



LOS PROGRAMAS DE GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS

Complejos en su construcción, sencillos en su aplicación

Orientados al control de riesgos sanitarios

- **APPCC particularizados**
- **Diagramas de flujos** autoexplicativos
- **Guías de prácticas correctas de higiene** desarrolladas por apartados de producción
- **Prerrequisitos del sistema:**
 - Programa de garantía de proveedores
 - Control del agua de consumo
 - Encuesta de salud
 - Trazabilidad de producción
 - Protocolos de control de brotes
 - Control de infraestructuras y equipamientos
 - **Planes de limpieza** completos y específicos del establecimiento

ETAPA	P1	P2	P2b	P3	P4	P5	PCC	MEDIDA DE CONTROL
4.2. Elaboración de platos sin tratamiento térmico con ingredientes cocinados.	- Supervivencia de microorganismos patógenos por no proceder a la desinfección de materias primas. (BIOLÓGICO)	SI		SI	SI		SI	DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (FRUTAS Y VERDURAS) (REGISTRO 4)
4.3. Elaboración de platos con tratamiento térmico.	- Crecimiento de microorganismos patógenos por elevada temperatura durante la manipulación. (BIOLÓGICO)	SI		NO	SI	SI	NO	CONTROL DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS ELABORACIÓN (REGISTRO 5)
4.4.6. Elaboración de platos...	- Supervivencia de microorganismos patógenos por no proceder a la desinfección de materias primas. (BIOLÓGICO)	SI		SI	SI		SI	CONTROL DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS ELABORACIÓN (REGISTRO 5)

4.3. ELABORACIÓN DE PLATOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO

```

    graph TD
      A[INGREDIENTES ALMACENADOS EN SECO (0-25°C)  
(Especias, arroz, pastas, papas, entre otros)] --> B[ELABORACIÓN Y ADICIÓN DE SALES CALIENTES (>65°C)]
      A --> C[PRODUCTOS ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN (verduras, huevos, frutas, y otros) (0-4°C)]
      A --> D[PRODUCTOS ALMACENADOS EN CONGELACIÓN (Pescados, mariscos, carnes) (<-18°C)]
      C --> E[LAVADO (Desinfección de Verduras)]
      D --> F[DESCONGELACIÓN (En Refrigeración, 0-4°C)]
      E --> G[LIMPIEZA (Evisceración, pelado, descamado) (<-15°C)]
      F --> G
      G --> H[ELABORACIÓN Y ADICIÓN DE SALES CALIENTES (>65°C)]
    
```


CORTADORA DE FIAMBRES y DE CONGELADOS

FRECUENCIA	Después de cada uso (diariamente)
PRODUCTOS	Detergente-Desinfectante y agua caliente GLASOR y OASIS PRO 20
MATERIAL	Estropajo, bayeta y cubo
PROCEDIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> Desenchufar de la corriente. Desmontar los componentes de la cortadora. Eliminar los posibles restos de alimentos. Sumergir los elementos desmontables en una solución detergente (Glisor) y agua caliente. Pulverizar desinfectante (Oasis Pro 20) y usar la bayeta para limpiar los elementos fijos del aparato. Dejar actuar unos 5 minutos. Aclarar con abundante agua. Secar cada uno de los componentes y el cuerpo fijo. Montar la cortadora y dejarla lista para usar.
DOSIS	Glisor (5-10gr/lit) y Oasis Pro 20 (pulverizado)
INFORMACIÓN ADICIONAL	No mezclar detergente y desinfectante, salvo que venga mezclado en origen. Consultar la ficha técnica del producto. Consultar manual de instrucciones del aparato. RECOMENDABLE EL USO DE GUANTES
VERIFICACIÓN GyD	Comprobación visual del estado de limpieza. Se emplearán placas de superficie (Plate Agar Count)

SEMANA	SERV.	T	NIVEL DE RIESGO	
			5	
DESAYUNO	FRIO			
	CALIENTE			
	POSTRE			
ALMUERZO	FRIO			
	CALIENTE			
	POSTRE			
CENA	FRIO			
	CALIENTE			
	POSTRE			

Frecuencia: 3 platos (caliente, frío y postre en cada servicio)

Límites: Temperatura de conservación óptima: -18°C (límite establecido -15°C) Temperatura mínima de cocción: 65°C (límite óptimo 70°C)
Temperatura máxima de refrigeración: 7°C Temperatura de refrigeración óptima: 0-4°C (límite establecido 7°C)

formación continua del manipulador de alimentos





LA AUDITORÍA

Una eficaz herramienta de verificación y control de riesgos

valoración de más de 100 aspectos determinantes del riesgo

puntuación de riesgos por apartados

Puntuación de cada ítem según peso de riesgo y con código de colores para su fácil lectura e interpretación

Propuestas de correcciones necesarias de las deficiencias observadas

ALMACENAMIENTO

ASPECTO VALORADO	PTOS R	PTOS O	PTOS F	DEFICIENCIA OBSERVADA	MEDIDA CORRECTORA	PLAZO DE CORRECCIÓN
¿Hay un responsable designado de almacenamiento?	1	2	2			
¿Los productos se almacenan en estanterías y el resto de las instalaciones?	1	2	2			
¿Adecuado de limpieza?	1	0	0	Suelos pegajosos y suciedad bajo estantes.	Mejorar el estado de limpieza continuada de las zonas de almacenamiento (estantes, suelos, lugares de difícil acceso). NO BARRER EN SECO.	
¿Ambiente general correcto (ambiente, humedad, iluminación, ventilación)?	1	2	2			
¿Temperatura adecuada la temperatura del área de almacenamiento?	2	2	4		24,5°C	
¿La zona de humedades tiene protección?	1	2	2			
¿Los productos de limpieza en el almacén de alimentos?	1	1	1	Almacenados aquí pero separados en otra estantería.	Los productos de limpieza deben estar en dependencias húmedas, totalmente independiente del almacén de los alimentos.	
¿Hay productos en el suelo?	1	2	2			
¿Hay productos de limpieza en el almacén?	1	0	0	Material de cocinas, de hostelería y en desuso en la parte alta de las estanterías de alimentos.	La legislación vigente determina que en los almacenes de alimentos, sólo debemos encontrar productos alimenticios. Y retirar a estos todos aquellos productos u objetos que puedan constituir una fuente de contaminación.	
¿Las estructuras de almacenamiento son adecuadas y de fácil acceso?	1	1	1	Las baldas de los estantes no presentan continuidad (rendijas) que favorecen el acúmulo de suciedad y dificultan la limpieza y desinfección.	Recomendamos sustituir las actuales estructuras por otras de húmedo, material más adecuado como el PVC o el acero inoxidable, resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	
¿Hay productos sin etiquetar?	5	2	10			
¿Hay productos caducados o deteriorados?	5	0	0	Sucedáneo Blanco (puntos) 10-03-07.	Debemos controlar el etiquetado y el envasado de los productos húmedo, para detectar productos caducados o bien con signos de alteración.	
¿Hay productos con embalajes originales de fábrica?	5	0	0	Mousse cremoso, rombos y ombreros.	La legislación vigente determina que los cartones y maderas de húmedo, entera sea sellados. Los cubos de crecimiento microbio.	

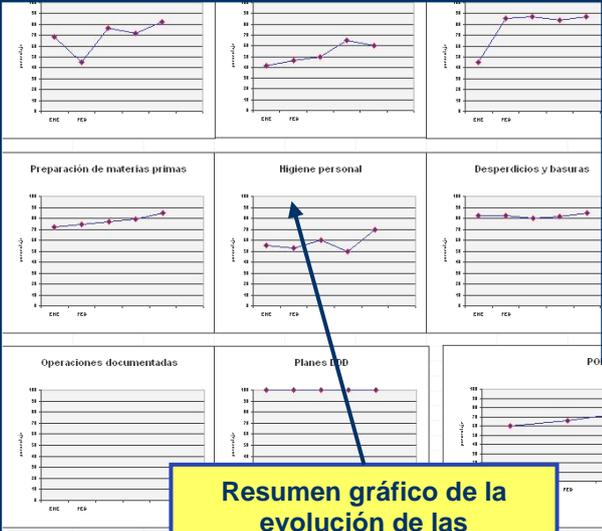
La puntuación obtenida fue de un **65,44%** de los

APARTADO	PTOS R	PTOS O	PTOS F
Recepción de mercancías			
Almacenamiento en seco			
Cámaras y frigoríficos	85,29	6,1	5,20
Descongelación	100,00	4,9	4,90
Preparación de materias primas	74,44	36,6	27,25
Higiene personal	52,96	14,3	7,57
Desperdicios y basuras	82,69	10,5	8,68
Instalaciones y limpieza	70,32	12,7	8,9
Operaciones de mantenimiento		1,5	
Planes DDD	100,00	2,4	2,40
Subtotal obtenido fase de auditoría			
			69,98
DESCUENTOS ANÁLISIS MUESTRAL			
Crecimiento en placas de superficies	-2,27	0	69,98
Crecimiento de microorganismos indicadores de una mala conservación	-4,54	-4,54	65,44
Crecimiento de microorganismos indicadores de falta de higiene	-4,54	0	65,44
Crecimiento de microorganismos patógenos	-13,63		65,44
TOTAL	-24,98	-4,54	65,44%

Resumen de toda la auditoría en un cuadro simple con códigos de puntuación por apartados y estimación del riesgo global

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS:

- La puntuación obtenida por debajo de un 25% indica un **RIESGO ALTO**
- La puntuación obtenida entre un 25 y un 50% indica un **RIESGO MEDIO**
- La puntuación obtenida entre un 50 y un 75% indica un **RIESGO BAJO**



Resumen gráfico de la evolución de las correcciones

RESULTADO MUESTRAS DE SUPERFICIE

PROCEDIMIENTO: La muestra es recogida por contacto directo del gel con cualquier superficie. Tras ello se introduce en estufa para el cultivo a 37°C durante 24-48 horas. Al cabo de ese tiempo, se puede observar el desarrollo de unidades formadoras de colonias (UFC). Eso significa que a partir de una sola bacteria se ha originado una colonia, cada colonia está representada por cada uno de los puntos de crecimiento que aparecen en la placa, y que pueden estar constituidos por cientos o miles de microorganismos.

MANIPULADOR CUALIFICACIÓN	PEPE José de Parilla
LAVADO MANOS PREVIO	SI
JABÓN BACTERICIDA	SI
RESULTADO	3 UFC/PLACA
LÍMITE CRÍTICO	< 5 UFC/PLACA
RECOMENDACIÓN	Frecuente lavado de manos. Uso de papel de un solo uso y jabón de efecto bactericida.

SUPERFICIE	CORTADORA DEL C.M. FRIO
RIESGO	ALTO
LIMPIEZA PREVIA	SI
MÉTODO	Desinfectante-desinfectante
RESULTADO	0 UFC/PLACA
LÍMITE CRÍTICO	< 5 UFC/PLACA
RECOMENDACIÓN	Desmontar, limpiar y desinfectar y secar tras cada servicio.

Representación gráfica de los análisis e interpretación