02 Plan de limpieza y desinfección

O3 Plan de control de plagas y otros animales indeseables

O4 Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria

05 Plan de control de proveedores

06 Plan de trazabilidad

Otros prerrequisitos de apoyo:

07 Plan de control de temperaturas

O8 Plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos

09 Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria

10 Plan de control de los subproductos y residuos

Para más información, consulte:

 La Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html

Con la participación de:













Agència de Salut Pública de Catalunya

07 PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS

LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS PRERREQUISITOS

¿Qué hay que hacer para evitar que... ... la temperatura de conservación suponga un riesgo alimentario? Preguntas clave

Programa

Aspectos que deben describirse

de control de temperaturas

¿Qué equipos o locales deben controlarse?

- Identifique en un plano los equipos relacionados con la temperatura de conservación y tratamiento:
 - Cámaras o equipos de refrigeración y congelación.
 - Equipos para el mantenimiento térmico.
 - Equipos de desinfección con tratamiento térmico (desinfectadores de cuchillos, aparatos de esterilización con vapor o agua...).
 - Locales con condiciones térmicas especiales (salas blancas, salas de despiece...).
 - Medios de transporte con temperatura refrigerada (isotérmicos, frigoríficos, congeladores).

¿Cuál es la temperatura óptima para cada equipo o local?

- 2. Especifique la temperatura óptima y los márgenes de tolerancia de:
 - Cámaras o equipos de refrigeración y congelación.
 - Equipos para el tratamiento o mantenimiento térmico.
 - Equipos de desinfección con tratamiento térmico.
 - Locales con condiciones térmicas especiales.
 - Medios de transporte con temperatura refrigerada.



3Yì`U[SVWES'gfBøT'[USVW5SfS'g`kS

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 proteccio.aspc@gencat.cat

http://salutweb.gencat.cat http://salutpublica.gencat.cat

un camino hacia la seguridad alimentaria

Los prerrequisitos,

Preguntas clave

¿De qué equipos de medición se dispone?

¿Qué se hace para comprobar los equipos de medición? Aspectos que deben describirse

- 3. Describa los equipos de medición de los que se dispone, e indique los intervalos de error aceptados y las medidas correctoras que deben aplicarse cuando se superen los márgenes de tolerancia:
 - Termómetros.
 - Sondas térmicas.
 - Registros gráficos.
 - Programas de ordenador.
- 4. Las actividades de comprobación permiten saber que los equipos:
 - Se utiliza según lo previsto.
 - Son eficaces.

Es decir, si los aparatos y los equipos están a la temperatura que deben estar, y si los aparatos miden lo que deben medir.

Descripción de cada actividad de comprobación

4a. Procedimientos:

¿Qué se comprueba?

- El funcionamiento de los equipos de mantenimiento térmico y/o tratamiento.
- La aplicación y los resultados de calibrado y/o contrastación.

¿Cómo se comprueba?

Explique los métodos utilizados para efectuar las comprobaciones:

- Controles visuales de termómetros.
- Registros gráficos.
- Programas de ordenador.
- Termómetros de punzón.
- Sondas térmicas.

¿Dónde se comprueba?

Defina el lugar de la comprobación: cámaras o equipos de refrigeración/congelación, equipos de desinfección con tratamiento térmico, locales con condiciones térmicas especiales, medios de transporte con temperatura regulada o archivo documental (certificados de calibrado, etc.).

4b. Frecuencia:

Defina la periodicidad de control para cada equipo, en función de sus características, su influencia en la seguridad alimentaria, y el momento en el que se realiza.

4c. Persona responsable:

Designe a la persona responsable de llevar a cabo cada una de las actividades de comprobación, aunque las lleve a cabo una empresa externa (calibrado, etc.).

4d. Cómo se registran los resultados:

Defina el sistema de registro de resultados, incidencias y actuaciones derivadas.

Diseñe los modelos de registro en los que quedarán indicados los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas de las actividades de comprobación.

En estos debe constar lo siguiente:

- 1. Datos del establecimiento.
- 2. Prerrequisito al que pertenece.
- Fecha y hora.
- Objeto del registro.
- Resultado obtenido.
- Persona que realiza el registro.
- Resultados de los registros obtenidos.
- Descripción de incidencias, si procede.
- Acciones correctoras si ha habido incidencias, con fecha y hora.
- 10. Responsable de las acciones correctoras.
- 1. Registros de temperatura, sea del producto, aparato o ambiente en
 - a. cámaras de refrigeración y/o congelación.
 - aparatos destinados al mantenimiento de productos alimentarios.
 - c. aparatos destinados a realizar la limpieza y desinfección con medios térmicos.
 - locales o salas con condiciones de temperatura especiales.
 - vehículos de transporte o contenedores destinados a mantener o modificar la temperatura.
- Registro de los calibrados y/o contrastaciones de los aparatos de medición de la temperatura.
- Registro o documentos de las validaciones de las temperaturas de conservación.

Anote las acciones que se llevan a cabo y guarde los registros

Ejemplos de registros:

Fecha	T. de la Cámara 1	T. de la Cámara 2	T. de la Cámara 3	Descripción de la incidencia	Acciones correctoras	Firma de la persona responsable

