



# GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

Edición	Fecha	Modificación
1.0	02/2021	

A continuación, se indican aquellos aspectos necesarios a poner en marcha por la empresa, para que se cumplan con los requisitos establecidos por el Reglamento (CE) 852/2004, y que son indispensables para que el sistema de autocontrol se considere implantado de forma efectiva.

- **PLAN DE CONTROL DE AGUA POTABLE**

Si el agua del local procede de la red general de abastecimiento, se deberá portar la última factura de agua.

Así, se deberá seguir el plan de control de agua según la siguiente tabla:

CONDICION	REQUISITO
Si el agua potable procede de una Red de abastecimiento público, sin depósito:	Último recibo del abastecedor de agua potable.
Si el agua procede de una Red de abastecimiento público, con depósito de capacidad inferior a 100 m <sup>3</sup> :	Determinaciones del nivel de cloro residual con frecuencia semanal.
Si el agua es de captación propia y con depósito de regulación de capacidad inferior a 100 m <sup>3</sup> :	Determinaciones de nivel de cloro residual con frecuencia diaria. Un análisis de control a la salida del depósito de regulación una vez al año.

Se realizarán las siguientes recomendaciones:

- El depósito intermedio debe estar construido de materiales aptos para estar en contacto con los alimentos. Se sitúa por encima del nivel del alcantarillado y disponiendo de desagüe para su vaciado completo.
- Es recomendable que se limpien depósitos intermedios con una periodicidad anual.
- Si la acometida de agua no es directa, y se procede de una comunidad de propietarios, se debe exigir a esta certificado o documento acreditativo del mantenimiento y limpieza del mismo. Se elimina dicha situación una vez que la acometida es directa de la calle y nuestra empresa es la responsable de dicha cometida.

- **PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- Los responsables del procedimiento de ejecución serán todo el personal que trabaje en la empresa y esté en su puesto de trabajo en el turno que corresponda dicha actividad y se deberá dejar constancia de la limpieza realizada en el **REGISTRO DE LIMPIEZA**.
- Se recomienda que en los casos en los que no se usen productos de limpieza domiciliarios, se incluyan las fichas técnicas de los productos de limpieza. Además, documentación que acredite la inscripción de registros sanitarios de los fabricantes de dichos productos.
- Es recomendable la utilización de desengrasantes en aquellas empresas que no se utilice.

- **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS**

Está prohibido el uso de insecticidas, salvo que haya indicios de la existencia de plagas y sean aplicados por empresa autorizada.

En aquellos casos en los que se realice algún tratamiento, tanto de seguimiento de plagas, como de eliminación por parte de una empresa autorizada, se recomienda adjuntar al manual la siguiente documentación:

- Autorización de la empresa encargada.
- Registro sanitario de los productos utilizados.
- Certificados de diagnóstico y tratamiento de la empresa.
- Carné de aplicadores de productos fitosanitarios de la empresa.

- **PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Se debe realizar el registro en el formato establecido como **REGISTRO DE INCIDENCIAS** de aquellas situaciones referentes a las obras, reparaciones, y sustituciones, realizadas para mantener el establecimiento en condiciones de realizar su actividad. Este registro se debe completar de forma semanal y mensual.

- **PLAN DE MANTENIMIENTO DE CADENA DE FRÍO**

Existen aparatos frigoríficos que ya traen incorporado sus termómetros. Sin embargo, si lo pasa aparatos son más antiguos y no disponen de instalación de termómetro, éste deberá ser adquirido y colocado por usted en un lugar fácilmente visible en el interior de la máquina.

SE DEBEN REVISAR LAS TEMPERATURAS DE LOS EQUIPOS VARIAS VECES AL DÍA PARA COMPROBAR SI HAY ALGÚN PROBLEMA EN LOS MISMOS.

Se deberá registrar al menos al iniciar la jornada, la temperatura que marca el termómetro de cada equipo en el formato de **REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURAS**.

- **PLAN DE TRAZABILIDAD Y PROVEEDORES**

Se debe disponer de unos registros en los que se debe incluir la siguiente información:

- Fotocopia de los documentos acreditativos de la inscripción en el R.G.S.A. o Autorización sanitaria de los proveedores incluidos en el documento del plan de tras habilidad.
- Archivo, ordenado por fecha de entrada, de documentos de acompañamiento y/o de recepción, de los alimentos para venta o las materias primas para elaboración.
- Albaranes de salida o facturas, cuando vendan a otros establecimientos.

- **PLAN DE TRAZABILIDAD Y PROVEEDORES**

Se deben incluir anexos al plan, todos los certificados de acreditación de formación en manipulación de alimentos específicas del sector correspondiente, de todo el personal que trabaje en la empresa, así como sustituirlo en caso de baja y alta de un nuevo trabajador.

- **PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS**

En el caso de existir retirada de residuos ya sean de restos animales, como otra clase de aceites, etc., se debe acreditar el destino de gestión de estos residuos. Por ejemplo:

- Sesión de desechos y desperdicios de carne a particular: se debe acreditar con documento firmado por ambas partes que se exceden y se aceptan dichos residuos.
- Gestión de desechos y desperdicios de pescado: se debe acreditar el destino de los desechos.
- Gestión de aceites de freidora por gestor autorizado de residuos: se debe acreditar dicha autorización y albaranes de retirada.

- **PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

Se debe tener a disposición del cliente la información sobre alérgenos de cada plato elaborado. Dicha información será actualizada en caso de incorporación de nuevos ingredientes que puedan causar una reacción alérgica en el consumidor.

Se mantendrá colocada en lugar visible y en buen estado la cláusula informativa de alérgenos.

**IMPORTANTE:**

**SE DEBE INCLUIR CROQUIS O PLANO DEL LOCAL DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE INCLUYA:**

- **Localización de tomas de agua identificadas en el local, diferenciando agua fría de agua caliente.**
- **Localización y numeración de los aparatos de refrigeración.**
- **Localización de cebos (si existen para combatir plagas).**
- **Localización de la maquinaria.**
- **Detallar los destinos distintos locales/zonas.**