

GUÍA
DE

Prácticas correctas de higiene

Establecimientos detallistas de
productos de la pesca y acuicultura



Esta Guía ha sido estudiada con resultado favorable según el "Procedimiento a seguir para la elaboración y el estudio de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC" de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

PERSONAS QUE PARTICIPARON EN SU ESTUDIO:

Irene Gadea, Cristina Ocerín, Agustín Palma, Paloma Sánchez y Lorena Solar de **AESAN**

Raquel Arpa y Laia Vives de la **AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA**

M^a José Torrejón de la **CONSELLERIA DE SANITAT UNIVERSAL I SALUT PÚBLICA DE LA COMUNITAT VALENCIANA**

José Ángel Viñuela de la **CONSELLERIA DE SANIDADE DE GALICIA**



PUBLICACIÓN:

FEDEPESCA, Federación nacional de asociaciones provinciales de empresarios detallistas de pescados y productos congelados.

COORDINACIÓN DEL PROYECTO:

M^a Luisa Álvarez Blanco

ASISTENCIA TÉCNICA:

Sofía Gómez, Dto. Calidad y seguridad alimentario de **FEDEPESCA**

Silvia Gil, Dto. Calidad y seguridad alimentario de **FEDEPESCA**

Cristina Orden, **Doctora en veterinaria**

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

LAYNA

01

Presentación / 04

02

Alcance / 07

03

Programa de Prerrequisitos / 09

3·1 Infraestructura (Edificio y Equipos)

3·2 Limpieza y Desinfección

3·3 Control de Plagas

3·4 Mantenimiento Técnico y Calibración

3·5 Alérgenos

3·6 Gestión de Residuos

3·7 Control del Agua y del Aire

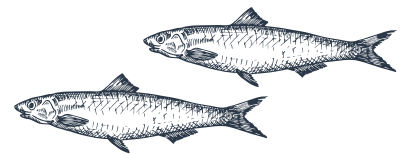
3·8 Higiene, Estado de Salud y Formación del Personal

3·9 Materias Primas (Selección de Proveedores y Especificaciones)

3·10 Control de la Temperatura

3·11 Trazabilidad

3·12 Información sobre el Producto y Concienciación del Consumidor



04

Análisis y Control de Peligros en la Pescadería / 66

Anexo 1: Normativa de Interés

Anexo 2: Información de Trazabilidad e Información al Consumidor Final

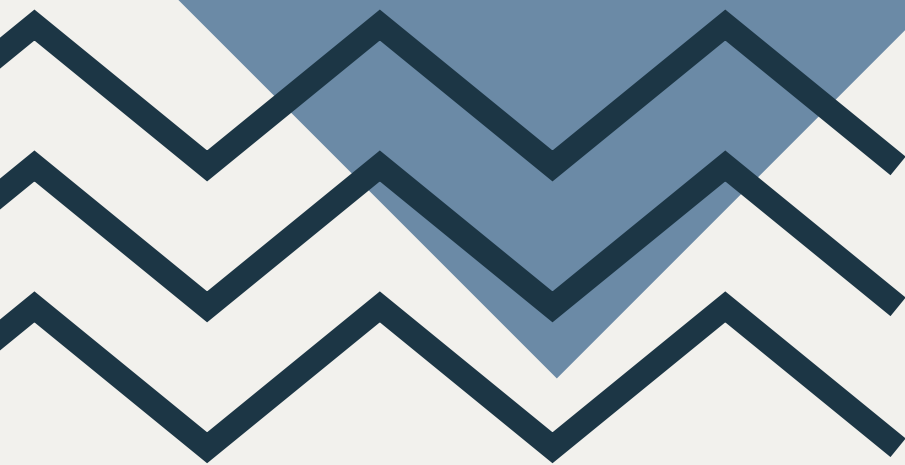
Anexo 3: Material para Imprimir





01

Presentación



Desde FEDEPESCA, la Federación que agrupa a los empresarios detallistas de pescados y productos congelados, queremos presentar esta guía como **documento de apoyo a los operadores de empresa alimentaria de comercio detallista de productos pesqueros para cumplir las normas sobre higiene de los alimentos que les son aplicables y ayudarles a implementar los principios del APPCC.**

Los establecimientos detallistas de productos de la pesca y acuicultura cuentan con una extensa tradición en nuestro país. Constituyen una red única en todo el mundo de comercialización de productos pesqueros, haciendo posible que lleguen a todos los rincones de nuestro país una gran variedad de pescado y marisco fresco.

Las pescaderías ofrecen un servicio de alta calidad a sus clientes ofreciendo cercanía, y asesoramiento sobre el producto, pero por supuesto la seguridad alimentaria tiene que estar presente en todo momento para mantener el elevado prestigio de estos establecimientos.

Para ello, con la edición de esta guía **queremos facilitar la información básica para que los titulares del comercio minorista de productos de la pesca y acuicultura puedan implantar en sus establecimientos un sistema de autocontrol específico acorde a sus instalaciones y actividad.**

De esta forma, se mantiene la competitividad de este sector que juega una parte importantísima en la comercialización de productos pesqueros en nuestro país, siendo el segundo canal más escogido por los consumidores para la adquisición de estos productos.



La seguridad y salubridad de los alimentos es un requisito indispensable para asegurar la salud del consumidor, y **la obligación de garantizar esta seguridad alimentaria recae en las propias empresas del sector alimentario.**

De hecho, la actual legislación alimentaria establece **la obligatoriedad de implantar en las empresas un sistema de autocontrol basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).** Este sistema tiene carácter preventivo y permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para garantizar la seguridad de los alimentos. Además, debe estar ajustado a la actividad y al tamaño de cada establecimiento.

No obstante, antes de implantar el sistema APPCC, se deben cumplir una serie de **condiciones previas, conocidas como PRERREQUISITOS O REQUISITOS PREVIOS:** En el caso de empresas pequeñas, como podría ser por ejemplo una pescadería tradicional, la aplicación de estos programas de prerrequisitos (también conocidos como Planes de Prácticas Correctas de Higiene), se considera suficiente para controlar los peligros y garantizar la seguridad de los alimentos y, por lo tanto, dar respuesta a la obligación de aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en el sistema de APPCC.



En esta Guía hemos recogido los siguientes Programas de Prerrequisitos (cada uno de los cuales denominaremos PPR en el documento).

Infraestructura (Edificio y Equipos)

Limpieza y Desinfección

Control de Plagas

Mantenimiento Técnico y Calibración

Alérgenos

Gestión de Residuos

Control del Agua y del Aire

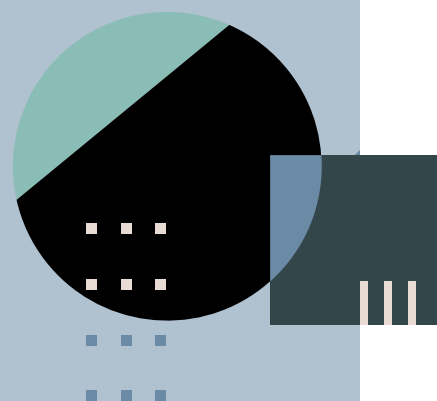
**Higiene, Estado de Salud y
Formación del Personal**

**Materias Primas (Selección de
Proveedores y Especificaciones)**

Control de la Temperatura

Trazabilidad

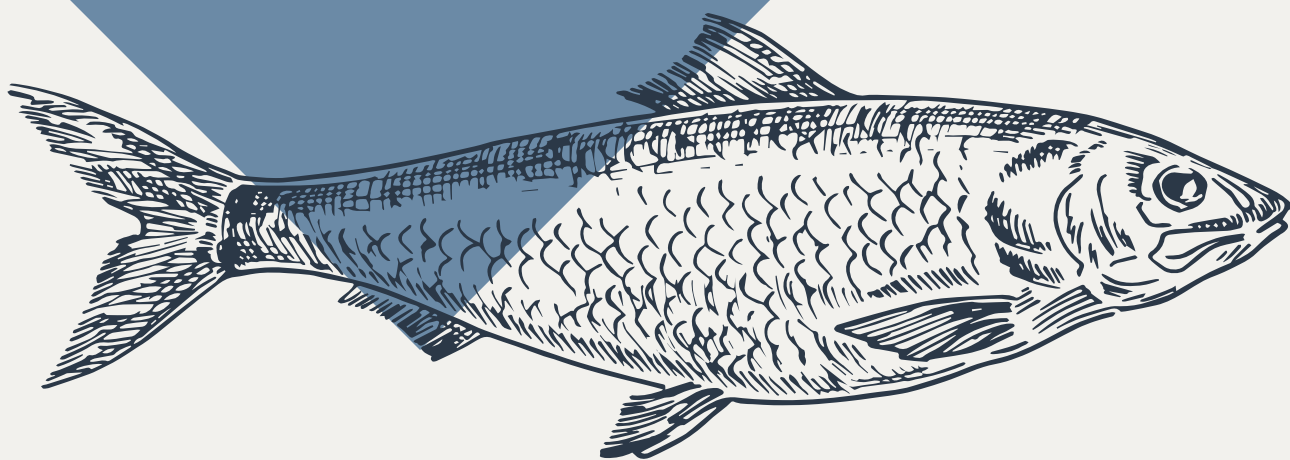
**Información sobre el Producto y
Concienciación del Consumidor**





02

Alcance



Estos planes contienen directrices dirigidas a controlar los principales peligros tanto físicos, químicos, biológicos como alérgenos que podemos encontrar en una pescadería considerada como tradicional, es decir, aquel comercio al por menor que se encuentra a pie de calle o en el interior de mercados o supermercados y en el que se pueden vender pescados y mariscos frescos, congelados o descongelados y que llevan a cabo, en el momento de la venta, manipulaciones sencillas (evisceración, fileteado, corte en rodajas...) pero no realizan elaboraciones propias tales como marinado, salazón, ahumado, escabechado ni la cocción de mariscos. En caso de llevar a cabo estas prácticas, se tendrán que complementar las directrices de la Guía con aquellas medidas que sean necesarias para el control de otros peligros derivados de su actividad y que no se han recogido en el presente documento.

Aunque se contemplan los peligros de una manera general, se ha dedicado una parte de la Guía para tratar peligros específicos que han cobrado relevancia en el sector pesquero, como son la presencia de Anisakis y de histamina, proponiéndose medidas específicas para el control de estos peligros a nivel del comercio minorista.

En cada uno de los Programas de Prerrequisitos que se van a explicar a continuación, se deben recoger:

Las condiciones y actividades necesarias para evitar o minimizar los peligros que puedan afectar a los productos.

QUÉ actividades se van a realizar.

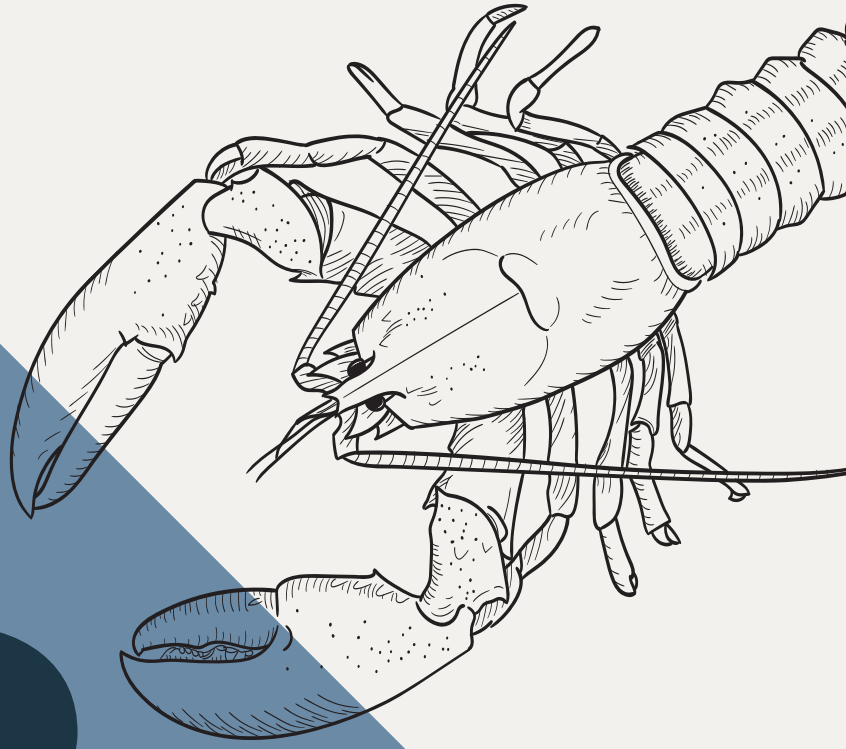
QUIÉN es la persona o entidad responsable de su ejecución.

CUÁNDO se tienen que efectuar (periodicidad de realización).

CÓMO se ha de realizar (sistemática o procedimiento a seguir).

Los documentos y registros que en caso necesario deben conservarse y cumplimentarse para dejar constancia de la aplicación del Plan.





03

Programa de
Prerrequisitos



PPR: INFRAESTRUCTURA (EDIFICIO Y EQUIPOS)

Los establecimientos del comercio minorista de productos de la pesca y la acuicultura deben asegurar que el diseño, la disposición y los materiales de los locales y equipos son los adecuados y deben conservarse en buen estado de mantenimiento con el fin de garantizar la seguridad alimentaria de los productos que allí se comercializan.

Los establecimientos de venta de productos de la pesca dispondrán al menos, de las siguientes zonas:

- ✓ Sala de ventas.
- ✓ Almacén frigorífico y no frigorífico.
- ✓ Servicios higiénicos y vestuarios.
- ✓ Almacén o armario exclusivo para productos de limpieza.
- ✓ Cuarto para las basuras.



Cuando las pescaderías se encuentren instaladas en mercados, centros comerciales y galerías de alimentación, es decir, bajo la forma de comercio agrupado, estarán exentas de la obligación de tener algunas de estas dependencias de forma individual como, por ejemplo, de los servicios higiénicos. En este caso, su instalación y conservación será obligación del recinto comercial colectivo dónde están integradas.

En cualquier caso, es nuestra responsabilidad mantener las instalaciones comunes en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

A continuación, se detallan las condiciones que deben cumplirse en las diferentes zonas de la pescadería, así como de utensilios y equipos de trabajo:



◆ Locales e instalaciones destinados a los productos alimentarios.

- Permitirán el mantenimiento y la limpieza y/o desinfección adecuados.
- Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en el pescado y la formación de condensación o moho en las superficies.
- Permitirán llevar a cabo unas prácticas correctas de higiene, incluida la protección contra la contaminación y, en particular, el control de plagas.
- Deben permitir la manipulación y almacenamiento del pescado a temperatura regulada (en refrigeración o congelación), y capacidad suficiente para mantener los productos a una temperatura apropiada, con termómetros para comprobarla. Si se utiliza hielo, se dispondrá de dispositivos para la evacuación del agua de fusión de hielo.
- La ventilación será adecuada y suficiente y se evitará la contaminación transmitida por el aire y las corrientes desde zonas sucias a limpias.
- La iluminación será suficiente en cada zona del establecimiento y si es artificial estará protegida para evitar contaminación en caso de rotura.
- Debe de existir un número adecuado de lavabos para el lavado de las manos, de accionamiento no manual (preferiblemente de pedal) con agua potable caliente y fría, material de limpieza y secado de un solo uso. En pequeños comercios puede ser suficiente con un lavabo en la sala de ventas. Las pilas que se utilicen para el lavado del pescado serán diferentes a las utilizadas para el lavado de manos.
- La evacuación de aguas residuales y de los mostradores debe de llevarse a cabo a través de sistemas que eviten la contaminación de los alimentos.
- Los productos de limpieza y desinfección no se guardarán en zonas donde se manipule el pescado y deberán encontrarse correctamente identificados.
- Durante el almacenamiento, la exposición y la venta, los productos deberán estar protegidos de cualquier foco de contaminación y separados de los productos crudos. Por ejemplo, si se venden crustáceos cocidos, deberá extremarse la precaución para prevenir la contaminación proveniente del contacto con pescados crudos, así como disponerse lo suficientemente alejados de los clientes como para evitar la contaminación proveniente del público.
- No se colocarán carteles provistos de pinchos sobre los productos, por el riesgo de contaminación.
- En las cámaras y expositores se evitará el apilamiento del pescado, lo que facilitará el mantenimiento de la temperatura de los productos y que no se produzcan daños en el producto.
- Es conveniente disponer de una instalación para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo, dotada de agua caliente.



◆ En la sala de ventas

Además de los requisitos generales que hemos visto, en la sala de ventas:

- **No deberán utilizarse adornos vegetales** ni otros que puedan suponer un foco de contaminación para los productos. Únicamente podrán utilizarse adornos de material apto para estar en contacto con los alimentos, procediendo a su limpieza y desinfección, conforme al programa del establecimiento.
- **En ningún caso se almacenarán embalajes o envases vacíos** en la sala de ventas.



◆ Utensilios y equipos

- Las superficies en contacto con el pescado (mostradores, estanterías, bandejas...) serán de **superficie lisa no absorbente de fácil limpieza y desinfección**, resistentes a la corrosión y no tóxicos y no se dispondrán en contacto directo con el suelo.
- Los recipientes en los que no sea posible la limpieza y desinfección adecuadas después de su uso, no podrán ser reutilizados (por ejemplo, los de poliexpán).
- **El hielo empleado para la refrigeración de los productos de la pesca deberá proceder de agua potable.** Para ello, podrá disponerse de un equipo de elaboración de hielo en el propio establecimiento o podrá adquirirse a partir de un establecimiento autorizado.

◆ Aseos y vestuarios

- Los aseos han de estar **separados de las zonas donde se manipula el pescado**, no pudiendo existir comunicación directa de los inodoros con estas zonas.
- Estarán **dotados de toallas de un solo uso, jabón o detergente líquido**, así como una papelera para las toallas usadas. Se recomienda disponer de lavamanos de accionamiento no manual, preferiblemente de pedal.
- Los aseos dispondrán de **suficiente ventilación** natural o mecánica.
- Existirán **vestuarios o taquillas individuales** para guardar la vestimenta y calzado del personal, pudiendo habilitar para este fin la antesala del servicio de personal. La ropa estará en todo momento ordenada, limpia y dentro de las taquillas. La ropa de trabajo no debe guardarse con la ropa de calle.

◆ Vehículos de transporte

- La caja de los vehículos debe **mantenerse limpia y en buen estado** y debe ser fácil de limpiar y desinfectar.
- Dispondrán de **suelos enrejillados** para evitar que el envase del producto contacte directamente con el suelo.



Al menos con una periodicidad mensual, debemos llevar a cabo una inspección visual, con el fin de comprobar que estos requisitos se cumplen.

DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE INFRAESTRUCTURAS (EDIFICIO Y EQUIPOS):

En caso de observar una incidencia en las instalaciones se debe rellenar y conservar un **PARTE DE INCIDENCIAS**. En este registro, habrá que indicar qué se ha hecho con la mercancía en caso de que se vea afectada por la incidencia. (Ver *Ejemplo 1: Parte de incidencias de las instalaciones que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.*).

Además, se deben conservar todos aquellos documentos que permitan demostrar las labores de mantenimiento llevadas a cabo en las instalaciones (facturas de reparación/ revisión de instalaciones, acondicionamiento del local, etc.) en caso de que sea una empresa externa la que las efectúe.

EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 1: INFRAESTRUCTURA (Edificio y equipos)



¿En qué consiste?

Garantizar que el diseño, la disposición y los materiales de los locales y equipos sean adecuados.



¿Cómo se supervisa?

Comprobando visualmente (al menos una vez al mes) que el diseño, la disposición y los materiales de los locales y los equipos sean los adecuados.



Documentos y registros

Facturas de reparación.

Parte de incidencias.



Acción correctora

Realizar la tarea de mantenimiento adecuado en el local y/o equipo.

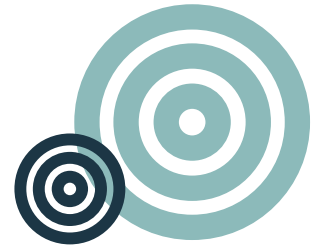


Datos del establecimiento:		
Nombre:	Del mar a tu mesa	
Dirección:	Claudio Coello 23	
Nº Puesto:	12	Tel: 632540675

Registro 1	
Parte de Incidencias en las instalaciones y equipos	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Nº de incidencia	Fecha	Incidencia	Medida correctora	¿Qué ha pasado con el género?	Nombre y firma
1	16/11/2020	Se ha descolgado la puerta de la entrada	Aviso para su reparación	Nada, no se ha afectado	Aurelio Gonzalez <i>lv</i>
2	06/12/2020	La cámara de congelación se ha parado	Aviso al servicio técnico	Se ha trasladado a otra cámara del mercado	Aurelio Gonzalez <i>lv</i>

PPR: DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



La limpieza y la desinfección son operaciones distintas, aunque complementarias:

LIMPIAR es la operación mediante la cual se eliminan todos los residuos visibles (restos de pescado, escamas, vísceras, sangre, polvo, etc.) los cuales favorecen y aportan los nutrientes necesarios para la multiplicación de los microorganismos que contaminan los alimentos.

DESINFECTAR es la operación cuya finalidad es eliminar o disminuir los microorganismos presentes, hasta niveles que no supongan un riesgo de contaminación para los alimentos.

Ningún proceso de desinfección puede ser totalmente eficaz si no va precedido de una cuidadosa limpieza.

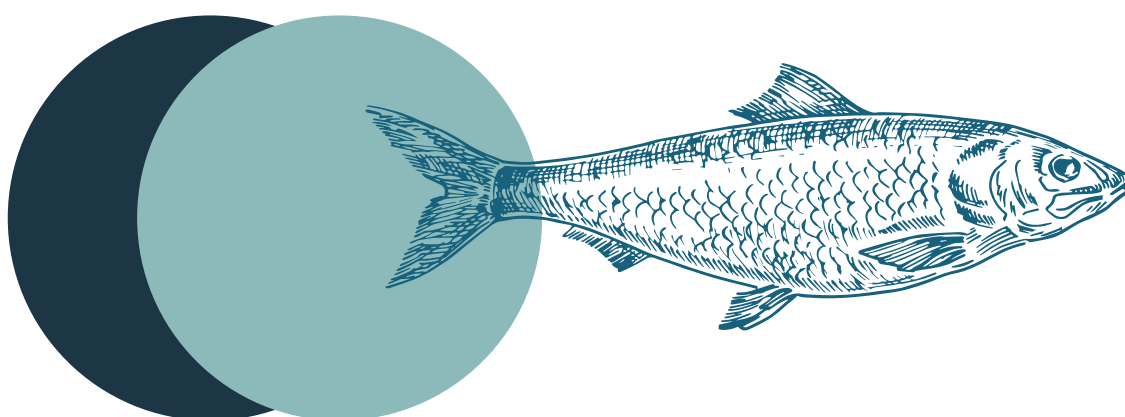
Uno de los motivos más importantes por los que se aplica la limpieza y desinfección es eliminar o reducir hasta un nivel aceptable la población microbiana que pueda encontrarse sobre las superficies de trabajo, utillaje, equipos, ambiente, etc. Con ello se cumplirán dos objetivos fundamentales:

- La obtención de alimentos seguros, que no entrañen riesgos para la salud.
- Evitar cambios en sus características organolépticas (color, olor, textura y sabor), que afectan a su calidad.



De forma común, tanto para detergentes como para desinfectantes, será importante el cumplimiento de las siguientes pautas:

- La aplicación de los productos de limpieza y desinfección se hará en ausencia total de alimentos.
- Debe respetarse la dosis, modo de empleo, tiempo de actuación y cualquier otra instrucción de uso indicada por el fabricante. De ello dependerá que estos productos ejerzan su acción adecuadamente. Por ejemplo, si se emplean más diluidos o durante menos tiempo que los recomendados, disminuiríamos su eficacia.
- No se deberá mezclar detergentes con desinfectantes ni alterar el orden de utilización de los mismos.
- Los útiles de limpieza deberán ser convenientemente lavados y desinfectados tras su uso.
- El manejo de los productos químicos deberá hacerse de forma cuidadosa ya que muchos de ellos pueden ser peligrosos para las personas que los utilizan (irritantes, tóxicos...). Se empleará protección, si es necesario, de las manos y ojos del operario o la indicada en las instrucciones de uso.
- Después de su aplicación, hay que aclarar completamente la superficie tratada.
- Los productos de limpieza y desinfección deberán permanecer en los envases originales, conservando sus etiquetas. Si hubiera que transvasar parte de un producto a otro envase se procederá a su etiquetado con los mismos datos que en el original y nunca se realizara en envases que hayan contenido alimentos o bebidas, ya que pueden generar confusiones y accidentes.
- Los productos y utensilios de limpieza y desinfección deberán almacenarse en el lugar designado especialmente para ello. Los envases que contengan productos químicos destinados a la limpieza y desinfección, así como el material empleado en la misma, han de almacenarse correctamente identificados en lugares cerrados, lejos de los productos de la pesca, envases, embalajes y del papel de envoltorio.
- El material de limpieza ha de mantenerse limpio y en perfecto estado, reemplazándose cuando se encuentre deteriorado por el uso.
- En los casos de pérdida de la etiqueta original de los productos se procederá a fijar una etiqueta con los mismos datos que incluía la primera.
- Al realizar la limpieza se intentará evitar que sea en seco, para no levantar polvo.
- Si se utilizan mangueras, estas no deben trabajar a presiones elevadas, pues el agua sucia podría salpicar las zonas ya limpias, recontaminándolas.



◆ FASES DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. **Limpieza previa** de la suciedad más evidente, con lo que no sólo facilitaremos la efectividad de las siguientes fases sino que evitaremos también la obstrucción de los desagües o sumideros. Para ello, bien a mano o con ayuda de algún utensilio auxiliar (cepillos, rasquetas, paños, etc.), con agua fría o caliente, se realizará una retirada de los residuos groseros.
2. **Aplicación de un detergente**, en especial en aquellos lugares donde queden restos de grasa, ya que se forma una película que protege a los gérmenes de los productos de limpieza. Se deberá utilizar agua caliente, (45-50°C o superior), pues favorece la disolución de las grasas. A veces será necesario utilizar cepillos o rasquetas para eliminar por completo los restos y aplicar el detergente.
3. **Enjuague del detergente**, con abundante agua potable, preferiblemente tibia, con la finalidad de eliminar la suciedad disuelta y arrastrar los residuos del detergente.
4. **Secado**, eliminando posibles charcos y zonas húmedas que hayan quedado, al objeto de no dejar agua a disposición de los microorganismos y plagas. Igualmente se evita la aparición de incrustaciones de cal que dificultarían posteriores limpiezas.

Como proceso adicional, en aquellos casos en los que se considere necesario, se define el proceso de desinfección, que se aplicaría después de las 3 primeras fases del proceso de limpieza:

5. **Aplicación de un desinfectante** sobre al menos todas aquellas superficies que tengan contacto directo con los alimentos, para eliminar los microorganismos patógenos y otras formas resistentes al detergente.
6. **Aclarado con agua**: Este último aclarado será abundante y con agua potable.
7. **Secado**, procediendo de la misma manera que en la fase 4.



◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El **PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** del establecimiento es el documento donde detallaremos que espacios se limpian, con qué productos y con qué frecuencia. No todas las instalaciones deben someterse a desinfección, pero sí al menos las superficies en contacto con los alimentos.

Cada establecimiento debe disponer de su propio Plan, acorde a sus instalaciones y a las necesidades del mismo. En el Anexo 3 se encuentra información complementaria sobre cómo y cuándo efectuar la limpieza y desinfección.

Tan importante como llevar a cabo una correcta limpieza y desinfección es realizar una correcta comprobación de que se ha hecho de forma eficaz. Para ello se realiza una inspección visual, por parte del personal responsable designado, que se efectuará diariamente y siempre después de efectuar estas operaciones. Se rellenará un **PARTE DE INCIDENCIAS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**, en caso de detectar alguna anomalía.

Ver Ejemplo 2: Plan de Limpieza y Ejemplo 3: Parte de Incidencias en la limpieza que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.

EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 2: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

¿En qué consiste?

En llevar a cabo las actividades de limpieza y desinfección de las instalaciones conforme a una metodología, con los productos y frecuencia establecidos.

¿Cómo se supervisa?

Inspección visual diaria y tras efectuar la limpieza y desinfección.

Documentos y registros

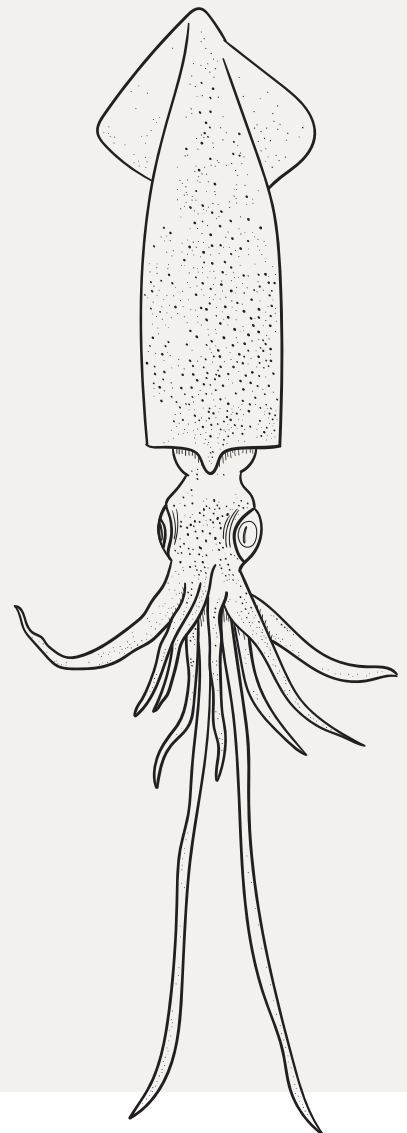
Plan de limpieza y desinfección.
Parte de incidencias.

Acción correctora

Limpieza y desinfección del área y/o equipo afectado.

Revisar y, si es necesario, volver a capacitar al personal.

Revisar la frecuencia, productos y método de limpieza y/o desinfección.



Datos del establecimiento:			
Nombre:	Del mar a tu mesa		
Dirección:	Claudio Coello 23		
Nº Puesto:	12	Telf.:	632549675

Registro 2	
Plan de Limpieza y Desinfección	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Espacio/zona	Frecuencia	Productos utilizados
--------------	------------	----------------------

Tienda o puesto		
Mostrador y vitrinas	Diaria	Detergente desincrustante: CCC
Tajos y cuchillos	Diaria	Detergente desengrasante: GGG
Paredes y suelos	Semanal	Desinfectante: Lejía

Cámaras y Congeladores		
Cámara: interior	Diaria	Limpiador
Cámara: exterior e interior vacía	Semanal	Desengrasante
Arcón congelador vacío	Trimestral	Desinfectante: Lejía

Almacenes:		
Paredes y suelos	Semanal	Desengrasante
Estanterías	Semanal	Desinfectante: Lejía
Suelo (limpieza ligera)	Diaria	Agua y jabón + lejía

Vestuarios y lavabos:		
Paredes y suelos	Semanal	Desengrasante + Desinfectante
Lavabos y aseos	Diaria	Agua y jabón + lejía
Suelo (limpieza ligera)	Diaria	Agua y jabón + lejía

Otros:		
Contenedores y cubos de basura	Diaria	Desengrasante + lejía

Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12 Telf.: 632549675

Registro 3	
Parte de Incidencias en la Limpieza y Desinfección	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Nº de Incidencia	Fecha	Lugar	Incidencia	Medida correctora	Nombre y firma
01	12/12/2020	Tajo	Restos de grasa	Se limpia y desinfecta de nuevo	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>
02	16/12/2020	Mostrador	Escamas en la esquina superior derecha	Se limpia y desinfecta de nuevo	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>
03	20/12/2020	Lavabos del personal	Los lavabos aparecen inundados y huele mal	Se avisa a mantenimiento para que se arregle y se limpia y desinfecta en profundidad después	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>

PPR: DE CONTROL DE PLAGAS

Los insectos, roedores o cualquier otro animal pueden ser causa de contaminación de los alimentos, y por lo tanto debe evitarse su presencia en la pescadería.

Estos animales se consideran vectores, porque en su cuerpo portan multitud de bacterias y parásitos, que pueden contaminar a los alimentos si contactan con ellos (picaduras, mordiscos, heces, etc.), y posteriormente causar enfermedades en el consumidor.

Además, generan cuantiosas pérdidas económicas por el deterioro de los equipos, mobiliario, estructuras de los edificios, etc.

Cuando el conjunto de vectores alcanza una densidad tal que puedan llegar a causar un daño, amenaza o riesgo para el hombre y/o su bienestar hablaremos de "plagas".

◆ MEDIDAS EN EL CONTROL DE PLAGAS

1. MEDIDAS PREVENTIVAS O PASIVAS: Son las dirigidas a evitar el acceso, el refugio y la propagación de los animales a nuestro establecimiento. Entre ellas destacan:

- Evitar tirar o acumular en las proximidades o en el interior del establecimiento todo aquello que pueda dar cobijo o alimento a los vectores, como desperdicios, basuras y desechos.
- Conservar las instalaciones en perfecto estado de limpieza y desinfección. Los equipos y locales no utilizados deben mantenerse también limpios.
- Mantener cerrados cubos de basura, contenedores o recipientes de desperdicios.
- Controlar el exceso de vegetación alrededor de las instalaciones, así como la presencia de charcos y de aguas estancadas.
- Mantener las instalaciones en buenas condiciones de conservación, ejecutando reparaciones para impedir el acceso de vectores, así como eliminando posibles lugares de cobijo y reproducción:
 - Sellar agujeros, grietas, resquicios, etc., colocando láminas metálicas en las partes bajas de las puertas y telas mosquiteras en ventanas y conductos de ventilación.
 - Instalar rejillas en desagües.
 - Disponer de puertas de acceso al exterior herméticas y sistemas de protección en ventanas, etc.
 - Los productos y materiales almacenados deben colocarse ordenados, evitando que se generen zonas de refugio.



2. **MEDIDAS DEFENSIVAS O ACTIVAS:** Si a pesar de las medidas preventivas adoptadas, los animales entran en el establecimiento, se deberá actuar directamente sobre ellos. Para ello se pueden emplear:

- **Medidas físicas,** tales como:
 - Aparatos eléctricos (rejillas electrocutoras) contra insectos.
 - Trampas adhesivas o de captura contra roedores ubicados en zonas que no den lugar a contaminación de los productos.
- **Medidas químicas:** Aplicación de sustancias plaguicidas como por ejemplo, insecticidas y rodenticidas. Estos productos pueden producir efectos perjudiciales para la salud de las personas y animales, así como para el medio ambiente. Cuando se utilicen, deben seguirse siempre las instrucciones de uso y no se deben aplicar en las zonas donde se manipule el pescado, los utensilios o las superficies de trabajo que puedan estar en contacto con el producto o bien contaminarse con el mismo. Deben estar registrados en el Registro de Biocidas del Ministerio de Sanidad.



Si se detecta una plaga, la lucha contra la misma deberá llevarse a cabo por personal especializado, capacitado y autorizado, perteneciente a una empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. La empresa analizará la situación y establecerá el programa de actuación más adecuado. Por lo tanto, NO PODEMOS APLICAR UN TRATAMIENTO FRENTE A UNA PLAGA POR NOSOTROS MISMOS.



◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE CONTROL DE PLAGAS

Al contratar a una empresa especializada en el control de plagas, esta nos tiene que facilitar una serie de documentos que deberemos guardar. Estos **documentos** son:

- ✓ Contrato con la Empresa de Control de Plagas, donde figure el número en el Registro Oficial de Empresas y Servicios Biocidas.
- ✓ Documentos proporcionados por la empresa: Certificados del servicio efectuado, planos de colocación de trampas, etc.

Si en la revisión periódica de nuestras instalaciones observamos alguna deficiencia en la aplicación de las medidas preventivas frente a las plagas, o la presencia de ejemplares o indicios que hagan sospechar de su existencia tales como heces, huellas, pelo, material roído, etc., debemos indicarlo en el **Parte de Incidencias del Plan de Control de Plagas**, junto a las medidas correctoras llevadas a cabo. Esta revisión se hará semanalmente.

Ver Ejemplo 4: Parte de Incidencias del Plan de Control de Plagas que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.

EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 3: CONTROL DE PLAGAS

¿En qué consiste?

En llevar a cabo las actividades de control de plagas, enfocándose en la prevención y minimizando los riesgos para la salud y el medioambiente.

¿Cómo se supervisa?

Inspección visual, al menos semanal, especialmente las zonas de almacenamiento.

Documentos y registros

Documentos facilitados por la empresa de control de plagas.

Parte de incidencias.

Acción correctora

Modificar las medidas preventivas/aplicar medidas defensivas.

En caso de detectar una plaga: La empresa de control autorizada efectuará las acciones adecuadas.

Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12
Tel.:	032549675

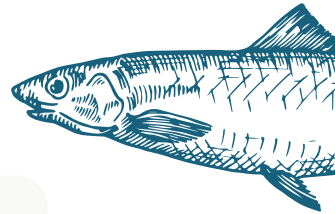
Registro 4	
Parte de Incidencias en el Control de Plagas	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Nº de Incidencia	Fecha	Lugar	Incidencia	Medida correctora	Nombre y firma
01	04/11/2020	Vestuarios del personal	La mosquitera está rota	Se coloca una tela mosquitera nueva esa misma tarde	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>
02	16/11/2020	Cuarto de basuras	Hemos visto una cucaracha	Se llama a la empresa de control de plagas y quedan en venir mañana	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>

PPR: DE MANTENIMIENTO TÉCNICO Y CALIBRACIÓN

Se puede ocasionar una pérdida de control de la seguridad de los productos pesqueros a consecuencia de un incorrecto estado de conservación y/o funcionamiento de equipos y utensilios. Por ejemplo, un mal mantenimiento de una cámara frigorífica puede originar que las temperaturas de conservación del pescado no sean las adecuadas y que se origine el crecimiento de microorganismos y el deterioro del alimento. La calibración de dispositivos de vigilancia como básculas o termómetros es también importante para el control de la seguridad de los alimentos. Por todo ello, se hará necesaria la implantación de un **Plan de Mantenimiento Preventivo** en nuestra pescadería.

Este mantenimiento se realiza para prevenir el fallo y el deterioro en las instalaciones y equipos, lo que implica llevar a cabo revisiones periódicas por parte, en muchos casos, de técnicos especialistas. Cuando no se efectúa un adecuado mantenimiento preventivo, pueden aparecer averías o desperfectos que requerirán de labores de reparación. Para elaborar este Plan debemos basarnos en las recomendaciones del fabricante, proveedor o instalador, del equipo así como las obligaciones que marque la legislación.



EQUIPOS Y UTENSILIOS

Equipos de frío	Cámaras, armario de hielo máquina de hielo
Equipos de Transporte	Equipos de frío de transporte, estado general, etc.
Equipos de Medida	Termómetros de cámaras y portátiles, básculas
Equipos de trabajo	Equipos de corte, sierras,
Utensilios	Cuchillos, tajos, recipientes



◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE MANTENIMIENTO TÉCNICO Y CALIBRACIÓN

Lo primero que debemos hacer es identificar los equipos y utensilios que requieren revisiones o calibraciones periódicas, para lo que se empleará un listado. A continuación, es necesario que se establezca quien va a ser el responsable de realizar estas tareas (personal propio o externo). Por último, debe indicarse con qué frecuencia se van a producir las actividades de mantenimiento.

Como evidencia de todas las actuaciones de mantenimiento ejecutadas, tanto internas como externas, se cumplimentará un **Parte de Mantenimiento**. Cuando las revisiones sean llevadas a cabo por técnicos y/o empresas externas se adjuntará el registro emitido por éstas al Parte de Mantenimiento del establecimiento.

Además, cuando se observe una avería o mal funcionamiento de una instalación o equipo, se deberá registrar en el Parte de Incidencias que figura en el Plan de Infraestructuras y Equipos.

Para el caso de **básculas y termómetros**, deberá cumplirse la actual legislación por la que se establece que las básculas y termómetros utilizadas en el comercio minorista deberán ser verificadas cada dos años ante un organismo autorizado de verificación metrológica, o, si es el caso, ante la administración pública competente que actúe como organismo, así como después de reparación o modificación. **Queda prohibido su uso en el caso de que no se supere esta fase de control metrológico**. Además es importante recordar que estos elementos deben ser autorizados para el uso alimentario y tener marcado CE.

Ver Ejemplo 5: Plan o listado de Mantenimiento, Ejemplo 6: Parte de Mantenimiento y Ejemplo 7: Parte de Incidencias de Mantenimiento que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.



EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 4: MANTENIMIENTO TÉCNICO Y CALIBRACIÓN

¿En qué consiste?

Mantener instalaciones y equipos en correcto estado de funcionamiento.
Calibrar termómetros y balanzas.

¿Cómo se supervisa?

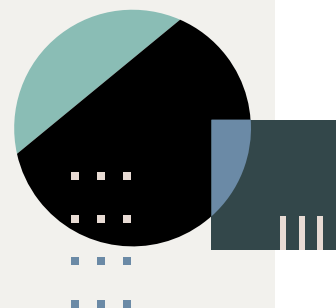
De acuerdo con la periodicidad indicada por el fabricante, instalador o proveedor Calibración de termómetros y balanzas cada dos años.

Documentos y registros

Parte de mantenimiento.
Listado de mantenimiento.
Parte de incidencias.



Acción correctora

Reparar o reemplazar los equipos e instalaciones cuando sea necesario.
Revisar el programa de mantenimiento y calibración.





Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12 Telf.: 632549675

Registro 5	
Plan o listado de Mantenimiento	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Nombre Suministrador	Dirección y Teléfono	Equipo que Mantiene/Repara	Periodicidad de las revisiones	Últimas visitas (fecha y actuación)	Nombre y firma
Frigoríficos S.L.	Av. De Europa, 23 28056 Tres Cantos 914563185	Cámara frigorífica	Annual y si se hace alguna reparación puntual	15/11/2020- Revisión anual	Aurelio Gonzalez 
Frigoríficos S.L.	Av. De Europa, 23 28056 Tres Cantos 914563185	Arzón congelador	Annual y si se hace alguna reparación puntual	15/11/2020- Revisión anual	Aurelio Gonzalez 

Datos del establecimiento:			
Nombre:	Del mar a tu mesa		
Dirección:	Claudio Coello 23		
Nº	12	Telf.:	632549675
Puesto:			

Registro 6	
Parte de Mantenimiento	
Fecha:	15 Noviembre 2020
Página:	1

Equipo y/o instalación:	
Cámara frigorífica	
Actuaciones llevadas a cabo	
Revisión anual e inyección de gas refrigerante.	
Persona y/o empresa responsable:	
Frigoríficos S.L.	
Mantenimiento interno Nombre y firma del responsable:	Mantenimiento EXTERNO Firma del técnico y/o sello de la empresa:
	Raúl Fernández  

PPR: DE ALÉRGENOS

En la pescadería, una persona alérgica al pescado, a los moluscos o a los crustáceos, por la forma en que estos se presentan, los puede identificar perfectamente, pero con los sulfitos o con cualquier otro alérgeno de los grupos mencionados, cuya presencia en el alimento no resulte evidente no ocurre lo mismo. Y debe informarse de su existencia tanto si el producto se encuentra envasado como si no lo está (Véase apartado sobre información al consumidor de esta Guía en donde se explica cómo informar de la presencia de alérgenos).

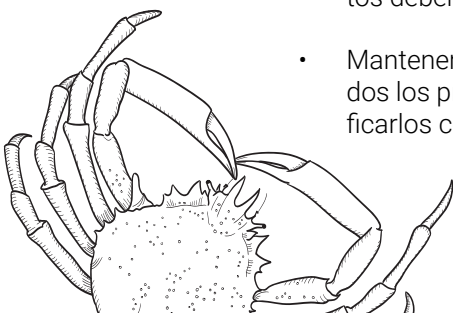


LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

LA CONTAMINACIÓN CRUZADA, se produce cuando un alimento sin alérgenos se contamina al contactar con otro alimento que los contiene. Esto puede suceder de forma directa, de un alimento a otro, o bien de forma indirecta, cuando los alérgenos llegan al alimento a través de superficies o utensilios de trabajo, así como por las manos de los manipuladores. Por ejemplo, si el agua de escurrido de los crustáceos cae sobre el pescado, se está produciendo una contaminación cruzada.

A continuación, vamos a dar algunas **directrices para evitar la contaminación cruzada con alérgenos**:

- Conocer los alérgenos que entran a formar parte de la composición de los productos. Para ello es necesario, dentro del control de proveedores, exigir a nuestro proveedor información completa y actualizada sobre la presencia de alérgenos en los productos que nos suministren. Esta información nos la pueden proporcionar a través de las etiquetas de los productos o, en su defecto, de fichas de especificación de producto en las que figuren los alérgenos y, en su caso, la posible contaminación cruzada.
- También es posible que decidamos que solo se nos suministren materias primas ausentes de alérgenos, lo que será un requisito de aceptación de nuestros proveedores (por ejemplo, que solo nos sirvan crustáceos libres de sulfitos).
- Mantener el orden y la separación adecuada en el transporte, almacenamiento y exposición de los productos para la venta, de manera que se utilicen recipientes y medios de separación efectiva. Durante el transporte todos los productos deben estar correctamente protegidos del exterior e identificados.
- Mantener el orden dentro de las cámaras de refrigeración y congelación. Todos los productos deben estar correctamente tapados y rotulados para identificarlos correctamente.





- Mantener el orden en el mostrador. A la hora de exponer el pescado para la venta es fundamental hacerlo de modo que el agua de los crustáceos no escurra sobre los demás productos, y separando físicamente las tres categorías de alérgenos que manejamos: crustáceos, moluscos y pescado.
- Tajos y cuchillos. Al trabajar con una única categoría de alimento no es necesario tener más de un tajo o varios cuchillos, pero sí debemos tener la precaución de lavar estos instrumentos entre un producto y otro, si trabajamos con varias categorías y un cliente nos indica que es alérgico a alguno de nuestros productos.
- Manipuladores. Al igual que con las tablas y los tajos, nuestras manos pueden ser un vehículo de contaminación cruzada, por lo que debemos lavarlas frecuentemente o, si usamos guantes, nos los debemos cambiar a menudo o lavarlos, como hacemos con las manos.
- Paños y bayetas. Debemos evitar limpiar todas las superficies con el mismo paño, ya que se pueden vehicular alérgenos a través de ellos. A la hora de limpiar es preferible utilizar papel de un solo uso.

◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE ALÉRGENOS

Se debe mantener documentación actualizada con los alérgenos que presentan nuestros productos. Para ello se puede disponer bien de un **listado** o bien de las **etiquetas o fichas técnicas** de manera que se pueda acceder y proporcionar fácilmente la información sobre los alérgenos si un cliente la solicita así como para prevenir la contaminación cruzada.



EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 9: ALÉRGENOS

¿En qué consiste?

Asegurar la ausencia de alérgenos en las materias primas o

Si se acepta la presencia de alérgenos, conocer donde se encuentran para poder identificarlos y controlar la contaminación cruzada.

¿Cómo se supervisa?

Requerimientos a proveedores: ausencia de alérgenos o identificados correctamente en los productos..

Los trabajadores conocen las fuentes de contaminación cruzada con alérgenos y llevan a cabo actividades para prevenirla de forma continua.

Documentos y registros

Inventario o etiquetas/fichas técnicas fácilmente accesibles.

Acción correctora

Revisar listado de proveedores y rechazar los que no cumplan los requisitos.

Revisar los criterios de aceptación de proveedores.

Revisar y en caso necesario modificar el PPR de alérgenos.

Volver a formar al personal.



PPR: DE GESTIÓN DE RESIDUOS

En la pescadería nos podemos encontrar con diferentes tipos de residuos: restos de pescados y mariscos (cabezas, intestinos, espinas, etc.), residuos de productos de limpieza o residuos de materiales de envasado, entre otros. Todos ellos deben separarse adecuadamente y utilizar contenedores específicos para su recogida.

A los residuos de origen animal se les denomina **“SANDACH”** (abreviatura de Subproductos Animales No Destinados Al Consumo Humano). De mayor a menor **riesgo para la salud, estos subproductos se diferencian en 3 categorías:**

- CATEGORÍA 1. NO se generan habitualmente en la pescadería.
- CATEGORÍA 2. Los cuerpos enteros o partes de pescado con larvas de parásitos vivos como Anisakis son un ejemplo de estos subproductos.
- CATEGORÍA 3. Los que se generan de forma habitual en el trabajo diario de limpieza del pescado (cabezas, espinas, etc.) y que no son categoría 2.

◆ ¿CÓMO NOS DESHACEMOS DE LOS RESIDUOS ORGÁNICOS?

Cuando un establecimiento genere una **cantidad de subproductos de categoría 3 (*) inferior a 20 kg por semana**, existe la posibilidad de asimilarlos a **residuos urbanos y de eliminarlos como tales**. **En el caso de producir más de 20 Kg a la semana de subproductos de categoría 3 o de cualquier cantidad de subproductos categoría 2, estos no pueden eliminarse como residuos urbanos, sino que deben ser recogidos por un gestor autorizado de subproductos.**

Los SANDACH que generemos en la pescadería se colocarán en cubos o recipientes adecuados, separados y etiquetados por categorías (2 o 3), que serán de fácil limpieza y desinfección, preferiblemente de color claro, de uso exclusivo, dotados de tapa y provistos de bolsas de material impermeable que se sustituirán como mínimo diariamente y cada vez que sea necesario a lo largo de la jornada.

Todos los recipientes de recogida o almacenamiento de residuos o subproductos, así como los locales en los que se encuentran, serán limpiados a fondo diariamente según protocolo general de limpieza incluido en esta guía.

Los cubos de basuras no podrán almacenarse en lugares dónde se encuentren alimentos.



*Solo se permite esta situación cuando son categoría 3 10.f, es decir, son subproductos procedentes de alimentos de origen animal que no presentan problemas de seguridad alimentaria, que son retirados por motivos comerciales. Como por ejemplo, los recortes del pescado (cabeza, aletas...) o las vísceras, que se retiran y no se los lleva el cliente. Estas partes se podrían comercializar (salvo si presentan alteraciones como presencia de parásitos que haría que se tuvieran que categorizar como SANDACH Categoría 2).

◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE GESTIÓN DE RESIDUOS

Se debe mantener un **registro semanal de salidas de subproductos asimilables a residuos urbanos** en el caso de generar una cantidad menor a 20 Kg. Además, deberemos conservar la documentación que acredite que estamos al corriente de pago en lo referente a las tasas de basuras.

Y/o archivar los **documentos entregados por el gestor de subproductos** que tengamos contratado.

Ver Ejemplo 8: Registro Semanal de salidas de subproductos que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.

EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 6: GESTIÓN DE RESIDUOS.



¿En qué consiste?

En separar y eliminar adecuadamente los residuos.



¿Cómo se supervisa?

Control visual de manera rutinaria para garantizar que la gestión de residuos se lleva a cabo correctamente y conforme a la normativa.



Documentos y registros

Registro semanal de salidas de subproductos o documentos proporcionados por el gestor de subproductos.

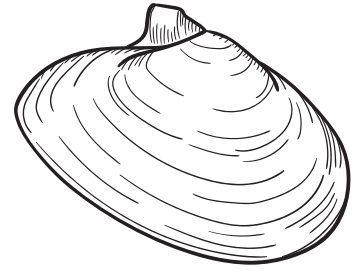


Acción correctora

Revisar y en caso necesario modificar el PPR de gestión

Volver a formar al personal

PPR: DE CONTROL DEL AGUA Y DEL AIRE



CONTROL DEL AGUA

El agua que utilizamos para fabricar hielo, limpiar el pescado, limpiar los utensilios que utilizamos y el propio local debe ser limpia y no presentar contaminantes, es decir, debe cumplir con los criterios sanitarios del agua potable.



El hielo utilizado en la conservación de los productos de la pesca será fabricado con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, **con agua limpia**. En caso de que compre el hielo, nuestro proveedor debe estar autorizado y poseer registro sanitario.

En cualquier caso, la manipulación y almacenamiento **se realizará evitando y protegiendo el hielo de la contaminación, y bajo ningún concepto se puede reutilizar el hielo, que es de un solo uso**.

En el caso de utilizar **pulverizadores de agua**, también debemos garantizar que el agua es potable y libre de sustancias que puedan suponer un peligro para la salud. La pulverización nunca se efectuará para moluscos bivalvos vivos. Además, debemos garantizar una buena limpieza y desinfección de los mismos, así como un buen mantenimiento de estas instalaciones, incluyendo un plan preventivo frente a Legionella, como así lo indica la legislación al tratarse de una instalación de riesgo.

Para cumplir estos requisitos, **todas las pescaderías deberán disponer de un suministro de agua potable:**

- Puede ser agua de red pública, que ya es potable y garantiza un nivel de desinfectante suficiente para asegurar su aptitud para el consumo humano, por lo que no debemos realizar ningún análisis complementario.
- Si guardamos el agua de red en depósitos de almacenamiento propios, el cloro (que es el desinfectante más habitual), se puede evaporar, por lo que deberemos instalar un clorador automático. Además, habrá que realizar mediciones diarias del cloro residual en grifo, para asegurar que los niveles son los adecuados (entre 0,2 y 1 ppm).
- Si usamos agua de abastecimiento propio (pozo o sondeo), la captación debe estar autorizada para utilizar el agua para el consumo, y, a diferencia del caso anterior, deberemos realizar los tratamientos adecuados para potabilizar el agua, incluida la cloración automática y la medición diaria del cloro residual en grifo. También habrá que llevar a cabo controles de parámetros microbiológicos y químicos con la frecuencia establecida en la normativa que regula los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.



- La medición del cloro se hará de manera rotatoria en los grifos con los que cuente la pescadería, debiendo dejar correr el agua unos segundos antes de coger la muestra y evitar tomar las muestras de agua caliente.

Además, debemos **describir el sistema de distribución del agua en el establecimiento, mediante un plano que muestre las conducciones y las salidas del agua**. Los materiales de la red de distribución no deben de ser fuente de contaminación del agua y deben de mantenerse en buen estado de conservación.

En caso de tener distribución de agua no potable, estas tuberías se indicarán marcándolas de otro color. **El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.**

◆ CONTROL DEL AIRE

En la pescadería deberá evitarse la condensación, para ello, deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural, pero teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.
- Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir, para que no se conviertan en una fuente de contaminación.



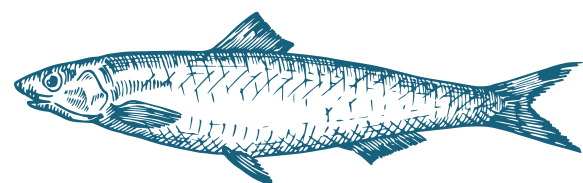
◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE CONTROL DEL AGUA DEL AIRE

En el caso de comprar el hielo a un proveedor externo, deberemos pedirle y conservar su autorización sanitaria.

Cuando el agua de abastecimiento provenga de la red pública, deberemos conservar el contrato y facturas que lo acreditan.

En el caso de disponer de un suministro de agua que no sea el de la red de abastecimiento pública (pozo o sondeo) o bien tener depósitos de agua en el establecimiento, será necesario conservar los **registros de los análisis microbiológicos y químicos periódicos realizados y de las mediciones diarias del cloro residual o de otro desinfectante autorizado para el tratamiento del agua de consumo**.

Ver Ejemplo 9: Registro de las medidas del cloro residual que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.



EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 7: CONTROL DEL AGUA Y DEL AIRE.



¿En qué consiste?

En utilizar siempre agua potable, también para el hielo.

En mantener las infraestructuras de distribución en buen estado y fabricadas con materiales que no liberen sustancias al agua que puedan contaminarla.



¿Cómo se supervisa?

Si se desinfecta el agua: control del nivel de desinfectante.

Si se tiene abastecimiento propio: controles del nivel de desinfectante y de parámetros microbiológicos y químicos.



Documentos y registros

Si se desinfecta el agua: Registro del nivel de desinfectante.

Si se tiene abastecimiento propio: Registro del nivel de desinfectante y resultados de los controles microbiológicos y químicos.



Acción correctora

Revisar la calidad del agua de la captación.

Revisar el sistema de tratamiento del agua.

Comprobar que las infraestructuras están en buen estado y son las adecuadas para estar en contacto con el agua.



Datos del establecimiento:			
Nombre:	Del mar a tu mesa		
Dirección:	Claudio Coello 23		
Nº Puesto:	12	Telf.:	632549675

Registro 9	
Registro del nivel de desinfectante	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Fuentes de abastecimiento (marque lo que corresponda)			
Agua de red		Numero de depósitos	1
Abastecimiento propio	X	Capacidad total de los depósitos (en litros)	200

Día	Hora	Grifo	Nivel de cloro	Nombre y firma del responsable
1	X	X	X	CERRADO
2	09:00 h	1	0,3	Aurelio Gonzalez <i>[Firma]</i>
3	08:55 h	2	0,3	Aurelio Gonzalez <i>[Firma]</i>
4	09:10 h	1	0,2	Aurelio Gonzalez <i>[Firma]</i>
5	09:05 h	1	0,1	Aurelio Gonzalez <i>[Firma]</i>
6	09:00 h	2	0,1*	Aurelio Gonzalez <i>[Firma]</i>
7	09:00 h	1	0,3	Aurelio Gonzalez <i>[Firma]</i>
8	X	X	X	CERRADO
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Incidencias:

(*) El clorador no funciona bien, llamamos al servicio técnico.

PPR: DE HIGIENE, ESTADO DE SALUD Y FORMACIÓN DEL PERSONAL

Una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos se encuentra en el **personal manipulador**, es decir, aquellas personas que en su trabajo tienen contacto directo con los alimentos durante cualquier actividad relacionada con alguna de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

HIGIENE DEL PERSONAL

Para prevenir la contaminación proveniente del personal se definen las siguientes medidas:

1. CUIDAR LA HIGIENE PERSONAL DIARIAMENTE ANTES DE INCORPORARSE AL PUESTO DE TRABAJO.

¿Por qué?: La higiene diaria permite reducir los microbios que de forma natural se encuentran en nuestro cuerpo.

2. LLEVAR PUESTA TODA LA VESTIMENTA DE TRABAJO ANTES DE ACCEDER AL PUESTO DE TRABAJO. ÉSTA SERÁ DE USO EXCLUSIVO NO EMPLEÁNDOSE PARA OTRAS ACTIVIDADES DISTINTAS DE LAS DEL TRABAJO.

¿Por qué?: La ropa y el calzado que llevamos en la calle pueden transportar los microbios y suciedad al puesto de trabajo. El uniforme de trabajo es un protector y debe estar siempre limpio y en buen estado, especialmente el delantal, recomendándose que sea de colores claros. El mandil es recomendable que sea de material polimérico e impermeable para ser limpiado fácilmente.

3. LAVARSE LAS MANOS CON AGUA CALIENTE Y JABÓN Y SECARLAS CON TOALLAS DE PAPEL DE CELULOSA:

- AL COMIENZO DE CADA JORNADA LABORAL y después de haberse cambiado la ropa, botas, redecillas, etc.
- DESPUÉS DE HABER IDO A LOS ASEOS.
- ANTES DE VOLVER AL PUESTO DE TRABAJO, CUANDO SE HAYA ABANDONADO ÉSTE MOMENTÁNEAMENTE POR CUALQUIER MOTIVO (comer, beber, fumar, cuando se vuelva de una zona sucia, etc.).
- DESPUÉS DE SONARSE LA NARIZ (con pañuelos de celulosa desechables), TOCARSE LA BOCA O EL PELO.
- AL CAMBIAR DE TAREA.
- DESPUÉS DE MANIPULAR BASURAS, CARTONES, ÚTILES DE LIMPIEZA, ETC.
- DESPUÉS DE TOCAR DINERO.



¿Por qué?: A través de las manos tomamos contacto directo con los alimentos y si se encuentran contaminadas, pueden convertirse en vehículo de transmisión de gérmenes. Un correcto lavado con agua caliente y jabón bactericida elimina la mayor parte de las bacterias que pueden transmitirse a través de las manos. El secado deberá ejecutarse con toallas de celulosa de un solo uso, ya que las de tela de uso colectivo constituyen un óptimo vehículo de transmisión de gérmenes.

¿CÓMO DEBEN LAVARSE LAS MANOS?

Sumergir las manos y los antebrazos en agua caliente para facilitar la apertura de los poros.



Aplicar sobre las manos una dosis de jabón bactericida.



Frotarse las manos y antebrazos con ayuda de agua caliente, haciendo especial hincapié en las puntas de los dedos y debajo de las uñas.



Enjuagarse las manos y antebrazos primero con agua caliente para acabar posteriormente con agua fría para cerrar los poros.



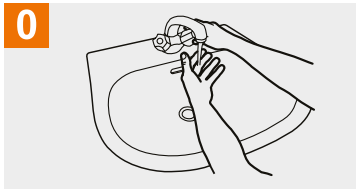
Secarse las manos con papel de celulosa de un solo uso.

Los dispensadores de jabón de manos y de papel de celulosa nunca deberán quedar vacíos.

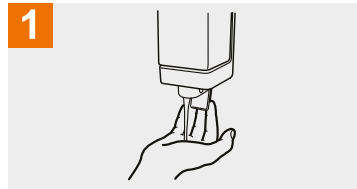
Además, en caso de utilizar guantes, también se debe proceder a su limpieza tantas veces como haga falta. Y recordar que **EL USO DE GUANTES NO EXCLUYE DEL LAVADO DE LAS MANOS.**

¿Cómo lavarse las manos?

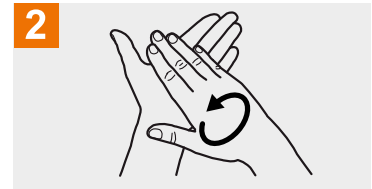
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



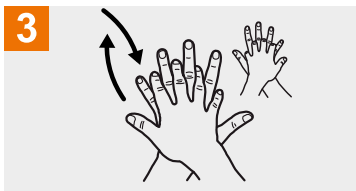
0 Mójese las manos con agua;



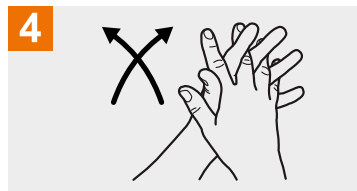
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



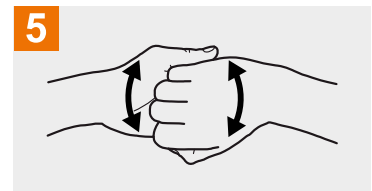
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



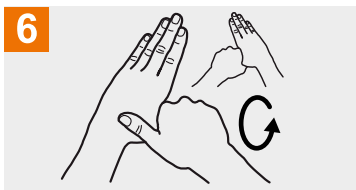
3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



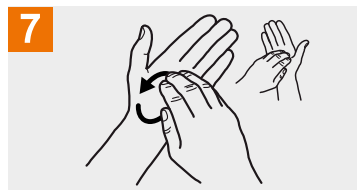
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



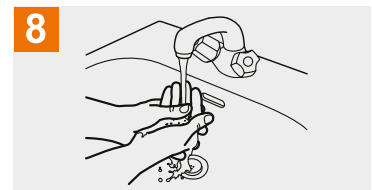
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



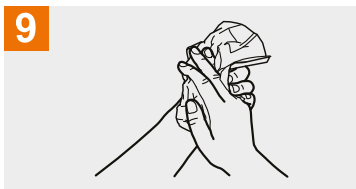
6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



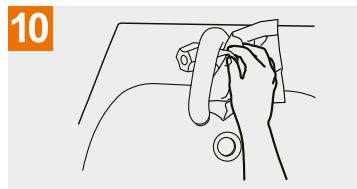
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



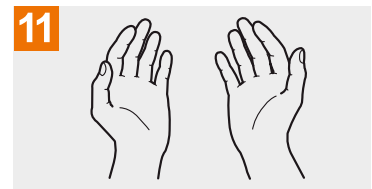
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

UENTE: Organización Mundial de la Salud, octubre 2010

4. NO COMER, FUMAR, O BEBER EN EL PUESTO DE TRABAJO.

¿Por qué?: En la boca hay microbios que podemos vehicular con el cigarrillo o con los alimentos o bebidas que estemos ingiriendo hasta los alimentos. Además, restos de ceniza o del producto que estemos comiendo pueden caer sobre el pescado.

5. NO MASCAR CHICLE, NI TOSER O ESTORNUDAR SOBRE LOS ALIMENTOS NI ESCUPIR EN EL PUESTO DE TRABAJO.

¿Por qué?: Los microorganismos que se encuentran en las gotas de saliva contaminan los alimentos.

6. NO SECARSE EL SUDOR CON LAS MANOS, EL BRAZO O EL UNIFORME (hacerlo con pañuelos de celulosa desechables).

¿Por qué?: Las bacterias de la piel y del pelo pueden llegar hasta el pescado, contaminándolo.

7. LLEVAR EL PELO RECOGIDO, CUBIERTO POR UN GORRO O CUBRECABEZAS.

¿Por qué?: El pelo recoge suciedad y puede caerse sobre el alimento si se lleva descubierto.

8. NO LLEVAR ANILLOS, PENDIENTES, PULSERAS, RELOJ O CUALQUIER OTRO OBJETO DE ADORNO EN BRAZOS Y MANOS.

¿Por qué?: Acumulan suciedad y son soporte para el crecimiento de los microorganismos. Además, pueden desprenderse y caer sobre el alimento.

9. LLEVAR LAS UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE.

¿Por qué?: Las uñas pueden transportar gérmenes hasta los alimentos y, si se llevan pintadas, restos de esmalte.

10. EN CORTES O HERIDAS UNA VEZ DESINFECTADOS, HAN DE PROTEGERSE CON UN MATERIAL IMPERMEABLE.

¿Por qué?: Las heridas favorecen que las bacterias se multipliquen, por lo que deben desinfectarse y cubrirse con vendajes o tiritas y después, si es necesario, con guantes para evitar la caída accidental de los materiales que protegen la herida sobre los alimentos.

11. EVITAR TIRAR NADA AL SUELO. UTILIZAR LOS CUBOS DE DESPERDICIO DISPUESTOS PARA TAL FIN COMPROBANDO QUE ÉSTOS QUEDAN CERRADOS TRAS SU USO.

¿Por qué?: Los desperdicios son una fuente de contaminación, ya que contienen gran número de microorganismos que se hallan en un medio favorable para su reproducción. Además, representan un foco de atracción para toda clase de insectos, roedores y animales que pueden ser vehículos de nuevos gérmenes y de dispersión de los ya existentes.

12. NO ACUMULAR ROPAS, PAPELES U OTROS EFECTOS PERSONALES EN EL PUESTO DE TRABAJO.

¿Por qué?: Pueden constituir un vehículo de transmisión de gérmenes a los alimentos.

13. RESPONSABILIZARSE DE LA CORRECTA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ÚTILES DE TRABAJO QUE SE EMPLEEN.

¿Por qué?: Mediante el proceso de limpieza se eliminan los residuos de alimentos que constituyen un nicho para la supervivencia y multiplicación de microorganismos, y mediante la desinfección, se consigue eliminarlos.

14. NO INTRODUCIR ANIMALES NI PERSONAS NO AUTORIZADAS.

¿Por qué?: Pueden representar una fuente de contaminación de los alimentos.

15. LAS BAYETAS UTILIZADAS PARA LA LIMPIEZA, HAN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS. CUANDO SE UTILICEN TRAJOS PARA SECAR HAN DE ESTAR SECOS Y LIMPIOS O EN SU LUGAR UTILIZAR PAPEL DESECHABLE.

¿Por qué?: las bayetas y trajos retienen humedad y suciedad, constituyendo un foco de contaminación microbiológica.



◆ ESTADO DE SALUD

Los manipuladores de alimentos que padezcan o sean portadores de una enfermedad de transmisión alimentaria, o estén aquejados, por ejemplo, de diarrea, vómitos, heridas infectadas, infecciones cutáneas o llagas, no deberán manipular los productos alimenticios. El trabajador deberá poner inmediatamente en conocimiento del responsable de la empresa la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y, si es posible, también sus causas.

¿Por qué?: Infecciones digestivas, de vías respiratorias en general, genitourinarias y de la piel pueden ser vías de contaminación de los alimentos.

◆ FORMACIÓN

Por todo lo anteriormente expuesto, la formación higiénico-sanitaria de los manipuladores de alimentos constituye una medida indispensable para garantizar la higiene y seguridad alimentaria, contribuyendo además a aportar una buena imagen de los vendedores y del establecimiento.

Actualmente, **la propia empresa tiene la obligación de ofrecer y garantizar a los manipuladores de alimentos una formación adecuada en higiene alimentaria de acuerdo con el trabajo que desempeñan, así como supervisar que aplican dicha formación de manera adecuada durante su actividad laboral.**

Cuando la empresa no se encuentre capacitada para formar a sus trabajadores o decida no formar directamente a su personal, esta formación puede ser adquirida en alguna entidad o empresa externa (asociaciones, centros de formación, etc.) que les ofrezcan garantías.

La formación recibida en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria debe ser continua.

Independientemente de la responsabilidad de la empresa, los manipuladores deben poner en práctica y respetar unas pautas de trabajo higiénicamente correctas.



◆ DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS DEL PPR DE HIGIENE, ESTADO DE SALUD Y FORMACIÓN DEL PERSONAL

Deberemos tener en la pescadería un **registro actualizado de los trabajadores que incluyan nombre, apellidos y DNI, así como de la formación que han recibido**, además de adjuntar los certificados recibidos en la formación, relacionados con la seguridad alimentaria. También deben quedar registrados las conclusiones de los **controles médicos** efectuados e **incidencias en su caso**, con la debida garantía a los derechos a la intimidad y a la confidencialidad.

Ver Ejemplo 10: Registro de trabajadores y su formación que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.

EN RESUMEN

PRERREQUISITO PPR 8: HIGIENE, ESTADO DE SALUD Y FORMACIÓN DEL PERSONAL



¿En qué consiste? Formar al personal, de acuerdo con la actividad que lleve a cabo y supervisar que las normas de higiene se llevan a cabo correctamente.



¿Cómo se supervisa? Comprobación visual, durante el desempeño del trabajo.
Chequeo médico, si se considera necesario.



Documentos y registros De la formación recibida.
De los controles médicos, en su caso.



Acción correctora Revisar y si es necesario modificar el plan de formación.
Informar al personal de las medidas adecuadas de higiene.

Abordar cualquier problema de salud del personal con posible repercusión en la seguridad alimentaria.

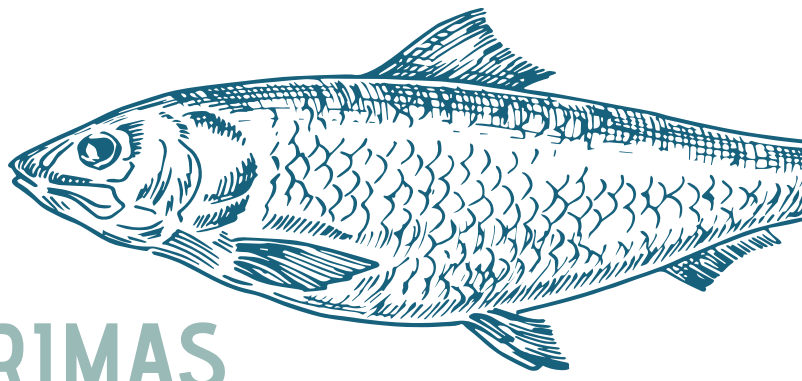
Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12
Tel.:	632-549675

Registro 10	
Registro de formación continua de los trabajadores.	
Fecha:	AÑO 2020
Página:	1

Nombre del Trabajador	Curso de formación recibido	Fecha	Observaciones
Juan López	Actualización en formación en higiene alimentaria	02/03/2020	Se adjuntan certificados
Marta Blanco	Curso inicial manipulador de alimentos	05/03/2020	Nueva contratación. Se adjuntan certificados

PPR: DE MATERIAS PRIMAS

(Selección de proveedores y especificaciones)

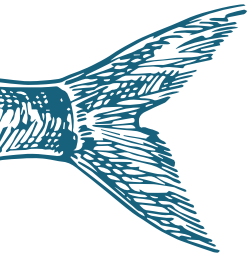


El control de los proveedores y materias primas por parte de los Establecimientos Detallistas de Productos de la Pesca y de la Acuicultura tiene como finalidad:

- Asegurar la inocuidad y salubridad de los productos pesqueros adquiridos para su venta y/o transformación.
- Ofrecer un elevado nivel de calidad organoléptica y nutricional al consumidor.

Debe prestarse atención no solamente al suministro de materias primas, sino también al material destinado a entrar en contacto con los alimentos (plástico, papel...).





Cuando compramos la mercancía nosotros mismos o bien cuando la recibimos en la pescadería, debemos establecer y comprobar una serie de **criterios que determinen la aceptación o el rechazo del producto**:

- Las **características de frescura y condiciones de higiene** del pescado fresco (ojos y piel brillantes, carne firme, limpio, sin parásitos visibles, etc.) y los moluscos bivalvos vivos (concha limpia, sonido seco, valvas cerradas, etc.).
- Las **cajas y contenedores** del pescado y marisco están **limpios y en buenas condiciones, no deteriorados**.
- En el caso de pescado fresco sin envasar, y almacenado en hielo, las cajas deben contar con orificios para el **drenaje del agua de fusión** del hielo.
- El **mantenimiento de la cadena del frío**. En caso de sospecha de pérdida de la cadena del frío, se recomienda medir la temperatura del producto.
- **La información del etiquetado es la adecuada y está completa** (ver requisitos del etiquetado en anexo 2).
- Que los **materiales empleados en los envases y envoltorios** no tienen un efecto negativo en la salud de los consumidores, debiendo ser **aptos para uso alimentario** y, en concreto, aptos para el uso al que están destinados, cumpliendo con la legislación de materiales en contacto con alimentos enumerada en el anexo.
- Los proveedores de envases deben suministrar esta información documentalmente o bien proporcionarla en el propio envase (por ejemplo, para indicar que es apto para uso alimentario se utiliza el anagrama de una copa y un tenedor) según lo establecido en la normativa. En ciertos casos, deberán facilitar además una Declaración de conformidad.
- Cuando la mercancía nos llegue al establecimiento a través de un **transportista**, deberemos verificar, además de todos los requisitos anteriores, que el transporte se ha realizado en un vehículo que cumple con los requisitos para realizar el transporte del pescado a la temperatura adecuada y en condiciones de higiene y que pertenece una empresa registrada en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.



◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE MATERIAS PRIMAS (SELECCIÓN DE PROVEEDORES Y ESPECIFICACIONES)

Debemos tener una **lista detallada de nuestros proveedores**, que se podría sustituir por el **archivo de las facturas de compras**. Esta lista debe mantenerse actualizada, incluyendo los nuevos proveedores (aun cuando estén a prueba o sean provisionales) y eliminando de la misma a aquellos que dejen de serlo, bien porque dejen de suministrarnos el producto o bien porque no cumplan con las especificaciones que se establezcan para los productos suministrados.

Además, debemos contar con un **parte de incidencias** donde se recojan los incumplimientos observados así como las medidas correctoras que hemos realizado para subsanarlas.

Ver Ejemplo 11: Registro de proveedores y Ejemplo 12: Parte de Incidencias en la recepción de materias primas que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.

EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 9: CONTROL DE PROVEEDORES



¿En qué consiste?

En comprobar que las materias primas y los materiales en contacto con los alimentos cumplen con los criterios de aceptación y van correctamente identificados.



¿Cómo se supervisa?

Se comprueban los criterios de aceptación en cada compra o entrega.



Documentos y registros

Listado de proveedores actualizado vs archivo de las facturas de compras.
Parte de incidencias cuando haya un incumplimiento.



Acción correctora

Rechazo de materias primas y materiales “no conformes”
Revisar y modificar si es necesario los requisitos del proveedor y los criterios de aceptación de las materias primas.

Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12
Telf.:	632549675

Registro 11	
Registro de proveedores actualizado	
Fecha:	AÑO 2020
Página:	1

NOMBRE DEL PROVEEDOR (Persona de contacto)	DIRECCIÓN Y TELÉFONO	Nº RGSEAA	TIPO DE SUMINISTRO	FECHA DE ALTA	FECHA DE BAJA
Hnos. Villalón Contacto José Villalón	Avenida de Madrid (Mercamadrid puesto 7) 689754299	ES-00.000/M	Pescado azul	12/12/2009	
El Buey del Mar S.L. Contacto: Agustín García	Avenida de Madrid (Mercamadrid puesto 7) 913197999	ES-00.000/M	Marisco	03/05/2009	
Congelados S.L. Contacto: Francisco Perez	Avenida de Madrid (Mercamadrid puesto 7) 675889900	ES-00.000/M	Productos congelados	13/02/2010	

Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12 Telf.: 632549675

Registro 12	
Parte de incidencias en la recepción de materias primas	
Fecha:	AÑO 2020
Página:	1

Nº	Fecha	Producto	Proveedor	Tª	Condiciones de transporte		Estado de los productos		Etiquetado	
					Correcto	Incorrecto	Correcto	Incorrecto	Correcto	Incorrecto
1	03/06/2020	Avillan de calamar	Congelados S.L.	-18°C	X		X			X(*1)
2	15/09/2020	Gambas	El Buey del Mar S.L.	4°C		X(*2)		X	X	
3										
4										
5										
6										

Nº	Incidencias:	Acciones correctoras	Nombre y firma del responsable:
1	Faltaba información obligatoria en el etiquetado (zona de captura)	Se pide al proveedor la información que falta	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>
2	El productor viene con muy poco hielo	Se devuelve al proveedor	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>
3			
4			
5			
6			

PPR: DE CONTROL DE LA TEMPERATURA

Para garantizar la higiene y la conservación del pescado y del marisco, y también para asegurar su calidad organoléptica es imprescindible mantener la cadena del frío. Las temperaturas bajas detienen el crecimiento microbiano y retardan los procesos de degradación.

Debido a que el control de la temperatura es crítico para garantizar la seguridad de los productos de la pesca, las instalaciones frigoríficas para la conservación de los productos en refrigeración o congelación, contarán con aparatos para la lectura y comprobación de la temperatura. Además, es recomendable que los minoristas cuenten con un termómetro portátil para medir las temperaturas del producto durante la exposición del pescado, la recepción de la mercancía o cuando se produzca una avería en los equipos.

◆ PRODUCTOS FRESCOS

Los productos de la pesca frescos, deben mantenerse a una **temperatura próxima a la de fusión del hielo**. Si se emplea hielo, este debe estar bien repartido y aplicarse en cantidad suficiente, debiéndose añadir a medida que se funde y siempre evitando mantener el pescado en contacto con el agua resultante de la fusión del hielo.

◆ MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

- Los moluscos bivalvos vivos deben conservarse a una temperatura que evite el crecimiento microbiano, pero también la muerte.
- Se recomienda proteger a los moluscos del frío directo de la cámara.
- No deben sumergirse de nuevo en agua ni pulverizarse con ella.

◆ PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS

Las pescaderías podrán disponer de instalaciones tipo vivero o acuario de uso exclusivo para el mantenimiento con vida de crustáceos y anguilas, los cuales se conservarán a una temperatura y en un modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad. En particular, estas instalaciones:

- Contarán con los medios técnicos necesarios para asegurar la calidad del agua de mantenimiento, tales como sistemas de limpieza, filtrado, desinfección y oxigenación.
- Siempre que sea necesario para la supervivencia de los animales, dispondrán de sistemas de regulación de la temperatura adaptados a las especies que se vayan a mantener y conservarán las características del agua de su hábitat natural.
- Especies que no sean compatibles entre sí, no se mantendrán juntas.
- La densidad de animales debe ser adecuada para la capacidad del acuario.

◆ PRODUCTOS CONGELADOS

- Los productos congelados deben conservarse a una temperatura **igual o inferior a -18°C**.
- Es conveniente mantenerlos envueltos para evitar quemaduras por frío.
- Las pescaderías que expendan productos de la pesca congelados o ultracongelados dispondrán como mínimo de un expositor frigorífico, que garantice una temperatura de conservación estable en todo momento, provisto de un termómetro en lugar fácilmente visible. Este lugar, en alimentos ultracongelados, será la línea de carga máxima.
- Los congeladores tendrán la capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento. Se evitará la acumulación de mercancía, no sobrepasando la línea máxima de carga. Asimismo, debe evitarse la formación de hielo.
- La **descongelación** de los productos pesqueros **debe realizarse a temperatura de refrigeración** para evitar la multiplicación de microorganismos, por lo que se llevará a cabo dentro de la cámara frigorífica.
- **Los productos descongelados no pueden volverse a congelar.** En el caso de que no se vendan en el mismo día, será necesario llevar un registro de productos descongelados e indicar la fecha de descongelación.



◆ TRANSPORTE

- Para el transporte de productos de la pesca frescos o descongelados así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos se utilizarán vehículos debidamente acondicionados isotermos o frigoríficos, de tal manera que se mantenga una **temperatura próxima a la fusión del hielo** en el centro de las piezas.
- Para el transporte de productos de la pesca congelados se emplearán vehículos frigoríficos que permitan asegurar una temperatura estable **igual o inferior a -18°C** en todas las partes del producto, eventualmente con **breves fluctuaciones ascendentes de un máximo de 3°C**.



◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE CONTROL DE LA TEMPERATURA

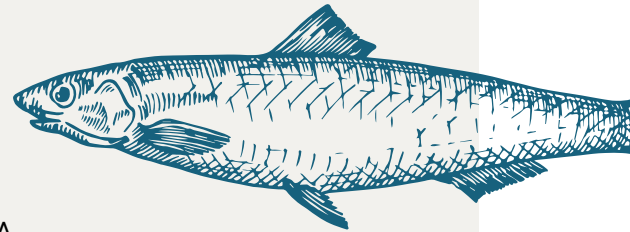
Hay que llevar a cabo un seguimiento de la temperatura de almacenamiento, a través de sistemas automáticos o bien rellenando un **registro manual de control de temperatura**. Este registro se realiza tanto para las cámaras como para el transporte.

Para alimentos ultracongelados, las instalaciones de refrigeración de más de diez metros cúbicos y vehículos de transporte que no efectúen una distribución local, se contará con instrumentos de registro adecuados para controlar a intervalos regulares y frecuentes la temperatura del aire a que están sometidos los alimentos. No basta por tanto con efectuar un registro manual.

Además, hay que disponer de un **parte de incidencias**, donde queden registradas las incidencias en las instalaciones de frío (paradas, subidas de temperatura, etc.), así como las medidas que se han adoptado para solucionarlo. Al igual que el Registro de temperaturas, en el parte de incidencias también se incluye el transporte.

Ver Ejemplo 13: Registro de control de temperaturas y Ejemplo 14: Parte de Incidencias que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.

EN RESUMEN



PRERREQUISITO PPR 10: CONTROL DE LA TEMPERATURA



¿En qué consiste? En mantener las temperaturas adecuadas para conservar el pescado.



¿Cómo se supervisa? De manera automática o mediante inspección visual de manera diaria.



Documentos y registros Registro de control de temperaturas.
Parte de incidencias.



Acción correctora Reemplazar/ reparar/ restablecer el funcionamiento del equipo de enfriamiento.
En función de la afectación del producto, considerar su eliminación.

Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12
Tel.:	632549675

Registro 13	
Registro de Control de Temperatura	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Día	Hora	Equipo/ cámara/ vehículo	Temperatura	Observaciones	Nombre y firma del responsable
1	09:00	Cámara frigorífica 1	2°C		Aurelio Gonzalez <i>bw</i>
		Cámara frigorífica 2	1°C		Aurelio Gonzalez <i>bw</i>
		Arzón congelador	-18°C		Aurelio Gonzalez <i>bw</i>
2	14:30	Cámara frigorífica 1	2°C		Aurelio Gonzalez <i>bw</i>
		Cámara frigorífica 2	2°C		Aurelio Gonzalez <i>bw</i>
		Arzón congelador	-17°C		Aurelio Gonzalez <i>bw</i>
3		Cámara frigorífica 1			
		Cámara frigorífica 2			
		Arzón congelador			
4		Cámara frigorífica 1			
		Cámara frigorífica 2			
		Arzón congelador			
5		Cámara frigorífica 1			
		Cámara frigorífica 2			
		Arzón congelador			
6		Cámara frigorífica 1			
		Cámara frigorífica 2			
		Arzón congelador			
7		Cámara frigorífica 1			
		Cámara frigorífica 2			
		Arzón congelador			

Datos del establecimiento:		
Nombre:	Del mar a tu mesa	
Dirección:	Claudio Coello 23	
Nº Puesto:	12	Tel.: 632549675

Registro 14	
Parte de Incidencias en el control de temperaturas	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Nº	Fecha	Equipo/ Cámara/ Vehículo afectado	Causa de la desviación	Producto afectado (SI/NO)	Medida correctora	Nombre y firma
01	13/11/2020	Arcón congelador	No se alcanza la temperatura por fuga de gas refrigerante	No	Se llama a la empresa de mantenimiento	Aurelio Gonzalez <i>ba</i>

PPR: DE TRAZABILIDAD

El objeto de este plan es **poder realizar un seguimiento de los productos pesqueros en todas las etapas de producción, distribución y comercialización, desde la captura o cosecha hasta la venta al consumidor final.**



Los operadores de empresas alimentarias tienen la obligación de poner en el mercado productos seguros. Sin embargo, a pesar de que puedan haberse tomado todas las precauciones, hay ocasiones en que se producen incidentes. En estos casos, se debe actuar rápidamente para conocer la naturaleza del incidente, tomar las medidas correctoras necesarias para proteger la salud de los consumidores, eliminar la causa del incidente y evitar que vuelva a producirse. Las pescaderías son responsables, dentro de los límites de las actividades que lleven a cabo, de:

- Retirar los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad.
- Facilitar la información pertinente para su trazabilidad.
- Cooperar en las medidas que adopten los productores, los transformadores, los fabricantes o las autoridades competentes.

En este Plan, debemos establecer procedimientos que permitan conocer y seguir el rastro de un producto en cualquier momento, incluyendo:

- De quién se reciben y a quién se entregan los productos: Nombre y dirección del proveedor o del cliente (no es necesario conocer los datos del cliente si este es el consumidor final).
- Qué se ha recibido o vendido exactamente: Descripción del producto, lote y volumen o cantidad.
- Fecha de adquisición y de venta.

También debemos asegurar la transmisión de otra información relativa a cada lote de productos de la pesca que permite garantizar la sostenibilidad de los recursos pesqueros y que se detalla en el Anexo 2.



◆ DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PPR DE TRAZABILIDAD

Deben conservarse los **albaranes, etiquetas o facturas de compra del género y del hielo, y en caso de vender a otros establecimientos los albaranes, etiquetas o facturas de venta.** (No es obligatorio guardarlos cuando se entregan productos directamente al consumidor final pero si cuando se suministra a otro establecimiento minorista).

En el caso de los **moluscos bivalvos vivos, el etiquetado se deberá conservar durante al menos los 60 días** siguientes al fraccionamiento del contenido de los envases (salvo que sean envases unitarios de venta al consumidor final).

Se dispondrá además de un **parte de trazabilidad y del registro de proveedores visto anteriormente.**

El periodo de conservación de los registros dependerá de la vida útil del producto. No obstante, la vida útil del pescado puede verse prolongada si el alimento es sometido a un proceso de conservación como puede ser, por ejemplo, la congelación. Es por ello que el tiempo que deben mantenerse los registros será, como mínimo, hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos, para lo que puede establecerse el periodo de vida útil del pescado, más un periodo adicional de seis meses.

Ver Ejemplo 15: Parte de Trazabilidad que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.



EN RESUMEN

PRERREQUISITO PPR 11: TRAZABILIDAD



¿En qué consiste? En identificar y encontrar el origen y destino de cualquier producto.



¿Cómo se supervisa? De manera visual, durante la recepción y la entrega.



Documentos y registros Facturas, albaranes y etiquetas de compra /venta.
Parte de control de la trazabilidad.



Acción correctora Revisar y modificar si es necesario el sistema de trazabilidad.

Datos del establecimiento:		
Nombre:	Del mar a tu mesa	
Dirección:	Claudio Coello 23	
Nº Puesto:	12	Tel.: 632549675

Registro 15	
Parte de Trazabilidad	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Fecha de venta	Cliente	Producto/ Lote	Kg	Proveedor/ Nº Factura	Aclaraciones
11/11/2020	Bar Luis	Calamares L574389	15	Congelados S.L./ F 159	
21/03/2020	Bar Luis	Dorada L 369	10	Hnos. Villalón / F 160	30 raciones

PPR: DE INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO Y CONCIENCIACIÓN DEL CONSUMIDOR



Los productos a nivel minorista deben acompañarse de información suficiente para fomentar la correcta manipulación, almacenamiento y preparación de los alimentos por parte del consumidor.

Una adecuada información facilita que el consumidor elija el producto que más se adecue a sus necesidades, además de prevenir la contaminación y el crecimiento o la supervivencia de gérmenes patógenos de origen alimentario. No hay que olvidar que la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria se pueden prevenir con una manipulación apropiada de los alimentos.

Esta información puede ser proporcionada a nuestros clientes mediante el etiquetado del producto, otro material complementario (por ejemplo, folletos o carteles informativos), o cualquier otro medio, incluidos nuevos medios de comunicación (páginas web, redes sociales...).

Además, estos consejos sobre manipulación y preparación o cuidados especiales del producto aportan valor añadido al establecimiento minorista, sirviendo de elemento diferenciador y estableciendo un vínculo con el cliente.

La información del producto y la conciencia del consumidor se basarán en las **“Cinco claves para una alimentación más segura”** de la Organización Mundial de la Salud (OMS).





1. MANTÉN LA LIMPIEZA

- Lava y desinfecta todas las superficies y utensilios utilizados en la elaboración de alimentos.
- Lavarte las manos frecuentemente y siempre antes de preparar alimentos y después de ir al baño.
- Protege las áreas de cocina y los alimentos de insectos, mascotas y de otros animales.

2. SEPARA LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCINADOS

- Los alimentos crudos deben estar separados físicamente de los cocinados o listos para consumir.
- Los utensilios utilizados tales como cuchillos y tablas para cortar alimentos crudos y cocinados serán diferentes.
- Almacena alimentos crudos y listos para el consumo en recipientes correctamente cerrados para evitar el contacto entre ellos, colocando siempre los alimentos crudos por debajo de los cocinados.



3. COCINA COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS:

- Cocina los alimentos completamente, sobre todo los de origen animal. El hervido de sopas y guisos garantiza que se alcanzan los 70°C. Si no se está seguro de que se haya alcanzado esta temperatura, se recomienda el uso de termómetros. En el caso de no disponer de termómetro, el color puede ser un indicador de que los alimentos están completamente cocinados.
- Recalienta completamente los alimentos cocinados. Los hornos microondas pueden cocinar el alimento de forma desigual y dejar partes frías donde las bacterias peligrosas pueden sobrevivir. Asegúrese de que los alimentos cocinados en el microondas han alcanzado una temperatura segura de forma uniforme.



4. MANTÉN LOS ALIMENTOS COCINADOS A TEMPERATURAS SEGURAS:

- No dejar alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas.
- Refrigerar lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (por debajo de 5°C).
- Mantén la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir.
- No descongelar a temperatura ambiente.





5. UTILIZA AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS:

- Utiliza agua potable.
- Selecciona materias primas saludables y frescas.
- No utilizar alimentos caducados.

Otra información sobre el producto:

- **Advertir de la posible presencia de espinas** en aquellos productos en los que sea especialmente relevante.
- Advertir de la **posible presencia de alérgenos o contaminación cruzada con alérgenos**, como es el caso de los sulfitos que hemos comentado con anterioridad. Para ello, dispondremos de un cartel bien visible donde se indique: “consulte al profesional de venta si existen alérgenos presentes en los productos que se venden en este establecimiento”, y por lo tanto, debemos poner a disposición de nuestros clientes toda la información sobre la presencia de alérgenos que nos soliciten.
- En relación con la **presencia de Anisakis en el pescado**, resulta fundamental que los profesionales del sector informen a sus clientes sobre la anisakiasis y cómo prevenirla. Esta información resulta especialmente útil en caso de que el cliente se lleve el producto para consumirlo crudo o sometido a preparaciones insuficientes para matar al parásito, tales como:
 - Boquerones en vinagre y otros pescados en escabeche.
 - Sashimi, sushi, carpaccios y otras especialidades a base de pescado crudo.
 - Pescado marinado, como por ejemplo ceviche.
 - Huevas de pescado crudas o prácticamente crudas.
 - Arenques y otros pescados crudos preparados en salmuera o ligeramente salados.
 - Pescados marinos sometidos a ahumado en frío.

El parásito SÓLO se inactiva con el correcto tratamiento térmico o la congelación. Recomendamos preguntarle al cliente cómo va a elaborar el producto que nos compra, y en función de su respuesta, facilitarle la siguiente información:

- Cocinar a 60°C al menos 1 minuto en toda la pieza (si se va a cocinar frito, a la plancha, en el horno...). A modo orientativo, una pieza de unos 2,5 cm. de grosor habría que cocinarla 10 minutos en total (dándole la vuelta a los 5 minutos).
- Congelar a -20°C, durante 5 días (para pescado que se va a consumir crudo o sometido a preparaciones insuficientes para matar el parásito) y siempre que el frigorífico sea de 3 estrellas o más, ya que en caso contrario se debe comprar el producto ya congelado. Cuando estos productos se compran elaborados, la congelación ya la ha realizado el productor o fabricante.

En caso de personas que puedan ser ALÉRGICAS al Anisakis, se recomienda que consulten a su médico. Por supuesto se deberá facilitar la información a toda persona que nos pregunte al respecto.

Recomendamos, además, tener a disposición del consumidor el material divulgativo elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), la máxima autoridad española en materia de seguridad alimentaria: “Comer pescado es seguro y saludable. La anisakiasis es fácil de evitar”.



Tríptico >



www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/Triptico_anisakis.pdf

Cartel >

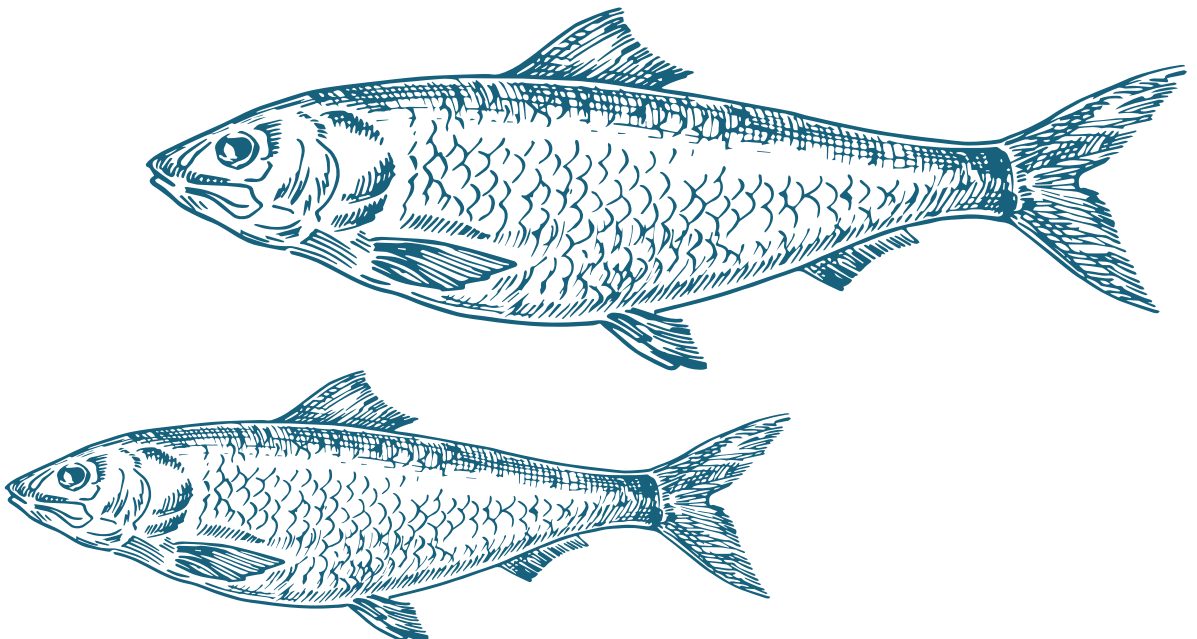


www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/cartel_anisakis.pdf

Asimismo, se considera de importancia para colaborar en la protección de los consumidores la difusión de toda aquella información emanada de autoridades oficiales, y en particular de la ya mencionada AESAN sobre las recomendaciones de consumo de pescado por presencia de mercurio. Toda la información y un poster divulgativo pueden encontrarse en el siguiente link a la Web de este organismo:



www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/RECOMENDACIONES_consumo_pescado_MERCURIO_AESAN_WEB.PDF



La información más importante a ofrecer al consumidor es que; EXCLUSIVAMENTE REFERIDAS A LAS ESPECIES CON ALTO CONTENIDO EN MERCURIO: PEZ ESPADA/EMPERADOR, ATÚN ROJO (*Thunnus thynnus*), TIBURÓN (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y LUCIO SE RECOMIENDA:

- Mujeres embarazadas, que estén planificando estarlo o en período de lactancia y Niños de 0-10 años: EVITAR EL CONSUMO de esas cuatro especies.
- Niños entre 10 y 14 años: LIMITAR EL CONSUMO de esas cuatro especies a 120 gramos AL MES.

Para más información sobre la Información al consumidor y los modelos de etiquetas consultar el Anexo 2 de esta Guía.

◆ DOCUMENTOS 4 REGISTROS 12 PRERREQUISITO

No se requieren.



EN RESUMEN

PRERREQUISITO

PPR 12: INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO Y CONCIENCIACIÓN DEL CONSUMIDOR

¿En qué consiste?

Todos los productos a nivel minorista deben ir acompañados de información suficiente para promover una manipulación, almacenamiento y preparación adecuados por parte de los consumidores.

También se debe incluir otra información como la posible presencia de espinas, alérgenos o el tiempo y condiciones de conservación del producto.

¿Cómo se supervisa?

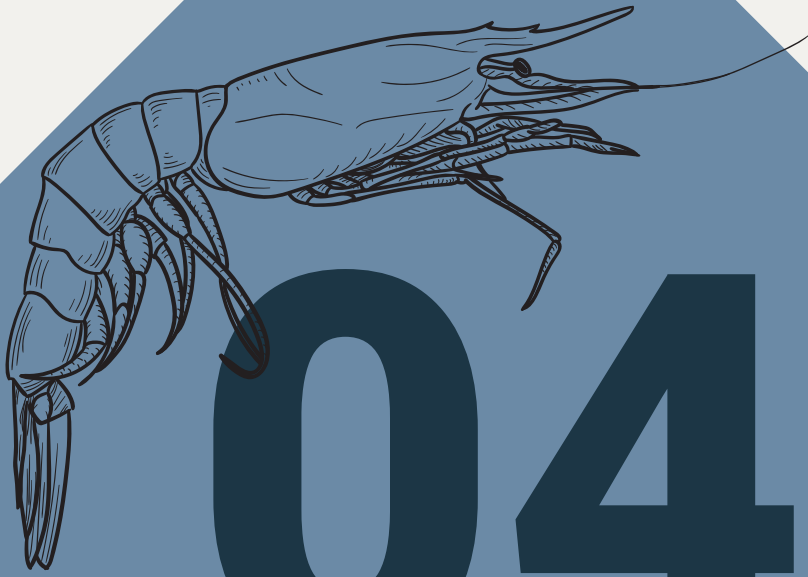
Controles de rutina para garantizar que se proporcione esta información.

Documentos y registros

No.

Acción correctora

Revisar y actualizar la información según sea necesario.



04

Análisis y control
de peligros en
la piscadería



Un peligro es cualquier agente biológico, químico o físico, así como un alérgeno presente en el alimento que puede causar un efecto adverso para la salud del consumidor.

Atendiendo a esta definición, estos son ejemplos de los peligros que podemos encontrar relacionados con los productos pesqueros:

Biológicos:

- **Bacterias:** E.coli, Salmonella.
- **Virus:** Hepatitis, norovirus.
- **Parásitos:** Anisakis.



Químicos:

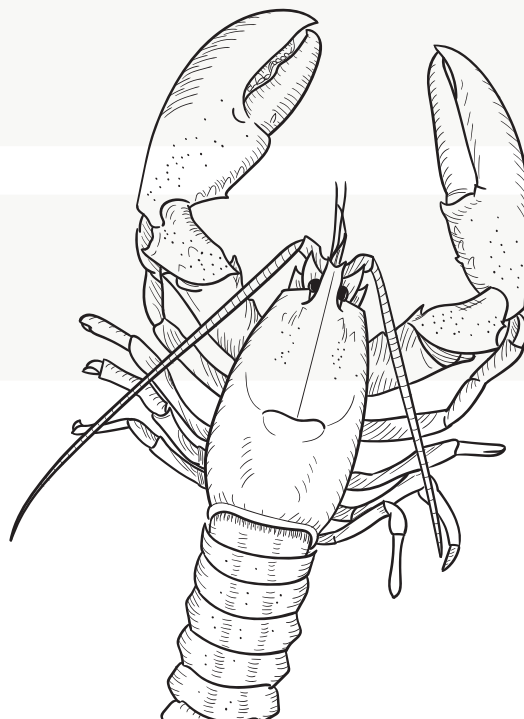
- **Toxinas naturales:** Histamina en algunos pescados como el atún, biotoxinas marinas en moluscos.
- **Productos químicos utilizados en la cadena alimentaria:** Residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, aditivos.
- **Contaminantes ambientales en las materias primas:** Metales pesados, dioxinas.
- **Contaminantes químicos no alimentarios:** Restos de desinfectantes utilizados en la limpieza de utensilios de trabajo, productos de control de plagas almacenados de forma inapropiada, sustancias procedentes de los materiales en contacto con alimentos...

Físicos:

- **Espinas, plásticos...**

Alérgenos:

- **Sulfitos en crustáceos.**



Partiendo de un diagrama de flujo sencillo en el que se refleja el proceso que se produce desde que compramos el pescado y marisco en el merca o lonja hasta que se lo vendemos al consumidor final vamos a analizar cómo controlar cada uno de los peligros que se pueden presentar en cada etapa, a través de las medidas de los Planes de Control que hemos descrito anteriormente.

Enumerar todas las etapas y sus peligros demuestra claramente que la seguridad de los productos depende de múltiples factores y que no hay que descuidar ninguno de ellos para proteger la salud de nuestros clientes.



ETAPA	PELIGROS Y CAUSAS	MEDIDAS DE CONTROL
COMPRA	<p>Biológicos, químicos, físicos y alérgenos en materias primas que se adquieren ya contaminadas o que se contaminan durante la compra.</p>	<p>Proveedores autorizados y cumpliendo requerimientos de materias primas.</p> <p>Mantenimiento de temperaturas.</p> <p>Mantener higiene personal y manipulación correcta.</p>
TRANSPORTE	<p>Biológicos, químicos, físicos, alérgenos procedentes del vehículo, manipuladores o contaminación cruzada entre alimentos.</p> <p>Crecimiento bacteriano/producción de histamina/migración de parásitos por refrigeración incorrecta.</p>	<p>Mantenimiento de temperaturas.</p> <p>Mantener higiene personal y manipulación correcta.</p> <p>Diseño que permita la separación de productos.</p> <p>Mantenimiento de infraestructura del vehículo, de los equipos de frío y de medición de temperaturas.</p> <p>Limpieza y desinfección adecuadas.</p>
FABRICACIÓN DE HIELO	<p>Biológicos, químicos y físicos por fallos al conservar, limpiar y desinfectar el equipo.</p> <p>Biológicos y químicos por utilización de agua contaminada.</p>	<p>Control de la calidad del agua.</p> <p>Limpieza y desinfección adecuadas.</p> <p>Mantenimiento técnico del equipo.</p>
ALMACENAMIENTO/ EXPOSICIÓN A TEMPERATURA REGULADA	<p>Biológicos, químicos y físicos procedentes de la cámara o manipuladores o contaminación cruzada entre alimentos.</p> <p>Crecimiento bacteriano/producción de histamina/migración de parásitos por refrigeración incorrecta.</p> <p>Biológicos y químicos por utilización de agua o hielo contaminados.</p>	<p>Mantenimiento de temperaturas.</p> <p>Mantener higiene personal y manipulación correcta.</p> <p>Diseño que permita la separación de productos.</p> <p>Mantenimiento de infraestructura de la cámara, de los equipos de frío y de medición de temperaturas.</p> <p>Limpieza y desinfección adecuadas.</p> <p>Control de la calidad del agua.</p>



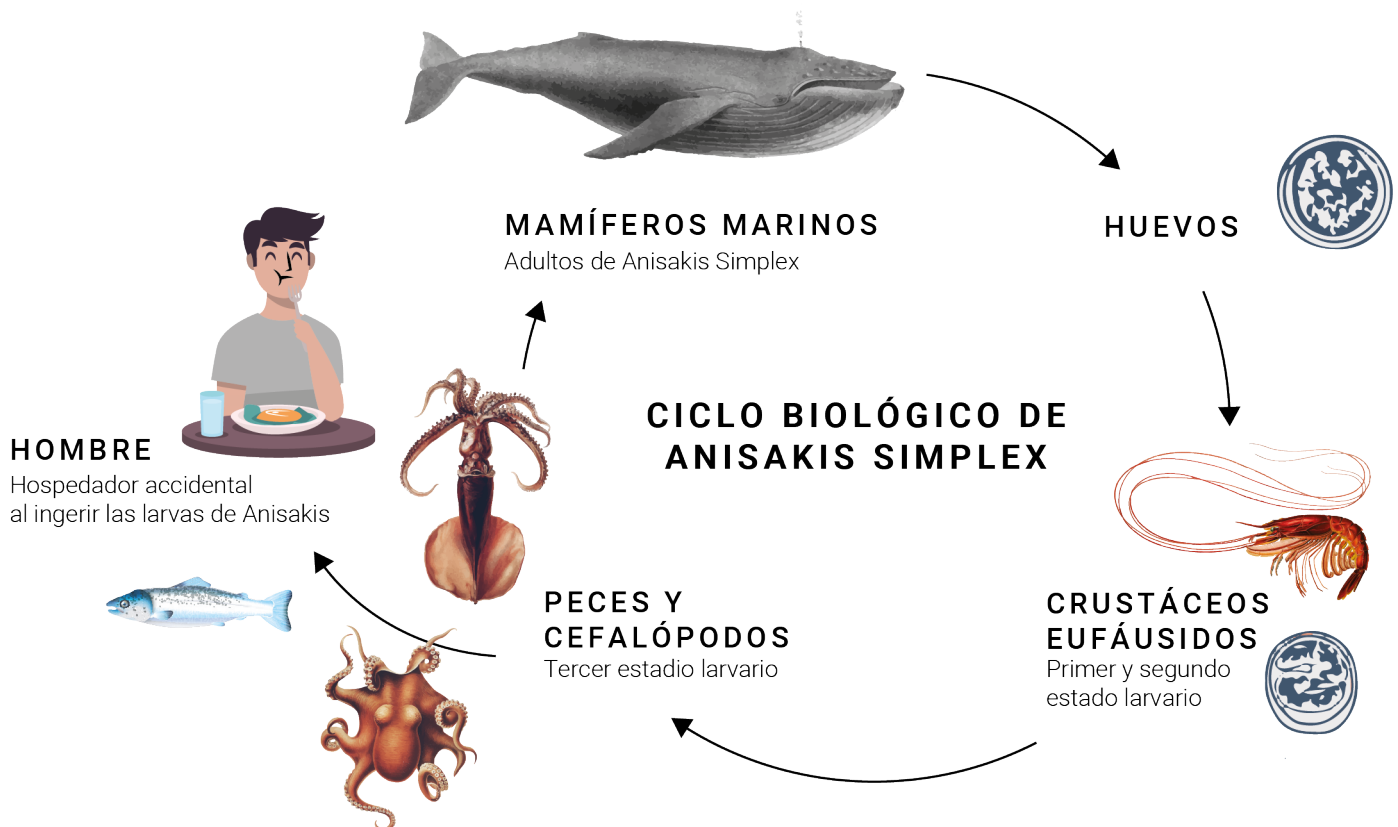
ETAPA	PELIGROS Y CAUSAS	MEDIDAS DE CONTROL
DESCONGELACIÓN	Crecimiento bacteriano/producción de histamina.	Mantenimiento de temperaturas.
PREPARACIÓN (evisceración, lavado, corte...)	<p>Biológicos, químicos, físicos, alérgenos procedentes del equipamiento y utensilios (cuchillos manipuladores, vectores (moscas...) contaminación cruzada entre alimentos.</p> <p>Bacterias y parásitos en la musculatura por contaminación procedente de las tripas (durante o después de la evisceración).</p> <p>Biológicos y químicos por utilización de agua contaminada.</p>	<p>Mantener higiene personal y manipulación correcta.</p> <p>Mantenimiento de equipos y utensilios.</p> <p>Limpieza y desinfección adecuadas.</p> <p>Eliminación correcta de residuos.</p> <p>Control de la calidad del agua.</p> <p>Control de plagas.</p>
VENTA	<p>Biológicos, químicos, físicos y alérgenos procedentes del equipamiento (básculas...) y utensilios, manipuladores, contaminación cruzada entre alimentos.</p> <p>Peligros biológicos y alérgenos que pueden llegar al consumidor.</p>	<p>Mantener higiene personal y manipulación correcta.</p> <p>Mantenimiento de equipos y utensilios.</p> <p>Información al consumidor.</p>
ALMACENAMIENTO DE MATERIAL DE ENVASADO	Biológicos, químicos, físicos y alérgenos que se transmiten al pescado a través de envoltorios y envases contaminados por el entorno, vectores, manipuladores o por no estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos.	<p>Proveedores autorizados y cumpliendo requerimientos de materias primas.</p> <p>Mantener higiene personal y manipulación correcta.</p> <p>Mantenimiento de infraestructuras.</p> <p>Eliminación correcta de residuos.</p> <p>Control de plagas.</p>



◆ BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL PUNTO DE VENTA EN RELACIÓN CON ANISAKIS

La prevención frente a Anisakis se debe hacer a lo largo de toda la cadena de producción, desde que se captura el pescado hasta que llega al consumidor final.

De forma natural, el Anisakis se encuentra en las vísceras del pescado, pero cuando este es capturado y muere, las larvas van a migrar hacia la musculatura. Esta migración de las larvas de Anisakis se ve intensificada cuando se rompe la cadena de frío. Para evitar esto **es imprescindible que el pescado se mantenga siempre a la TEMPERATURA DE FUSIÓN DE HIELO.**



Las medidas preventivas frente a Anisakis que podemos seguir en las pescaderías, en función de la fase del diagrama de flujo en la que nos encontremos y que hemos visto con anterioridad son:

- COMPRA DEL PRODUCTO EN EL MERCADO MAYORISTA, LA LONJA O CENTRO AUTORIZADO.
 - Inspección visual del pescado y rechazo de los ejemplares claramente parasitados. Los parásitos se observan como pequeños filamentos blancuecinos, que suelen encontrarse enrollados sobre sí mismos. Aunque no es el lugar habitual del Anisakis, en caso de grandes cargas parasitarias se pueden observar en las agallas o sobre la piel del ejemplar. Debemos rechazar estos productos.
 - Control de proveedores. Es fundamental que nuestros proveedores sean de confianza, así mismo se pueden elegir especies menos susceptibles a la parasitación por Anisakis o de zonas en las que no hay presencia de parásito, como en el caso de los peces de agua dulce.

Debemos asegurar además, que nuestro proveedor expone el pescado correctamente, con la cantidad suficiente de hielo, para mantener la cadena de frío.



- TRANSPORTE HASTA NUESTRO ESTABLECIMIENTO.
 - **Evitar romper la cadena de frío.** El transporte es un punto crítico para el pescado, y resulta fundamental asegurar que el pescado se mantiene a la temperatura de fusión de hielo durante todo el trayecto.
 - **Mantenimiento de las condiciones técnicas del vehículo isoterma o refrigerado.** Al asegurar que el vehículo se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento vamos a facilitar que el pescado se mantenga a la temperatura óptima, al estar correctamente cubierto de hielo hasta su llegada a la pescadería.
 - En caso de que el **transporte sea subcontratado**, debemos exigir a nuestro transportista estos mismos requisitos.

- RECEPCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO Y EXPOSICIÓN PARA LA VENTA.
 - **Segunda inspección visual del pescado en profundidad y rechazo de los ejemplares claramente parasitados.** En caso de que el transporte no se hiciera a la temperatura correcta, al descargarlo en nuestro comercio se pueden hacer evidentes los parásitos que antes no lo eran, en la zona de las agallas, por ejemplo. Se debe rechazar este pescado para la venta.
 - **Evitar romper la cadena de frío durante la exposición para la venta.** Es de vital importancia que el pescado esté correctamente cubierto de hielo cuando se encuentre expuesto en el mostrador. De esta manera, como ya se ha comentado, evitaremos favorecer la migración de las larvas de Anisakis desde las vísceras hacia la musculatura del pescado que no hayamos detectado en la inspección visual.

- ALMACENAJE EN REFRIGERACIÓN.
 - **Registro de las temperaturas en nuestras cámaras de refrigeración y/o congelación.** Como se ha comentado en el caso del transporte, es fundamental, y no sólo por Anisakis, si no para garantizar la máxima calidad y garantía sanitaria, que el pescado se encuentre almacenado a una correcta temperatura.
 - Por otro lado, como ya hemos visto, en el pescado sin refrigerar se produce una mayor migración de larvas de Anisakis, por lo que **SIEMPRE se debe mantener el pescado a la temperatura de fusión de hielo.**

- PREPARACIÓN PARA EL CLIENTE Y VENTA.
 - **La legislación obliga a que el pescado sea sometido a un examen visual con el fin de detectar parásitos visibles antes de ser puestos en el mercado.** Se entiende como "parásito visible" la presencia de un solo parásito o de un grupo de parásitos con una dimensión, color o textura que permiten distinguirlo claramente de los tejidos del pescado.
 - **Eviscerar el pescado lo antes posible (se recomienda no vender pescado sin eviscerar).** Como hemos comentado, al morir el pescado las larvas del parásito van a migrar hacia la musculatura, siendo este el mayor peligro para el consumidor. Por lo tanto, en caso de que el pescado no venga ya eviscerado,

conviene limpiarlo lo antes posible. Además, es en este momento cuando más detalladamente podemos observar cada ejemplar de forma individual, por lo que deberemos evitar vender pescados claramente parasitados, aunque se contempla la posibilidad de eliminar los parásitos visibles (limpieza, recorte).

- **Informar al consumidor:** Ver 12º Prerrequisito: Información al Consumidor.

- PESCADO CONGELADO.

- La congelación es una forma efectiva de inactivar al parásito si se hace siguiendo unos requisitos que permiten matar las larvas viables. Sin embargo, no es lo mismo la congelación que llevan a cabo los operadores de empresas alimentarias que la que se recomienda a los consumidores en sus casas. En caso de preparaciones destinadas a ser consumidas crudas o semicrudas los operadores cuentan con equipos de frío con mayor potencia que los que se encuentran en las casas y además deben cumplir con unos requisitos para la congelación que recoge la normativa para garantizar la inactivación del parásito en caso de que se encuentre en el alimento: -20°C durante un periodo mínimo de 24 horas o -35°C durante un periodo mínimo de 15 horas Es el ejemplo de los boquerones en vinagre que se adquieren ya preparados, en los que la congelación ya la ha realizado el productor o fabricante.
- En caso de manipular pescado congelado vamos a asegurar el **correcto mantenimiento de la temperatura (-18°C)** en el proveedor, el transporte y en nuestro establecimiento. Esta es la temperatura mínima que exige la normativa para congelar y mantener el pescado en congelación, pero no es la mínima que exige para inactivar el parásito, como hemos visto anteriormente.
- Así mismo, en cuanto a la información al consumidor, se debe comunicar que al ser un pescado congelado es seguro consumirlo directamente en elaboraciones crudas o semicrudas siempre que los proveedores nos den garantías de que se ha congelado en los términos previstos en la normativa. De lo contrario, será mejor recomendar que se prolongue la congelación en los hogares para evitar cualquier riesgo.
- Siempre haciendo hincapié en que si es una persona alérgica o cree que puede serlo debe consultar a su médico.




- OTRAS ACTUACIONES

- Formación específica sobre Anisakis a todo el personal de la pescadería. Esta formación se debe renovar de forma periódica y por supuesto, impartirla a las nuevas contrataciones en el momento de su incorporación al trabajo.
- En el caso de que haya que aplicar medidas correctoras, debemos realizar el registro de incidencia y comunicación a proveedores en caso de detectar el parásito.
- Es recomendable, además, que esta formación incluya cómo se debe comunicar al cliente este tipo de información, así como los pasos a seguir ante una reclamación del cliente.
- *Ver Ejemplo 16: registro de incidencia y comunicación a proveedores en caso de detectar el parásito. Medidas correctoras que mostramos a continuación, y la versión imprimible en el apartado de material para imprimir de esta guía.*



Datos del establecimiento:	
Nombre:	Del mar a tu mesa
Dirección:	Claudio Coello 23
Nº Puesto:	12
Telf.:	032549675

Registro 16	
Parte de Incidencias y comunicación por presencia de parásitos visibles	
Fecha:	Noviembre 2020
Página:	1

Nº de Incidencia	Fecha	Producto/ Lote	Incidencia	Medida correctora	Nombre y firma
01	04/11/2020	Bacaladitos- L165289	Presencia de parásitos visibles en el lote indicado	Se devuelve el lote al puesto 131 y se le comunica la alta concentración de Anisakis en el lote indicado	Aurelio Gonzalez 

◆ BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL PUNTO DE VENTA EN RELACIÓN CON LA HISTAMINA

La histamina es una sustancia inflamatoria perteneciente al grupo de las aminas biógenas, y que se produce naturalmente en el cuerpo. Es un potente vasodilatador que puede ser liberado en reacciones alérgicas frente a alérgenos como el polvo, polen, moho, etc., pero, por otra parte, la histamina puede generarse por la acción de microorganismos sobre la carne de algunos alimentos, sobre todo en el **pescado de la familia de los escómbridos (atún, bonito, caballa)**.



Las dos causas principales de **intoxicación histamínica son la manipulación anti-higiénica del pescado o su conservación a temperaturas inadecuadas**. En los casos más graves de intoxicación por histamina, podrían manifestarse síntomas tales como calambres, náuseas, espasmos bronquiales, sofoco y trastornos respiratorios similares a un episodio de crisis alérgica, pero en la mayoría de los casos se trata de cuadros poco graves que remiten de 12 a 24 horas.

La **histamina no altera el pescado externamente ni tampoco el olor, por lo que nosotros no podemos saber si el pescado está afectado, y además una vez que se forma en el pescado ya no se puede destruir**, ni con el cocinado ni la congelación, por lo tanto, **hay que aplicar medidas preventivas para evitar que se forme**.



COMPRA DEL PRODUCTO EN EL MERCADO MAYORISTA, LA LONJA O CENTRO AUTORIZADO.

- **Control de proveedores.** Como hemos comentado anteriormente es fundamental que nuestros proveedores sean de confianza y autorizados en el RG-SEAA.

A la hora de comprar también podemos prestar especial atención a las especies más susceptibles, como bonitos y atunes, especialmente a las piezas más grandes, donde es más complicado mantener el frío en toda la pieza.

Dado que la presencia de histamina se asocia al mantenimiento del pescado a una temperatura incorrecta, debemos asegurar además, que nuestro proveedor expone el pescado correctamente, con la cantidad suficiente de hielo, para mantener la temperatura de fusión de hielo en el caso de productos frescos o descongelados. No adquirir pescado si se sospecha que no se han respetado esta temperatura.

- Además, si el atún está congelado o descongelado:
 - Se tendrá incorporado en el Plan de Control de Proveedores la exigencia de que la congelación del atún se haya realizado a $\leq -18^{\circ}\text{C}$, requiriendo garantías documentales de que el lote o partida en origen ha sido congelado a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
 - En este Plan deben requerirse periódicamente los controles de histamina que llevan a cabo los proveedores.

En los productos envasados, el operador se deberá asegurar de que llegan siempre con toda la información que debe figurar en la etiqueta del envase, especialmente en lo relativo a la fecha de caducidad del producto y condiciones de conservación, para conocer y respetar la vida útil del producto.

TRANSPORTE HASTA NUESTRO ESTABLECIMIENTO

- **Evitar romper la cadena de frío.** El transporte es un punto crítico para el pescado, y resulta fundamental asegurar que el pescado se mantiene a la temperatura de fusión de hielo durante todo el trayecto. Si está congelado, se mantendrá a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (con breves fluctuaciones de un máximo de 3°C).
- **Manipulación higiénica del producto.** La histamina se produce por acción de ciertas bacterias al crecer sobre la carne del pescado, por lo que es fundamental asegurar una manipulación higiénica que evite aumentar la carga bacteriana del pescado y mantener superficies en contacto en buen estado de mantenimiento y limpieza.
- **Mantenimiento de las condiciones técnicas del vehículo isoterma refrigerado o frigorífico.** Al asegurar que el vehículo se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento vamos a facilitar que el pescado se mantenga a la temperatura óptima de refrigeración o congelación. En caso de que el **transporte sea subcontratado**, debemos exigir a nuestro transportista estos mismos requisitos.

RECEPCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO Y EXPOSICIÓN PARA LA VENTA

- Es fundamental el control de temperaturas de los productos en estas fases, debiendo de contar con termómetros para la vigilancia periódica de la temperatura y, en caso de no conformidades, llevar a cabo acciones correctoras (eliminación del producto, devolución a proveedores...).
- **Evitar romper la cadena de frío durante la exposición para la venta.** Es de vital importancia que el pescado esté correctamente cubierto de hielo cuando se encuentre expuesto en el mostrador, en el caso de productos frescos o descongelados. De esta manera evitaremos que se produzca histamina de forma masiva. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario.

Esto resulta de especial importancia en las piezas más grandes, tipo atún y bonito, donde es más complicado mantener el frío en el centro de la pieza. Se podrá colocar sobre la pieza de atún una bolsa con hielo o medida equivalente para asegurar esta temperatura en todo el producto.

- **Manipulación higiénica del producto.**

ALMACENAJE EN REFRIGERACIÓN

- **Registro de las temperaturas de nuestras cámaras de refrigeración y/o congelación.** Como ya se ha comentado, es fundamental, y no sólo para prevenir la formación de histamina, si no para garantizar la máxima calidad y garantía sanitaria, que el pescado se encuentre almacenado a una correcta temperatura.

Por otro lado, como ya hemos visto, en el pescado sin refrigerar se produce una mayor formación de histamina, por lo que **SIEMPRE se debe mantener el pescado, en toda la pieza, a la temperatura de fusión de hielo.**

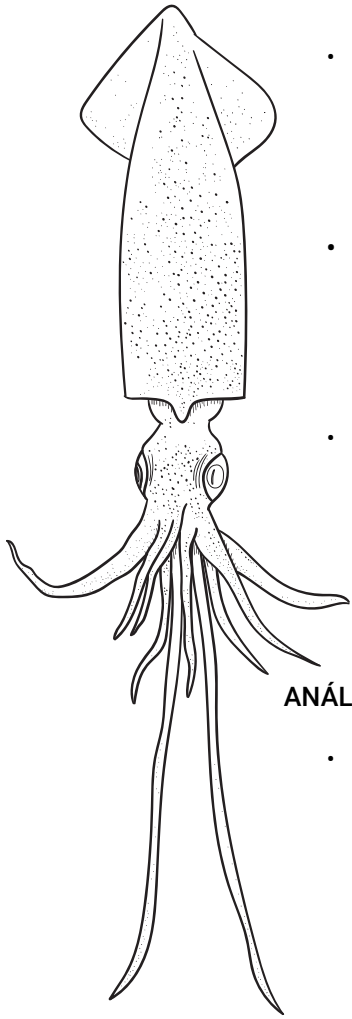


PREPARACIÓN PARA EL CLIENTE Y VENTA

- El atún se mantendrá en la cámara, exponiendo en el mostrador solo la cantidad necesaria para la venta y restituyendo el producto conforme se vaya vendiendo.
- **Eviscerar el pescado lo antes posible.** La evisceración y eliminación de las branquias de manera sanitaria puede REDUCIR, pero no eliminar, el número de bacterias formadoras de histamina.
- **Manipulación higiénica del producto.** Si durante la preparación del pescado para el cliente se realiza una manipulación insalubre, estamos acelerando el proceso de formación de histamina, al extender las bacterias que la forman por toda la carne del pescado. Mantener en buen estado superficies y equipos en contacto con el pescado.
- Se debe tener bien identificado el atún envasado, conservando la información sobre las condiciones y fecha límite de consumo una vez abierto el envase hasta que el producto se termine. Nunca se debe efectuar la preparación y venta con posterioridad a la fecha de caducidad o fecha límite de consumo una vez abierto el envase.
- **Información al consumidor.** Puesto que la formación de histamina se produce en mayor cantidad cuando el pescado no está en refrigeración, es fundamental explicar al cliente la importancia de intentar llevar el pescado a la nevera lo antes posible, para evitar romper la cadena de frío, y recordarles que **NO SE DEBE DEJAR A TEMPERATURA AMBIENTE.**
- Si un producto se desenvasa para su venta al consumidor, se debería comunicar al consumidor las condiciones de conservación y la fecha límite de consumo que figuran en el envase.

ANÁLISIS DE HISTAMINA.

- La legislación obliga a efectuar controles de histamina en especies susceptibles de pescado en el comercio al por menor. No obstante, se exceptúa de llevar a cabo estos controles si:
 - Se adquieran y vendan los productos en el mismo día.
 - Se justifique la no necesidad de efectuar estos controles en base a los análisis de histamina exigidos a sus proveedores y a los mecanismos de control que tienen implantados en el propio establecimiento.
- Todo ello lo debemos justificar a petición de la autoridad competente que nos lo solicite.



ANEXO

01



**Normativa
de interés**

- **Reglamento (UE) N° 1379/2013** del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la **organización común de mercados** en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) n° 1184/2006 y (CE) n° 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo.
- **Reglamento de Ejecución (UE) n° 1420/2013 de la Comisión**, de 17 de diciembre de 2013, por el que se derogan diversos reglamentos tras la adopción del Reglamento (UE) n° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- **Reglamento (UE) N° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**.
- **Reglamento 931/2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad** establecidos por el Reglamento 178/2002 para los alimentos de origen animal.
- **Reglamento de ejecución (UE) N° 404/2011** de 8 de abril de 2011 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n° 1224/2009 del Consejo por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.
- **Reglamento (UE) N°142/2011** de 25 de febrero de 2011 por el que se establecen las **disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 1069/2009** DE 21 de octubre de 2009.
- **Reglamento (CE) N° 1224/2009** de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece régimen comunitario de control para garantizar **el cumplimiento de las normas de la política pesquera común**.
- **Reglamento (CE) N° 1069/2009** DE 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los **subproductos animales** y a los productos derivados no destinados al consumo humano.
- **Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**.
- **Reglamento (CE) n° 2074/2005** DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004.
- **REGLAMENTO (CE) N° 1935/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE
- **Reglamento 853/2004**, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen **normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**.
- **Reglamento 852/2004**, de 29 de abril de 2004, del **Parlamento Europeo y del Consejo**, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**.

- **Reglamento (CE) N° 178/2002**, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los **principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria**, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Real Decreto 126/2015**, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- **Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre**, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- **Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la **calidad del agua de consumo humano**. BOE 21-2-03.
- **Resolución de 24 de mayo de 2019**, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el **listado de denominaciones comerciales** de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.



ANEXO

02



Información de
trazabilidad e
información
al consumidor final

INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD: la información que deben llevar todos los productos pesqueros es:

1. El número de identificación de cada lote.
2. El número de identificación externa y el nombre del buque pesquero o nombre de la unidad de producción acuícola.
3. El código 3 – alfa de la FAO de cada especie.
4. La fecha de las capturas o la fecha de producción.
5. Las cantidades de cada especie en kilogramos, expresadas en peso neto o, cuando proceda, en número de ejemplares.
6. El nombre y la dirección de los proveedores.
7. Denominación comercial.
8. Nombre científico.
9. Zona de captura o de cría del producto.
10. Método de producción.
11. Indicación si el producto ha sido descongelado.
12. Fecha de expedición.
13. Fecha de congelación (para productos congelados envasados).
14. Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alérgicas o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada.
15. Categoría de arte de pesca utilizado en caso de pesca extractiva.
16. Fecha de caducidad o consumo preferente, cuando proceda.

La información de trazabilidad de los productos se solía facilitar a través de un documento comercial vinculado al producto, pero, a partir de 2015 la información se deberá facilitar a través de un medio electrónico (un código, código de barras, un microprocesador electrónico o un dispositivo o sistemas de marcado similares).

Para más información, consultar <https://pescaverde.org/guias-material-divulgativo/>

INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL: Cuando se vende el producto directamente al consumidor final, es obligación del minorista trasladar al consumidor la información alimentaria. Como hemos dicho, la información al consumidor forma parte de la información que se utiliza para trazar el producto.

Será obligatoria la indicación de las siguientes menciones en los **productos de la pesca y la acuicultura frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador:**

1. **Denominación comercial de la especie.**
2. **Nombre científico de la especie.**

3. **Zona geográfica perteneciente al lugar de captura o de cría en el caso de acuicultura.**
 4. **Método de producción:** “capturado” en el caso de pesca extractiva (mar u océano), “capturado en agua dulce” en el caso de pescado en aguas dulces y “De cría” en el caso de Acuicultura.
 5. **Categoría de arte de pesca** utilizado en pesquerías extractivas.
 6. Información sobre **todo ingrediente** o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo **que cause alergias o intolerancias** y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada.
- 7. Precio del producto.**

La información de la zona de captura o de cría del producto y la categoría del arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas deberá ajustarse a lo establecido en el R° 1379/2013.

La información alimentaria obligatoria podrá facilitarse para la venta al por menor mediante información comercial, como tablonos o carteles.

En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos un **producto mixto** consistente en especies idénticas pero producido a partir de **varios métodos de producción diferentes, será necesario indicar el método de producción de cada lote.**

En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos de un producto mixto consistente en una mezcla de especies idénticas, pero cuyas **zonas de captura o países de cría sean diferentes, será necesario indicar al menos la zona del lote más representativo en cantidad,** además de mencionar que el producto procede igualmente de diferentes zonas de captura, o de cría.



¿Qué información adicional deben llevar los siguientes productos pesqueros y acuícolas?

DESCONGELADOS

Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda.

CONGELADOS

Mención «**Producto congelado**»

Precio por Kg de peso neto; Precio por Kg de peso neto escurrido y el porcentaje de **glaseado** (*En los productos que tengan un porcentaje de glaseado inferior al 5% no será necesario indicar dicho porcentaje).

ENVASADOS
(No es el caso de los envasados a petición del consumidor final)

Lista de **ingredientes**. La **cantidad de determinados ingredientes** o de determinadas categorías de ingredientes.

La **fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**.

Las condiciones especiales de **conservación y/o las condiciones utilización**.

El nombre o la razón social y la dirección del **operador de la empresa alimentaria** con el que se comercialice el alimento.

El **modo de empleo** en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.

Indicación de si el producto ha sido **descongelado** cuando corresponda.
Peso neto del producto.

MOLUSCOS
BIVALVOS VIVOS

Fecha de caducidad o bien la expresión «**Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta.**»

Todos los envases de cada envío de moluscos bivalvos vivos llevarán una **marca de identificación** para poder identificar, en todo momento del transporte, distribución y entrega al detallista, el centro de expedición del que proceden con el fin de asegurar la trazabilidad del producto.



No se exigirá el listado de ingredientes a los alimentos que consten de un único ingrediente en los que la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente o la denominación del alimento **permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión**. Por ejemplo, merluza cortada ya envasada.

Será necesario la indicación cuantitativa de ingredientes en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figuren en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación. Por ejemplo, salpicón de pulpo, habría que indicar la cantidad de pulpo.

En caso de productos envasados que se vendan congelados se deberá incluir la siguiente información: a la denominación del producto se indicara “congelado” o “ultra congelado”.

En caso de productos de la pesca no transformados congelados envasados se debe indicar la fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión.

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas FRESCOS que se presenten sin envasar y envasados a petición del consumidor

El modelo de etiqueta está dividido en varias secciones:

- ZONAS DE CAPTURA:** Lista de zonas geográficas con casillas de verificación: Atlántico Noroeste, Atlántico Noreste, Atlántico Centro Oeste, Atlántico Centro Este, Atlántico Suroeste, Atlántico Sureste, Mar Mediterráneo y Mar negro, Océano Índico, Océano Pacífico. Incluye campos para "Subzona:" y "Otra:".
- MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Casillas de verificación para "CAPTURADO" y "CAPTURADO EN AGUA DULCE".
- ARTES DE PESCA:** Lista de métodos de pesca con casillas de verificación: Redes de tiro, Redes de arrastre, Redes de enmalle y similares, Redes de cerco y redes izadas, Sedales y anzuelos, Rastras, Nasas y trampas, y "Otras:".
- PAÍS DE ORIGEN:** Casilla de verificación para "DE CRÍA".
- MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN:** Campo para especificar el país de origen de la masa de agua dulce.
- Nombre comercial (Nombre científico):** Campo central para el nombre del producto.
- P.V.P. € KILO:** Campo para el precio por kilo, con guiones rectos para la entrada de datos.

Periodo y condiciones de almacenamiento de alimentos no preenvasados o de los envasados una vez retirado el envase:

En los productos que se presenten envasados debe informarse al consumidor final sobre la fecha de caducidad o de duración mínima del producto. En los productos que se presenten sin envasar o envasados en los lugares de venta a petición del comprador, no es necesario que se proporcione esta información.

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas CONGELADOS que se presenten sin envasar y se envasan a petición del consumidor

PRODUCTO CONGELADO

ZONAS DE CAPTURA

Atlántico Noroeste
 Atlántico Centro Oeste
 Atlántico Centro Este
 Atlántico Suroeste
 Atlántico Sureste
 Océano Índico
 Océano Pacífico

Otra: _____
 Mar Mediterráneo y Mar negro
 Atlántico Noreste

Subzona/División: _____
Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

CAPTURADO

CAPTURADO EN AGUA DULCE

DE CRÍA

ARTES DE PESCA

Redes de tiro
 Redes de arrastre
 Redes de enmalle y similares
 Redes de cerco y redes izadas
 Sedales y anzuelos
 Rastras
 Nasas y trampas
 Otras: _____

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)

% DE GLASEO

PRECIO PESO NETO ESCURRIDO €/KG.

00,00

P.V.P. € KILO

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas DESCONGELADOS que se presenten sin envasar y envasados a petición del consumidor

ZONAS DE CAPTURA

Atlántico Noroeste
 Atlántico Centro Oeste
 Atlántico Centro Este
 Atlántico Suroeste
 Atlántico Sureste
 Océano Índico
 Océano Pacífico

Otra: _____
 Mar Mediterráneo y Mar negro
 Atlántico Noreste

Subzona/División: _____
Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

CAPTURADO

CAPTURADO EN AGUA DULCE

DE CRÍA

ARTES DE PESCA

Redes de tiro
 Redes de arrastre
 Redes de enmalle y similares
 Redes de cerco y redes izadas
 Sedales y anzuelos
 Rastras
 Nasas y trampas
 Otras: _____

PAÍS DE ORIGEN


MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
DESCONGELADO
(Nombre científico)

00,00

P.V.P. € KILO

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos ENVASADOS en la pescadería

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Otra: _____ <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste Subzona/División: _____ Aclaración: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial DESCONGELADO <i>(Nombre científico)</i>		
 00,00 P.V.P. € KILO		

El Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece la **obligación de transmisión de información entre los operadores a lo largo de toda la cadena**, para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final toda la información alimentaria que corresponda.

ANEXO

03



Material para imprimir

Datos del establecimiento:			
Nombre:			
Dirección:			
Nº Puesto:		Telf.:	

Registro 2	
Plan de Limpieza y Desinfección	
Fecha:	
Página:	

Espacio/zona	Frecuencia	Productos utilizados
--------------	------------	----------------------

Tienda o puesto		

Cámaras y Congeladores		

Almacenes:		

Vestuarios y lavabos:		

Otros:		

Datos del establecimiento:			
Nombre:			
Dirección:			
Nº Puesto:		Telf.:	

Registro 6	
Parte de Mantenimiento	
Fecha:	
Página:	

Equipo y/o instalación:	
Actuaciones llevadas a cabo	
Persona y/o empresa responsable:	
Mantenimiento interno Nombre y firma del responsable:	Mantenimiento EXTERNO Firma del técnico y/o sello de la empresa:

Datos del establecimiento:			
Nombre:			
Dirección:			
Nº Puesto:		Telf.:	

Registro 9	
Registro del nivel de desinfectante	
Fecha:	
Página:	

Fuentes de abastecimiento (marque lo que corresponda)			
Agua de red	<input type="checkbox"/>	Numero de depósitos	
Abastecimiento propio	<input type="checkbox"/>	Capacidad total de los depósitos (en litros)	

Día	Hora	Grifo	Nivel de cloro	Nombre y firma del responsable
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Datos del establecimiento:		
Nombre:		
Dirección:		
Nº Puesto:	Tel.:	

Registro 12	
Parte de incidencias en la recepción de materias primas	
Fecha:	
Página:	

Nº	Fecha	Producto	Proveedor	Tª	Condiciones de transporte		Estado de los productos		Etiquetado	
					Correcto	Incorrecto	Correcto	Incorrecto	Correcto	Incorrecto
1										
2										
3										
4										
5										
6										

Incidencias:		Acciones correctoras	Nombre y firma del responsable
Nº			
1			
2			
3			
4			
5			
6			

