**Seguridad Alimentaria / Elikadura Segurtasuna**
Calle Leire Kalea, 15
31003 Pamplona/Iruña

# PROTOCOLO 38 DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES

## 1.- INTRODUCCIÓN

Este protocolo se elabora siguiendo lo establecido en la legislación vigente, describiendo de manera pormenorizada los aspectos estructurales a inspeccionar en los establecimientos por parte de los inspectores.

## 2.- OBJETO

Tiene por objeto comprobar la adecuación de los establecimientos a los requisitos de infraestructura y equipamiento establecidos en la legislación vigente para proceder a su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y en el caso de POAS para la concesión de la autorización condicional según lo establecido en el Reglamento (CE)853/2004 y el Reglamento (UE)2017/625.

## 3.- ALCANCE

Se aplica a los **establecimientos alimentarios** (de acuerdo con las definiciones establecidas en los Reglamentos (CE) 178/2002 y 852/2004) sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Aplica tanto a POAS como no POAS y se tendrá en cuenta los criterios establecidos en el PNT0282023 "Tramitación de solicitudes de RGSEAA".

## 4.- ESTRUCTURA Y DESARROLLO

Este protocolo se compone del cuestionario a seguir que se aplicará en las inspecciones y del documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante incumplimientos, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

En general, los criterios que se plasman son los estrictamente establecidos en la normativa y, por tanto, los legalmente exigibles. Se ha concretado al máximo, cuando la norma lo ha permitido.

# PREGUNTAS

## DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN:

| | |
|---|---|
| **LOCALIDAD:** | **FECHA:** |
| **ESTABLECIMIENTO:** | |
| **Nº REGISTRO:** | |
| **TITULAR:** | |

## 01. REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

| | SI | NO | NP |
|---|---|---|---|
| 01.01. ¿Los EXTERIORES y el ÁREA CIRCUNDANTE presentan un mantenimiento y unas condiciones higiénicas adecuadas? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.02. ¿Los locales destinados a los productos se encuentran en correcto estado de MANTENIMIENTO E HIGIENE y permiten una limpieza y/o desinfección adecuadas? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.03. La DISPOSICIÓN, EL DISEÑO, LA CONSTRUCCIÓN y EL TAMAÑO DE LOS LOCALES destinados a los productos alimenticios: | | | |
| 01.03.01. ¿Evitan o reducen al mínimo la contaminación transmitida por el aire? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.03.02. ¿Disponen de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.03.03. ¿Evitan la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.03.04. ¿Permiten unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y el control de plagas? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.03.05. ¿Se dispone de instalaciones adecuadas y con espacio suficiente de manipulación y almacenamiento a temperatura regulada? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.04. ¿Dispone de servicios higiénicos? | ☐ | ☐ | ☐ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01.05. ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua corriente caliente y fría, y dotados de material de limpieza y secado higiénico? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.06. ¿Se aprecia ambiente ventilado y aire limpio? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.07. ¿Los locales destinados a los productos alimenticios disponen de un sistema de iluminación adecuado y suficiente? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.08. ¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.09. ¿El personal dispone de vestuarios adecuados? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 01.10. ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados? | ☐ | ☐ | ☐ |

## 02. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS

| | SI | NO | NP |
|---|---|---|---|
| 02.01. El diseño y la disposición de las **SALAS EN LAS QUE SE PREPAREN, TRATEN O TRANSFORMEN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS,** ¿permite unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 02.02. **SUELOS**: ¿sus superficies se mantienen en buen estado, son fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, los materiales son: impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 02.03. **PAREDES**: ¿sus superficies se mantienen en buen estado, son fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, los materiales son: impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 02.04. **TECHOS** (o, cuando no haya techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas: ¿están construidos y trabajados de forma que impiden la acumulación de suciedad y reducen la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 02.05. **VENTANAS Y DEMÁS HUECOS PRACTICABLES**: ¿están construidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior están provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza? | ☐ | ☐ | ☐ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 02.06. **PUERTAS**: ¿son fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, y sus superficies son lisas y no absorbentes? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 02.07. LAS **SUPERFICIES (INCLUIDAS LAS DEL EQUIPO)** DE LAS ZONAS EN QUE SE MANIPULEN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Y EN PARTICULAR LAS QUE ESTÉN EN **CONTACTO** CON ÉSTOS: ¿se encuentran en buen estado, son fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, y están construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 02.08. ¿Se dispone de INSTALACIONES ADECUADAS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS DE TRABAJO? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 02.09. LOS FREGADEROS O INSTALACIONES SIMILARES DESTINADAS AL LAVADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ¿disponen de un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, y se mantienen limpios y, en caso necesario, desinfectados? | ☐ | ☐ | ☐ |

## 03. REQUISITOS DEL EQUIPO

| | **SI** | **NO** | **NP** |
|---|---|---|---|
| 03.01. Todos los ARTÍCULOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS QUE ESTÉN EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS: | | | |
| 03.01.01. ¿Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento reduce al mínimo el riesgo de contaminación? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 03.01.02. A excepción de los recipientes y envases no recuperables, ¿su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento permiten que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 03.01.03. ¿Su instalación permite la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 03.02. ¿Los equipos tienen los dispositivos de control adecuados para garantizar la conservación de los productos? | ☐ | ☐ | ☐ |

## 04. TRANSPORTE

| | **SI** | **NO** | **NP** |
|---|---|---|---|
| 04.01.¿ Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios se encuentran en buen estado de mantenimiento e higiene? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 04.02. ¿Los productos alimenticios **a granel** en estado líquido, granulado o en polvo se transportan en receptáculos, contenedores | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| o cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figura la indicación "*exclusivamente para productos alimenticios*"? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 04.03. En caso necesario, ¿los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios son capaces de mantener los productos alimenticios a la **temperatura** adecuada? | ☐ | ☐ | ☐ |

## 05. DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

| | SI | NO | NP |
|---|---|---|---|
| 05.01. ¿Se dispone de recipientes que reúnan condiciones higiénicas adecuadas para la eliminación de residuos? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 05.02. ¿Se toman medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros desechos? | ☐ | ☐ | ☐ |
| 05.03. En caso de generar SANDACH, ¿se dispone de instalaciones que permiten su separación, clasificación, identificación y almacenamiento adecuados? | ☐ | ☐ | ☐ |

## 06. SUMINISTRO DE AGUA

| | SI | NO | NP |
|---|---|---|---|
| 06.01. ¿Se cuenta con un suministro adecuado de agua potable? | ☐ | ☐ | ☐ |