

PROTOCOLO 04 DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS

1.- INTRODUCCIÓN

Este protocolo de inspección de establecimientos de "Elaboración y Servicio de Comidas Preparadas" se elabora siguiendo las directrices del PNCOCA y describe de manera pormenorizada los aspectos a inspeccionar por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales.

2.- OBJETO

Tiene por objeto comprobar la aplicación, por parte de los operadores de las empresas alimentarias, de las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de los alimentos que comercializan.

3.- ALCANCE

Se aplica a todos los establecimientos de comercio al por menor de comidas preparadas.

Incluye las actividades codificadas en RSAN siguientes:

- 90.- Bar, cafetería.
- 91.- Comedores colectivos.
- 92. – Restaurantes.
- 93.- Comidas preparadas.
- 94.- Bares-restaurantes ambulantes (food-trucks).
- 97.- Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada.
- Y todos los establecimientos que por su actividad principal estén registrados con otro código en el RSAN pero que realicen como actividad secundaria o adicional alguna de las enumeradas anteriormente, y este protocolo se ajuste más a sus actividades que el protocolo 10.

4.- ESTRUCTURA Y DESARROLLO

Este protocolo se compone del cuestionario a seguir o que se aplicará en las inspecciones y el documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante no conformidades, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

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

- 01.- REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS.
- 02.- CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL.
- 03.- CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL.
- 04.- TRAZABILIDAD.
- 05.- ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.
- 06.- FORMACIÓN DEL PERSONAL.
- 07.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales).
- 08.- CUMPLIMIENTO DE LA LEY 28/2005, MODIFICADA POR LEY 42/2010, DE MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL TABAQUISMO.



PREGUNTAS

DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN:

LOCALIDAD:	FECHA:
ESTABLECIMIENTO:	
Nº REGISTRO:	
TITULAR:	

01.- REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

SI NO NP*

01.01.- ¿Está la empresa registrada? ☐ ☐ ☐

01.02.- ¿Son correctos los datos que constan en el registro? ☐ ☐ ☐

01.03.- ¿Coinciden las actividades registradas con las realizadas? ☐ ☐ ☐

02.- CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL

02.01.- ¿Permite el tamaño del establecimiento, su diseño y la disposición de equipos unas prácticas correctas de higiene para la actividad que desarrolla? ☐ ☐ ☐

02.02.- ¿Se encuentran en buen estado de mantenimiento las superficies de suelos, paredes, y puertas, así como aquellas donde se manipulan alimentos? ☐ ☐ ☐

02.03.- ¿Son de materiales lisos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar? ☐ ☐ ☐

02.04.- ¿Están contruidos los techos de modo que impiden acumulación de suciedad, condensación o moho? ☐ ☐ ☐

02.05.- ¿Están protegidos huecos al exterior y ventanas de contaminación y plagas? ☐ ☐ ☐

02.06.- ¿Tienen espacios con suficiente capacidad para la manipulación y almacenamiento de alimentos a temperatura controlada? ☐ ☐ ☐

02.07.- ¿Se aprecia ambiente ventilado y aire procedente de zonas limpias? ☐ ☐ ☐

02.08.- ¿Cuenta la instalación con un sistema de iluminación adecuado y suficiente? ☐ ☐ ☐

02.09.- ¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente? ☐ ☐ ☐

02.10.- ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico? ☐ ☐ ☐

02.11.- ¿Dispone de servicios higiénicos? ☐ ☐ ☐

02.12.- ¿Tienen vestuarios para el personal? ☐ ☐ ☐

02.13.- ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados? ☐ ☐ ☐

SUMINISTRO DE AGUA

02.14.- ¿Tienen suministro de agua potable? ☐ ☐ ☐

03.- CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL

03.01.- ¿Dispone el operador de la empresa alimentaria de un sistema de gestión de seguridad alimentaria y lo aplica en su actividad? ☐ ☐ ☐

03.01.01.- ¿Los operadores establecen y mantienen una cultura de seguridad alimentaria adecuada? ☐ ☐ ☐

03.02.- ¿Están los locales, instalaciones y equipos en las debidas condiciones de higiene y orden? ☐ ☐ ☐

03.03.- ¿Se aplica correctamente el plan de limpieza y desinfección?

☐ ☐ ☐

03.04.- ¿Se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?

☐ ☐ ☐

03.04.01.- ¿Se evita la contaminación cruzada durante la manipulación de materias primas, la elaboración de productos y su conservación o mantenimiento?

☐ ☐ ☐

03.04.02.- ¿El operador sabe cómo tratar los vegetales previamente a su elaboración?

☐ ☐ ☐

03.04.03.- ¿Conoce el operador las prácticas correctas de la manipulación del huevo crudo?

☐ ☐ ☐

03.04.04.- ¿Controla el operador el estado del aceite en freidoras?

☐ ☐ ☐

03.04.05.- CONTROL DE ANISAKIS

03.04.05.01.- El operador, ¿tiene contempladas medidas a tomar ante la detección de larvas de parásitos vivos y las registra?

☐ ☐ ☐

03.04.05.02.- En el caso de trabajar con pescado fresco y someter a tratamientos térmicos los productos de la pesca, ¿se aplican los requisitos de temperatura y tiempo necesarios y tiempos necesarios para inactivar las larvas?

☐ ☐ ☐

03.04.05.03.- ¿Se aplica correctamente el tratamiento de congelación en los casos que resulta obligatorio en los productos de la pesca?

☐ ☐ ☐

03.04.05.04.- ¿Se lleva un control documental correcto de los productos en los que se puede exceptuar la congelación y se destinan a ser consumidos crudos?

☐ ☐ ☐

03.04.05.05.- ¿Es adecuada la comunicación dada de los tratamientos al consumidor final?

☐ ☐ ☐

03.04.06.- ¿Conoce el operador el modo de preparación de pescados de la familia *Gempylidae*?

☐ ☐ ☐

03.04.07.- ¿Sabe el operador cómo evitar la formación de histamina en el pescado? ☐ ☐ ☐

03.04.08.- En su caso, ¿se aplican buenas prácticas en el reparto a domicilio? ☐ ☐ ☐

03.04.09.- ¿Se aplican correctas prácticas de higiene en los establecimientos que sirven los platos en régimen de autoservicio? ☐ ☐ ☐

03.04.10.- ¿Se aplican buenas prácticas de higiene en el servicio en barra? ☐ ☐ ☐

03.05.- ¿Dispone de un plan frente a las plagas? ☐ ☐ ☐

03.05.01.- ¿Se impide el acceso de animales domésticos a lugares donde se preparan y almacenan alimentos? ☐ ☐ ☐

03.05.02.- En caso de que se permita el acceso de animales domésticos al establecimiento de hostelería: comedores, terrazas, etc. ¿se cumplen los requisitos necesarios? ☐ ☐ ☐

03.06.- BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS

03.06.01.01.- ¿El operador dispone de la información sobre la presencia de alérgenos/trazas en las MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES actualizada y se traslada a las fichas de los productos elaborados? ☐ ☐ ☐

03.06.01.02.- ¿En el almacenamiento de los ingredientes que contienen alérgenos se evita la contaminación cruzada y se conserva la información sobre los alérgenos? ☐ ☐ ☐

03.06.- BPM (buenas prácticas de manipulación) + formación

03.06.02.01.- ¿El operador aplica medidas para evitar o reducir la presencia involuntaria de alérgenos en sus comidas? ☐ ☐ ☐

03.06.02.02.- ¿El personal ha recibido formación sobre gestión de alérgenos? ☐ ☐ ☐



03.06.02.03.- ¿La limpieza de las superficies es adecuada para evitar la contaminación cruzada?

☐ ☐ ☐

03.06.03.- ¿La información facilitada al consumidor es correcta?

☐ ☐ ☐

03.06.04.- Establecimientos que elaboran comidas en las que específicamente se informa de la ausencia de uno o varios alérgenos.

03.06.04.01.- ¿El establecimiento tiene implantado un procedimiento específico para garantizar la ausencia de un determinado alérgeno?

☐ ☐ ☐

03.06.04.02.- ¿La sistemática de trabajo y el diseño de las instalaciones evitan la contaminación cruzada?

☐ ☐ ☐

03.07.- REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE

03.07.01.- ¿Están almacenados correctamente los materiales de envasado/embalaje?

☐ ☐ ☐

03.07.02.- ¿Se realiza el envasado y embalaje evitando la contaminación de los productos alimenticios?

☐ ☐ ☐

03.08.- MECAS

03.08.01.- ¿Es el material de envasado apto para uso alimentario?

☐ ☐ ☐

03.09.- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

03.09.01.- ¿Están las materias primas, y todos los ingredientes almacenados en condiciones que eviten su deterioro y protegidos de la contaminación?

☐ ☐ ☐

03.09.02.- Las sustancias peligrosas o no comestibles, ¿se almacenan etiquetadas, bien cerradas y separadas de los alimentos?

☐ ☐ ☐

03.09.03.- En el caso de alimentos procesados en recipientes herméticamente cerrados, ¿se aplica el tratamiento correctamente?

☐ ☐ ☐



03.09.04.- Una vez concluido el tratamiento térmico, en su caso, ¿se refrigeran cuanto antes los alimentos que así lo requieren?

☐ ☐ ☐

03.09.05.- En caso de proceder a la descongelación de alimentos, ¿se realiza ésta en condiciones higiénicas?

☐ ☐ ☐

03.09.06.- ¿Se conservan las materias primas, productos semiacabados y productos acabados a temperaturas adecuadas garantizando en aquellos que se necesite que se mantiene la cadena del frío?

☐ ☐ ☐

03.09.07.- En el procesado de productos que así lo requieran, ¿se respeta una separación entre las materias primas, productos elaborados y semielaborados para evitar la contaminación y los cruces de líneas?

☐ ☐ ☐

03.09.08.- ¿Se recalientan las comidas de manera adecuada?

☐ ☐ ☐

03.09.09.- En el caso de proceder a la congelación de materias primas o productos ¿se realiza de manera adecuada?

☐ ☐ ☐

04.- TRAZABILIDAD

04.01.- ¿Tiene el operador de la empresa implantado un sistema de trazabilidad hacia delante cuando venda a otros establecimientos y lo puede proporcionar lo antes posible?

☐ ☐ ☐

04.02.- ¿Puede el operador identificar a cualquier persona que le ha suministrado un alimento?

☐ ☐ ☐

04.03.- ¿Dispone el establecimiento de la información obligatoria en etiqueta y/o registro de los alimentos que congela?

☐ ☐ ☐

04.05.- ¿Se mantiene actualizada la información referente a trazabilidad y se conserva, al menos, hasta que se pueda suponer razonablemente que los alimentos han sido consumidos?

☐ ☐ ☐

05.- ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

05.01.- ¿Se dispone de contenedores que reúnan condiciones higiénicas adecuadas para la eliminación de residuos?

☐ ☐ ☐

05.02.- ¿Son retirados los residuos con la mayor rapidez posible? ☐ ☐ ☐

05.03.- ¿Se elimina el aceite usado de manera adecuada? ☐ ☐ ☐

06.- FORMACION DEL PERSONAL

06.01.- El operador de la empresa, ¿garantiza la formación de los manipuladores en cuestiones de higiene alimentaria? ☐ ☐ ☐

06.03.- ¿Recoge la empresa en el plan de formación las incidencias detectadas por manipulación incorrecta del personal? ☐ ☐ ☐

07.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

07.01.- ¿Tiene el operador algún tipo de control de recepción de mercancías? ☐ ☐ ☐

07.02.- ¿Cumplen los productos alimenticios las características organolépticas y/o físico-químicas? ☐ ☐ ☐

07.03.- ¿Dispone el operador de la información alimentaria obligatoria que afecta la seguridad alimentaria de los productos? ☐ ☐ ☐

07.04.- ¿Tiene la empresa establecido un plan para conservar "platos testigo"? ☐ ☐ ☐

07.05.- ACRILAMIDAS

07.05.01.- ¿Tiene establecidas medidas de mitigación para mantener los valores de acrilamida por debajo de los niveles de referencia establecidos en el Reglamento (UE) 2017/2158? ☐ ☐ ☐

08.- CUMPLIMIENTO DE LA LEY 28/2005, MODIFICADA POR LEY 42/2010, DE MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL TABAQUISMO

08.01.- ¿Se cumple la Ley 28/2005 modificada por Ley 42/2010? ☐ ☐ ☐

***NP corresponde a NO PRECISA/NO PROCEDE**