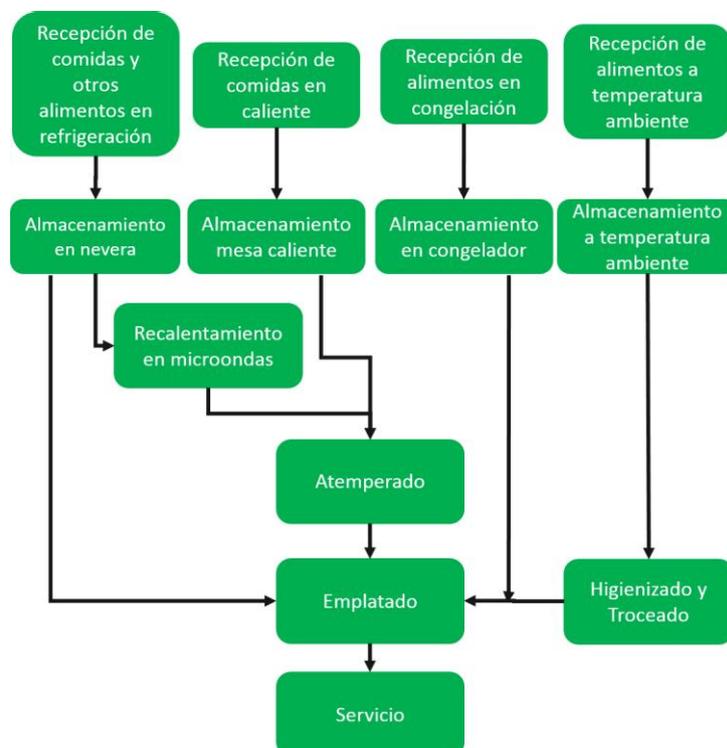
6. Emplatado de comidas:

Los menús se emplatan en el aula inmediatamente antes de ser servidos, excepto los especiales que se emplatan en cocina.

7. Servicio de comidas:

Al final, el emplatado de los alimentos se lleva a cabo en cada aula. Las mesas tienen identificado el comensal y un color en función de que se consuma el menú general o uno especial. Este último coincidirá con el color de la vajilla.

El diagrama de flujo por lo tanto sería el siguiente:



ANÁLISIS DE PELIGROS E IDENTIFICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL

A continuación, se enumeran todos los peligros biológicos, químicos o físicos que pueden tener lugar en cada una de las etapas por las que pasan los alimentos en el centro, incluidos los alérgenos. Se identifican las medidas preventivas y de control que se aplican en cada una de estas etapas para eliminar o reducir hasta un nivel aceptable los peligros. Además, para cada peligro identificado se ha valorado:

- **G** (gravedad de las consecuencias): la valoración puede ser baja (B), media (M) o alta (A).
- **P** (probabilidad de ocurrencia): la valoración puede ser nula, baja, media o alta. Los dos últimos valores se considerarán que Sí son probables y los dos primeros que No lo son.

Peligros identificados	G	P	Medidas preventivas y/o de control
Peligros aplicables a la etapa de recepción de las comidas y otros alimentos			
<u>Biológicos</u> Presencia y crecimiento de microorganismos patógenos en las comidas y en el agua de abastecimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bacterias no esporógenas: E. coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Campylobacter jejuni, Vibrio,... ➤ Bacterias patógenas esporógenas: Bacillus cereus, Clostridium perfringens,... ➤ Bacterias toxigénicas: Staphylococcus aureus, ➤ Parásitos: Anisakis, Toxoplasma, Trichinella,... ➤ Virus: Norwalk, hepatitis A 	A	No	Los peligros se controlan a través de un plan de proveedores, que conlleva que la cocina central contratada deba cumplir unos requisitos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ tener la autorización necesaria para desarrollar la actividad ✓ aportar evidencias de la aplicación de un sistema de seguridad alimentaria (SSA) y de que los productos cumplen con sus especificaciones como alimentos listos para consumo (ALC), como certificaciones, boletines analíticos,... ✓ El tiempo de transporte desde la cocina al centro es inferior a dos horas Durante la recepción se llevan a cabo los controles para comprobar la integridad del envase y la temperatura (refrigeración, congelación y mantenimiento en caliente) Además, el plan de buenas prácticas de manipulación (BPM) requiere que, después de la recepción, los productos se almacenen a temperatura regulada a la mayor brevedad posible En el caso del agua existe un plan de agua de abastecimiento ajustado a las características del establecimiento
<u>Químicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Histamina en pescados ➤ Acrilamida en alimentos que contienen almidón ➤ Compuestos polares por el uso de aceite inadecuado ➤ Micotoxinas ➤ Residuos de medicamentos 	M	No	Los peligros se controlan a través de un plan de proveedores que conlleva que la cocina central contratada cumpla unos requisitos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ tener la autorización necesaria para desarrollar la actividad ✓ aportar evidencias de la aplicación de un SSA y de que los productos cumplen con sus especificaciones como ALC (ej.: ficha técnica)

Peligros identificados	G	P	Medidas preventivas y/o de control
veterinarios, plaguicidas, metales pesados, dioxinas... ➤ Contaminación por migración de sustancias procedentes de los envases ➤ Contaminación por sustancias tóxicas debido al empleo de agua no potable			Durante la recepción se llevan a cabo controles para comprobar la integridad del envase y la temperatura En el caso del agua existe un plan de agua de abastecimiento ajustado a las características del establecimiento
<u>Alérgenos</u> ➤ Presencia de alérgenos no declarados en la composición de un alimento	A	No	Los peligros se controlan a través de un plan de proveedores que conlleva que la cocina central contratada cumpla unos requisitos: ✓ tener la autorización necesaria para desarrollar la actividad ✓ aportar evidencias de la aplicación de un SSA y de que los productos cumplen con sus especificaciones como ALC (ej.: ficha técnica indicando el contenido en alérgenos) Durante la recepción se llevan a cabo controles para comprobar la integridad del envase y la información sobre los ingredientes y los alérgenos
<u>Físicos</u> ➤ Presencia de cuerpos extraños metálicos (agujas, fragmentos de equipos) y no metálicos (madera, cristal, plástico) ➤ Presencia de huesos y espinas ➤ Textura inadecuada de alimentos para determinados grupos de edad	A	No	Los peligros se controlan a través de un plan de proveedores que conlleva que la cocina central contratada cumpla unos requisitos: ✓ tener la autorización necesaria para desarrollar la actividad ✓ aportar evidencias de la aplicación de un SSA y de que los productos cumplen con sus especificaciones como ALC Durante la recepción se llevan a cabo controles para comprobar la integridad del envase En la etapa de emplatado se realiza una inspección de las comidas, para comprobar que no hay huesos ni espinas y que el triturado de los purés es adecuado
Peligros aplicables a la etapa de almacenamiento de comidas y otros alimentos: Almacenamiento a temperatura ambiente			
➤ Contaminación por microorganismos patógenos procedentes de vectores (insectos, roedores) externos a la instalación ➤ Proliferación de microorganismos por superación de las fechas de consumo	A	No	Se aplica un plan contra plagas (DD) diseñado especialmente para la instalación. Además, se llevan a cabo controles visuales en la recepción para evitar la entrada de plagas junto con los alimentos (cajas, embalajes...) El plan de BPM incluye controles de la rotación de los productos, de forma que no hay posibilidad de emplear productos que hayan superado sus fechas de caducidad (aplicación de un sistema FIFO)

Peligros identificados	G	P	Medidas preventivas y/o de control
<u>Químicos</u> ➤ Contaminación por restos de productos de limpieza y desinfección o de desinsectación y desratización	A	No	La aplicación de planes de BPM, limpieza y desinfección (L+D) y plan DD que establecen medidas preventivas para asegurar: ✓ estiba correcta e integridad y/o cierre efectivo de los envases de alimentos, ✓ adecuada DD y L+D y almacenamiento separado de los productos L+D
<u>Alérgenos</u> ➤ Contaminación cruzada con alérgenos procedentes de otras materias primas	A	No	La aplicación de planes de BPM y L+D que establecen medidas preventivas para asegurar: ✓ estiba correcta e integridad y/o cierre efectivo de los envases de alimentos, ✓ almacenamiento en zonas específicas de los alimentos destinados a niños con alergias o intolerancias, ✓ adecuada L+D en caso de rotura de envases o derrame
Peligros aplicables a la etapa de almacenamiento de comidas y otros alimentos: Almacenamiento frigorífico (en refrigeración y en congelación)			
<u>Biológicos</u> ➤ Proliferación de microorganismos patógenos (ej.: Listeria monocytogenes, Salmonella spp,...) por rotura de la cadena del frío	A	Si	Mantenimiento y control en continuo de la cadena de frío, a 4°C en el caso de los alimentos refrigerado y -18°C en el de los congelados Control de la rotación de los productos de forma que no hay posibilidad de emplear productos que hayan superado sus fechas de caducidad (aplicación de un sistema FIFO)
➤ Contaminación cruzada con microorganismos patógenos (ej.: Salmonella spp, E.coli)	A	No	La aplicación de las normas de almacenamiento recogidas en el plan de BPM: ✓ alimentos se colocan siempre en sus envases, y en los estantes superiores los más procesados y en los inferiores los menos procesados
<u>Alérgenos</u> ➤ Contaminación cruzada con alérgenos procedentes de otras materias primas	A	No	La aplicación de las normas de almacenamiento recogidas en el plan de BPM: ✓ estiba correcta e integridad y/o cierre efectivo de los envases de alimentos y, ✓ almacenamiento en zonas específicas de los alimentos destinados a niños con alergias o intolerancias
Peligros aplicables a la etapa de almacenamiento de comidas y otros alimentos: Almacenamiento en caliente			
➤ Proliferación de microorganismos patógenos (Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes) y formación de toxinas (Bacillus cereus) por mantenimiento de los alimentos a temperaturas inadecuadas	A	Si	Mantenimiento y control en continuo de la temperatura, de forma que las comidas se conservarán a más de 65°C en la mesa caliente, hasta el momento de su emplatado

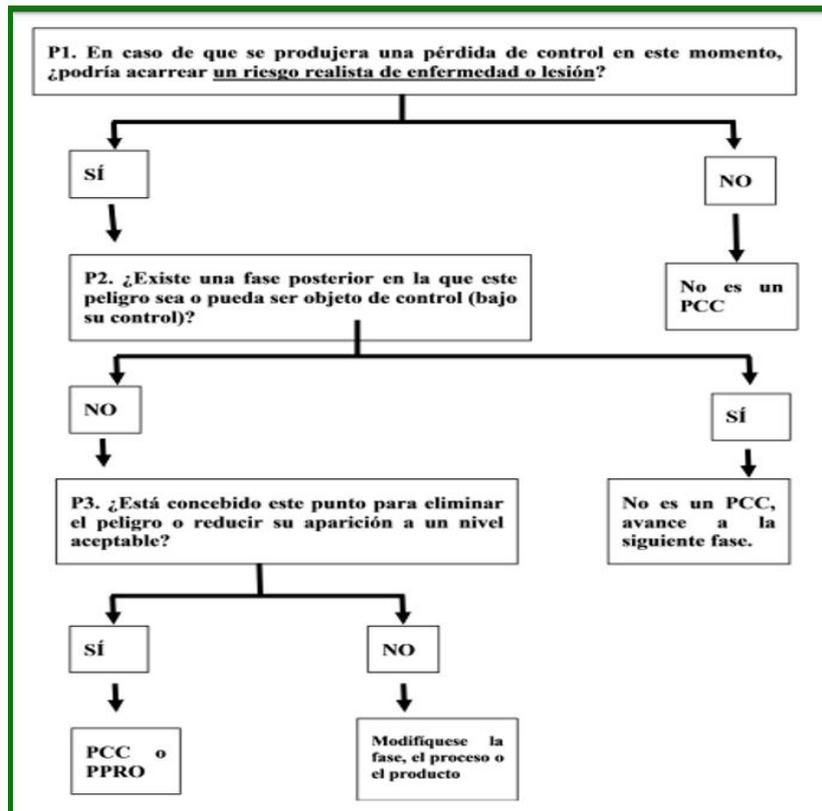
Peligros identificados	G	P	Medidas preventivas y/o de control
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación cruzada con microorganismos patógenos (ej.: Salmonella spp, E.coli) 	A	No	La aplicación de las normas de almacenamiento recogidas en el plan de BPM: alimentos se colocan siempre en sus envases cerrados
Peligros aplicables a la etapa de recalentamiento de comidas			
<u>Biológicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Supervivencia de microorganismos patógenos (ej: Salmonella spp, E.coli, S. aureus,...) por insuficiente tratamiento 	A	No	Se aplican tratamientos térmicos que impliquen alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. Se ha estandarizado la temperatura/tiempo del microondas para alcanzar la temperatura adecuada El tiempo entre el recalentamiento y el servicio es lo más reducido posible
<u>Alérgenos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación por sustancias procedentes de los envases de los alimentos 	M	No	Los peligros se controlan a través de un plan de proveedores, que conlleva que la cocina central contratada deba aportar evidencias de que los envases utilizados son aptos para su uso con alimentos y en microondas
Peligros aplicables a la etapa de atemperado			
<u>Biológicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Proliferación de microorganismos patógenos (ej: S. aureus, Listeria monocytogenes...) por tiempo excesivo de atemperado 	A	No	El plan de BPM establece que los tiempos de atemperar son muy cortos (15 minutos) y el servicio se lleva a cabo inmediatamente
<u>Físicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Temperatura muy elevada de los alimentos puede provocar quemaduras en la boca niños 	A	No	La etapa de atemperar se ha diseñado para que los alimentos desciendan de temperatura lo suficiente, como para no producir problemas en el consumo de las comidas
Peligros aplicables a la etapa de higienizado y troceado de frutas			
<u>Biológicos</u> <p>Contaminación cruzada por microorganismos patógenos procedentes manipuladores o de los utensilios/menaje</p> <p>Supervivencia de microorganismos patógenos con insuficiente cantidad de higienizante</p>	A	No	Se aplica un plan de BPM y un plan de formación de trabajadores (FT) para evitar prácticas no higiénicas. La ropa del personal es de uso exclusivo y existen lavamanos de accionamiento no manual en diferentes puntos de la instalación El plan de L+D establece que tablas de corte y cuchillos se laven en equipos automáticos a temperaturas de aclarado superiores 82°C
<u>Químicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación por dosificación inadecuada del desinfectante utilizado para la higienización 	A	No	La aplicación de las normas de manipulación recogidas en el plan de BPM y el plan de FT que permite la higienización de las frutas de acuerdo las BPM
<u>Alérgenos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación cruzada con alérgenos entre utensilios y varios tipos de frutas diferentes 	A	No	La aplicación de las normas de manipulación recogidas en el plan de BPM y el plan de FT: <ul style="list-style-type: none"> ✓ se corta primero la fruta destinada a niños alérgicos a determinadas frutas, ✓ se cambia de tabla y cuchillo cada vez que se cambia de tipo de fruta

Peligros identificados	G	P	Medidas preventivas y/o de control
<u>Físicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación por cuerpos extraños diversos (metálicos y no metálicos) procedentes de los utensilios o de los manipuladores ➤ Tamaño inadecuado de los trozos de frutas 	A	No	<p>El plan de mantenimiento de instalaciones y equipos (MIE) establece que los utensilios se renueven con una frecuencia adecuada</p> <p>El plan de BPM establece unos requisitos sobre la indumentaria de los trabajadores (sin pendientes, anillos,...) y el material auxiliar utilizado (sin clip, grapas, tapas de bolígrafo...)</p> <p>Además, se trocean los alimentos con la textura adecuada para diferentes edades</p>
Peligros aplicables a la etapa de emplatado de comidas			
<u>Biológicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación cruzada por microorganismos patógenos procedentes manipuladores o de los utensilios/menaje 	A	No	<p>Se aplica un plan de BPM y un plan de FT para evitar prácticas no higiénicas. La ropa del personal es de uso exclusivo y existen lavamanos de accionamiento no manual en diferentes puntos de la instalación</p> <p>El plan de L+D establece que todos utensilios sean desinfectados y que la vajilla se lave en equipos automáticos a temperaturas de aclarado superiores 82°C</p>
<u>Alérgenos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación con alérgenos procedentes de otras preparaciones de dietas para niños con alergias o intolerancias 	A	No	<p>El plan de BPM establece que es necesario utilizar utensilios y menaje especial para el emplatado de dietas para niños con alergias o intolerancias</p> <p>Las dietas se introducen individualmente en el microondas</p>
<u>Físicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminación por cuerpos extraños diversos (metálicos y no metálicos) procedentes de los utensilios o de los manipuladores ➤ Texturas inadecuadas en dietas trituradas ➤ Presencia de huesos o espinas 	A	No	<p>El plan de MIE establece que los utensilios se renueven con una frecuencia adecuada</p> <p>El plan de BPM establece unos requisitos sobre la indumentaria de los trabajadores (sin pendientes, anillos,...) y el material auxiliar utilizado (sin clip, grapas, tapas de bolígrafo...)</p> <p>-----</p> <p>El plan de proveedores incluye unas especificaciones de productos que exigen la ausencia de huesos y espinas, así como unas texturas específicas para los niños de menor edad. Además, durante el emplatado se llevan a cabo controles visuales</p>
Peligros aplicables a la etapa de servicio de comidas			
<u>Biológicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Proliferación de microorganismos patógenos por mantenimiento de los alimentos a temperaturas inadecuadas 	A	No	<p>El plan de BPM establece que:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ la distribución de comida a los niños se hace inmediatamente después de finalizar el atemperado y, ✓ El tiempo de distribución es como máximo 15 minutos
<u>Químicos</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Asignación de platos incorrectos a niños con dietas especiales 	M	SI	<p>El plan de dietas establece que el personal del aula compruebe al recibir la comida que han llegado las dietas solicitadas</p>

Peligros identificados	G	P	Medidas preventivas y/o de control
<u>Alérgenos</u> ➤ Contaminación de dietas para niños con alergias con alérgenos procedentes de otras preparaciones			El plan de dietas establece que: <ul style="list-style-type: none"> ✓ el personal del aula compruebe al recibir la comida que han llegado las dietas solicitadas, ✓ los platos destinados a niños con alergias se almacenan emplatados de forma individual y en bandeja cerrada
<u>Físicos</u> ➤ Textura inadecuada en dietas trituradas o presencia de huesos y espinas ➤ Contaminación por cuerpos extraños diversos (metálicos y no metálicos) procedentes de los manipuladores	M	Si	El plan de control de texturas establece que el personal revisará la aptitud de la comida: texturas, tamaño de las porciones... El plan de BPM establece unos requisitos sobre la indumentaria de los trabajadores (sin pendientes, anillos,...) y el material auxiliar utilizado (sin clip, grapas, tapas de bolígrafo...)

DETERMINACIÓN DE PCC

Los peligros probables (valoración P media o alta) y graves (valoración G media o alta), son considerados como peligros mayores o críticos y se pasa a la etapa de identificación de PCC aplicando el árbol de decisiones. Se utiliza el árbol de decisiones simplificado, recogido en la Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01).



DETERMINACIÓN DE PCC				
Etapas del proceso/Peligros probables	P 1	P 2	P 3	PCC nº
Almacenamiento frigorífico B: Proliferación de microorganismos patógenos por rotura de la cadena del frío	Sí	No	Sí	1B
Almacenamiento en caliente B: Proliferación de microorganismos patógenos y formación de toxinas por mantenimiento de los alimentos a temperaturas inadecuadas	Sí	No	Sí	2B
Servicio de comidas: Q: Asignación de platos incorrectos a niños con dietas especiales Contaminación de dietas para niños con alergias con alérgenos procedentes de otras preparaciones	Sí	No	Sí	PPRO* de control de dietas
F: texturas: ➤ Textura inadecuada en dietas trituradas o presencia de huesos y espinas	Sí	No	Sí	PPRO* de control de texturas

* Prerrequisitos preoperativo

Se identifican dos PCC relacionados con el almacenamiento de las comidas a temperaturas controladas y dos PPRO relativos al control de alérgenos y a la textura en los alimentos servidos. La fase de servicio de comidas se ha considerado PPRO debido a que su vigilancia se basa en un criterio observable en lugar de un límite crítico (recomendación de la Comunicación de 2016/C 278/01, para diferencias entre PCC y PPRO).

ESTABLECIMIENTO PARA CADA PCC DE: LÍMITES CRÍTICOS, MEDIDAS DE VIGILANCIA, MEDIDAS CORRECTORA, MEDIDAS DE VERIFICACIÓN Y DOCUMENTOS Y REGISTROS

Para cada uno de los PCC identificados se definen sus:

- ✓ límites críticos (valor que separa lo aceptable de lo inaceptable),
- ✓ medidas de vigilancia (sistema que permite comprobar que los PCC se mantienen bajo control),
- ✓ medidas correctoras (actuaciones en caso de que se produzca una desviación de los límites críticos),
- ✓ medidas de verificación (sistema para comprobar el SSA se aplica y es eficaz) y,
- ✓ registros (documentación y registros empleados en el SSA).

Esta información se recoge en los siguientes dos cuadros:

PCC	1B - Almacenamiento frigorífico
Peligro	B: Proliferación de microorganismos patógenos por rotura de la cadena del frío
Medidas preventivas o de control	Aplicación de un plan mantenimiento de instalaciones y equipos, que implica la existencia de equipos de almacenamiento adecuados y controles de la cadena del frío, y un plan de BPM con criterios sobre la estiba de alimentos
Límites críticos	Temperatura del alimento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ $\leq 8^{\circ}\text{C}$ para postres lácteos industriales ➤ $\leq 4^{\circ}\text{C}$ para el resto de alimentos y comidas
Vigilancias	<ul style="list-style-type: none"> e) Responsable: responsable de cocina f) Frecuencia: en cada emplatado g) Procedimiento: control de la temperatura de los platos del menú que se sirve en frío justo al inicio del emplatado. Se mide el primer plato que se emplata. h) Equipo: termómetro de infrarrojos (IR)

PCC	1B - Almacenamiento frigorífico
Medidas correctoras	<p>c) Responsable: responsable de centro</p> <p>d) Actuaciones:</p> <p><u>Respecto del PCC:</u> valoración del motivo de la elevación de la temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Si la pérdida de frío se ha debido a un fallo de manipulación (puertas abiertas de la nevera, exceso de alimentos almacenados...), se reestablecerán las condiciones de temperatura y se incluirá un refuerzo formativo sobre la cadena del frío ➤ Si la pérdida de frío se debe a un fallo de funcionamiento, aviso inmediato a la empresa de mantenimiento para que repare el equipo. Además, se estudiará el historial de fallos de la cámara y se valorará si es necesario una sustitución del equipo <p><u>Respecto del producto:</u> se valorará el destino del producto de la siguiente forma,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ En el caso de los alimentos y comidas recibidos en el día: <ul style="list-style-type: none"> → se aceptará y se servirá de inmediato si tras la valoración de las características organolépticas (olor, color,...) no muestra signos de alteración y la desviación de la temperatura no ha sido superior a + 2°C o el producto se ha recibido, cómo máximo, hace dos horas → se eliminará el producto si la valoración de las características organolépticas sí muestra signos de alteración o la desviación de la temperatura ha sido superior a + 2°C o el producto se ha recibido hace más de dos horas ➤ En el caso de alimentos recibidos días anteriores: <ul style="list-style-type: none"> → se aceptará y se servirá de inmediato si tras la valoración de las características organolépticas (olor, color,...) no muestra signos de alteración y la desviación de la temperatura no ha sido superior a + 2°C → se eliminará el producto si la valoración de las características organolépticas sí muestra signos de alteración o la desviación de la temperatura ha sido superior a + 2°C
Verificaciones	<p>e) Control diario de la temperatura de los equipos frigoríficos por el responsable de cocina</p> <p>f) Supervisión mensual de la cumplimentación de los registros de vigilancia de PCC y acciones correctoras, y de la aplicación de las medidas preventivas por el responsable del centro</p> <p>g) Auditoría externa anual del sistema de SSA por empresa consultora</p> <p>h) Control analítico de producto final 2 alimentos al año en cumplimiento de lo indicado en el Reglamento 2073/2005 para alimentos listos para consumo (ALC), por Laboratorio acreditado</p> <p>i) Verificación de las sondas de temperatura y de los termómetros de los equipos de frigoríficos por empresa consultora</p> <p>j) Revisión anual del sistema y de la documentación de validación por el equipo APPCC</p>
Registros	<p>Registro de emplatado, registro de las acciones correctoras y registros de las verificaciones (informe de auditoría, informe de revisión del sistema, boletines analíticos y control de temperatura de equipos e informe de verificación de termómetros)</p>

PCC	2B-Almacenamiento en caliente
Peligro	B: Proliferación de microorganismos patógenos y formación de sus toxinas por mantenimiento de los alimentos a temperaturas inadecuadas
Medidas preventivas o de control	Aplicación de un plan de mantenimiento de instalaciones y equipos, que implica existencia de equipos de conservación en caliente adecuados y un plan de BPM con criterios sobre el almacenamiento en caliente
Límites críticos	Temperatura del alimento $\geq 65^{\circ}$
Vigilancias	<ul style="list-style-type: none"> e) Responsable: responsable de cocina f) Frecuencia: el inicio del emplatado g) Procedimiento: control de la temperatura de los platos del menú que se sirven en caliente al inicio del emplatado. Se mide el primer plato que se emplata h) Equipo: termómetro sonda
Medidas correctoras	<ul style="list-style-type: none"> c) Responsable: responsable de centro d) Actuaciones: <ul style="list-style-type: none"> <u>Respecto del PCC:</u> valoración del motivo del descenso de la temperatura <ul style="list-style-type: none"> ➤ Si la pérdida de temperatura se ha debido a un fallo de manipulación (puertas abiertas de la mesa caliente, exceso de alimentos almacenados...), se reestablecerán las condiciones de temperatura y se incluirá un refuerzo formativo sobre el almacenamiento en caliente ➤ Si la pérdida de temperatura se debe a un fallo de funcionamiento, aviso inmediato a la empresa de mantenimiento para que repare el equipo. Además, se estudiará el historial de fallos del equipo y se valorará si es necesario una sustitución del equipo <u>Respecto del producto:</u> se valorará el destino del producto de la siguiente forma <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se aceptará y se servirá de inmediato si tras la valoración de las características organolépticas (olor, color,...) no muestra signos de alteración y la temperatura de la comida no es inferior a 60°C ➤ Se aceptará y se servirá de inmediato si tras la valoración de las características organolépticas (olor, color,...) no muestra signos de alteración y la temperatura de la comida es inferior a 60°C, pero no han pasado más de dos horas desde la recepción de los alimentos ➤ Se eliminará el producto si la valoración de las características organolépticas sí muestra signos de alteración o la temperatura de la comida es inferior a 60°C y el producto se ha recibido hace más de dos horas
Verificaciones	<ul style="list-style-type: none"> a) Control diario de la temperatura de los equipos de mantenimiento en caliente por el responsable de cocina b) Supervisión mensual de la cumplimentación de los registros de vigilancia de PCC y acciones correctoras, y de la aplicación de las medidas preventivas por el responsable del centro c) Auditoría externa anual del sistema de autocontrol por empresa consultora d) Control analítico de producto final 2 alimentos al año en cumplimiento de los indicado en el Reglamento 2073/2005 para ALC, por Laboratorio acreditado

PCC	2B-Almacenamiento en caliente
	<p>e) Verificación de las sondas de temperatura y de los termómetros de los equipos de frigoríficos por empresa consultora</p> <p>f) Revisión anual del sistema y de la documentación de validación por el equipo APPCC</p>
Registros	Registro de emplatado, registro de las acciones correctoras y registros de las verificaciones (informe de auditoría, informe de revisión del sistema, boletines analíticos y control de temperatura de equipos e informe de verificación de termómetros)

La validación de las medidas de control (medidas preventivas, límites críticos y acciones correctoras), se basaría en la identificación de criterios aplicables validados por organismos científico-técnicos. La bibliografía identificada es la siguiente:

- ✓ Legislación de seguridad alimentaria aplicable al sector de las comidas preparadas.
- ✓ Comisión del Codex Alimentarius. Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39 - 1993. Codex Alimentarius. FAO/OMS. Roma.
- ✓ Organización Mundial de la Salud (2006). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Nota informativa INFOSAN nº 5. WHO eds.
- ✓ European Food Safety Authority. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. EFSA Journal 2018;16(11):5432,
- ✓ Comisión Europea. Comunicación con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos. 2020/C 199/01.
- ✓ NSW Government. Guidelines for food service to vulnerable persons. How to comply with the vulnerable persons food safety scheme of food regulation 2015 and standard 3.3.1 of the Food Standards Code ANZFA. Department of Primary Industries Food Authority - NSW Government eds. 2015.
- ✓ Food and Drug Administration. Food Code 2017. U.S. Department of Health and Human Services. Public Health Service. Food and Drug Administration. College Park, MD 20740.
- ✓ Food Safety Authority of Ireland. Bests practice for infant feeding in Ireland. Food Safety Authority of Ireland, 2nd Edition 2011.
- ✓ Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance. AFSCA eds. – Food Safety Center. Bruxelles, 2013.
- ✓ Brunner-López O, Fuentes-Martín MJ, Ortigosa-Pezonaga B, López-García AM, Grupo de Especialización de Nutrición Pediátrica de la Academia Española de Nutrición y Dietética. Texturas evolutivas en la introducción de nuevos alimentos. Pamplona: Academia Española de Nutrición y Dietética; 2017. GENPO12017.

Los formatos de registro utilizados serían los siguientes:

a) De vigilancia de PCC:

Registro de emplatado		Fecha:	Responsable:
Nombre del plato		Temperatura	Observaciones
Verificado por:		Observaciones:	
Fecha:			

b) De acciones correctoras:

Registro de acciones correctoras		Fecha:	Responsable:
Descripción de la incidencia:			
Descripción del producto afectado:		Temperatura del producto:	Cantidad de producto:
Acciones sobre el proceso afectado			
Acciones sobre el producto afectado			
Fecha de cierre:	Acciones para prevenir la recurrencia:		
Verificado por:	Observaciones:		
Fecha:			

c) De Verificación:

- Registros de control de temperatura de equipos (ver registros de PRP/PPRP)
- Los formatos de informes de auditorías, informe de revisión del sistema, informes de calibración e informes de resultados analíticos son proporcionados por la consultora y el laboratorio contratado.

MEDIDAS PREVENTIVAS Y/O CONTROL

Las medidas preventivas y/o de control se gestionan a través de los siguientes prerrequisitos:

PRP 1: Plan de formación de trabajadores

PRP 2: Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

PRP 3: Plan de limpieza y desinfección

PRP 4: Plan de lucha contra plagas

PRP 5: Plan de agua de abastecimiento

PRP 6: Plan de proveedores

PRP 7: Plan de trazabilidad

PRP 8: Plan de buenas prácticas manipulación

PPRO 8.1: Plan de control de dietas

PPRO 8.2: Plan de control de texturas

Además de los controles descritos en cada uno de los cuadros de PRP/PPRO que se incluyen a continuación, en la **auditoría externa anual se comprobará el cumplimiento de todas las actividades y controles** de los diferentes PRP/PPRO, así como la cumplimentación de todos los registros de estos planes. Únicamente en aquellas actividades en las que el control se lleva a cabo exclusivamente por el auditor externo se ha incluido específicamente esta verificación.

Aquellas medidas preventivas/de control que se aplican en los PCC forman parte de los PRP correspondientes (ej.: Plan de buenas prácticas de manipulación). No obstante, se detallan en los cuadros adjuntos, dado que se han tratado en profundidad en sus correspondientes PCC.

PRP 1	Plan de Formación de trabajadores	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
ACTIVIDADES: 1. Formación inicial	<p>Descripción: actividad de formación en higiene y seguridad de los alimentos en el sector de las comidas preparadas, destinada a todos los trabajadores que se incorporen a la empresa</p> <p>Frecuencia: menos de un mes desde la incorporación del trabajador a la empresa y durante este tiempo trabajará bajo la supervisión de una persona con formación. No se llevará a cabo si el trabajador puede acreditar que tiene formación básica en higiene de los alimentos</p> <p>Responsable: consultora en higiene y seguridad alimentaria</p> <p>Control: verificación de las BPM en la supervisión interna mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: justificación documental de la formación inicial (título FP o certificado de formación e incluye el temario y el número de horas del curso) y registro de supervisión de BPM e incidencias</p>		
2. Formación en el sistema de seguridad alimentaria	<p>Descripción: actividad de formación en el sistema de seguridad alimentaria (SSA) de la empresa destinada a los trabajadores de la cocina</p> <p>Frecuencia: cada tres años. En el caso de que un trabajador que se incorpore a la empresa en menos de un mes desde su contratación y durante este tiempo trabajará bajo la supervisión de una persona con formación</p> <p>Responsable: consultora en higiene y seguridad alimentaria</p> <p>Control: verificación de las BPM en la supervisión interna mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: certificado de asistencia de los cursos de formación en SSA (el formato de certificado incluye el temario y el número de horas del curso) y registro de supervisión de las BPM y de incidencias</p>		
3. Formación continuada	<p>Descripción: anualmente y cuando proceda (ej.: compra de un nuevo equipo), se revisará la necesidad de formación teniendo en consideración: las modificaciones legislativas, novedades en materia de higiene y seguridad alimentaria, y cambios en los productos, procesos o equipos. Así mismo, incluirá un refuerzo de los aspectos más relevantes de la seguridad alimentaria de la actividad: mantenimiento de los alimentos a temperaturas adecuadas, gestión de alérgenos y dietas especiales, limpieza y desinfección. Las actividades irán destinadas a todos los trabajadores de la empresa</p> <p>Frecuencia: mínimo cada 3 años y cuando proceda (ej.: cambio equipo)</p> <p>Responsable: consultora en higiene y seguridad alimentaria</p> <p>Control: verificación de las BPM en la supervisión interna mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: certificado de asistencia de los cursos de formación continuada (el formato de certificado incluye el temario y el número de horas del curso) y registro de supervisión de BPM e incidencias</p>		

PRP 1	Plan de Formación de trabajadores	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
4. Formación ante incidencias	<p>Descripción: actividad de formación centrada en las incidencias producidas en el SSA. Irá destinada a los trabajadores implicados en la incidencia para prevenir su recurrencia</p> <p>Frecuencia: cuando se produzca una incidencia con repercusión en la seguridad de los alimentos</p> <p>Responsable: responsable de la supervisión de BPM y/o consultora en higiene y seguridad alimentaria</p> <p>Control: en la supervisión interna mensual el responsable de centro comprobará la existencia de justificación de la formación ante incidencias</p> <p>Registros: registro de acciones correctoras, registro de supervisión mensual y registro de incidencias</p>		

PRP 2	Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
ACTIVIDADES: 1.Mantenimiento preventivo	<p>Descripción: revisión del estado de las instalaciones (agua, gas y electricidad) y de los equipos relevantes (nevera y mesa caliente)</p> <p>Frecuencia: anual durante el mes de agosto</p> <p>Responsable: empresa de mantenimiento</p> <p>Control: <input checked="" type="checkbox"/> comprobación de la temperatura de todos los equipos de mantenimiento de alimentos a temperatura regulada (nevera, mesa caliente)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> durante la supervisión interna se comprobará el estado de las instalaciones y equipos</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> control diario de temperatura (responsable cocina)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> supervisión: mensual (responsable de centro)</p> <p>Registros: albarán/factura de la empresa de mantenimiento, registro de supervisión mensual, registro de control de temperatura de equipos y registro de incidencias</p>		
2.Mantenimiento correctivo	<p>Descripción: reparación de las instalaciones/equipos deteriorados</p> <p>Frecuencia: cuando se produzca una incidencia</p> <p>Responsable: empresa de mantenimiento</p> <p>Control: <input checked="" type="checkbox"/> comprobación del buen estado y/o funcionamiento de la instalación y/o equipo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> verificación del seguimiento de las reparaciones llevadas a cabo en la supervisión interna</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> al finalizar la reparación (empresa mantenimiento)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> supervisión: mensual (responsable de centro)</p> <p>Registros: albarán/factura de la empresa de mantenimiento, registro de incidencias y registro de supervisión</p>		

PRP 3	Plan de limpieza y desinfección	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
<p>ACTIVIDADES:</p> <p>1. L+D de la vajilla, cubertería u otros utensilios</p>	<p>Descripción: introducción de la vajilla, cubertería y otros utensilios en un equipo de lavado automático que alcanza 82°C en el agua de aclarado</p> <p>Frecuencia: tras su uso</p> <p>Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: se comprobará que el termómetro del equipo alcanza 82°C en el agua de aclarado</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> control diario (responsable de cocina) <input checked="" type="checkbox"/> supervisión mensual (responsable de centro)</p> <p>Registros: registro de supervisión mensual y registro de incidencias</p>		
<p>2. L+D de equipos y superficies de trabajo</p>	<p>Descripción: ①Retirada de residuos groseros con un paño ②Aplicación de un detergente-desinfectante ③Aclarado con agua ④En el caso de los equipos se secan con una toalla de papel</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> Superficies de trabajo → tras su uso <input checked="" type="checkbox"/> Nevera y lavavajillas → semanalmente <input checked="" type="checkbox"/> Mesa caliente y horno microondas → a diario</p> <p>Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: se comprobará visualmente la limpieza antes de empezar a trabajar y en la supervisión</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> control diario (responsable de cocina) <input checked="" type="checkbox"/> supervisión mensual (responsable de centro)</p> <p>Registros: registro de supervisión mensual, ficha técnica y de datos de seguridad del producto detergente desinfectante y registro de incidencias</p>		
<p>2. L+D de paramentos y superficies que no entran en contacto con alimentos</p>	<p>Descripción: <input checked="" type="checkbox"/> Superficies (estanterías, extractor,...) → ①Retirada de residuos groseros con un paño ②Aplicación de un detergente/desengrasante-desinfectante ③Aclarado <input checked="" type="checkbox"/> Suelos → ①Barrer ②Fregar con detergente-desinfectante <input checked="" type="checkbox"/> Paredes y techos → ①Aplicación de un detergente ②Aclarado</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> Superficies → semanalmente y semestralmente limpieza profunda de la campana extractora <input checked="" type="checkbox"/> Suelos → a diario <input checked="" type="checkbox"/> Paredes → mensualmente <input checked="" type="checkbox"/> Techos → semestralmente</p> <p>Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: se comprobará visualmente la limpieza antes de empezar a trabajar y en la supervisión</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> control diario (responsable de cocina) <input checked="" type="checkbox"/> supervisión: mensual (responsable de centro)</p> <p>Registros: registro de supervisión mensual, ficha técnica y de datos de seguridad del producto detergente desinfectante y registro de incidencias</p>		

PRP 4	Plan de lucha contra plagas	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
<p>ACTIVIDADES:</p> <p>1. Actuaciones para impedir la entrada y anidamiento de plagas</p>	<p>Descripción: ①se revisará la entrada de materias primas para comprobar que no portan plagas en sus embalajes, ②se conservarán en adecuado estado de las telas mosquiteras, burletes y desagües, ③no se dejarán envases de alimentos abiertos con contenido en su interior, ④los cubos de residuos tendrán tapas y se vaciarán a diario</p> <p>Frecuencia: a diario</p> <p>Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: los trabajadores observarán la presencia de plagas y una empresa de control de plagas autorizada comprobará la adecuación de las medidas de preventivas</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/>control diario (trabajadores del centro) <input checked="" type="checkbox"/>supervisión semestral (empresa de control de plagas)</p> <p>Registro: certificado de la empresa de control de plagas, Informe diagnóstico de situación, ROESB de la empresa de control de plagas y registro de incidencias</p>		
<p>2. Aplicación de medidas activas</p>	<p>Descripción: ①mantenimiento de insectocutores ②mantenimiento de trampas ③aplicación de productos biocidas ante la presencia de una plaga</p> <p>Frecuencia: cuando proceda</p> <p>Responsable: trabajadores de la empresa de control de plagas autorizada</p> <p>Control: semestral una empresa de control de plagas autorizada comprobará la existencia de plagas en la instalación y la adecuación y funcionamiento de los insectocutores y las trampas instaladas.</p> <p>Registro: certificado de la empresa de control de plagas, Informe diagnóstico de situación, ROESB de la empresa de control de plagas, ROB de los productos aplicados y registro de incidencias</p>		

PRP 5	Plan de agua abastecimiento	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
<p>ACTIVIDADES:</p> <p>1.Mantenimiento</p>	<p>Descripción: el agua procede de un abastecedor/proveedor autorizado (CYII) y no hay depósitos intermedios en la instalación, por lo que únicamente hay que realizar tareas de mantenimiento en las tuberías y grifos</p> <p>Frecuencia: ante averías</p> <p>Responsable: empresa de mantenimiento</p> <p>Control: <input checked="" type="checkbox"/> Realización de análisis organoléptico del agua (color, olor y sabor)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Observación del correcto funcionamiento de la instalación de agua</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Análisis tipo <i>Control</i></p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> Análisis organoléptico a diario (responsable cocina)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Supervisión mensual (responsable de centro)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Análisis tipo control al inicio de la actividad y si se producen graves deterioros en la instalación (laboratorio)</p> <p>Registros: albarán/factura de la empresa de mantenimiento, registro de supervisión mensual, boletines analíticos y registro de incidencias</p>		
<p>2. Actuaciones ante casos de corte o problemas de suministro</p>	<p>Descripción: ① llamar a la empresa de mantenimiento, ② emplear agua envasada mientras dure la avería, ③ restablecer el consumo del agua de la red cuando se haya reparado la instalación y las características organolépticas sean adecuadas</p> <p>Frecuencia: cuando se produzca una incidencia</p> <p>Responsable: empresa de mantenimiento/responsable de cocina</p> <p>Control: comprobación del buen estado de la instalación y de las características organolépticas del agua al finalizar una reparación, tanto por la empresa de mantenimiento como por responsable del centro</p> <p>Registros: albarán/factura de la empresa de mantenimiento y registro de incidencias</p>		

PRP 6	Plan de proveedores	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
<p>ACTIVIDADES:</p> <p>1. Selección inicial de proveedores</p>	<p>Descripción: se comprobará que las empresas contratadas cumplan los requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tener la autorización necesaria para desarrollar la actividad (ej.: RGSEAA, ROESB) ✓ Aportar evidencias de la aplicación de un sistema de calidad. En el caso de las empresas alimentaria tener un SSA basado en los principios APPCC ✓ Aportar evidencias de que los productos cumplen con sus especificaciones (ej.: fichas técnicas, boletines analíticos) y si procede autorizaciones (ROB). ✓ En el caso de la cocina central el proveedor deberá aportar la siguiente información en cada envío que realice: <ul style="list-style-type: none"> ○ Albarán que indique: datos de la empresa, descripción de los menús, nº de raciones, y hora y temperatura a la salida del establecimiento. ○ Cada envase incluirá la siguiente información: descripción del plato, ingredientes, alérgenos, temperatura de conservación, fecha de caducidad y lote ✓ El tiempo de transporte desde la cocina al centro es inferior a dos horas <p>Frecuencia: en la contratación inicial Responsable: responsable del centro</p> <p>Control: revisión de la documentación del proveedor en la auditoría anual externa</p> <p>Registros: copia de la autorización del proveedor para ejercer su actividad, documentación técnica del proveedor, registro de supervisión e informe auditoría</p>		
<p>2. Evaluación periódica de proveedores</p>	<p>Descripción: comprobación visual durante la recepción de que el producto cumple sus especificaciones: embalajes limpios e íntegros, información de acompañamiento adecuada, hora de llegada correcta</p> <p>Frecuencia: en cada recepción Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: revisión de la documentación de recepción y de las incidencias detectadas en la supervisión interna mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: albaranes/facturas, registro de supervisión y registro de incidencias</p>		

PRP 7	Plan de trazabilidad	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
ACTIVIDADES: 1. Trazabilidad hacia atrás	<p>Descripción: todos los alimentos vendrán acompañados de su correspondiente albarán en el que consta: fecha, descripción de la comida, cantidad y lote/partida a la que pertenecen. Esta información se contrastará con el listado de dietas solicitadas</p> <p>Frecuencia: en cada recepción Responsable: responsable del de cocina</p> <p>Control: revisión de la documentación en la supervisión interna mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: albaranes/facturas, registro de supervisión y registro de incidencias</p>		
2. Trazabilidad hacia delante	<p>Descripción: las dietas especiales estarán identificadas con el tipo de dieta. En el emplatado se utilizará una vajilla de color diferente y se colocará en una bandeja individual con el nombre del comensal</p> <p>Frecuencia: en cada servicio Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: revisión de la correcta identificación de las dietas y los platos en la supervisión interna mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: registro de supervisión y registro de incidencias</p>		
3. Información y retirada	<p>Descripción: en el caso de que: ① alguno de los proveedores o las autoridades sanitarias informen de que un producto deba retirarse del consumo humano, se procederá a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar si está almacenado en el centro y, en caso afirmativo, proceder a su inmovilización y retirada del consumo. Se devolverá al proveedor a la mayor brevedad o al destino que determinen las autoridades sanitarias • Revisar en los albaranes si el producto ha sido recibido en la instalación. En caso afirmativo y si el producto ha sido consumido, informar a los padres de los niños que hayan consumido el producto del incidente <p>② se informe de una sospecha de brote de enfermedad transmitida por los alimentos (padres, madres, profesionales), que se comunicará a la autoridad sanitaria y se procederá tal y como ésta indique</p> <p>Frecuencia: cuando se produzca un incidente Responsable: responsable del centro</p> <p>Control: revisión de la documentación del destino del producto retirado y de las actuaciones llevadas a cabo para su información en la supervisión interna mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: albaranes/facturas, registro de supervisión y registro de incidencias</p>		

PRP 8	Plan de buenas prácticas de manipulación	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
<p>ACTIVIDADES:</p> <p>1. Recepción</p>	<p>Descripción: la temperatura a la que llegan los alimentos que requieren conservación a temperatura regulada será adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerados: $\leq 4^{\circ}\text{C}$, excepto los postres lácteos que será $\leq 6^{\circ}\text{C}$ - Congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - Calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ en la mesa caliente <p>Los alimentos se llevarán a los equipos de almacenamiento a la mayor brevedad desde su recepción</p> <p>En el caso de que un alimento llegue una temperatura que difiera en más de 2°C su temperatura adecuada, se comprobará en el albarán de entrega la hora de salida de la cocina central, y si es inferior a 2 horas se aceptará, y se procederá a su almacenamiento inmediato para que vuelva a la temperatura apropiada. En caso contrario se rechazará y se solicitará a la empresa que envíe de nuevo los menús necesarios</p> <p>Frecuencia: en cada recepción</p> <p>Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: <input checked="" type="checkbox"/> comprobación diaria de la temperatura de recepción por el responsable de cocina y verificación de las prácticas de recepción en la supervisión mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: registros de control de temperatura de recepción, albarán de entrega, registro de supervisión y registro de incidencias</p>		
<p>2. Almacenamiento</p>	<p>Descripción: los alimentos de conservación a temperatura ambiente se colocarán en el almacén. Los alimentos que requieren conservación a temperatura regulada se mantendrán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerados: $\leq 4^{\circ}\text{C}$, excepto los postres lácteos que será $\leq 6^{\circ}\text{C}$ - Congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - Calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ en la mesa caliente <p>Los menús diarios se colocarán en sus envases originales identificados, que no se manipularán hasta su emplatado, eliminando lo que no sea consumido. El resto de los alimentos también se almacenarán en envases cerrados e identificados. En el caso de abrir un envase se colocará una pegatina que indique la fecha de apertura. Si además se trasvasa el contenido del envase original a otro envase se trasladarán los datos del etiquetado.</p> <p>En el estante más elevado de los equipos/almacén se colocarán los menús especiales.</p> <p>La nevera y el congelador permanecerán encendidos siempre y solo se apagarán para su limpieza. La mesa caliente se encenderá todos los días a las 8:00 para que esté a 70°C cuando lleguen los alimentos desde la cocina central.</p> <p>En los alimentos que no se consuman en el día se aplicará un sistema FEFO¹⁵ para gestionar su caducidad.</p> <p>Frecuencia: en cada almacenamiento</p> <p>Responsable: responsable de cocina</p>		

¹⁵ First Expired First Out – Primero en caducar primero en salir

PRP 8	Plan de buenas prácticas de manipulación	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
	<p>Control: <input checked="" type="checkbox"/> comprobación diaria de la temperatura de los equipos de almacenamiento <input checked="" type="checkbox"/> verificación de las prácticas de almacenamiento</p> <p>Frecuencia: <input checked="" type="checkbox"/> comprobación temperatura: diaria (responsable cocina) <input checked="" type="checkbox"/> verificación de las prácticas de almacenamiento: supervisión mensual (responsable de centro)</p> <p>Registros: registros de control de temperatura de los equipos de frío, registro de supervisión y registro de incidencias</p>		
<p>3.Regeneración</p>	<p>Descripción: las barquetas de las dietas especiales que se han recibido en refrigeración, pero que deben ser consumidas en caliente, se someterán a regeneración. Después, se introducirán en el microondas de 1 en 1, aplicando las siguientes relaciones de tiempo y potencia del microondas en función del tipo de platos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1,5 minutos a máxima potencia: primeros y segundos con salsa ✓ 1 minuto a máxima potencia: segundos sin salsa <p>A continuación, la barqueta se abre y se remueve su contenido para evitar la existencia de bolsas de calor</p> <p>Frecuencia: en cada recalentamiento Responsable: responsable de cocina</p> <p>Control: comprobación diaria de la temperatura ($\geq 75^{\circ}\text{C}$) de un plato recalentado por el responsable cocina y verificación de las prácticas de recalentamiento en la supervisión mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: registro de supervisión y registro de incidencias</p>		
<p>4. Atemperado, emplatado, troceado y servicio</p>	<p>Descripción: ① en los platos que se sirven en caliente, se retira el plástico superior de las barquetas, ② se dejan a temperatura ambiente 15 minutos, ③ se llevan en un carrito las barquetas a cada aula (niños de 0 a 3 años) y al comedor (niños 4-6 años), y ④ la responsable de cocina sirve en cada plato la ración correspondiente</p> <p>Las frutas: ① se sumergen en agua con 70 ppm de cloro durante 5 minutos (por cada litro de agua 1,6 ml de lejía de pureza de 45g/L de cloro), ② se pelan y cortan, utilizando cuchillos y tablas que se cambian con cada tipo de fruta y se va colocando directamente en el bol que se sirve a cada niño</p> <p>Los docentes asisten a los niños que lo necesitan (trocean los alimentos, ayudan a la ingesta), comprueban que los niños consumen sus menús y retiran todos los platos, aunque no se hayan consumido en su totalidad en un tiempo máximo de 1 hora</p> <p>Para las dietas especiales ver PRPO 8.1</p> <p>Frecuencia: en cada servicio Responsable: responsable de cocina y docentes de cada aula</p> <p>Control: verificación las prácticas en la supervisión mensual por el responsable de centro</p> <p>Registros: registro de supervisión y registro de incidencias</p>		

PPRP 8.1	Plan de dietas	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
Objeto			
<p>Describir el sistema de gestión de las dietas especiales para evitar peligros debido a la presencia de alérgenos en alimentos destinados a niños con alergias o intolerancias. Como criterio general se establece que, ante cualquier duda debida a la posible presencia de un alérgeno en la dieta destinada a estos niños, no se le proporcionará la misma y se solicitará a la mayor brevedad una nueva dieta a la cocina central</p> <p>En este plan, también se incluye la gestión de aquellas dietas que puntualmente se prescriben a niños por problemas de salud (ej.: dietas astringentes)</p>			
A. Identificación de los niños y los tipos de menús	<p>Al inicio del curso escolar o cuando se incorpora un nuevo niño, se cumplimenta un formulario en el que los padres hacen constar la existencia alergia/intolerancias alimentarias y lo acompañan de un informe médico. Otro tipo de dietas se comunica cuando se produzca la necesidad</p> <p>La información se remite a la cocina central, cuyo nutricionista asigna un tipo de dieta e informa de la denominación que constará siempre en el envase de sus menús (ej.: alergia a pescados). En el formulario del niño se hace constar la denominación de la dieta</p> <p>Cuando un padre informa de la necesidad de una dieta especial por un problema puntual de salud, se solicita la misma a la cocina central (vía email) y se anota el nombre del niño/denominación de la dieta en el parte diario de incidencias</p>		
Actividad	<p>Al inicio del curso escolar o cuando se incorpora un nuevo niño, se cumplimenta un formulario en el que los padres hacen constar la existencia alergia/intolerancias alimentarias y lo acompañan de un informe médico. Otro tipo de dietas se comunica cuando se produzca la necesidad</p> <p>La información se remite a la cocina central, cuyo nutricionista asigna un tipo de dieta e informa de la denominación que constará siempre en el envase de sus menús (ej.: alergia a pescados). En el formulario del niño se hace constar la denominación de la dieta</p> <p>Cuando un padre informa de la necesidad de una dieta especial por un problema puntual de salud, se solicita la misma a la cocina central (vía email) y se anota el nombre del niño/denominación de la dieta en el parte diario de incidencias</p>		
Controles	<p>Se comprueba que todos los formularios sobre la dieta de los niños están cumplimentados al inicio de curso (ej.: alérgicos) o cuando se produzca la necesidad (ej.: astringente). En la supervisión mensual y en la auditoría externa, se comprueba que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El formulario de cualquier niño que se haya incorporado tiene toda la información sobre su dieta - El parte de incidencias diario se recoge la información sobre las peticiones de dietas especiales 		
Responsable	<p>Actividad: Responsable de centro y docentes</p> <p>Controles: Auditor externo</p> <p>Acciones correctoras: Responsable de centro</p>		
Registros	<p>Formulario sobre dieta de los niños, registro de incidencias e informe de auditoría</p>		
B. Recepción	<p>En la recepción diaria de las dietas se contrasta el albarán que envía la cocina central con el listado de menús solicitado. Los envases estarán íntegros, no se observarán evidencias de que se han producido derrames y todas las barquetas de alimentos están adecuadamente identificadas. No se aceptan envases rotos, con derrames o mal identificados. En caso de rechazar algún/os envase/s se solicita de inmediato, nuevos menús a la cocina</p>		
Actividad	<p>En la recepción diaria de las dietas se contrasta el albarán que envía la cocina central con el listado de menús solicitado. Los envases estarán íntegros, no se observarán evidencias de que se han producido derrames y todas las barquetas de alimentos están adecuadamente identificadas. No se aceptan envases rotos, con derrames o mal identificados. En caso de rechazar algún/os envase/s se solicita de inmediato, nuevos menús a la cocina</p>		
Controles	<p>Diariamente se comprueba el cumplimiento de los requisitos en el momento de la recepción diaria de las comidas</p>		

PRP 8	Plan de buenas prácticas de manipulación	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
		Mensualmente en la supervisión interna se comprueba que el responsable de la vigilancia la lleva a cabo	
Responsable		Actividad: Responsable de cocina Controles: Responsable de centro Acciones correctoras: Responsable de centro	
Registros		Listado de menús solicitados, albarán, registros de incidencias, registros de supervisión mensual	
C. Almacenamiento		La responsable de cocina coloca los envases de las dietas especiales, siempre en los estantes superiores de los equipos (nevera, mesa caliente), sin apilar y con espacio entre los mismos	
Actividad		Los alimentos de conservación a temperatura ambiente destinados a niños con menús especiales se almacenan en los estantes superiores del almacén, en cajas cerradas e identificadas exteriormente con sus especificaciones (sin gluten, sin lácteos, sin frutos secos...) En el caso de identificarse la existencia de alimentos de las dietas especiales mal almacenados, se valora su posible contaminación (derrames, envases abiertos) y en caso afirmativo o de sospecha de la misma se elimina	
Controles		Mensualmente en la supervisión interna se comprueba que la nevera, la mesa caliente y el almacén mantienen los criterios de almacenamiento adecuado	
Responsable		Actividad: Responsable de cocina Controles: Responsable de centro Acciones correctoras: Responsable de centro	
Registros		Registros de incidencias, registros de supervisión mensual	
D. recalentamiento, atemperado, cortado de frutas y emplatado		Se introducen una a una en el microondas, y finalizado su recalentamiento se emplatán empleando utensilios específicos para cada dieta. Los platos de colores asignados se etiquetan con el nombre de niño y aula, y se colocan en las bandejas individuales en las que se van a servir para que se atemperen. Los menús de los niños con alergias se recalientan y emplatán en primer lugar en la cocina	
Actividad		Las frutas de niños alérgicos se pelan y trocean en primer lugar. Cada vez que se cambia de tipo de frutas el manipulador se lava las manos y cambia de tabla y de cuchillo En caso de confusión con los utensilios o el emplatado se valora su posible contaminación y en caso afirmativo o de sospecha se retira	
Controles		Mensualmente en la supervisión interna se comprueba que las prácticas correctas durante el recalentamiento y emplatado	
Responsable		Actividad: Responsable de cocina y docentes (en el emplatado) Controles: Responsable de centro Acciones correctoras: Responsable de centro	
Registros		Etiquetas, registros de incidencias diario y registros de supervisión mensual	

PRP 8	Plan de buenas prácticas de manipulación	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
E. Servicio	<p>Las dietas especiales se llevan en primer lugar a cada aula o al comedor en sus bandejas individuales y etiquetadas. Con la colaboración de los docentes se coloca el menú en el sitio en el que se sienta cada niño que estará identificado. Los docentes controlan que durante la comida los niños no consuman alimentos de los platos de los niños cercanos o se intercambien los cubiertos y/o vasos</p> <p>Actividad La operación se repetirá de igual forma para el segundo plato y el postre</p> <p>Ante cualquier incidencia en la asignación de platos/menús se bloquea el consumo para valorar la incidencia y en caso de contaminación o sospecha de la misma se retira</p>		
Controles	Mensualmente en la supervisión interna se comprueba que las prácticas correctas durante el servicio son adecuadas		
Responsable	<p>Actividad: Responsable de cocina y docentes</p> <p>Controles: Responsable de centro</p> <p>Acciones correctoras: Responsable de centro</p>		
Registros	Registros de incidencias diario y registros de supervisión mensual		

PPRP 8.2	Plan de texturas	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
Objeto			
Describir el sistema de gestión de la textura de los menús servidos para evitar peligros por ahogamiento, debido a la presencia de huesos o espinas o texturas inadecuadas en alimentos en función de la edad del niño. Como criterio general se establece que, ante cualquier duda sobre la adecuación de la textura de un plato, no se le proporcionará la misma y se modificará la misma cuando sea posible o se solicitará a la mayor brevedad una nueva dieta a la cocina central.			
A. Identificación de niños y tipo de textura	Al inicio del curso escolar o cuando se incorpore un nuevo niño, se cumplimenta un formulario en el que los padres hacen constar la edad y algunas de las características de la dieta que consume el niño (purés, troceado). De acuerdo con esta información se pasa progresivamente de los purés licuados a los alimentos troceados, en función de los siguientes grupos de edad:		
Actividad	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antes de los 6 meses purés muy finos ✓ Entre 6 y 9 meses purés espesos con algún grumo ✓ Entre 9 y 12 meses alimentos picados y troceados <p>Considerando esta información se planifican los tipos de dietas que deben solicitarse a la cocina central.</p> <p>A medida que avance el curso los docentes, junto con los padres, irán modificando la textura de la dieta para adaptarla al crecimiento de los niños</p>		
Controles	En la supervisión mensual y en la auditoría externa, se comprueba que todos los formularios sobre la dieta de los niños están cumplimentados y tienen la información actualizada		
Responsable	Actividad: Responsable de centro y docentes Controles: Auditor externo Acciones correctoras: Responsable de centro		
Registros	Formulario sobre dieta de los niños, registro de incidencias e informe de auditoría		
B. Recepción	En la recepción diaria de las dietas se contrasta el albarán que trae la empresa con el listado de menús que se han solicitado		
Actividad			
Controles	Diariamente se comprueba el cumplimiento de los requisitos en recepción Mensualmente en la supervisión interna se comprobará que el responsable de la vigilancia la lleva a cabo		
Responsable	Actividad: Responsable de cocina Controles: Responsable de centro Acciones correctoras: Responsable de centro		
Registros	Listado de menús, albarán, registro de incidencias, registros de supervisión mensual		

PPRP 8.2	Plan de texturas	Edición: 01	Última revisión: 03/2019
D. Emplatado y cortado troceado de comidas y fruta	Se trocean los alimentos de los niños que lo necesitan. La fruta triturada se recibe de la cocina central y la troceada se prepara por la responsable de la cocina. Se higieniza, se pela y parte en trozos acorde con la edad del niño al que va destinada		
Actividad	<p>Durante el emplatado se comprueba que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La textura de los purés corresponde con la solicitada • Ausencia de huesos y espinas en los platos a base de carne y de pescado • Ausencia de huesos de frutas o restos de pieles de fruta • Trozos de los alimentos con un tamaño acorde a la edad a la que está destinada la dieta 		
Controles	Mensualmente en la supervisión interna se comprueba que las prácticas correctas		
Responsable	<p>Actividad: Responsable de cocina y docentes (en el emplatado y troceado)</p> <p>Controles: Responsable de centro</p> <p>Acciones correctoras: Responsable de centro</p>		
Registros	Etiquetas, registros de incidencias diario y registros de supervisión mensual		
E. Servicio	Durante el servicio se vigila que la textura y el tamaño de los trozos de alimentos de la dieta servida corresponda con la edad y características del niño		
Actividad	Se observa que los niños que empiezan a usar el cuchillo lo hagan adecuadamente y no corten trozos de gran tamaño		
Controles	Mensualmente en la supervisión interna se comprueba que las prácticas correctas durante el servicio son adecuadas		
Responsable	<p>Actividad: Responsable de cocina y docentes</p> <p>Controles: Responsable de centro</p> <p>Acciones correctoras: Responsable de centro</p>		
Registros	Registros de incidencias, registros de supervisión mensual		

Registros de PRP/PPRP

Registro de control de temperatura recepción			
Fecha	Hora	Descripción alimentos/plato	Temperatura
Verificado por:		Observaciones:	
Fecha:			

Registro de control de temperatura			Temperatura		
Fecha	Hora	Responsable	Nevera	Congelador	Mesa caliente
Verificado por:		Observaciones:			
Fecha:					

* La temperatura de los equipos de frío se comprobará al inicio y al final de la jornada, pero solo se registra al inicio, excepto en el caso de que se observasen incidencias, en cuyo caso se documentaría en el apartado de observaciones de este registro y en el de incidencias

Registro de incidencias			
Fecha	Descripción de la incidencia	Actuaciones llevadas a cabo	Responsable
Verificado por:		Observaciones:	
Fecha:			

Registro de supervisión	Fecha:	Responsable:		
Observación	C	I	Observaciones	
1º) Se han realizado actividades de formación ante cambios o incidencias				
2º) El mantenimiento/funcionamiento de las instalaciones es adecuado Locales: Instalaciones: Equipos: Utensilios:				
3º) El registro de temperatura de equipos está cumplimentado y los valores son adecuados Tª nevera:.....Tª congelador:.....Tª mesa caliente:.....				
4º) El estado de limpieza de las instalaciones es adecuado Locales: Instalaciones: Equipos: Utensilios:				
Tª de aclarado del lavavajillas:.....				
5º) Las medidas para evitar entrada y/o anidamiento de plagas se llevan a cabo (estado de los embalajes, estado de mantenimiento telas mosquiteras, burletes y desagües, envases de alimentos cerrados, cubos de residuos con y se vacían a diario)				
5º) No se observa presencia de plagas				
6º) Las características de organolépticas del agua son adecuadas: Color:.....Olor:.....Sabor:.....				
7º) En la recepción las dietas han llegado a su hora, los envases están en buen estado, su temperatura es adecuada y el registro se cumplimenta: Hora de llegada: Tª 1º plato:.....Tª 2º plato:.....Tª postre:.....Tª dieta especial:.....				

Registro de supervisión	Fecha:	Responsable:		
Observación	C	I	Observaciones	
8º) La documentación que acompaña a un albarán es adecuada (datos de la empresa, fecha, descripción de los menús, nº de raciones, y temperatura y hora de envasado)				
9º) La identificación de las dietas es adecuada: Etiquetado: (plato, ingredientes, alérgenos, e caducidad y lote)				
10º) La colocación y el orden en el almacén y los equipos es adecuado. No existen productos caducados				
11º) La temperatura de los alimentos almacenados a temperatura regulada es adecuada Tª del alimento (.....) en refrigeración:..... Tª del alimento (.....) en congelación:..... Tª del alimento (.....) en caliente:.....				
12º) La regeneración se hace aplicando tiempo/potencia adecuada. En la regeneración de plato elegido al azar se ha empleado: Tiempo:.....Potencia:.....Temperatura:.....				
13º) El tiempo de atemperado es adecuado. En el atemperado de uno de los platos se ha tardado:.....				
14º) En el cortado de frutas se emplean tablas y cuchillos limpios y se cambian cada vez que se cambia de tipo de fruta				
15º) Los menús de dietas especiales se han emplatado y etiquetado en los platos de los colores correspondientes				
16º) Los menús de dietas especiales se han servido en primer lugar y colocado en los sitios adecuados				
17º) Los menús se retiran al cabo de 2 horas				
18º) Los registros de incidencias están cumplimentados y las actuaciones han sido correctas				
Verificado por:	Observaciones:			
Fecha:				