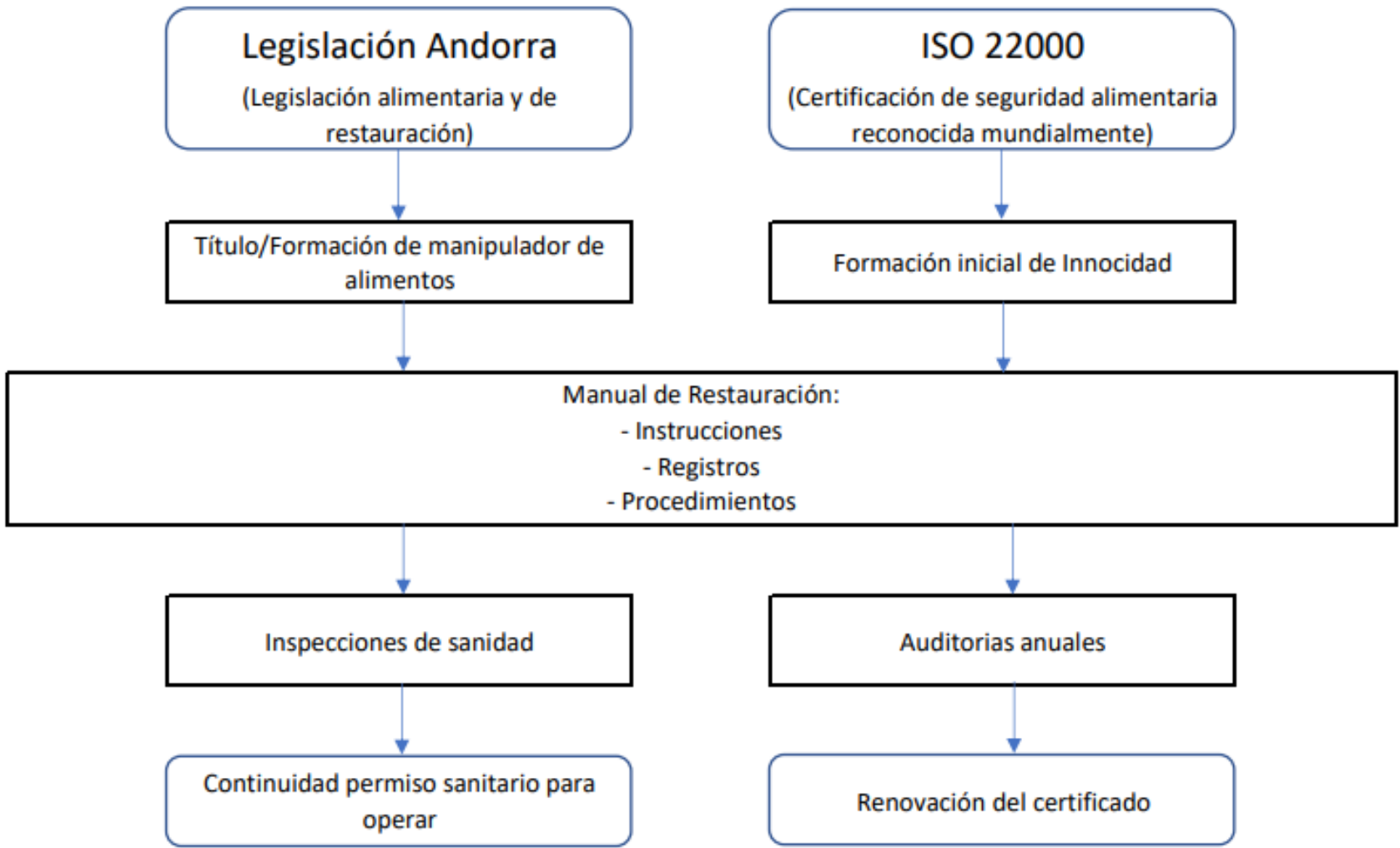




**GRANDVALIRA®  
ENSISA**

# **Formación para el personal de Restauración**

Fecha redacción: 27/10/2022





# Índice

- Política corporativa, objetivos, manual de restauración y ISO 22000.
- APPCC, Prerrequisitos, PRP OP y PCCs.
- BP de Higiene
- BP en cocina: BP de Manipulación y Envasado al vacío.
- BP en bodega
- BP en frentes
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de control operativo – Cumplimentación de registros.
- Subida de MP y transporte entre puntos de venta.
- Comandas internas y registro de mermas.
- Etiquetado de productos.
- Lectura y seguimiento de fichas técnicas en ICS.
- Gestión de alérgenos.
- Gestión de cuerpos extraños.
- Fraude
- Food defense.
- Actuación en casos de emergencia (inocuidad alimentaria).

**Política corporativa:** ENSISA tiene la siguiente política corporativa que podéis encontrar colgada en todos los paneles informativos de los distintos centros de restauración.


# Política corporativa, Objetivos y Manual de Restauración

- Los valores corporativos definidos en esta política son:
  - ✓ Visión de futuro.
  - ✓ Compromiso individual de servicio.
  - ✓ Transparencia.
  - ✓ Trabajo en equipo.
  - ✓ Respeto para las personas.
- Con estos valores pretendemos:
  - ✓ Mantener el reto de ser una estación líder en calidad, servicio e innovación.
  - ✓ Superar siempre las expectativas de nuestros clientes (ya sean clientes de los restaurantes como trabajadores de la misma empresa).
  - ✓ Crecer de forma rentable, sostenible y autofinanciable.



[https://www.google.com/url?sa=j&url=https%3A%2F%2Fwww.grandvalira.com%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fimages%2Fpolitica del sig 2020 d.h .pdf&uct=1638801501&usg=12WmAZYJc3XetGPHzTeNF-sqFI.&source=chat](https://www.google.com/url?sa=j&url=https%3A%2F%2Fwww.grandvalira.com%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fimages%2Fpolitica%20del%20sig%2020%20d.h_.pdf&uct=1638801501&usg=12WmAZYJc3XetGPHzTeNF-sqFI.&source=chat)





# Política corporativa, Objetivos y Manual de Restauración

**Objetivos:** Para potenciar estos valores, cada departamento define sus objetivos (dónde queremos llegar/qué pretendemos conseguir/que imagen queremos transmitir).

Que podamos conseguir estos objetivos planteados dependerá de que todos los empleados que formamos el Departamento de Restauración los conozcamos y los compartamos, es decir, que orientemos nuestro trabajo hacia la consecución de estos objetivos y los transmitamos a nuestros compañeros y clientes.

- Los principales objetivos, sobre seguridad alimentaria, planteados por el Departamento de Restauración de ENSISA para la temporada 22-23 son:
  - Crear un plan de acciones para el inicio de temporada, para asegurar que tenemos todas las herramientas necesarias para que el personal pueda realizar sus tareas de forma cómoda.
  - Implantar un plan de formación inicial y continua para todos los trabajadores, para asegurar que todos los trabajadores tienen acceso a los conocimientos y herramientas necesarios para su puesto de trabajo.
  - Incrementar el nivel de control informático de las operaciones, para poder automatizar los registros de forma que sean más reales y que quiten menos tiempo a la operativa diaria.
  - Incrementar el fomento de la cultura de Inocuidad, para que todos seamos conscientes de la importancia que nuestras acciones pueden tener sobre la salud de los consumidores (tanto clientes como los mismos trabajadores).



# Política corporativa, Objetivos y Manual de Restauración

## Manual de Gestión de Restauración :

Este manual es un conglomerado de información que pretende dar soporte a la operativa de todo el Departamento de Restauración, para garantizar el mantenimiento de la seguridad de los alimentos durante la operativa diaria.

- Este manual está compuesto por varios documentos (Instrucciones, Registros, procedimientos...).
- Estos documentos están al alcance de todo el personal, ya sea de forma informática o en papel, colgados en los distintos lugares de trabajo.
- Todo el personal recibe formación sobre la parte que le aplica.

## Norma ISO 22000:

- Es una norma de certificación sobre seguridad alimentaria, compuesta por varios requisitos que debemos cumplir y por los cuales nos auditan anualmente.
- Los requisitos de esta norma están incorporados en la sistemática de trabajo de todo el Departamento de Restauración.
- Intentamos aplicar estos requisitos de forma que nos sean útiles para la operativa diaria (nos den un valor añadido). No queremos que sean simplemente una tarea más que solo nos quite tiempo.
- Es importante entender bien cómo aplicar estos requisitos para que no supongan una carga.

# Acceder a la documentación del Manual de Gestión de Restauración:

<https://ensisa.sharepoint.com/sites/DOCSENSISA?e=1%3A85134cf426c346f088ff081c471be756>

Para plantillas de registros, instrucciones y procedimientos:

The image displays three sequential screenshots of the SharePoint interface for 'DOCUMENTACIÓ ISO ENSISA'. The first screenshot shows the main site navigation with the folder 'Documentació ISO (Antic ISOtools)' circled in red. The second screenshot shows the 'DOCUMENTACIÓ ISO' folder circled in red. The third screenshot shows the 'RESTAURACIÓ' folder circled in red, with its subfolders 'INSTRUCCIONS', 'PROCEDIMENTS', and 'REGISTRES' also circled in red.

Para registros cumplimentados:

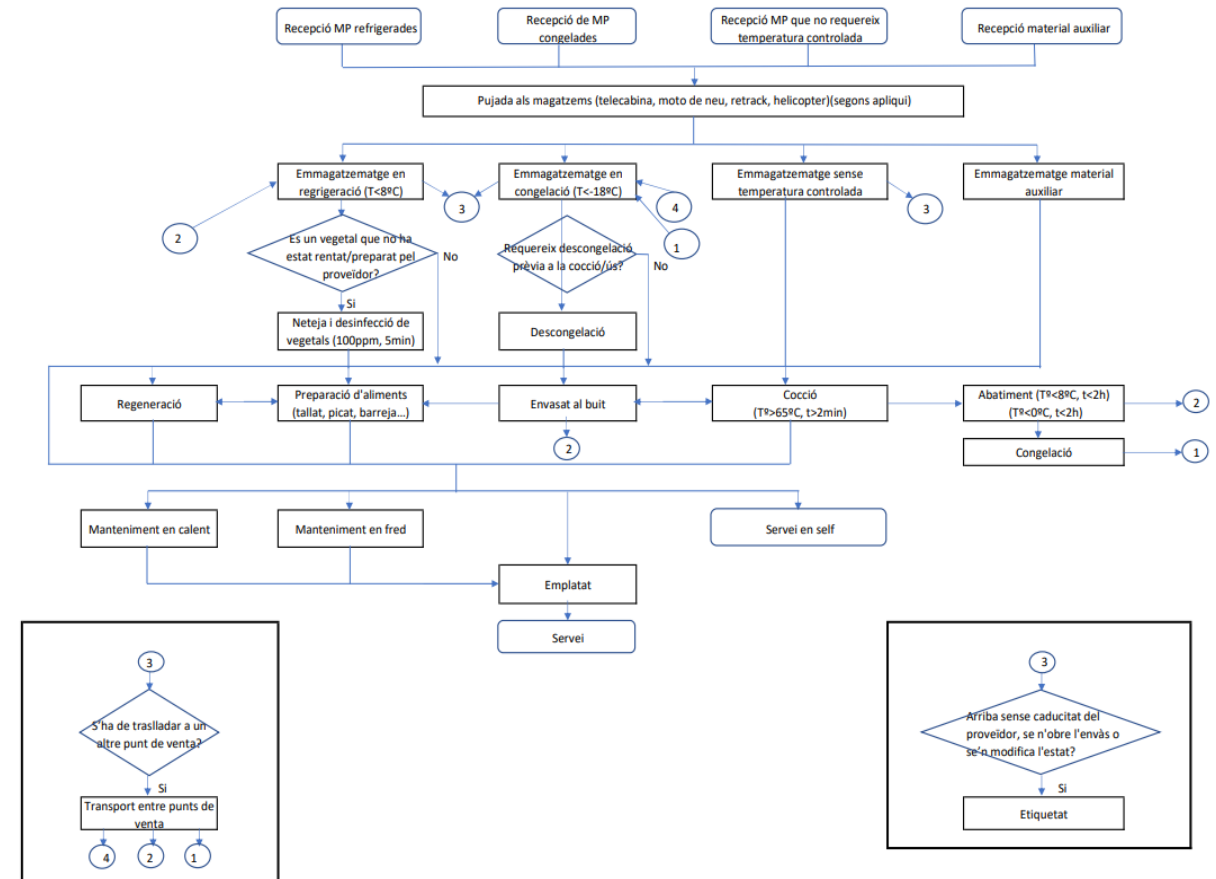
The screenshot shows the SharePoint interface with the folder 'Carpeta SIG ( Docs Audits)' circled in red. The interface also shows a preview of a document titled 'Documentació ISO (Antic ISOtools)'.

# APPCC, Prerrequisitos, PRP OP y PCCs

## ¿Qué significa APPCC?

- Análisis de peligros
  - Lista e interacción de las etapas del proceso
  - Análisis de posibles peligros en cada etapa
    - Físicos
    - Químicos (alérgenos)
    - Microbiológicos
- Puntos críticos de control
  - Límite crítico
  - Método de control
  - Frecuencia de control
  - Responsable de realizar el control
  - Acciones Correctivas

## Diagrama de flujo con las etapas del proceso

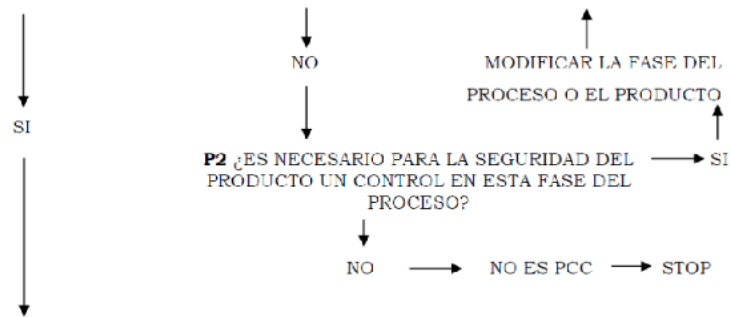






# Árbol de decisiones

- **P1** ¿EXISTEN MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL PELIGRO IDENTIFICADO?



- **P3** ¿ESTÁ LA FASE ESPECÍFICAMENTE DISEÑADA PARA ELIMINAR O REDUCIR LA PROBABILIDAD DE PRESENTACIÓN DE UN PELIGRO HASTA UN NIVEL ACEPTABLE?



- **P4** ¿PUEDE LA CONTAMINACIÓN APARECER O INCREMENTARSE HASTA ALCANZAR NIVELES INACEPTABLES?



- **P5** ¿UNA FASE POSTERIOR DEL PROCESO ELIMINARÁ EL PELIGRO O REDUCIRÁ LA PROBABILIDAD DE SU PRESENTACIÓN HASTA UN NIVEL ACEPTABLE?



## ¿Que es un PCC?

Es una etapa en la cual de debe aplicar un control, el cual es esencial para prevenir o eliminar un peligro alimentario o reducirlo a un nivel aceptable.

(Codex Alimentarius)

Para cada PCC hay que definir:

- Límite crítico: límites que no se pueden sobrepasar por tal de que no suponga un peligro para la seguridad alimentaria (la salud del consumidor).
- Acciones correctivas: acciones que hay que tomar si se detecta que se ha excedido el límite crítico.

# PCCs en la operativa de Restauración de ENSISA

Tenemos 2 PCCs:

- Sistema de control para el PCC1 - Desinfección de vegetales:

Control considerat PCC	Perill	Etapa	LÍMIT CRÍTIC	SISTEMA VIGILÀNCIA			REGISTRE	Acció correctiva	Responsable acció correctora	Sistema de verificació		
				Sistema de vigilància	Freqüència	Responsable				Metodologia	Freqüència	Responsable
- Dosificador automàtic de desinfectant.	Micro	Neteja i desinfecció de vegetals	100ppm, 5 minuts (tolerancia +/- 30ppm)	Tires indicadores concentració clor	Cada rentat	Personal de cuina	Sistema informàtic ICS	No usar la solució. Tornar a preparar i si encara dona malament es es dona de baixa el dosificador fins que el vinguin a revisar (mentrestant usar un altre dosificador). Si no hi ha cap altre dosificador avisar al supervisor perquè faci la dilució manual, segons el "I-RE-15-Dosificació manual desinfectant vegetals".	Personal de cuina	Auditories SIG i internes subcontractades	Mensual i mensual	Departament de Qualitat i empresa externa subcontractada

[I-RE-03 Bones Pràctiques Aliments crus](#)

- PCC2 - Temperatura de cocció:

Control considerat PCC	Perill	Etapa	LÍMIT CRÍTIC	SISTEMA VIGILÀNCIA			REGISTRE	Acció correctiva	Responsable acció correctora	Sistema de verificació		
				Sistema de vigilància	Freqüència	Responsable				Metodologia	Freqüència	Responsable
- Pla de control de temperatures: comprovació de la temperatura al centre de l'aliment.	Micro	Cocció	≥65°C al centre, durant 2 minuts.	Termòmetre o sonda	Cada cocció	Personal de cuina	Sistema informàtic ICS	Augmentar el temps i/o la temperatura fins a aconseguir una temperatura de 65°C al centre del producte durant al menys 2 minuts. Si l'equip no ho permet, es dona de baixa fins que el vinguin a revisar (mentrestant usar un altre dosificador).	Personal de cuina	Auditories SIG i internes subcontractades	Mensual i mensual	Departament de Qualitat i empresa externa subcontractada

[I-RE-XX Bones Pràctiques Control de temperatures](#)

[I-RE-29 Bones practiques self service](#)

## Consecuencias de la pérdida de control de los PCCs

- PCC1 - Desinfección de vegetales:
  - Déficit de desinfectante: pueden quedar restos de microorganismos o parásitos en los vegetales y estos pueden acabar en el sistema digestivo del consumidor, causándole enfermedades. Por ejemplo:
    - Listeria monocytogenes: dolor de cabeza, rigidez del cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones, fiebre, dolores musculares. En mujeres embarazadas: abortamiento, muerte fetal, parto prematuro, infecciones en el recién nacido.
    - Salmonella: diarrea sanguinolenta, fiebre, cólicos estomacales.
  - Exceso de desinfectante: estos restos de lejía pueden quedar en el vegetal y acabar siendo ingeridos por el consumidor.
- PCC2 - Temperatura de cocción:
  - Temperatura insuficiente: pueden sobrevivir microorganismos que, como en el caso del déficit de desinfectante pueden acabar en el sistema digestivo del consumidor, causándole enfermedades. En este caso, será de especial riesgo porque las altas temperaturas del calentamiento del producto favorecen el crecimiento de microorganismos.

# BP Higiene

## I-RE-19 Bones Pràctiques d'higiene:

[https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria\\_soldeu\\_ad/EZVv\\_F\\_p5QZGoLsf4WzO5i8BxBmFG78uLbssqPS2\\_6epeA?e=ipzliQ](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EZVv_F_p5QZGoLsf4WzO5i8BxBmFG78uLbssqPS2_6epeA?e=ipzliQ)

	BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE	Codi : I-RE-19 Revisió: 09
	Data revisió : 12/01/2022	Pàgina 1 de 3

### HIGIENE PERSONAL:

- Todo el personal debe mantener siempre la máxima higiene personal antes de incorporarse a su lugar de trabajo.
- Se deben llevar las uñas cortas, limpias y sin pintar.
- No se deben usar collares, discorarios o perfiles fuertes que puedan transmitir olores a los productos o lugares de trabajo.
- Pelo, joyas, objetos personales y maquillaje:
  - o **En cocinas y Self-service**: no se pueden llevar joyas (anillos, relojes, pendientes, uñas postizas, pestiñas postizas, piercings...) ni maquillaje. Tampoco objetos personales como bolígrafos, medicamentos, tabaco, tiras, móviles... Hay que llevar cofia y bandada.
  - o **Cafetería, terrazas y camareros en sala**: se reducirá al mínimo el uso de maquillaje, pelo recogido con una coleta o moño, no se pueden llevar joyas, solo se permiten pendientes de una sola pieza.
- Las botellas de agua del personal no pueden estar en las superficies donde se manipula producto. Deben guardarse en lugares apartados del producto abierto.
- No se puede comer ni mascar chicle en las zonas de trabajo. Si hay que probar alguna preparación, se debe hacer: con una cuchara limpia, apartado de los alimentos no envasados y superficies de trabajo (dar un paso atrás), después retirar inmediatamente la cuchara y poner para lavar.
- Cuando tengamos que estornudar o sonarnos la nariz lo haremos apartados de las zonas de manipulación y de los alimentos y luego nos lavaremos las manos.
- No se puede fumar en el interior de ninguna instalación, solo en exterior en los descansos y lavarse las manos después.
- Las basuras no se deben abrir con las manos (usar el pedal) y deben estar siempre cerradas o enganchadas al agujero de la pica de la sala de lavado. Las puertas deben abrirse con el antebrazo o la cadera (nunca con las manos o pies, para evitar ensuciarlas).

### Lavado de manos:

- o ¿Cuándo nos lavamos las manos?
  - Antes de empezar a trabajar y de manipular ningún alimento (ya sea envasado o no).
  - Al salir del baño y al entrar de fumar.
  - Después de tocar/manipular basuras y contenedores.
  - Después de tocar embalajes (botellas de bebidas, cajas, letas...).
  - Al cambiar de trabajo (al cambiar de zona y al cambiar de alimento a manipular).
  - Después de estornudar y/o sonarse y/o tocarse la mascarilla.
  - Después de recoger elementos del suelo.
  - Antes y después de usar guantes.

### o ¿Cómo nos lavamos las manos?

- Usamos **jabón (2 dosis del dispensador)**.
- Limpiamos bajo las uñas con un **cepillo**.
- Limpiamos las manos hasta por encima de la muñeca.
- Enjuagamos con **agua caliente**.
- Usamos una de las picas exclusivas para el lavado de manos y de **accionamiento no manual**.
- Sacamos las manos con **papel o aire**.
- **No tocamos el cubo de basura** para tirar el papel (cubo con pedal).

- Si se usan guantes estos ser lavados o cambiarse en los mismos casos que las manos y deben reemplazarse como mínimo cada 20 minutos. Lavar las manos antes y después de usar guantes.
- Mantener el orden y la limpieza en las zonas comunes i de trabajo (vestuarios, cocinas, almacenes...). Todos los utensilios usados deben lavarse en el lavavajillas o con desinfectante.
- En caso de observar plagas o indicios de estas (excrementos, elementos roídos...) se debe avisar al **Dpto** del centro para que contacte con la empresa de control de plagas.
- En caso de detectar actitudes peligrosas para la seguridad alimentaria o puntos donde haya poco control, hay que avisar a su responsable. O si se prefiere avisar de forma anónima, cumplimentar la hoja de sugerencias del Código QR, donde también puedes enviar sugerencias de mejora (tu experiencia diaria nos puede ayudar a identificar puntos donde se producen incidencias frecuentes y a encontrar medidas para evitarlos).



	BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE	Codi : I-RE-19 Revisió: 09
	Data revisió : 12/01/2022	Pàgina 2 de 3

### BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Siempre que se abra/empiece un producto se debe etiquetar con una nueva caducidad. También cuando se modifique su estado (descongelado, cocinado, envasado al vacío, cocinado...).
- Todos los productos deben estar siempre envasados/tapados: tapar o poner **film** en los tiberones de salo, productos abiertos/empacados, gastrónomos...
- Las latas abiertas no se pueden guardar, el producto se debe poner en otro envase.
- No se puede poner ningún producto directamente sobre el suelo, ni siquiera las cajas de bebidas, los productos siempre deben ir encima de palets o estantes.
- No poner alimentos crudos por encima de los alimentos cocinados. Separar lácteos y huevos del resto de productos. También la carne y el pescado, estos a ser posible, en un almacén separado.
- No guardar alimentos o utensilios en las estanterías bajas de las cocinas y barras, a no ser que no haya otra opción. Siempre estarán bien tapados y protegidos (por **siempre** tapado con film).
- Si nos cae algún utensilio al suelo, lo debemos poner para lavar y limpiamos las manos.
- No se usan tapos ni bayetas, solo papel absorbente, excepto en los siguientes casos:
  - o Bayetas (con fecha): Para limpiar el hervidor de leche de la cafetera i para las limpiezas especificadas en el plan de limpieza. Se tiran cada día.
  - o Trapos: Para cubiertos, cristalería y vajilla. Se deben retirar para lavar cada día.
- **Descongelado**: siempre en **refrigeración**, producto **tapado** y con una **rejilla** para separar el producto del líquido exudado. Ir retirando el agua exudada para evitar contaminación del producto.
- **Etiquetar siempre como producto descongelado**.
- **Almacenar**: enfriar los productos antes de ponerlos en refrigeración. Seguir las indicaciones de la instrucción que hay en las cocinas (8°C en el centro del producto en menos de 2 horas).
- **Congelación**: no congelar nunca productos que han sido descongelados. Seguir las indicaciones de la instrucción que hay en las cocinas.
- **Almacenamiento**:
  - o No sobrecargar los equipos. Si hay demasiado producto o **este toca** al suelo o la puerta vamos a dificultar la circulación del aire y los productos no se enfriarán bien.
  - o El producto más nuevo debe colocarse detrás, para asegurar que se gaste antes el viejo. Hay etiquetas de "usar primero" para marcar el producto más viejo.
  - o La carne y el pescado se deben almacenar por separado. Si esto no es posible, estos se deben colocar lo más apartados posible del resto de productos y nunca encima de otros. Los productos crudos no se deben colocar nunca por debajo de los cocinados.
- Evitar el uso de envases de madera y cartón en cámaras de refrigeración, excepto para huesos.
- No manipular ni guardar productos químicos cerca de alimentos o superficies de manipulación de estos. No poner productos químicos en envases de alimentos ni al revés.

### INDUMENTARIA DE TRABAJO

- Todo el personal debe venir de casa con el uniforme limpio.
- En los vestuarios se debe separar la ropa de trabajo y la de calle (chaqueta, pantalones de esquí, botas...). Los cocineros también van a guardar separada la ropa de cocina por donde dentro de las bolsas facilitadas.
- Las taquillas se deben mantener ordenadas y limpias.
- Cocineros: salen de los vestuarios con la ropa y zapatos para **uso exclusivo en cocinas**.
- Dentro de las cocinas se debe llevar todo el pelo recogido dentro de una red. Los cocineros además deben llevar cofia i si tienen pelo en los brazos no deben subirse las mangas.



### ESTADO DE SALUD

- Los trabajadores que padezcan síntomas como vómitos, diarrea, dolor abdominal, fiebre... deben avisar a su responsable para evitar que realicen trabajos que puedan contaminar los productos.
- Los trabajadores que tengan alguna lesión cutánea (infecciones, heridas, quemaduras...) se tapan en la zona afectada con un apósito o tira y lo tapan con un guante o dedo impermeable. Los apósitos, tiras, guantes y dedos deben ser los azules facilitados por la empresa (no traídos de casa).
- En caso de sufrir una herida durante la manipulación de alimentos, el trabajador debe avisar a su responsable y dejar el lugar de trabajo para curar y proteger la herida. El lugar de trabajo deberá ser limpiado y se deberá revisar si hay alimentos cerca que deban ser desechados.
- Si algún trabajador necesita tomar alguna medicación, esta se debe guardar en la taquilla y no se podrá entrar nunca en la zona de trabajo.

	BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE	Codi : I-RE-19 Revisió: 09
	Data revisió : 12/01/2022	Pàgina 3 de 3

### ALERGENOS

Los siguientes alimentos o productos derivados de estos son considerados alérgenos.

 <p>Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, espelta, avena, trigo duro.</p>	 <p>Apio y productos derivados.</p>
 <p>Huevos y productos a base de huevo.</p>	 <p>Soja y productos a base de soja.</p>
 <p>Dióxido de azufre y sulfitos (aditivo alimenticio).</p>	 <p>Pescado y productos a base de pescado.</p>
 <p>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</p>	 <p>Moluscos y productos a base de moluscos.</p>
 <p>Leche y sus derivados (incluida la lactosa).</p>	 <p>Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia...</p>
 <p>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</p>	 <p>Granos de sésamo y sus derivados.</p>
 <p>Altramuces y productos a base de altramuces.</p>	 <p>Mostaza y productos derivados.</p>

REVISIA: Departament SIG | APROVA: Elisabet BOIXADERAS

# BP en Cocinas: BP Manipulación

## Principales manipulaciones:

- Cocción
- Abatimiento
- Descongelación
- Mantenimiento de temperaturas
- Envasado al vacío
- Cortado

[I-RE-42 Bones pratiques de canvi d'estat](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/Eaux6XQiz1dGnZbHSeUqKI0Bqwjx-RVBaD047nUIIYJObQ?e=quCIVt) ([https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria\\_soldeu\\_ad/Eaux6XQiz1dGnZbHSeUqKI0Bqwjx-RVBaD047nUIIYJObQ?e=quCIVt](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/Eaux6XQiz1dGnZbHSeUqKI0Bqwjx-RVBaD047nUIIYJObQ?e=quCIVt))

[I-RE-29 Bones practiques self service](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EZfgDV5aXS5Gk0zq_QkcJbYBICDP95SR6bOMGp65ed-sg?e=ntpqbl)

([https://ensisa-](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EZfgDV5aXS5Gk0zq_QkcJbYBICDP95SR6bOMGp65ed-sg?e=ntpqbl)

[my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria\\_soldeu\\_ad/EZfgDV5aXS5Gk0zq\\_QkcJbYBICDP95SR6bOMGp65ed-sg?e=ntpqbl](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EZfgDV5aXS5Gk0zq_QkcJbYBICDP95SR6bOMGp65ed-sg?e=ntpqbl))

	<b>BONES PRACTIQUES DE CANVI D'ESTAT</b>	Codi : I-RE-42
	Data revisió : 22/01/2022	Revisió : 02 Pàgina 1 de 2

### Normas generales de manipulación de los productos crudos:

- Es fundamental que los manipuladores mantengan una higiene estricta de las superficies, utensilios y de las manos durante las operaciones, tanto antes como después de la cocción, para evitar contaminar de nuevo los productos.
- **Minimizar el tiempo** en que los alimentos crudos van a estar a temperatura ambiente y destapados. Nunca dejar más de **2 horas** fuera la nevera (computando todos los tiempos de todas las manipulaciones realizadas/cada vez que se saca de la nevera).
- Cuando no estemos manipulando los productos, estos deben estar **tapados/protégidos** y en refrigeración.
- Priorizar el uso de salas frías para productos crudos que no se van a cocinar en el momento.
- Cuando terminemos cualquier preparación, si no la vamos a servir o exponer, deberemos pegarle la etiqueta correspondiente a su estado final.
- **Temperaturas de salas y equipos:**
  - ✓ Sala fría: **8-12°C**
  - ✓ Neveras: **1-8°C** (Vegetales: **8-12°C**)
  - ✓ Carne y pescado: **3-5°C**; Otros productos: **5-9°C**
  - ✓ Congeladores: **máximo -18°C (-20°C** si contienen helados)
  - ✓ Lavaplatos: **mínimo 60°C**
  - ✓ Cocciones: **65°C** en el centro durante **2 minutos**.

### Cocción o regeneración:

- Siempre se deben alcanzar los **65°C** en el centro del producto durante como mínimo **2 minutos**.
- Servir rápidamente o abatir.
- El control de temperatura se realiza siempre en todo producto que se cocine, solo se puede omitir en carnes que piden poco hechas y se sirven en el momento.
- ✓ En cada horneado se mira la temperatura de alimentos un producto, el producto más grueso y el más lejano del punto de calor.
- ✓ En cada cocción con cazo, sartén o brasa.
- ✓ En freidora no hace falta control de temperatura porque la temperatura es extremadamente elevada, la cocción es muy rápida y todo se sirve al momento (no guardar ningún producto frito en freidora).

### Abatimiento:

Los productos se deben enfriar en menos de **2h**, para evitar crecimiento excesivo de microorganismos, hasta llegar como mínimo a una temperatura de **8°C** en el centro del producto.

### Descongelación:

- Preferentemente en nevera. Si hay que acelerar se puede hacer excepcionalmente en un circuito de agua fría, pero esta no puede tocar directamente el producto.
- En productos que pierden agua (sobre todo carnes y pescados) hay que descongelar fuera de su envase, en una cubeta con rejilla e ir retirando el líquido exudado. Si no pierden líquido de podrá descongelar dentro del envase del proveedor (por ejemplo: carnes envasadas al vacío y con absorbedor de humedad).

	<b>BONES PRACTIQUES SELF SERVICE</b>	Codi : I-RE-29
	Data revisió : 24/08/2022	Revisió : 03 Pàgina 1 de 2

### Preparación (preparar equipos y platos)

- Llenar los baños maría con agua limpia y poner en marcha las resistencias. Realizar con suficiente antelación para asegurar que al poner los productos el agua está a **80°C**.
- Comprobar la limpieza de superficies, calentadores, gastrónomos, utensilios, resquebrajados, con falta de algún fragmento...).
- No barrer la zona del self si hay alimentos (levanta polvo).
- Revisar la *Planificación Semanal del Menú Diario*. Si hay elementos a descongelar, sacar del congelador a la nevera justo uno o dos días antes y etiquetar como descongelado (ver *I-RE-08 Bones practiques congelació i descongelació*).

### Montaje exposición de platos

- Revisar temperatura del agua de los mantenedores (mínimo **80°C**).
- **No Montar partidas hasta 20 minutos antes de la apertura al público.**
- Colocar los platos en la **ubicación** definida en la instrucción de *Montaje de Self-Service* (tiene en cuenta separación alérgenos) y en **orden**:
  - o 1 -> Secos. 2 -> Fríos. 3 -> Calientes.
  - o Al sacar los calientes hay que verificar la temperatura del interior del producto llega al menos a **74°C**.
- Mantener los productos cubiertos hasta la apertura al público.
- Nunca dejar un plato frío o caliente fuera (ni en mantenedor del self ni en nevera o horno/mantenedor).

### Servicio (Mantenimiento a temperatura y servicio de platos preparados)

- **Control de temperatura al empezar el servicio y 2h después. Registrar en el control de las tabletas.** Límites:
  - o Platos mantenidos en frío: **máximo 8°C**
  - o Platos mantenidos en caliente: **mínimo 65°C**.**Si se detecta que la temperatura no es correcta, retirar a la nevera o horno/mantenedor según corresponda.**
- **Remover el contenido cada 10 minutos** para que la parte superior (que se enfría más rápido) se desplace hacia abajo.
- **Retirar los productos expuestos en mantenedores (frío o caliente) que lleven más de 1h expuestos.** Retirar a la nevera o horno/mantenedor según corresponda y cambiar por otro.
- Evitar corrientes de aire: puertas cerradas...

### Desmontaje

- Desmontar de forma ordenada, sin amontonar ni superar los **15 minutos**.
- Priorizar guardado de platos:
  - o 1 -> fríos en neveras. 2 -> **calientes en abatidor**. 3 -> secos.
- Solo se pueden guardar para el día siguiente los platos que:
  - o **Hayan estado expuestos menos de 2h**.
  - o **El Jefe de cocina ha revisado visualmente** que está en buenas condiciones.
- Hay que **etiquetar** todos los platos que se guardan para el día siguiente (el estado siempre será: **exposición**).
- Almacenar en refrigeración, colocado en correcto **orden FIFO** para que el día siguiente usen primero lo que ha estado expuesto en día anterior.

# BP en Cocinas: Envasado al vacío

## Propiedades del envasado al vacío:

Una atmósfera libre de oxígeno retarda la proliferación de **bacterias** y **hongos**.

Al conservar los alimentos al vacío no se alteran las propiedades químicas ni las cualidades organolépticas (**color, aroma, sabor**) a excepción de la carne, que adquiere un color púrpura.

Hay otras propiedades químicas de los alimentos que también pueden ayudar a alargar la vida útil de los productos envasados al vacío:

- pH bajo.
- Alto contenido en sal.
- Baja actividad de agua.

## Peligros:

Hay dos microorganismos patógenos que sí pueden crecer aún sin oxígeno:

- ***Clostridium butulinum***: puede multiplicarse y elaborar toxinas. Causa la enfermedad grave llamada Botulismo que ataca los nervios del cuerpo.
- ***Listeria monocytogenes***: puede crecer sin oxígeno y en temperaturas de refrigeración. Puede causar una intoxicación grave al consumidor.

Para reducir estos peligros hay que:

- Mantener unas estrictas medidas de higiene (en la envasadora, bolsas, manos, protección del producto...).
- No romper la cadena de frío.
- Tener en cuenta si el producto ha estado cocinando y sus propiedades químicas, a la hora de determinar su vida útil.
- No sobrepasar nunca su vida útil.
- Una vez abierto pierde la vida útil que le dimos.

## Inspección visual:

Podemos ver si un alimento está bien envasado al vacío:

- Si no se observa presencia de aire (la cantidad de oxígeno residual debe ser inferior al 1%).
- Si no se modifica el color (excepto la carne, que puede volverse un poco púrpura, pero al abrir el envase debe recuperar su color rojo brillante original).

Posibles motivos por los que puede aparecer aire después del envasado al vacío:

- Que la bolsa tenga algún defecto.
- Que haya algún defecto en el sellado (lo más probable):
  - La barra de sellado está sucia.
  - Se manchó el interior de la bolsa en la zona de sellado.
  - Al hacer el vacío algún líquido (salsa, sangre...) ha subido hasta la zona de sellado.
  - Demasiada temperatura de sellado, puede ser porque el teflón que impide el contacto de la resistencia eléctrica esté muy usado o dañado.

**ETAPAS DEL CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE MERCANCIAS**

- Imprimir las comandas que se vayan a recepcionar el día siguiente para tenerlas a mano en el momento de las descargas y así evitar subir productos que no pedidos.
  - Durante las descargas (de MP y material auxiliar), hay que comprobar, por este orden:
    - ✓ **Transporte:**
      - Estado de limpieza y mantenimiento del transporte y del transportista.
      - No hay productos incompatibles en el mismo transporte (productos que desprenden olores fuertes, sucios o que generen vertidos líquidos o sustancias químicas).
      - Ausencia de plagas o indicios de estas (excrementos, telarañas...).
      - Temperatura del transporte (según la tabla).
    - ✓ **Producto:**
      - Temperatura del producto (según la tabla).
      - Embalajes y envases: (limpios e íntegros):
        - Limpio.
        - Sin cuerpos extraños (insectos, tierra...).
        - Recipientes o embalajes cerrados y en buen estado.
      - Caducidad: producto no caducado y con una **caducidad restante mínima de 15 días**.
- En caso de algún incumplimiento, se debe anotar en el albarán original y avisar al/la Responsable de Seguridad Alimentaria.**
- (si aplica) Subir los productos a los almacenes de los centros, siguiendo los requisitos especificados en "I-RE-23-BONES PRÀCTIQUES CARRÈGUES MERCADERIES DIÀRIES".

TEMPERATURAS	
Congelados	Frescos
No superior a -18°C	No superior a 8°C
Prioridad: - Pescado, - Carne, - Platos preparados, - Panadería...	Prioridad: - Pescado y moluscos, - Carne, - Platos preparados, - Huevos y derivados, - Lácteos, - Verduras.



# BP en Bodega

## [I-RE-01 Control de Recepció de Mercaderies](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EQlKj2UEfTNNs7-QhzbAiS4BHWWhPZ8cmYrXDqdGZp5yiUw?e=BgyzVR)

[https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria\\_soldeu\\_ad/EQlKj2UEfTNNs7-QhzbAiS4BHWWhPZ8cmYrXDqdGZp5yiUw?e=BgyzVR](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EQlKj2UEfTNNs7-QhzbAiS4BHWWhPZ8cmYrXDqdGZp5yiUw?e=BgyzVR)

Registrar siempre todas las incidencias con los proveedores:

- Registro: ICS -> Entrada de albaranes
- Cierre: ICS -> Gestión de incidencias

- NORMAS DE HIGIENE.** Indicaciones Generales en almacenes y cámaras
- Lavarse las manos cada vez que se vaya a tocar el producto y después de tocar producto envasado en cartón y envoltorios externos sucios.
  - Seguir el plan de limpieza y desinfección "R-RE-03 Pla de N&D".
  - Eliminar productos caducados.
  - Eliminar piezas de fruta o verdura que muestren deterioro.
  - Asegurar las barreras físicas que impiden el ingreso de plagas: puertas cerradas, sin grietas que den al exterior, las ventanas que se abren deben tener tela mosquitera...
  - Detección de indicios de plagas (materiales roídos, excrementos...). En caso de detectar indicios de estas avisar a Seguretat Alimentaria para que decida las medidas a tomar.
  - **Madera y cartón:**
    - o Pallets de madera solo pueden estar en zonas delimitadas del almacén de seco. En caso que no se pueda evitar el uso en almacén de congelado, estos solo podrán estar en una zona delimitada, en la cual no podrán haber productos empezados ni producciones propias. Su integridad y limpieza se debe revisar periódicamente, al igual que se debe revisar que no se formen plagas debajo de ellos.
    - o La presencia de cartón de las neveras se reducirá al mínimo. Los productos frescos que lleguen en cartón se colocan en un pallet separado del resto de productos (para evitar la pérdida de frío mientras se quita el envase externo y cartón) y el cartón se va retirando a lo largo del día. Los únicos productos que pueden mantener el cartón, dentro de las neveras son los necesarios para mantener la trazabilidad (los que contengan lote, caducidad y/o denominación del producto) y solo pueden estar en cámaras o neveras que no contengan productos no envasados. La única excepción a esta regla es el envase de los huevos.
    - Se deben retirar los envases externos de los productos refrigerados (envoltorio plástico de los bricks, cartón de los packs de yogures, caja externa de los huevos...).
- ESTIVACIÓ DE LOS PRODUCTOS**
- **Ubicación** (evitar el contacto entre productos incompatibles):
    - o Carne y pescado en cámaras separadas o si no es posible en una zona separada de la cámara.
    - o Nunca colocar productos crudos sobre productos cocinados.
    - o Los productos que contengan alérgenos (gluten, apio...) se colocan en envases cerrados (dentro de la medida de lo posible) y/o en lugares bajos y apartados. Los productos libres de alérgenos (sin gluten) se colocan en envases cerrados y en ubicaciones altas y separadas, en la medida de lo posible.
    - Colocación del producto en orden FIFO (colocar delante el producto más viejo, para que se gaste antes). Si hay que colocar de lado marcar con etiqueta de "consumir antes".

## [I-RE-02 Sistemàtica Gestió Magatzems](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EUcpyMDA0htJhhVIM5aGDA0BCpWAjfX3aphZl-RGwMSUJQ?e=WKM0Mc)

[https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria\\_soldeu\\_ad/EUcpyMDA0htJhhVIM5aGDA0BCpWAjfX3aphZl-RGwMSUJQ?e=WKM0Mc](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EUcpyMDA0htJhhVIM5aGDA0BCpWAjfX3aphZl-RGwMSUJQ?e=WKM0Mc)



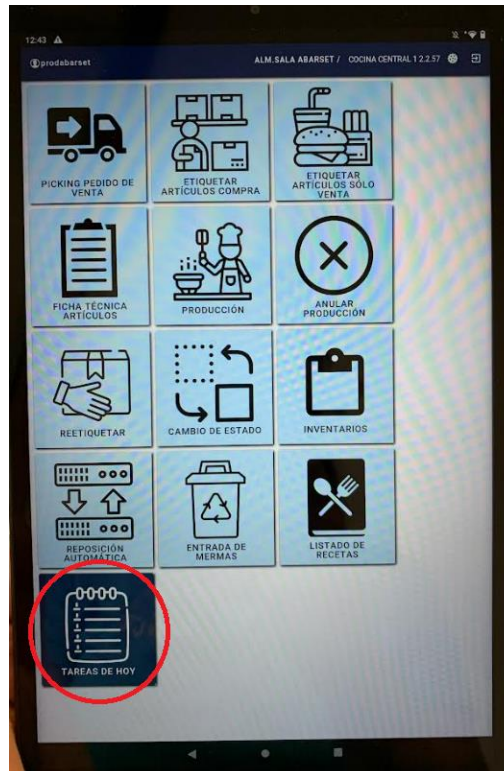
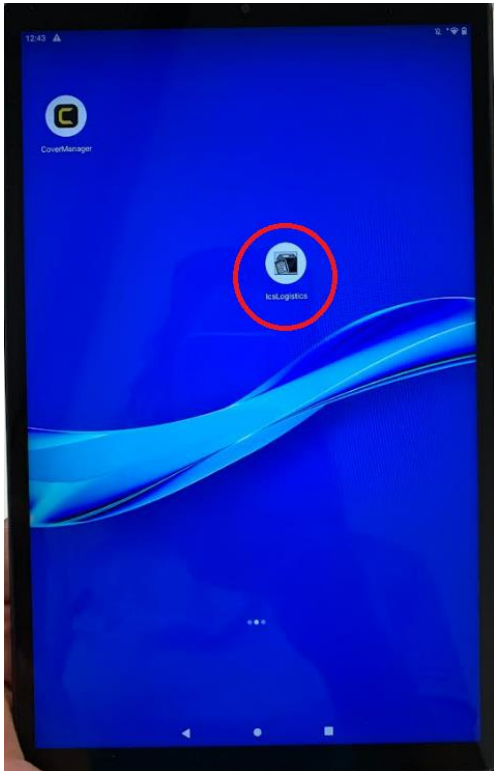
# BP en Frentes: BP almacenaje y manipulación de productos frescos

- Toda la fruta usada, tanto para decoración en bebidas, como para zumos... deben haber sido lavadas con el desinfectante alimentario.
- Los envases de leche abierta debe mantenerse en la nevera y la leche recalentada de la jarra de la cafetera debe gastarse por completo antes de ser rellenada de nuevo. No traspasar nunca la leche de la jarra al envase original. Al final del día tirar la leche que quede en la jarra.
- Solo se pueden usar bayetas para limpiar el mango de la leche de la cafetera. Estas deben ser de las azules y hay que identificar con la fecha del día y eliminar al final de este.
- Los productos y utensilios de limpieza deben estar siempre guardados y alejados de los alimentos, utensilios y descartables de contacto con los alimentos. Nunca deben estar a la vista ni alcance del cliente.
- Hay que etiquetar:
  - Todos los productos a los que se les ha abierto el envase y no se consumen por completo.
    - \* Brick de leche abierto
  - Productos en el momento de ser manipulados:
    - \* Fruta lavada y/o cortada
    - \* Pastelería y bocadillos expuestos
    - \* Chocolate, vino o caldo calentado en los dispensadores
    - \* Tarrinas de helado empezadas...



# Plan de control operativo – Cumplimentación de registros

¿Cómo acceder a los registros?



The screenshot shows the 'Tareas de hoy' screen for 'Restaurante CABARSET'. It displays a list of tasks with columns for 'Tareas', 'Incidencias', and 'Total'. The tasks are grouped into sections: 'PLA DE NETEJA I DESINFECCION (51)', 'PLA CONTROL DE PLAGUES (53)', 'MOSTRES (54)', 'PLA DE TEMPERATURES (55)', 'PLA DE CONTROL DE OLI (56)', and 'PLA DE AGUA / CLOR (57)'. Each task row includes a description, a date, and the counts for each column.

Tareas	Incidencias	Total	
<b>PLA DE NETEJA I DESINFECCION (51)</b>			
1- SUPERFICIES I ESTIS (CheckList) (03/06/2022)	5	0	5
2- VERIFICACIO DE NETEJA (CheckList) (03/06/2022)	55	0	55
3- VERIFICACIO DE NETEJA DE FRONTS (CheckList) (03/06/2022)	5	0	5
<b>PLA CONTROL DE PLAGUES (53)</b>			
4- CONTROL DE PLAGUES I TRAPES (CheckList) (03/06/2022)	7	0	7
<b>MOSTRES (54)</b>			
<b>PLA DE TEMPERATURES (55)</b>			
5- CONTROL DE TEMPERATURES ALIMENTS (Muestreo con valor) (03/06/2022)	4	0	4
6- CONTROL DE TEMPERATURES MATI (Toma de valor) (03/06/2022)	27	0	27
7- CONTROL DE TEMPERATURES TARDIA (Toma de valor) (03/06/2022)	27	0	27
8- CONTROL DE TEMPERATURES NET (Toma de valor) (03/06/2022)	27	0	27
9- CONTROL DE TEMPERATURES TREN DE RENTAT (Toma de valor) (03/06/2022)	3	0	3
10- REGISTRE D'ABATIMENTS (Muestreo con valor) (03/06/2022)	4	0	4
<b>PLA DE CONTROL DE OLI (56)</b>			
11- CONTROL D'OLI (Toma de valor) (03/06/2022)	2	0	2
<b>PLA DE AGUA / CLOR (57)</b>			
12- CONTROL AIGUALLICOR (Toma de valor) (03/06/2022)	7	0	7
13- CONTROL DE DESINFECCIO DE VEGETALS (Toma de valor) (03/06/2022)	2	0	2

The screenshot shows the 'Tareas de hoy' screen for 'Restaurante CABARSET'. A red circle highlights the 'Tareas' column header, and a red oval highlights the 'Incidencias' and 'Total' columns.

Tareas	Incidencias	Total	
<b>PLA DE NETEJA I DESINFECCION (51)</b>			
1- SUPERFICIES I ESTIS (CheckList) (03/06/2022)	5	0	5
2- VERIFICACIO DE NETEJA (CheckList) (03/06/2022)	55	0	55
3- VERIFICACIO DE NETEJA DE FRONTS (CheckList) (03/06/2022)	5	0	5
<b>PLA CONTROL DE PLAGUES (53)</b>			
4- CONTROL DE PLAGUES I TRAPES (CheckList) (03/06/2022)	7	0	7
<b>MOSTRES (54)</b>			
<b>PLA DE TEMPERATURES (55)</b>			
5- CONTROL DE TEMPERATURES ALIMENTS (Muestreo con valor) (03/06/2022)	4	0	4
6- CONTROL DE TEMPERATURES MATI (Toma de valor) (03/06/2022)	27	0	27
7- CONTROL DE TEMPERATURES TARDIA (Toma de valor) (03/06/2022)	27	0	27
8- CONTROL DE TEMPERATURES NET (Toma de valor) (03/06/2022)	27	0	27
9- CONTROL DE TEMPERATURES TREN DE RENTAT (Toma de valor) (03/06/2022)	3	0	3
10- REGISTRE D'ABATIMENTS (Muestreo con valor) (03/06/2022)	4	0	4
<b>PLA DE CONTROL DE OLI (56)</b>			
11- CONTROL D'OLI (Toma de valor) (03/06/2022)	2	0	2
<b>PLA DE AGUA / CLOR (57)</b>			
12- CONTROL AIGUALLICOR (Toma de valor) (03/06/2022)	7	0	7
13- CONTROL DE DESINFECCIO DE VEGETALS (Toma de valor) (03/06/2022)	2	0	2

Clicar para ver explicación sobre el control

Indicar el resultado

# ¿Qué controles hay que registrar?

Están todos descritos en el Plan de control operativo, junto a información sobre como realizarlos, con qué frecuencia, quienes son los responsables, límites, acciones correctivas, etc.

[https://ensisa-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/seguretatalimentaria\\_soldeu\\_ad/EWz2hBRoPDZFlvPy5sz9rYIBXfiwiNht35iaf55ewZxFBGw?e=C6i0IN](https://ensisa-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EWz2hBRoPDZFlvPy5sz9rYIBXfiwiNht35iaf55ewZxFBGw?e=C6i0IN) (este documento se puede encontrar en los paneles informativos de todos los centros)



PLA DE CONTROL OPERATIU I ANALÍTIC - Magatzem central													
Etapa del proceso	Control	Tolerancias	Decisiones/productos	Frecuencia	Periodicidad	Horario	Instrucción	Acción correctiva	Responsable	Registro	Verificación	Interna	Externa
Recepción de productos	Temperatura (con termómetro de pinos)	Congelación: -18°C máximo. Freccia: entre 1°C y 4°C.	En cada recepción, con este orden de prioridad: 1-RE-01 Control de recepción de mercancías. 2-RE-02 Control de recepción de mercancías. 3-RE-03 Control de recepción de mercancías. 4-RE-04 Control de recepción de mercancías.	Diario			1-RE-01 Control de recepción de mercancías	Buzonar al producto y abrir una incidencia al proveedor	Personal de bodega	ICS-Entrega de mercancías (Revisión validada de Control de Compra)			
	Apariencia del producto (visual)	Según instrucciones											
Subida a los puntos de venta	Calidad (empaque)	Máximo 15 días.	En cada subida a los puntos de venta.	Diario			1-RE-01 Control de recepción de mercancías	Buzonar el producto, no tocar el Cap de partida y/o Responsable de Seguridad Alimentaria para que decida el destino del producto y abra una incidencia para registrarlo.	Personal de bodega	ICS-Entrega de mercancías (Revisión validada de Control de Compra)			
	Embalaje (visual)	Integro y limpio.											
Inventario	Temperatura (con termómetro de pinos)	Congelación: -18°C máximo. Freccia: entre 1°C y 4°C.	Verlos producció de forma aleatoria (prioritat segon prioritat), detallada en la instrucció "1-RE-01".	Diario			1-RE-01 Control de recepción de mercancías	Buzonar el producto, no tocar el Cap de partida y/o Responsable de Seguridad Alimentaria para que decida el destino del producto y abra una incidencia para registrarlo.	Personal de bodega	ICS-Entrega de mercancías (Revisión validada de Control de Compra)			
	Contar todos los productos que hay en los armarios.	Buen estado de limpieza y mantenimiento.											
Etiquetado	Control de temperatura con termómetro de pinos.	Congelación: -18°C máximo. Freccia: entre 1°C y 4°C.	Verlos producció de forma aleatoria (prioritat segon prioritat), detallada en la instrucció "1-RE-01".	Diario	Mensual	El último día de cada mes hasta el día 1 a las 30 de la mañana.	1-RE-05 Inventario restaurant	Buzonar los errores hasta ajustar los stocks.	Personal de bodega	ICS-Entrega de datos "restaurant"	Revisión de cada inventario (antes de su cierre por parte del Responsable de Compra).		
	Revisar que no haya productos rotos.	Se descartan todos los rotos.											
Deshielo	Revisar que no haya productos rotos.	Se descartan todos los rotos.	Verlos producció de forma aleatoria (prioritat segon prioritat), detallada en la instrucció "1-RE-01".	Diario	Semanal		1-RE-01 Control de recepción de mercancías	Corregir la etiqueta.	Cap de partida	ICS - Pa de control 71. Pa etiquetage - Capítol Control subministrats.	Auditorías Opts. Calidad, mensuales.	Auditorías internas subministrats, mensuales.	
	Revisar que no haya productos con estado roto.	Se descartan todos los rotos.											
Dades FIFO	Revisar que no haya productos con estado roto.	Se descartan todos los rotos.	Verlos producció de forma aleatoria (prioritat segon prioritat), detallada en la instrucció "1-RE-01".	Diario			1-RE-01 Control de recepción de mercancías	Revisión de los errores hasta ajustar los stocks.	Cap de partida y Personal de bodega	ICS - Pa de control 71. Pa etiquetage - Capítol Control subministrats.	Auditorías Opts. Calidad, mensuales.	Auditorías internas subministrats, mensuales.	
	Revisar que todos los productos estén etiquetados en orden FIFO (más viejo delante).	Se descartan todos los rotos.											
Temperatura en frigoríficos y cámaras positivas	Control de temperatura en aparatos de refrigeración.	Entre 1 y 4°C.	Verlos producció de forma aleatoria (prioritat segon prioritat), detallada en la instrucció "1-RE-01".	Diario	Dos veces al día	- Mañana: de 8h a 10h - Tarde: de 15h a 17:30h.	1-RE-01 Control de recepción de mercancías	Limpiar a mojar en agua caliente y a secar con paños limpios y secos.	Cap de partida y Personal de bodega	ICS - Pa de control 15. Pa de temperatura. - Capítol Control de temperatura rest.	Auditorías Opts. Calidad, mensuales.	Auditorías internas subministrats, mensuales.	
	Temperatura en frigoríficos y cámaras negativas	No superior a -18°C.											
Estado de limpieza	Revisión visual del estado de limpieza y orden de los mostradores, equipos y utensilios.	Limpio y ordenado.	Verlos producció de forma aleatoria (prioritat segon prioritat), detallada en la instrucció "1-RE-01".	Diario			1-RE-01 Control de recepción de mercancías	Limpiar a mojar con agua caliente y a secar con paños limpios y secos.	Cap de partida	ICS - (CS) Pa de control 15. Pa de temperatura. - Capítol Control de temperatura rest.	Auditorías Opts. Calidad (inspección visual), mensuales.	Análisis de superficies mensuales. subministrats: recuento de bacterias totales y recuento de hongos y levaduras.	
	Revisión visual del estado de limpieza y orden de los mostradores, equipos y utensilios.	Limpio y ordenado.											

- I-RE-21 Bones pratiques control olis fregidores
- I-RE-30 Bones pratiques control aigua potable
- I-RE-03 Bones Pratiques Aliments crus
- I-RE-27 Bones Practiques Control Superficies



# ¿Cómo realizar cada control de forma correcta?

- Los controles de la tabla del Plan de Control Operativo, que no hay que documentar en las tabletas:
  - Control de recepción y subida: inspección del producto y el transporte durante la descarga y la subida a los centros. Estado de limpieza, etiquetado, integridad del envase, temperatura (con termómetro de pincho (sin agujerear el envase)). Al entrar el albarán, registrar la temperatura a la llegada (T1) y a la entrada en la cámara del centro (T2).
  - Inspección visual de los productos: revisar visualmente todos los productos e ingredientes, antes de usar.
  - Cocción/regeneración: con el termómetro de pincho que hay en cada cocina. Realizar siempre en las preparaciones antes de poder etiquetar como cocinado.
  - Envasado al vacío: revisar visualmente todas las bolsas para asegurar que el sellado es estanco y que no hay aire dentro.
- Controles a registrar en papel:
  - Contaminantes físicos: anotar roturas de material de trabajo que pueda generar cuerpos extraños.
  - Visitas de personal externo: todo el personal externo que pretenda entrar en zonas de manipulación y/o almacenamiento debe firmar este registro.
- Controles a registrar en el apartado de tareas diarias de las tabletas:
  - Calidad del agua del grifo: cada día antes de usar el agua. Con el lector azul de Hanna.
  - Estado de limpieza: inspección visual diaria y semanal con el detector de suciedad.
  - Indumentaria de trabajo, instalaciones y registros: revisión visual.
  - Temperatura en equipos de frío: cada día al llegar y antes de irse. **Hay que mirar el termómetro redondo de reloj que hay dentro, no la pantalla digital del equipo.**
  - Temperatura de salas frías: diario, antes de usar. Mirar la temperatura de las salas frías con el termómetro redondo, no la pantalla digital del equipo.
  - Temperatura agua lavavajillas: cada día, con el termómetro redondo de plato.
  - Etiquetado y orden FIFO: diariamente para frescos y semanal para secos y congelados. Revisar que todo esté correctamente etiquetado, que no haya nada caducado y que el producto más viejo esté delante.
  - Estado de oxidación del aceite: diario en todas las freidoras con aceite, usando las tiras indicadoras.
  - Solución para la desinfección de vegetales: en cada dilución preparada, antes de usar. Utilizar el lector gris de Hanna y/o las tiras indicadoras.
  - Abatimiento: en cada carga del abatidor, mirando temperatura a la entrada y la salida (con el termómetro de pincho de las cocinas) y el tiempo total.
  - Mantenimiento de platos en caliente o en frío: antes de empezar el servicio (entre las 13h y 13:30h) para todos los productos en mantenedores. Para los productos de los selfs hay que repetir antes de terminar el servicio (entre las 15h y 15:30h). Además de estos que hay que registrar, hay que mirar la temperatura de los platos que permanezcan más de 30 minutos en un mantenedor del self.
  - Control de plagas y trampas: una vez al mes, revisar que se dispone de todas las trampas descritas en el mapa de la empresa de control de plagas y verificar que estas están en buen estado.
  - Separación de residuos: a diario, anotar la cantidad de contenedores (llenos = 1; por la mitad = 0,5...) que se bajan para vaciar.

## Gestión de incidencias

Cuando el resultado de un control está fuera de los límites, se genera una incidencia. También generan incidencias los auditores, durante las auditorías, y todo el personal de restauración que detecte alguna irregularidad, comunicando-la al/la Director/a o a la Responsable de Seguridad Alimentaria.

Siempre hay que hacer el seguimiento y cierre de todas las incidencias generadas a través de ICS (cerrar las incidencias introduciendo la corrección realizada (**Acción Correctora Inmediata**)).

En este cierre de las incidencias debemos asegurarnos que el problema se ha corregido y que se han tomado acciones necesarias para eliminar los posibles peligros generados por estas (suciedad generada, producto no conforme, cuerpos extraños...).

Cuando se cierra una incidencia esta llega al responsable de su verificación (Responsable de Seguridad Alimentaria o Dpto. de Calidad), para que valide si la corrección ha sido correcta y la de por cerrada o pida una modificación de la Acción Correctora .

# Cierre de incidencias en ICS

Acceder a ICS des del ordenador -> Gestión de Incidencias

ENSISA

Menu

Cerca

inciden

Resultats:

Codi Descripció

Gestió d'inciden

Gestió d'Incidències

Centre: FORN

Pàgina: 1 de 0 pàgina (es) | Veure 250 per pàgina | 21 registros | Actualitza

Data	Pla control	Zona	Capitol	Codi	Element	Desc.	Tipus usuari	Acció correctora	Data emplenat	Data modificació
18/04/2022	PLA DE TEMPERATURES (55)	CUINA	CONTROL DE TEMPERATURES MATI (16)	5	NEVERA BAIXA TAULA 3 PORTAS ADISA_02		Producció		18/04/2022 08:46:23	18/04/2022 08:46:23
16/04/2022	PLA DE TEMPERATURES (55)	CUINA	CONTROL DE TEMPERATURES MATI (16)	5	NEVERA BAIXA TAULA 3 PORTAS ADISA_02		Producció		16/04/2022 08:32:46	16/04/2022 08:32:46
15/04/2022	PLA DE TEMPERATURES (55)	CUINA	CONTROL DE TEMPERATURES MATI (16)	5	NEVERA BAIXA TAULA 3 PORTAS ADISA_02		Producció		15/04/2022 08:51:54	15/04/2022 08:51:54
14/04/2022	PLA DE NETEJA I DESINFECCIO (51)	FRENTE	VERIFICACIO DE NETEJA (2)	25	DESAIGUES		Producció		14/04/2022 09:42:23	14/04/2022 09:42:23
14/04/2022	PLA DE TEMPERATURES (55)	CUINA	CONTROL DE TEMPERATURES MATI (16)	5	NEVERA BAIXA TAULA 3 PORTAS ADISA_02		Producció		14/04/2022 09:02:10	14/04/2022 09:02:11
13/04/2022	PLA DE TEMPERATURES (55)	CUINA	CONTROL DE TEMPERATURES TARDA (7)	4	NEVERA BAIXA TAULA 3 PORTAS ADISA_01		Producció		13/04/2022 16:45:27	13/04/2022 16:45:27
13/04/2022	PLA DE TEMPERATURES (55)	CUINA	CONTROL DE TEMPERATURES TARDA (7)	5	NEVERA BAIXA TAULA 3 PORTAS ADISA_02		Producció		13/04/2022 16:45:27	13/04/2022 16:45:27

ENSISA

Menu

Cerca

inciden

Resultats:

Codi Descripció

Gestió d'inciden

GESTIÓ D'INCIDÈNCIES

Centre: FORN

Capitol: 16 - CONTROL DE TEMPERATURES MATI

Registro de Lectura de Capitol: 5 - NEVERA BAIXA TAULA 3 PORTAS ADISA\_02

Zona: 1 - CUINA

Fecha: 18/04/2022

\* Está pendiente de envío de notificación por e-mail

Presencia de valor

Rango: de 1.00 °C a 8.00 °C | Valor: °C

Data emplenat: 18/04/2022 08:46:23

Acció Correctora aplicada: Cap acció seleccionada

Observacions:

apagada

Observacions Finals:

Acció Correctora definitiva:

seleccioneu una acció correctora definitiva

Tria un o diversos arxius o arrossega'ls aquí.

## Gestión de No Conformidades

En caso de detectar una incidencia grave o muy repetitiva, los responsables de la verificación pueden decidir generar una No Conformidad.

La gestión y cierre de las NC se realiza en el Excel compartido “R-SIG-03-04-Llistat de desviacions del SIG”, en el cual, además de anotar la **Acción Correctora Inmediata**, también se debe investigar la **Causa raíz** y registrar la **Acción Correctiva** (las medidas tomadas para evitar que se repita).

Igual que para las incidencias, hay unos responsables de la verificación y cierre definitivo de las NC generadas en cada centro.



# Cierre de NC en el Excel R-SIG-03-04

## Acceder al Excel des de OneDrive

<https://ensisa.sharepoint.com/sites/DOCSSENSISA?e=1%3A85134cf426c346f088ff081c471be756>-> Carpeta SIG (Docs Audits) -> Control Operacional -> R-SIG-03-04 LLISTAT DE DESVIACIONS DEL SISTEMA INTEGRAT DE GESTIÓ 22-23

Nº	DATA	PROCÉS	TIPUS D'INCIDÈNCIA	SISTEMA	TIPOLOGIA	DESCRIPCIÓ	AUDITOR	RESPONSABLE SEGUIMENT	ACCIÓ REPARADORA IMMEDIATA	DATA ACCIÓ REPARADORA	RESPONSABLE EXECUTIU	ANÀLISI DE LA CAUSA	DESCRIPCIÓ ACCIÓ CORRECTIVA	TERMINI ACCIÓ CORRECTIVA	SEGUIMENT ACCIÓ CORRECTIVA	DATA AVALUACIÓ EFICÀCIA
			NC Observació Opció de millora			Descripció acurada de la desviació. En cas de NO CONFORMITAT, cal posar la norma, i el punt que aplica	Responsable inspecció	Responsable que ha de fer el seguiment, l'anàlisi de la causa i prendre la decisió de l'acció correctiva	Que vol dir? El que es fa en el mateix moment Esta brut? netejo Esta desendreçat? Endrejo Esta caducat? ho llenço ...	Quan es fa l'acció reparadora?		Perquè ha passat? Analitzar correctament, utilitzar la tecnica dels 5 perquè. Veure enllaç: <a href="http://www.progressalean.com/5-porques-analisis-de-la-causa-raiz-de-los-problemas/">http://www.progressalean.com/5-porques-analisis-de-la-causa-raiz-de-los-problemas/</a>	Que es farà perquè no torni a passar?	De quan temps dispo per fer l'acció correctiva	El AUDITOR verificarà que, efectivament s'ha fet una acció correctiva adequada i eficaç;	Data en la que la incidència/no conformitat es pot donar per tancada + comentari
1	07/08/2022	REST.GALL DE BOSC	NC	Inspecció	SIG	L'equip GBZCJL001 no refreda adequadament	Victor	Director Gall	Es retira el producte de l'equip i s'identifica com a fora de servei. El producte retirat es bloquejat fins que la responsable de seguretat alimentària l'inspeccioni i en decideixi el seu destí.	07/08/2022	Eli	- Perquè no refreda bé? Perquè s'ha avariat el termòstat. - Perquè no s'ha detectat abans que l'auditor? El control de temperatura no s'ha realitzat correctament (miren la Tº amb el termòmetre de l'equip i no el de contrast). - Perquè no s'ha realitzat bé el control? Perquè la formació inicial no contempla aquesta explicació. - Perquè la formació inicial no ho contempla? perquè no s'ha revisat amb les necessitats actuals.	Es modifiquen les formacions inicials, incloent una explicació sobre com fer tots els controls i es revisen tots els conceptes que contempla. Es crea un pla de revisió dels conceptes de les formacions en funció de les incidències detectades durant la temporada anterior.	15/10/2022	Victor	15/11/2022
2	08/08/2022	REST.GALL DE BOSC	NC	Intern	Operativa	Es detecta reiteradament un mal procediment de rentat de mans	Director Gall	Director Gall	Es recorda a tot el personal quines són les pràctiques correctes de rentat de mans, a través de la instrucció que hi ha penjada a tots els rentamans.	09/08/2022	Eli	- Perquè no s'han rentat bé les mans? Perquè no tothom usa el raspall de les ungles. - Perquè no tothom l'usa? Perquè estan guardats en pots que no estan massa accessibles en moments de molta feina. - Perquè es guarden en aquests tapers? Perquè es va definir aquest protocol fa molt temps sense pensar en la practicitat.	S'ubiquen penjadors per als raspalls en cada pica rentamans	15/08/2022	Victor	12/11/2022

# Subida de MP y transporte entre puntos de venta

- Los proveedores nos entregan los productos en la base de cada sector y nosotros tenemos que transportar estos productos hasta los centros. Este transporte puede ser: manual en telecabina, jaulas arrastradas por moto de nieve o retrack, pallets movidos por helicópteros, pick-up en verano.
- En todos los tipos de transporte hay que tener en cuenta lo siguiente:
  - Se debe minimizar el tiempo del transporte, para evitar la rotura de la cadena de frío.
  - Se deben priorizar los productos congelados y frescos.
  - Hay que asegurar las condiciones higiénicas, tanto de la zona de recepción como del transporte:
    - Evitar humos y olores fuertes (tabaco, perfumes...).
    - Evitar zonas húmedas y charcos que puedan mojar el embalaje externo.
    - Evitar zonas sucias.
    - Evitar cruce entre la bajada de residuos y la subida de alimentos (no se bajan residuos hasta que terminan de subir todos los productos).
    - Asegurar la integridad de los envases.
    - Prestar especial atención a productos que no estén totalmente envasados.
- En los transportes entre puntos de venta, el producto siempre debe estar bien protegido y etiquetado y se deben tener en cuenta las medidas anteriores.

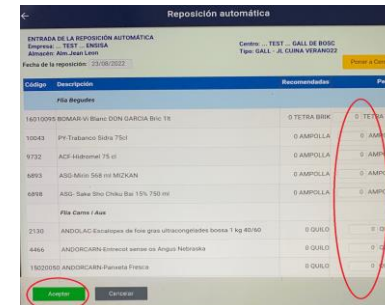
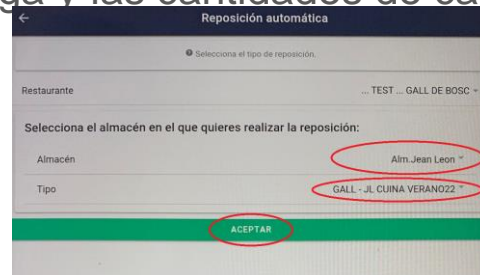
# Comandas internas y registro de mermas

## Organización de los centros

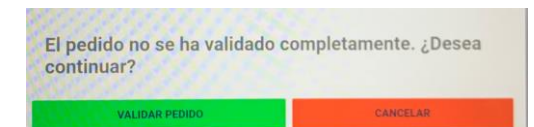
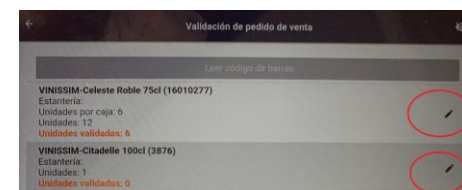
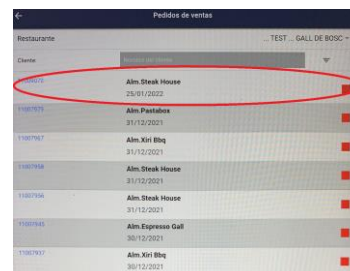
- Cada centro dispone de un almacén central y varios puntos de venta con pequeños espacios propios de almacenaje.
- El almacén central es el único que realiza comandas directamente a los proveedores.
- Los puntos de venta deben realizar sus comandas sobre el almacén central, teniendo en cuenta:
  - Su espacio de almacenaje.
  - Tiempo necesario:
    - Para que el almacén central pueda realizar la comanda al proveedor (si no hay en stock)
    - Para que el almacén central le pueda preparar la comanda al punto de venta.
    - Para la recepción y gestión de la subida de producto a los centros.
- Todas estas comandas (tanto a proveedores como internas) quedan registradas y gestionadas en el programa informático. También las incidencias asociadas que puedan surgir. Para que el programa funcione bien hay que tener cura a la hora de realizar comandas, entrar mermas y realizar los inventarios mensuales.

# Gestión de pedidos internos

- El responsable del punto de venta pide cantidades en función de previsiones de venta y espacio de almacenaje, a través de la función “reposición automática” que aparece en las tabletas. Indicando el almacén donde quiere la entrega y las cantidades de cada producto de la lista.



- El personal de bodega debe acceder a los pedidos internos generados, para verificar que haya el stock suficiente y prepararlos.
  - Acceder a los pedidos internos a través de la opción “picking pedido de venta” de las tabletas (o “modificar pedidos” y “listar albaranes” en ICS del ordenador).
  - Validar el producto del que se dispone.
  - Generar albarán para que el programa genere el movimiento de los productos (del almacén a los puntos de venta).



## Registro de mermas



- Entrar mermas (Que se considera merma?)

[https://ensisa-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/seguretotalimentaria\\_soldeu\\_ad/Ej\\_yIQPbTQpBtq4-N7Uqq4oBZSsPBGbGyhhB3B01\\_kVyQw?e=yaFZyQ](https://ensisa-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/seguretotalimentaria_soldeu_ad/Ej_yIQPbTQpBtq4-N7Uqq4oBZSsPBGbGyhhB3B01_kVyQw?e=yaFZyQ)

# Etiquetado de productos

## Lectura de caducidades

Es muy importante mirar siempre la caducidad de los productos antes de usarlos, tanto en las etiquetas internas como en las de los proveedores.

Al re-etiquetar un producto porque lo hemos abierto: mirar que la nueva caducidad asignada no supere nunca la del proveedor.

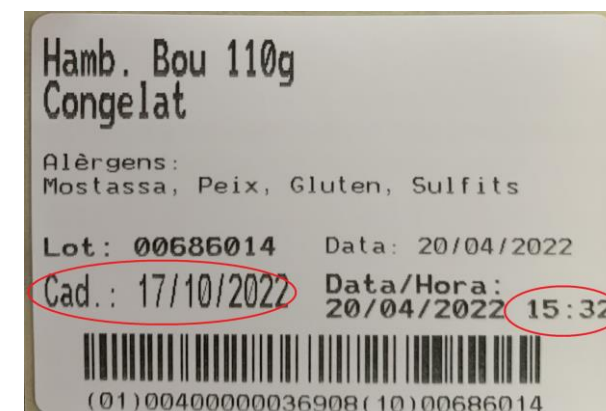
Cuando vayamos a congelar un producto también hay que mirar que al menos le quedan 3 días de vida útil. Y cuando lo vayamos a envasar al vacío sin cocción, también debemos mirar que al menos queden 5 días de vida útil.

Al etiquetar preparaciones sin cocción también tenemos que verificar que la caducidad de ningún ingrediente sea inferior a la nueva caducidad asignada a la preparación.

Las caducidades de nuestras etiquetas internas tienen en cuenta la hora en que el producto caduca.

Formatos caducidades/fechas de consumo preferente proveedores:

- Siempre irá en el siguiente orden: día, mes y año.
- Puede indicar:
  - día y mes
  - mes y año
  - día, mes y año
- Si no aparece el día lo interpretamos como el primer día del mes.



## ¿Qué información contienen las etiquetas?

Nombre del producto

Hamb. Bou 110g

Estado actual

Congelat

Lista de Alergenos

Alèrgens:

Mostassa, Peix, Gluten, Sulfits

Lote interno

Lot: 00686014

Data: 20/04/2022

Fecha de caducidad

Cad.: 17/10/2022

Data/Hora:

20/04/2022 15:32

Hora de caducidad



(01)00400000036908(10)00686014

# ¿Cuándo etiquetamos?

- Etiquetar artículos compra:

- Al recibir productos que no tienen caducidad del fabricante (vegetales a granel y pescado fresco).
- Al abrir un envase.



- Cambio de estado:

- Cuando modificamos el estado de conservación: congelamos, descongelamos, cocinamos, envasamos al vacío.
- Cuando manipulamos un producto: lavamos vegetales, loncheamos o picamos un ingrediente.



- Producción:

- Cuando generamos un nuevo producto a través de la mezcla de ingredientes. Solo se pueden generar las recetas preestablecidas en el programa informático y estas se deben hacer según las indicaciones de estas recetas.





# ¿Que información hay que aportar para crear una etiqueta?

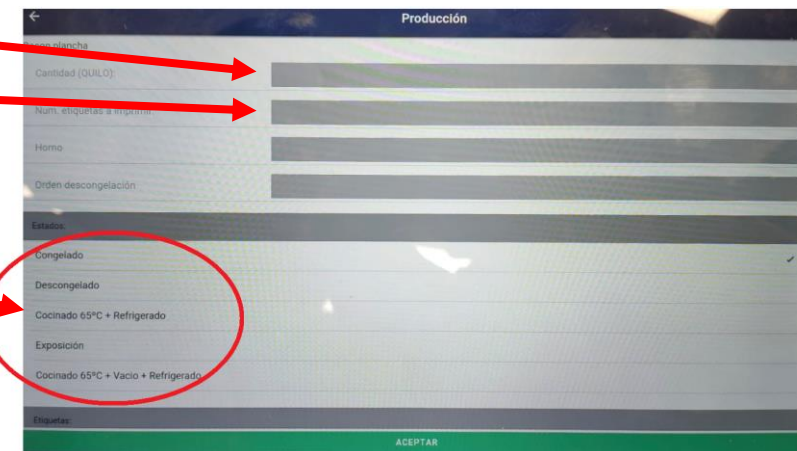
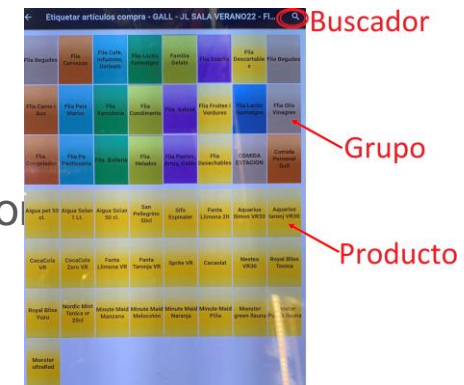
1. Nombre del producto que queremos etiquetar (buscar el producto en la lista o escribiendo el nombre apartado de la lupa).

2. Información sobre el producto:

- Cantidad del producto a etiquetar (peso o unidades).
- Número de etiquetas que queremos imprimir.
- Estado del producto que a etiquetar.

El programa va a calcular automáticamente:

- Fecha de caducidad.
- Dia y hora del etiquetado.



***Es importante crear la etiqueta en el momento que se manipula un producto, para que esta información sea fiable.***

# ¿Qué hacemos si necesitamos duplicar etiquetas o anular una producción?

## - Anular una producción

- Al imprimir etiquetas el programa informático asimila que se ha hecho una producción de los kilos indicados al crear esta etiqueta.
- Si nos hemos equivocado en alguno de los parámetros al generar la etiqueta, debemos anular la producción y generar de nuevo un etiquetado correcto.



## - Re-imprimir etiquetas:

- Si se ha estropeado una etiqueta podemos duplicarla introduciendo el número de lote.
- También podemos imprimir más etiquetas en caso que no hayamos calculado bien al darle a imprimir.
- Cada vez que se imprime una nueva etiqueta se genera un número de lote. Es importante diferenciar entre si nos hace falta un nuevo lote (producción distinta) o solo queremos mas etiquetas de una producción en concreto.



# ¿Qué estados hay para etiquetar?


Hay disponibles varios estados, según aplique a cada producto:

1. En la recepción de productos (*seleccionar primero la opción “Etiquetar artículos compra” y luego el estado que aplique*):
  - **CAD Proveedor (Congelado), (Refrigerado) o (seco)**: Cuando tenemos que duplicar la caducidad indicada por el fabricante (por estar en el envase secundario que hay que retirar y no en el primario).
  - **Visual (Regrigerado)**: Frutas y verduras que llegan sin caducidad del fabricante (etiquetar el mismo día que llegan para tener trazabilidad y para poder saber cuales son los más viejos (los que hay que gastar antes)). La caducidad de estos productos se determina visualmente, mirando si tienen piezas con golpes o cortes, manchas oscuras, florituras... Hay que ir revisando diariamente e ir eliminando las piezas afectadas.
  - **Refrigerado**: pescado fresco que llega sin caducidad del fabricante (etiquetar el mismo día que llega para tener trazabilidad y una caducidad correcta).

2. En la manipulación de productos de compra, preparación de recetas y aplicación de cambios de estado (*seleccionar primero cual de estas tres operaciones llevamos a cabo y luego el estado final del producto*):

- **CAD Proveedor (Congelado), (Refrigerado) o (seco)**: Los productos que cumplan estos tres parámetros pueden mantener la caducidad del fabricante, pero hay que poner una etiqueta el día que se abren (para que quede identificado el día de apertura):
  - Productos muy estables (harina, sal, especias...) (a los que les aparezca la opción de este estado en el programa de etiquetado).
  - Sin envase estanco (sellado herméticamente, al vacío o con atmósfera modificada).
  - Sin manipular (no se ha sacado el producto del envase original y no se ha introducido ningún utensilio dentro).
- **Refrigerado**: Productos manipulados por NOSOTROS (abiertos, cortados, mezclados...) a los que NOSOTROS no hemos aplicado un tratamiento térmico y que hay que guardar en refrigeración. Incluye producciones que contienen algún ingrediente al que no se le ha aplicado tratamiento térmico (e.j. ensaladilla rusa: cocinamos las verduras, pero no la mayonesa y el atún).
- **Cocinado 65°C + Refrigerado**: Productos que cocinamos NOSOTROS (min.65°C, 2 min.), abatidos al momento y guardados en refrigeración.
- **Congelado**: productos comprados congelados, al momento de abrirles el envase se etiquetan así. También productos que congelamos nosotros.
- **Descongelado**: Productos que sacamos del congelador.
- Envasado al vacío:
  - **Vacío + Refrigerado**: producto envasado al vacío por NOSOTROS, al que no le aplicamos una cocción justo antes del envasado. Si está cocinado de otro día o por el proveedor y envasamos también etiquetamos así.
  - **Cocinado 65°C + Vacío + Refrigerado**: producto que cocinamos NOSOTROS (min.65°C, 2 min.), abatimos e inmediatamente después envasamos al vacío.
  - **Cocinado al vacío 65°C + Refrigerado**: producto que envasamos al vacío y luego lo cocinamos NOSOTROS (min.65°C, 2 min.) (cocinado dentro de la bolsa cerrada).
- **Expuesto Self + Refrigerado**: productos que han estado expuestos en los selfs (mantenidos en frío o en caliente), que no han estado expuestos más de 2h y que luego se almacenan en refrigeración (**previa autorización del Jefe de cocina i un máximo de 24h**).
- **Exposición en Seco**: productos secos que se exponen en pequeños dosificadores de especias de las cocinas.
- **Madurado (pieza)**: productos madurados que se han cortado en piezas grandes (no loncheado) o a los que se les ha quitado el envase protector (si lo llevan), la cual cosa altera la caducidad indicada por el fabricante.
- **Seco**: productos secos (que no requieren frío para ser conservados/almacenados) a los que se les ha alterado la protección del envase del proveedor (e.j. bolsa de frutos secos abierta, botella de aceite abierta, paquete de galletas abierto...).

# Documentación de apoyo

 <b>GRANDVALIRA ENSISA</b>	<b>ETIQUETAT I CADUCITATS</b>	Codi: <b>I-RE-37</b>
	Data revisió: <b>27/01/2022</b>	Revisió: <b>05</b> Pàgina <b>1 de 2</b>







Etiquetado de productos:


- Recepción de mercaderías (artículos compra):** Pescado y vegetales que llegan sin caducidad del fabricante. Etiquetar el día que llega, para tener la trazabilidad y la caducidad correcta.
- Apertura envases de productos (artículos compra):** al abrir un envase dejamos el producto expuesto a la contaminación ambiental, esto va a disminuir la caducidad que marcó el proveedor. *Si el etiquetado no dice la caducidad después de la apertura hay que usar las especificadas abajo. Nunca debe sobrepasar la fecha inicial que marcó el fabricante.*
- Producción o modificación de estados (artículos producción):** estamos modificando las propiedades del producto y por tanto también su caducidad. Procurar minimizar las modificaciones de estado de un producto y/o ingrediente.

- Producto sin caducidad del fabricante – **Etiquetar en bodega el día que llega:**





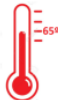
- Fruta, verdura, hierbas:** (estado: Visual). Al imprimir la etiqueta sale una caducidad por defecto, pero en estos productos nos guiamos por inspección visual, no por la fecha (eliminar piezas con golpes o cortes, manchas oscuras, florituras).
- Pescado fresco:** (estado: Fresco) 4d (des del día que se recibe).

- Apertura de producto – Marcado en cocina (marcar en el momento que se abre):

<p><b>Seco:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Productos que NO hay que guardar en refrigeración una vez abiertos: (estado: Sec): <ul style="list-style-type: none"> <li>Productos muy secos (especies, sal, azúcar, harina, pasta...): 90d.</li> <li>Especies en dosificadores manuales pequeños (estado: Exposició self): 15d.</li> <li>Productos líquidos que se enrancian (aceite, vinagre): 60d.</li> <li>Productos secos que se reblandecen (galletas, gofres, nachos...): 7d.</li> <li>Otros productos (miel, Nocilla, frutos secos, cebolla desecada...): 30d</li> </ul> </li> <li>Productos secos que hay que guardar en refrigeración una vez abiertos (nunca guardar dentro de lata metálica): (estado: Fresc) <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pan de molde:</b> 5d.</li> <li>Conservas de verduras (aceitunas, pepinillos...): 7d</li> <li>Conservas de frutas (fruta en almibar...): 5d.</li> <li><b>Conservas de pescado:</b> 2d.</li> <li>Salsas industriales muy azucaradas o saladas (kétchup, Hoisin...): 30d.</li> <li>Otras salsas industriales (mayonesa, cocktail, allio...): 10d.</li> <li>Salsas caseras (sofritos...): 3d.</li> </ul> </li> </ul>	  
<p><b>Fresco/refrigerado:</b> Productos que siempre deben estar en refrigeración (estado: Fresc):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salsas frescas envasadas: 3d.</li> <li>Verdura envasada (bolsa, bandeja, escalivada...): 3d.</li> <li>Carne blanca o roja fresca: 3d.</li> <li>Carne picada fresca: 2d.</li> <li>Fiambres, embutido o quesos loncheados: 5d.</li> <li>Piezas de embutidos madurados y quesos madurados: 15d (estado: Madurat).</li> <li>Ovoproductos y lácteos (huevo pasteurizado, crema de leche...): 3d (mantequilla 7d).</li> </ul>	  
<p><b>Congelado:</b> Productos congelados con el envase del proveedorabierto (estado: Congelat):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Solo se ha abierto el envase/caja: 90d (carne, pescado y platos preparados: 30d).</li> </ul>	

 <b>GRANDVALIRA ENSISA</b>	<b>ETIQUETAT I CADUCITATS</b>	Codi: <b>I-RE-37</b>
	Data revisió: <b>27/01/2022</b>	Revisió: <b>05</b> Pàgina <b>2 de 2</b>

- Modificación de estados y producciones:

<p><b>Descongelación de:</b> (estado: Descongelat)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pan, bollería y pastelería que llega congelado y no requiere cocción: 2d.</li> <li>Verdura cruda o cocinada descongelada: 3d.</li> <li>Carne cruda o cocinada: 3d.</li> <li>Pescado crudo o cocinado: 3d.</li> <li>Productos cocinados: 3d.</li> </ul> <p>El descongelado de carnes y pescados debe hacerse siempre fuera del envase y en recipientes con rejilla, a excepción de carnes que vengan envasadas al vacío y con absorbedor de humedad (que no generen líquido dentro de la bolsa).</p>	
<p><b>Congelación:</b> (estado: Congelat)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne, pescado y platos preparados: 30d.</li> <li>Otros: 90d.</li> </ul> <p>Todo el pescado que se vaya a servir crudo debe haber estado congelado previamente durante al menos 1 día.</p>	
<p><b>Envasado al vacío de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos crudos: 7d (estado: Buit).</li> <li>Alimentos cocinados: 10d (estado: Cuinat + Buit).</li> <li>Cocinados al vacío: 15d (estado: cuinat al Buit).</li> </ul> <p><b>Maximizar las medidas de higiene en la envasadora, superficies de trabajo y bolsos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Una vez abierto el envase consumir todo y si sobra tirar.</li> <li>Solo para materias primas con fecha de caducidad inferior a 5d o platos elaborados al momento.</li> <li>Si se envasan frutos secos, hay que poner la misma etiqueta que tiene el bote del proveedor (No se alarga la caducidad haciendo un nuevo cambio de estado).</li> </ul>	
<p><b>Manipulación sin cocción</b> (estado: Fresc):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salsas: 3d.</li> <li>Lavado de vegetales con o sin posterior pelado, cortado y/o triturado: 2d.</li> <li>Loncheado o rallado de embutidos o quesos madurados (ej. Queso, fiambres): 2d.</li> <li>Montado de platos con ingredientes sin cocinar (ej. Ensaladas, ensaladilla rusa...): 3d.</li> </ul>	
<p><b>Cocinado/horneado</b> (mínimo hasta 65°C en el centro durante 2 minutos) de productos que se abaten y guardan en refrigeración: (estado: Cuinat)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pan, bollería y pastelería: 1d (no requiere conservar en refrigeración).</li> <li>Verdura, pasta y legumbres: 3d.</li> <li>Arroz: 5d.</li> <li>Carne blanca (aves (pollo, pavo...) conejo, cerdo) y carne picada: 3d.</li> <li>Carne roja: 5d.</li> <li>Pescado: 3d.</li> <li>Salsas: 3d.</li> <li>Salsas con mucho azúcar: 7d.</li> <li>Aceite de la freidora (al filtrar y guardar fuera de la freidora): 7d (estado: Visual) Hay que revisar la calidad del aceite con las tiras indicadoras.</li> </ul>	
<p><b>Platos o salsas expuestos en el Self-Service:</b> (estado: Exposició self)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Platos mantenidos en caliente y platos mantenidos en frío: 1d. (imprimir etiqueta cuando se ha abatido y se guarda en refrigeración (por la tarde)).</li> </ul>	

Productos expuestos que no sean aptos para la venta: Etiqueta -> Solo exposición-No venta



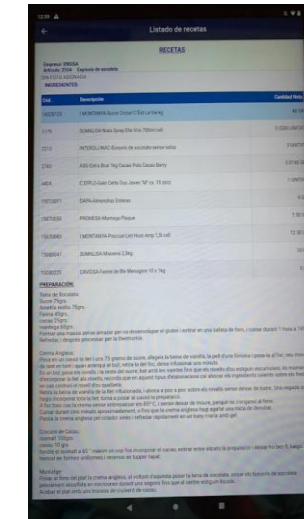
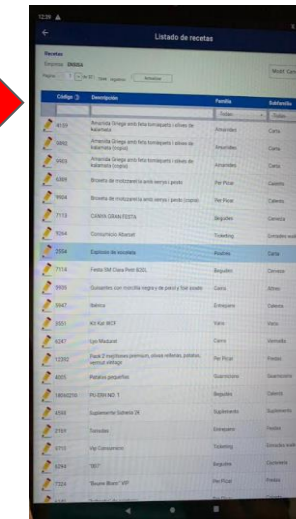
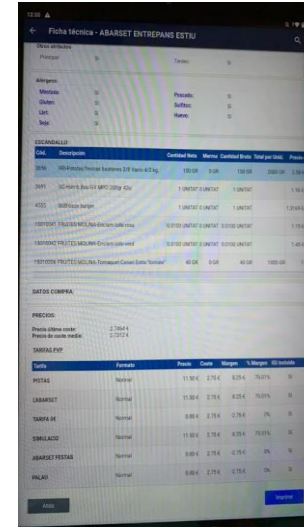
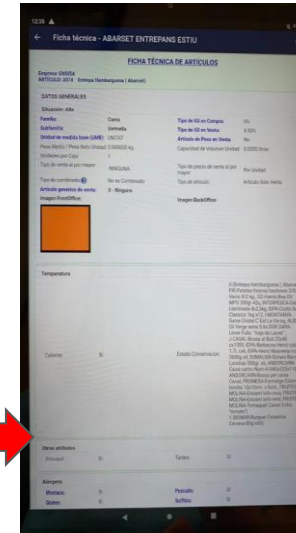
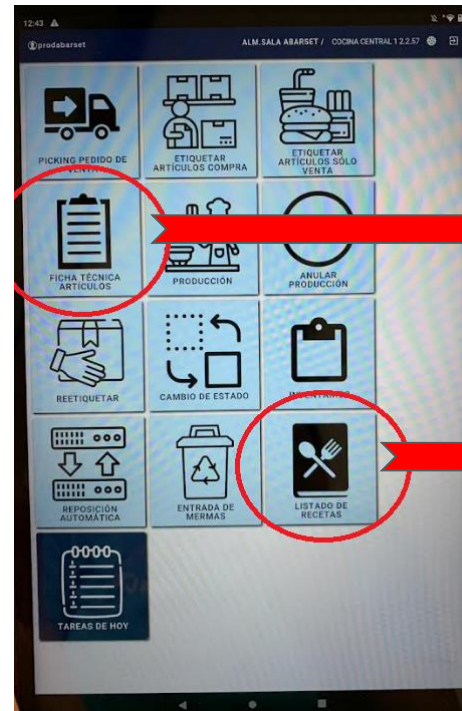
[https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria\\_soldeu\\_ad/EX71X3lwRT9LgdM6O\\_OvLd8Br6X8-YLjU5qK-BcYAPKZg?e=BI18Jk](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretatalimentaria_soldeu_ad/EX71X3lwRT9LgdM6O_OvLd8Br6X8-YLjU5qK-BcYAPKZg?e=BI18Jk)

## ¿Qué modificaciones de estado **NO** hay que aplicar?

- Congelación:
  - No congelar de nuevo productos que ya han sido descongelados.
  - Solo se pueden congelar productos que les queden al menos de 3 días de vida útil.
- Envasado al vacío:
  - No envasar al vacío productos descongelados.
  - No pueden pasar a ningún otro estado (excepto cocinado). Una vez abierto el envase consumir todo y si sobra tirar.
  - Solo se pueden envasar productos que les queden al menos 3 días de vida útil.
  - Si envasamos frutos secos, estos no se etiquetan como vacío, hay que re-imprimir la etiqueta que pusimos al bote original al abrirlo (mismo lote y caducidad).
  - Si envasamos al vacío un producto solo para que esté más protegido, pero no para alargar su vida útil, no etiquetamos como vacío (congelado, fresco...).

No re-ensavar o congelar producto que llega del proveedor envasado al vacío.

# Lectura y seguimiento de fichas técnicas en ICS



# Gestión de alérgenos

Sustancias consideradas alérgenos: [https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretotalimentaria\\_soldeu\\_ad/Edt-IMLkXbdEu4E8786-3KABA0pTth4j6a9Mn2aOzgdb8w?e=wz9cM9](https://ensisa-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/seguretotalimentaria_soldeu_ad/Edt-IMLkXbdEu4E8786-3KABA0pTth4j6a9Mn2aOzgdb8w?e=wz9cM9)

## Gestión de productos con alérgenos:

- Hay que almacenar en lugares donde no puedan contaminar a otros productos: estantes bajos, dentro de envases...
- Durante las manipulaciones y al cambiar de preparación, hay que mantener unas estrictas medidas de higiene para evitar la contaminación cruzada, tanto de microorganismos como de alérgenos (sin analíticas de superficie no podemos asegurar que después de la limpieza no queden trazas de alérgenos, però debemos minimizar el peligro al máximo) (trazas, no trozos).

## Gestión de productos sin alérgenos:

- Hay que almacenar en lugares donde no puedan ser contaminados por otros productos que contengan alérgenos: estantes altos, dentro de envases...

## Consulta de alérgenos en productos de venta:

- Cartas
- ICS: ver la ficha técnica del plato.
- Etiquetado de los productos no manipulados

## Declaración de alérgenos a los consumidores:

- Podemos informar a los clientes sobre sí nuestros productos llevan algún ingrediente considerado un alérgeno, però nunca les podremos decir que estén totalmente libres de alérgenos, ya que pueden contener trazas.



# Gestión de cuerpos extraños

Restos de envases y/o utensilios rotos pueden causar un heridas o una obstrucción en los consumidores.

Para reducir al máximo el riesgo de cuerpos extraños en los alimentos debemos:

- Comprar solo a proveedores homologados.
- No entrar objetos personales en las cocinas.
- No usar envases ni utensilios deteriorados.
- No usar elementos de cristal ni de madera.
- Tener un buen control de plagas.
- No realizar mantenimientos de equipos en zonas de manipulación mientras haya productos y limpiar bien después de las operaciones de mantenimiento.
- En el momento que se detecte que se ha roto o que falta algún elemento hay que parar la producción, aislar los alimentos de los alrededores, buscar el fragmento extraviado y limpiar la zona.
- Documentar todos los elementos deteriorados.
- Inspeccionar los alimentos, de forma visual, tanto en la recepción de mercancías como en la preparación de platos.

## DetECCIÓN VISUAL DE CUERPOS EXTRAÑOS

Restos de cuchillas en carnes picadas o loncheados



Objetos personales



Restos de huesos en carnes



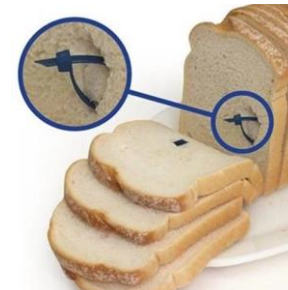
Restos de envases o utensilios deteriorados



Piedras e insectos en vegetales



Restos de utensilios de mantenimiento





# Fraude

“**Fraude alimentario**” es el término que abarca la sustitución, adición, manipulación o tergiversación de alimentos para, ingredientes o empaques, etiquetado, información o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto para obtener beneficios económicos.

Los ejemplos más conocidos son:

- Adición de agua en alimentos (pollo, leche...).
- Denominaciones de origen falsas.
- Jarabe de azúcar vendido como miel.
- Declaración fraudulenta de la especie animal de una carne.



## ¿Cómo nos puede afectar el fraude?

- Cartas donde se menciona el origen o alguna propiedad de un producto (Rubia Gallega, queso de Andorra, producto ecológico...).
- Errores del proveedor al servir el producto que le hemos pedido. Siempre hay que revisar el etiquetado.
- Modificación del estado en que un proveedor nos manda un producto (por ejemplo un producto que siempre llega fresco y un día nos lo mandan congelado).
- Comprobación de los pesos de los productos comprados a granel.



# Food defense

La defensa de los alimentos se diferencia del fraude alimentario en que la motivación no es el beneficio económico, sino la intención de causar daño a los consumidores o a las empresas desde un punto de vista ideológico o de comportamiento.

El daño puede ser económico, de salud pública o de terrorismo.

Los ejemplos más conocidos son:

- Adición de productos químicos o cuerpos extraños en alimentos, para dañar la imagen de la empresa que los sirve.
- Contaminación de aguas de red como acto de terrorismo.
- Trabajador descontento que sabotea a la empresa para causarle un daño económico.




## ¿Cómo lo evitamos?

- No dejar puertas abiertas por donde pueda acceder personal externo.
- Controlar y registrar la entrada de todo el personal externo y las visitas que tengan que entrar en las instalaciones de almacenamiento y manipulación de producto.
- Guardar los productos químicos en su armario correspondiente.
- Vigilar conductas sospechosas y avisar en caso de detectarlas.
- Vigilar las materias primas durante la recepción y transporte a los centros.

# Actuación en casos de emergencia (inocuidad alimentaria)

Listado de posibles situaciones que pueden desembocar en una crisis:

- Aviso de problemas gastrointestinales o de alergias (clientes externos o internos).
- Intoxicación masiva por químicos o similar.
- Detección de producto en mal estado.
- Potabilidad del agua.
- Corte de luz o avería prolongada que afecte a la cadena de frío de los alimentos.



## **Aviso de problemas gastrointestinales o de alergias (clientes externos o internos), intoxicación masiva por químicos o similar y detección de producto en mal estado:**

Comunicar inmediatamente al/la Director/a del centro para que lo ponga en conocimiento del/la Líder del equipo de inocuidad y así el equipo pueda:

- Determinar los productos a bloquear y coordinar las acciones necesarias con cada responsable.
- Iniciar las comunicaciones internas y externas necesarias.
- En caso de reacción alérgica llamar inmediatamente al servicio de pisters.

El producto inmovilizado debe estar bien identificado y separado hasta que se determine su destino. Nunca lo debemos usar para ningún tipo de preparación.





## Potabilidad del agua:

Comunicar inmediatamente al/la Director/a del centro para que lo ponga en conocimiento del/la Responsable de Seguridad Alimentaria y del Departamento de Calidad.

No usar el agua hasta que nos digan que el problema está solucionado y que el agua es apta para el consumo.



## Corte de luz o avería prolongada que afecte a la cadena de frío de los alimentos:

- No abrir ningún equipo, para evitar la pérdida de frío de estos.
- Avisar inmediatamente al/la Director/a del centro para que lo ponga en conocimiento del/la Responsable de Compras y el/la Líder del equipo de inocuidad.
- Seguir las instrucciones de toma de temperaturas y traspase de mercancías a otros centros, en caso que nos lo pidan.
- El movimiento de mercancías siempre debe quedar registrado, anotando los productos movidos en y los controles de temperatura aplicados.