

SISTEMAS DE AUTOCONTROL SANITARIO BASADO EN LA METODOLOGÍA APPCC

BASE LEGAL

- El R.D. 2207/95 para todas las empresas que preparen, fabriquen, transformen, almacenen, transporten, distribuyan, manipulen o vendan alimentos.

La decisión 471/2001/CEE para mataderos

OBJETIVOS

- Prevenir contaminaciones alimentarias.
- Incrementar la confianza de los clientes.
- Incrementar la seguridad de los alimentos.
- Racionalizar la gestión del establecimiento.



información

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Servicio de Sanidad Alimentaria
Dirección General de Salud Pública y
Participación
Consejería de Sanidad de la Junta de
Comunidades de Castilla-La Mancha
Avda. de Francia, 4
45071 Toledo

Delegaciones Provinciales de Sanidad

**Instituto de Ciencias de la Salud
de Talavera de la Reina (Toledo)**

**Confederación de Empresarios de Castilla-
La Mancha (CECAM)**
Departamento de Calidad y Agroalimentario
C/ Reino Unido, 3, 3ªPlanta
45005 Toledo

Federaciones Empresariales Provinciales

homologación de proveedores
limpieza
agua potable
desinfección
gestión de desperdicios
mantenimiento

CONTROL DE LA HIGIENE en establecimientos de alimentación



CONTROL DE LA HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

REQUISITOS PREVIOS

En todos los casos deberá quedar constancia documental



Homologación de proveedores

- Los productos que nos suministran deben cumplir las normas de higiene correspondientes

Agua potable

- Disponer de agua potable fría y caliente
- En caso necesario potabilizar el agua (cloración).

Limpieza y desinfección

- Garantizar la adecuada limpieza y desinfección de todas las superficies de la industria
- Adecuar los procedimientos de limpieza al tipo de superficie y suciedad
- Una vez realizada la limpieza se comprobará que ha sido efectiva



Desinsectación-desratización

- Si se contrata una empresa externa para aplicar estas medidas, deberá estar autorizada en Castilla-La Mancha y utilizar productos autorizados.

Gestión de desperdicios

- Contenedores de apertura no manual, limpios y se evacuarán de forma higiénica, documentándose el destino de subproductos cárnicos.
- Evitar contaminar materias primas y productos.

Mantenimiento: instalaciones y equipos

- Alejados de fuentes de contaminación.
- Construidos y diseñados con materiales que no acumulen suciedad y no alteren los alimentos.
- Dispondrán de medios adecuados para la conservación.

Formación de manipuladores

- Formación según el Decreto 52/2002 del Diario Oficial de Castilla-La Mancha.
- Impartida por una empresa homologada en Castilla-La Mancha.
- Los manipuladores están obligados a disponer de certificados de la formación recibida.

Trazabilidad

- Posibilidad de seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal o una sustancia destinados a incorporarse a alimentos o piensos o con posibilidad de serlo.
- El lote es una cantidad homogénea de producto elaborado.