

Documento
do
Sistema de Autocontrol
do
comedor escolar

CEIP Nosa Sra. De Xuvencos
Boborás

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

ÍNDICE

A. Datos de identificación do Sistema de Autocontrol e descritivos da súa actividade.

B. Planes Xenerais de Hixiene (PXH): Estudio, desenvolvemento e forma de aplicación destes, no colexio.

1. Utilización da auga potable.
2. Limpeza e Desinfección.
3. Control de pragas: desinfección e desinsectación.
4. Mantemento de instalacións, equipos e útiles.
5. Trazabilidade ou loteado de produtos.
6. Formación de manipuladores.
7. Boas prácticas de fabricación ou de manipulación BPF
8. Eliminación de residuos e verteduras.
9. Especificacións sobre subministracións e Certificación de provedores

C. Plan HACCP: Estudio e aplicación da Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC) do seu proceso produtivo, de acordo cos principios e métodos propostos polo "Codex Alimentarius".

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Datos de identificación do Sistema de Autocontrol e descritivos da súa actividade.

CARACTERÍSTICAS DO CENTRO

NOME DO CENTRO	CEIP Nosa Señora de Xuvencos
ENDEREZO	Evaristo Riande s/n
LOCALIDADE	Boborás
DISTRITO POSTAL	32514
TELÉFONO E FAX	988 40 20 22
CORREO ELECTRÓNICO	Ceip.nosasehora.xuvencos@edu.xunta.es
CÓDIGO DO CENTRO	32002122
NOME DO DIRECTOR	María Sánchez Seco
NOME DO ENCARGADO DO COMEDOR	M ^a Carmen Hernández Moure
NOME DO RESPONSABLE DO PROCEDEMENTO DE VIXILANCIA E ACCIÓNS CORRECTORAS	M ^a Carmen Hernández Moure
NOME DO RESPONSABLE DO PROCEDEMENTO DE VERIFICACIÓN	María Sánchez Seco

Os colaboradores de comedor, docentes ou non, e os responsables do servizo de comedor e limpeza estarán recollidos cada curso escolar nas táboas dos anexos IIA e IIB que se xuntan ao Plan.

Actividades que desenvolve o comedor:

O comedor utilízase durante os períodos lectivos do calendario escolar para alimentar a todo o alumnado do centro, cando non hai clases, non se utiliza.

1. A estrutura dos menús propostos componse de:

a. Un primeiro prato composto basicamente de arroz, legumes, pasta, verduras e hortalizas.

b. Un segundo prato que adoita incluír carne, peixe ou ovos. Acompáñase, polo xeral, de gornición de verduras, hortalizas ou patacas.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

c. O terceiro prato ou sobremesa que inclúe, fundamentalmente, froita ou derivados lácteos, como queixo ou iogur.

2. Os menús propostos son adecuados, no posible, á época do ano. En outono e inverno son máis adecuadas as potaxes, caldos e verduras cociñadas. En primavera e verán, os legumes incorpóranse en forma de ensaladas variadas e as verduras a modo de cremas frías.

3. Aproveitamos a estacionalidade dos produtos. Os alimentos que están en tempada son máis baratos e as súas propiedades organolépticas máis agradables.

4. Dentro de cada grupo de alimentos, dada a súa composición similar en nutrientes, uns son substituídos por outros, segundo a oferta do mercado, os prezos, a súa dispoñibilidade, etc.

5. Combínanse os alimentos para alcanza-lo equilibrio en termos de sabor, cor, textura e tamaño, sempre dunha forma atractiva e agradable.

6. Evítanse pratos e produtos precociñados, xa que en moitos deles a súa etiquetaxe incompleta non nos permite coñece-lo seu contido nutricional con exactitude e ademais, consúmense con excesiva frecuencia, tanto na comida que se fai na casa coma fóra.

7. Consumimos peixe fresco e conxelado. O peixe fresco é unha boa opción, dada a gran variedade de especies que ofrece o mercado na nosa comunidade, permitindo varia-las preparacións culinarias dos distintos pratos. Procurase varia-las especies de peixe graxos e magros e incluír polbo, luras, chocos, que lles adoitan gustar ós nenos.

8. Respecto do grupo das carnes, consumo de carne magra. Elimínase a graxa visible nas carnes, antes de proceder á preparación do prato. No caso das aves debe consumirse a parte magra, eliminando a pel. A carne picada consúmese no mesmo día da compra e conservalas en sitio frío, ata a súa preparación.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

- . O sal é sempre usado con moderación.
- . Todos os menús son entregados ás familias por meses e estes son arquivados como anexos a este Plan.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Que se entende por plan de control:

Hixiene dos produtos alimenticios, o conxunto das medidas necesarias para garantir a seguridade e salubridade dos produtos alimenticios. As devanditas medidas abranguen todas as fases posteriores á produción primaria (entendéndose por produción primaria os procesos de recolección, sacrificio, muxidura e similares) estando dentro do Sistema de Autocontrol

Alimento conforme ás normas de seguridade e salubridade, calquera alimento apto para o consumo humano polo que á hixiene se refire.

O comedor escolar cumprirá as normas de hixiene previstas na lexislación vixente.

O comedor escolar utilizará guías de prácticas correctas de hixiene como un medio para garantir que cumpre o disposto na normativa vixente.

Ámbito de aplicación do Sistema de Autocontrol:

Será de aplicación a todos os establecementos de preparación, transformación, envasado, almacenamento, transporte, distribución, manipulación e subministración de produtos alimenticios.

Puntos a ter en conta:

10. Utilización da auga potable.
11. Limpeza e Desinfección.
12. Control de pragas: desinfección e desinsectación.
13. Mantemento de instalacións, equipos e útiles.
14. Trazabilidade ou loteado de produtos.
15. Formación de manipuladores.
16. Boas prácticas de fabricación ou de manipulación BPF
17. Eliminación de residuos e verteduras.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

18. Especificacións sobre subministracións e Certificación de provedores
19. Outros, que segundo as características do comedor sexan necesarios para garantir a seguridade dos alimentos.

Data de finalización do documento:

Este documento foi finalizado no mes de setembro do curso 2009/2010 e aprobado polo Consello Escolar o 15 de outubro de 2009.

Número de revisión do documento:

PLAN XERAL DE HIXIENE

1. Responsable do Plan

Os Plans Xerais de Hixiene defínense como o conxunto de programas e actividades preventivas básicas, a desenvolver en todas as empresas alimentarias para a consecución da seguridade alimentaria.

Os PXH teñen como obxectivo establecer procedementos operativos sobre aspectos básicos de a hixiene e sobre determinadas actividades do seu centro.

O seu correcto deseño en función das necesidades, realidade de cada empresa e unha axeitada implantación práctica, permiten manter baixo control perigos, que de xeito reiterado afectan a distintas fases da actividade alimentaria.

Todos os PXH requiren uns plans específicos que contemplan de xeito documentado, o seu obxectivo, o seu responsable, procedementos de execución, vixilancia, accións correctoras e verificación:

Obxectivo: Cada PXH concreto ten que cumprir e/ou conseguir un obxectivo concreto que deberá presidir todo o seu desenvolvemento.

Responsable do Plan: designarase unha persoa ou cargo específico como responsable específico do PXH, encargado de velar polo cumprimento do obxectivo e polo tanto responsable de que as medidas necesarias se leven para efecto.

Procedemento de execución: incluíranse aquelas accións que o centro realice para conseguir o obxectivo do PXH, debendo contemplar os seguintes apartados:

- **Quen** o leva a cabo, **Cando** (frecuencia), **Como** execútase (con que produtos e medios), **Onde** rexístranse as actuacións.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Procedemento de vixilancia e Accións correctoras: o propio centro debe controlar que o PXH se está executando correctamente, naqueles aspectos que sexan relevantes para garantir o logro do obxectivo do plan, e en caso negativo realizar as accións correctoras necesarias. Para iso debe contemplar os seguintes apartados:

- **Que** aspectos se van vixiar, **Quen** realizará a vixilancia, **Cando** e **Como** se vixía a correcta execución do Plan, **Onde** rexístranse as actuacións de vixilancia, **Que** accións correctoras adóptanse, **Cando** e **Onde** rexístranse.

Procedemento de verificación: o propio centro debe comprobar a eficacia do Plan e polo tanto a consecución do obxectivo mediante o desenvolvemento das accións anteriores, para iso deben contemplarse:

- **Que** aspectos e documentos do plan utilizaranse para verificar o plan, **Quen** e **Cando** se realizarán as actividades de verificación e **Como** verifícase a eficacia do Plan; (poderían incluírse accións para comprobar a súa correcta execución, a súa correcta vixilancia, as accións correctoras, rexistros e consecución efectiva do obxectivo) **Onde** se rexístran as actuacións de verificación. O centro deberá recoller en cada un dos plans, as medidas de mellora que correspondan, como consecuencia dos resultados da verificación.

Rexistros: Quedarán arquivados por un período de dous anos, salvo que a súa normativa específica indique un prazo superior.

Os rexistros de cada plan poden compartirse con outros que o centro utilice para a súa actividade, contable ou no seu sistema de autocontrol.

PLAN DE CONTROL DE AUGA POTABLE PARA O CONSUMO HUMANO

OBXECTIVO: Garantir que a auga que se utiliza no comedor escolar non afecta á salubridade e seguridade dos produtos alimenticios.

Responsable: M^a del Carmen Hernández Moure

1) FONTES DE ABASTECIMIENTO DE AUGA AO COMEDOR.

Fonte de abastecemento: A auga procede da rede pública. Neste caso a auga está sometida a control pola empresa subministradora e pola supervisión das autoridades sanitarias, polo que o centro será só responsable das nosas instalacións internas.

Depósito intermedio: NON

Renovación continua de auga: SI

A auga procede da rede xeral do Concello de Boborás. A documentación obra nas dependencias do Concello. O comedor escolar dispón das seguintes tomas de auga:

Nº1: lavamáns.

Nº2: Vertedeiro

Nº3: Peladora

Nº4: Vertedeiro: esa toma surte de auga potable que se subministra aos comensais durante a comida.

Nº5: Lavalouza

Procedemento de execución, vixilancia e accións correctoras, no seu caso:

Diariamente verificarase que a billa estea limpa e que as xerras e vasos onde se serve estean de igual modo limpos. Para o lavado de mans utilizarase as billas dos servizos. Os controis da auga potable realizaraos o persoal especializado do Concello.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Programación de controis:

O control de cloro residual libre é competencia do Concello, pois a auga é de rede municipal. Debe facerse dúas veces por semana e estar comprendido entre 0,2 e 1 ppm. O exame organoléptico da auga (olor, cor, sabor e turbidez), tamén debe efectuarse dúas veces por semana.

Realizarase unha análise de control inicial para comprobar que non existe ningún tipo de contaminación dentro das instalacións do colexio que supoñan un perigo para a saúde.


Rexistros:

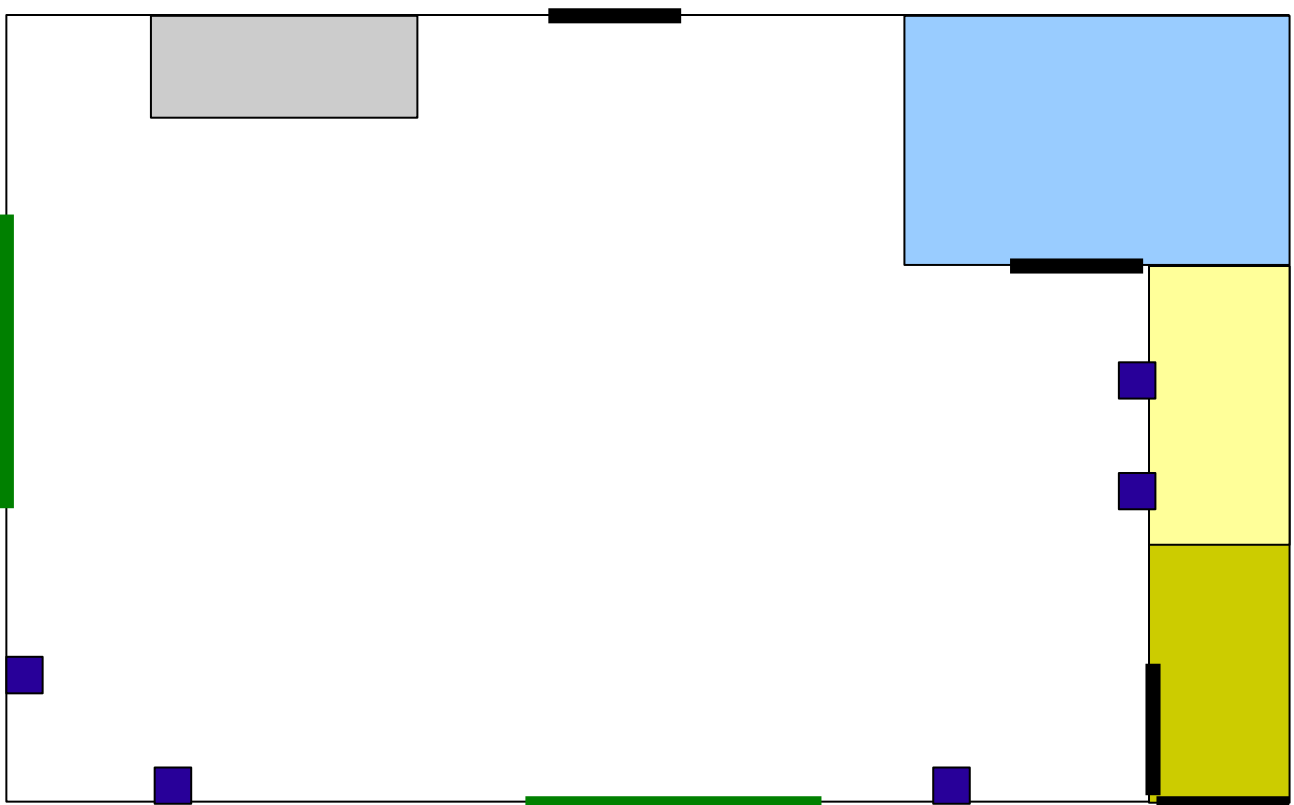
As accións correctoras cando a lectura do cloro non sexa correcta deben encamiñarse a evitar a utilización da auga da rede e a avisar inmediatamente ao Concello. As comprobacións efectuadas serán arquivadas polo menos durante dous anos. Se durante os primeiros meses detectamos que os niveles de calidade son idóneos e non se producen incidencias, comunicaremoslo á Consellería de Sanidade para que nos exima de seguir realizando este control.

Os rexistros das medidas farémolas no **Anexo I**.

2) PLANO DO SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DA AUGA

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

-  Quenta pratos
 -  Almacén
 -  Caldeira
 -  Entrada persoal
 -  Ventás
 -  Portas
-  Puntos de auga



PLAN DE LIMPEZA E DESINFECCIÓN

OBXECTIVO: É facer de modo axeitado os procesos de limpeza e desinfección, de modo que as superficies en contacto cos alimentos non supoñan unha fonte de perigo microbiolóxica nin química.

Responsable: Ana Isabel Rivas Miranda

Procedemento de execución

B) Clasificación e delimitación da maquinaria e útiles segundo grao de sucidade e risco.

Maquinaria e útiles	Grao sucidade			Grao risco		
	Alto	Medio	Baixo	Alto	Medio	Baixo
Vertedoiros						
Tixolas, basculantes e fritadeiras						
Fornos						
Fogóns						
Aparellos de frío						
Lavalouzas						
Máquinas peladoras						
Pezas de corte						
Superficies de traballo						

C) Descrición dos aparatos e útiles utilizados na limpeza e desinfección.

- Vasoira.
- Recolledor.
- Fregona.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

- Caldeiro.
- Papel.
- Estropallo.
- Lavalouza

D) Os tipos, fichas técnicas e dose dos produtos empregados.

(ANEXO VII)

Ficha control produtos limpeza								
Data	Produto	Provedor	Especifi- cacións.	Envasado	Data consumo	Transport Descarga	Medida corretora	Sinatura

Procedemento de limpeza e desinfección das instalacións, maquinaria e útiles:

1. Retíranse todos os utensilios, caixas baleiras e restos que estean por medio.
2. Retíranse todos os elementos sólidos groseiros.
3. Realízase unha preenxaugadura.
4. Realízase a limpeza e desinfección propiamente dita.
5. Non se deixan restos dun día para outro.

A frecuencia da limpeza e desinfección:

A descrición de todas as zonas, maquinaria e utensilios que se limpan e a frecuencia da limpeza. Esta limpeza realízase todos os días

A limpeza de mans realízase en todas as ocasións en que se tocan materiais ou obxectos que poden dar lugar a contaminación e a indumentaria lávase a diario.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

A anotación da limpeza e desinfección realízase na seguinte táboa

(ANEXO VI)

Ficha de control de limpeza e desinfección					
Data	Superficie	Método e produtos	Eficacia	Medida correctora	Sinatura

Cubrirase semanalmente para catro superficies das que se limpen, considerando como superficie equipos e maquinarias instalacións como paredes ou cámaras e útiles de traballo como enxoval, cubertos, etc.

Nos produtos e método de limpeza débense indicar de forma resumida os produtos aplicados, a orde e o método de aplicación.

En eficacia da limpeza indícarase se a superficie aparece limpa (sen restos de graxa, sen manchas, sen residuos de produtos)

Procedemento de execución, vixilancia e accións correctoras, no seu caso:

Diariamente a persoa responsable valora se os resultados, tras a limpeza e desinfección, son os apropiados de acordo coas especificacións do Plan e, cando isto non suceda, toma as accións correctoras oportunas, *verbi gratia*, volver limpar e desinfectar, cambiar o procedemento de limpeza, cambiar de produtos, etc.

Para iso revísase diariamente a limpeza do comedor escolar e semanalmente a do almacén anexo, e mensualmente a desinfección destas zonas, en función do maior ou menor risco.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Quedan rexistradas cada unha das actuacións de vixilancia así como as incidencias observadas e as medidas correctoras adoptadas en cada situación anómala observada.

Procedemento de Verificación:

Para asegurar que o Plan está a conseguir o obxectivo formulado, a Directora, como responsable do comedor escolar ou, no seu caso, o Coordinador do Plan de Apoio á Familia realizan as comprobacións pertinentes do correcto desenvolvemento e rexistro das accións de execución, vixilancia e accións correctoras. Naqueles casos en que o consideren necesario, levarán a cabo os controis de superficies establecidos para verificar unha correcta limpeza e desinfección.

Programación de controis:

Estarán previamente fixados e os seus resultados quedarán recollidos no correspondente rexistro.

Rexistros:

As accións correctoras e comprobacións efectuadas, os resultados serán arquivados polo menos durante dous anos.

PLAN DE DESINSECTACIÓN

OBXECTIVO: Evitar a existencia de calquera praga no comedor escolar, xa que supón unha fonte importante de perigo.

Responsable: María Sánchez Seco. A empresa que se encarga de executar o plan e Buxos, que realiza unha desinfección ao trimestre, e dicir, catro en todo o curso escolar.

Procedemento de execución:

A. Como medidas preventivas encamiñadas a evitar a aparición de pragas estarán compostas por:

- Aparatos antiinsectos
- Axuste de portas, ventás, gretas, etc.
- Teas mosquiteiras en ventás
- Sifóns e sumidoiros en bo estado
- Cubos de lixo pechados
- Retirada diaria de lixo
- Limpeza e orde xeral
- Evitar encharcamentos de auga en zonas escuras de difícil acceso e illadas.
- Consecución dos procedementos sanitarios de limpeza e desinfección.

B. Medidas de supervisión e control:

A vixilancia destas medidas preventivas, así como a comprobación de indicios de pragas, realízase coa frecuencia que determina o Concello, institución encargada do mantemento do colexio. Non obstante, anotaranse na seguinte táboa todas as circunstancias que se levan a cabo no control.

(ANEXO VIII)

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Ficha de control de pragas					
Responsable do control					
Data	Nº Cebo/trampa	Comido/Captura		Medida adoptada	Sinatura
		Si	Non		

Se durante a vixilancia se detecta que as medidas preventivas utilizadas non son suficientes para o control de pragas, porase en coñecemento do Concello para que avise unha empresa autorizada que realice unha diagnose da situación.

Anotarase o Nome da empresa e o seu Nº de rexistro.

C. Medidas de loita

Se a diagnose é positiva (indicios ou presenza de insectos ou roedores), realizarase o tratamento oportuno, debendo quedar arquivado no Centro:

Inscripción da empresa aplicadora, no Rexistro Oficial de Establecementos e Servizos Praguicidas na Comunidade Autónoma de Galicia.

Diagnose da situación, na que se deberán contemplar os seguintes aspectos:

- Identificación das especies e estimación da densidade de poboacións
- Posible orixe da presenza das citadas especies.
- Certificado do tratamento.
- Plano de colocación de cebos.
- Fichas técnicas e número de rexistro sanitario dos produtos utilizados.

Procedemento de Verificación:

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Para asegurar que o Plan está a conseguir o obxectivo formulado, o Director, como responsable do comedor escolar ou o Coordinador do Plan as comprobacións pertinentes do correcto desenvolvemento e rexistro das accións de execución, vixilancia e accións correctoras. Naqueles casos en que o consideren necesario, levarán a cabo os controis de superficies establecidos para verificar un correcto control de pragas mediante:

- Exame dos resultados das barreiras antivectores.
- Exame das incidencias detectadas mediante a vixilancia.
- Exame do documentacións relativas a diagnose e tratamentos aplicados por empresas autorizadas para a aplicación

Programación de controis:

Estarán fixados mensualmente e os seus resultados quedarán recollidos no correspondente rexistro.

Rexistros:

As accións correctoras e comprobacións efectuadas serán arquivadas polo menos durante dous anos, salvo que a súa normativa específica indique un prazo superior.

PLAN DE MANTEMENTO DE INSTALACIÓNS E EQUIPOS

OBXECTIVO: Garantir que as instalacións e equipos usados no comedor escolar se manteñen nun estado apropiado para o uso a que son destinados co fin de evitar calquera posibilidade de contaminación dos alimentos.

Responsable: María Sánchez Seco

Procedemento de execución:

As instalacións, equipos e utensilios víxíanse mensualmente, manténdose en boas condicións de uso, e reparando de forma inmediata os danos, avarías e roturas (azulexos, chan, teito, etc.).

Para reflectir as incidencias usaranse os **ANEXOS IV e ANEXO V**.

PUNTOS DE ATENCIÓN E EXECUCIÓN

- Protección dos puntos de luz.
- Estanquidade das tomas de corrente.
- Revisar as portas e ventás.
- Especial atención no mantemento de vertedeiros e lavamáns.
- Maquinaria de limpeza.
- Maquinaria de cocción.
- Tixolas basculantes e fritadeiras.
- Fornos.
- Fogóns.
- Aparellos de mantemento de calor,
- Aparellos de frío
- Maquinaria auxiliar.
- Superficies de traballo.
- Enxoval e ferramentas.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

CONTROL DE TEMPERATURAS

Os elementos de frío do comedor escolar son: Frigorífico Combi (Refrixerador-Conxelador), e un conxelador.

En caso de avaría chamarase ao servizo técnico de dito electrodoméstico. Como non se almacenan alimentos, non será preciso o seu traslado.

Diariamente anótase a temperatura de todos os elementos de frío.

(ANEXO XI)

Ficha de control de temperatura			
Identificación Cámara Frigorífica			
Mes:			Ano:
Responsable:			
	Temperatura menor 4°C	Medida correctora	Sinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

Procedemento de Verificación:

Para asegurar que o Plan está a conseguir o obxectivo formulado, o Director, como responsable do comedor escolar ou o Coordinador realizarán un exame das incidencias detectadas no comedor escolar durante a vixilancia; realizarán un exame dos

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

resultados de contratos de mantemento dos electrodomésticos utilizados e un exame das calibracións que se realicen a estes.

Programación de controis:

Estarán fixados trimestralmente e os seus resultados quedarán recollidos no correspondente rexistro.

Rexistros:

As accións correctoras e comprobacións efectuadas serán arquivadas polo menos durante dous anos, salvo que a súa normativa específica indique un prazo superior.

TRAZABILIDADE OU LOTEADO DE PRODUTOS

OBXECTIVOS: Garantir a posibilidade de seguir o rastro dun alimento, a través de todas as etapas da súa produción, transformación e distribución.

Evitar, na medida do posible, que as materias primas e outros produtos alimenticios dos que se prove o establecemento comporten algún perigo para a seguridade alimentaria.

Responsable: Ana Isabel Rivas Miranda

Procedemento de execución:

Todos os alimentos que se serven no comedor escolar proceden dun provedor autorizado e pódese acreditar a súa orixe. En todo momento se pode comprobar a orixe da comida.

Rexistro de Entrada

Compróbase a correcta etiquetaxe, o estado do envase e a data de caducidade de todos os produtos envasados no momento da recepción.

(ANEXO III)

Rexistro de entrada									
Responsable:									
Data	Produto	Unidades	Caducid	Provedor	Lote	Estado	Condici transport	T ^a	Acceptada Rexeitad

Diariamente anótase a temperatura dos alimentos recibidos.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

(ANEXO IX)

FICHA DE CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: PRODUCTOS ALIMENTARIOS								
Responsable:								
Data	Produto	Provedor	Temperatura Lácteos <8°C Carne <6°C Peixe <3°C Conxel <-18	Aspecto	Selos etiquetaxe Data consumo	Transporte e descarga	Medida correctora	Sinatura

Rexistro de Saída

Lévase un control de todo o que sae do almacén.

Rexistro de saída						
Responsable:						
Data	Produto	Unidades	Caducid	Lote	Estado	Tª

Procedemento de Verificación:

Para asegurar que o Plan está a conseguir o obxectivo formulado, o Director, como responsable do comedor escolar ou o Coordinador deberán comprobar que a trazabilidade entre materias primas e produtos é correcta e se axusta ao establecido no procedemento de execución, e que no caso contrario se realizaron as medidas correctoras indicadas no propio plan. Todo iso quedará reflectido no correspondente rexistro.

Programación de controis:

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

Realízanse sempre que hai entrada ou saída de produtos e os seus resultados quedarán recollidos no correspondente rexistro.

Rexistros:

As accións correctoras e comprobacións efectuadas serán arquivadas polo menos durante dous anos, salvo que a súa normativa específica indique un prazo superior.

FORMACIÓN DE MANIPULADORES

OBXECTIVO: Capacitar en materia de hixiene alimentaria ás persoas que manipulan os alimentos no comedor escolar para minimizar ou eliminar os riscos potenciais para a saúde dos consumidores e usuarios.

Responsable: Entendemos que o responsable é a Consellería de Educación. Mentres non se diten instrucións sobre este aspecto a responsable será a directora do centro, como representante que é da administración.

Rexistro: Farase ao comezar o curso.

Usaremos as tres fichas do ANEXO II para reflectir as incidencias.

BOAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPF)

OBXECTIVO: Recoller documentalmente as accións necesarias en materia de hixiene alimentaria para minimizar ou eliminar os riscos potenciais para a saúde dos consumidores e usuarios e dirixidas ás persoas que manipulan os alimentos no comedor escolar.

Responsable: María del Carmen Hernández Moure

O persoal adscrito este Servizo Complementario debe cumprir as normas esixidas:

- Mantemento dunha hixiene corporal diaria así como se procederá ao lavado de mans antes de servir a comida e se se realizase outra actividade entre os períodos de servir.
- Durante a manipulación deberán lavar as mans con xabón tantas veces como se considere necesario e despois de todo tipo de interrupción.
- Non traballar con aneis, reloxos, pulseiras, pendentes, etc.
- Usar roupa exclusiva de traballo e calzado adecuado, todo en perfectas condicións de limpeza.
- As uñas deberán estar cortadas e limpas.
- Mentres se traballa está prohibido comer, beber, mastigar chicle, fumar.
- Haberá que prestar atención a todos os anuncios, avisos e recomendacións que emita o colexio en cuestión de hixiene.
- Prohíbese a estancia en contacto directo coa comida se a traballadora padece algún proceso de tipo vírico do tipo ou natureza que fora. É misión do encargado de Comedor impedir o acceso da persoa ás dependencias para evitar o seu contacto coa Comida.
- A manipulación dos alimentos realizarase con luvas de látex desbotables debendo proceder ao seu cambio cando se realice outra actividade diferente a servir a comida.
- Calquera ferida nas mans debe ser illada mediante a utilización de dediles á marxe das luvas anteriormente citadas.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

- Está prohibida a utilización de panos de cociña, xa que estes reteñen humidade e sucidade, utilizándose no seu lugar papel de cociña.

Verificación: no proceso de verificación haberá que comprobarse periodicamente o uso das boas prácticas descritas e da eficacia das medidas correctoras realizadas.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS E VERTEDEURAS

OBXECTIVO: Evitar que os residuos xerados polo comedor escolar produzan contaminacións que afecten negativamente á cadea alimentaria.

Responsable: María del Carmen Hernández Moure

Residuos xerados

Tipo de residuo	Almacenan (contenedores, bolsas...)	Frecuencia de saída	Empresa que os recolle

Procedemento e frecuencia de eliminación de residuos:

Dada a índole dos produtos manexados no comedor escolar, todos restos alimenticios, a persoa responsable vixiará que a súa eliminación se realice de xeito adecuado, controlando que o persoal auxiliar os deposite no colector de residuos sólidos orgánicos cada día.

Os aceites sobrantes recolleranse nun contenedor específico que será baleirado por unha empresa especializada cando se atope cheo.

Todas estas actuacións quedarán reflectidas no na táboa de rexistro do Anexo XVI.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

ESPECIFICACIÓNS SOBRE SUBMINISTRACIÓNS E CERTIFICACIÓ DE PROVEDORES

Obxectivo: evitar, na medida do posible, que as materias primas e outros produtos alimenticios dos que se prové o colexio comporten algún perigo para a seguridade alimentaria.

Responsable: María del Carmen Hernández Moure

Deseño do plan: Ao comezo de cada curso académico pedirase o nº de rexistro xeral sanitario a todos os provedores de materias primas ao servizo de cociña.

Listaxe de provedores:

Datos identificativos sociais e industriais			Nº Rexistro Xeral Sanitario	Materias primas que subministra
Nome	Dirección	Teléfono		

Estes datos quedarán reflectidos na táboa do Anexo XV durante o curso escolar. Cada vez que se conte coa sumministración dun novo provedor seralle solicitada toda a información que figura no referido anexo.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

C. PLAN HCCP: ESTUDIO E ANÁLISE DE PELIGOS E PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (A.P.P.C.C.)

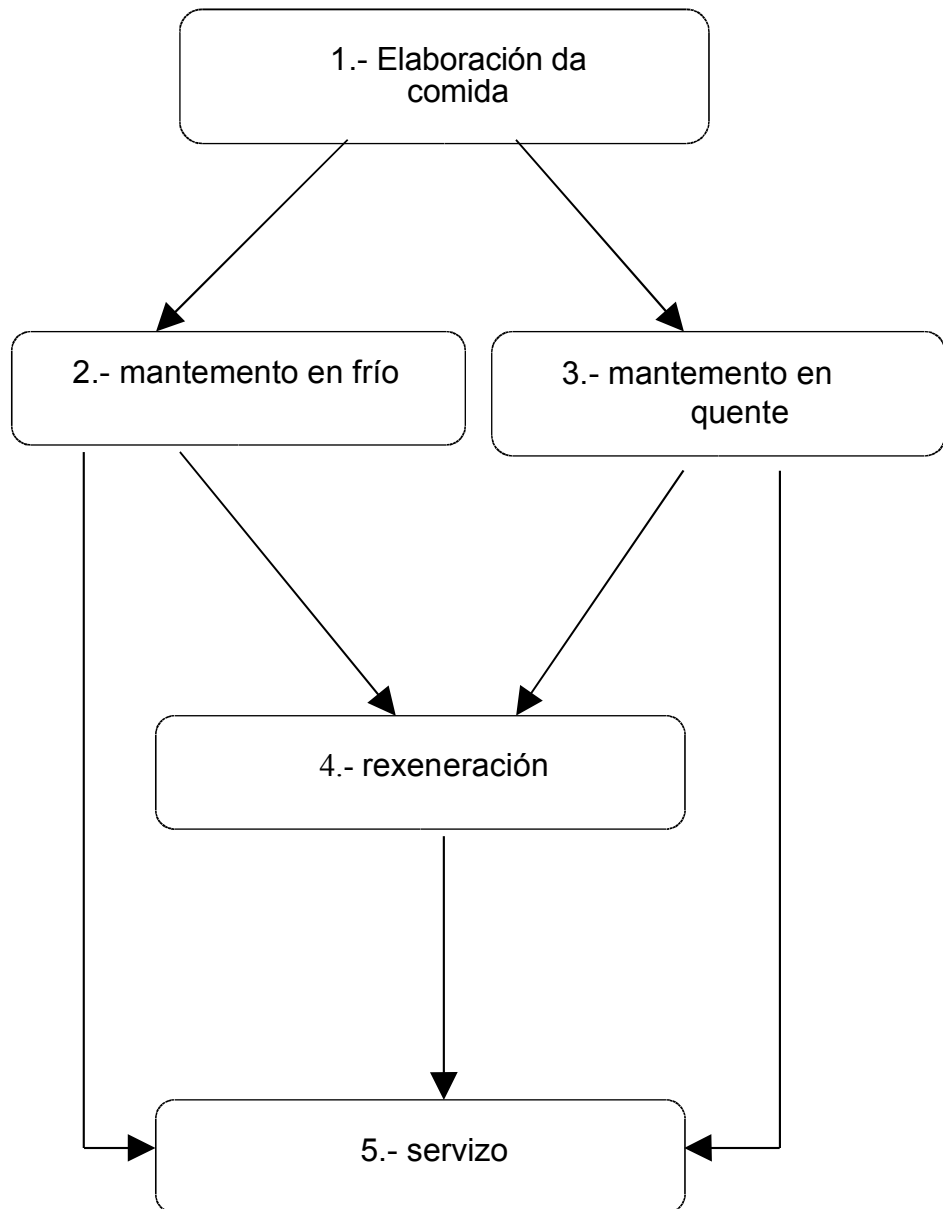
CONTROL DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS

Responsable del control: ANA ISABEL RIVAS MIRANDA

Para este control usaranse as táboas dos anexos XII, XIII e XIV de Control de elaboración, control de renovación de aceites e control de arrefriado e rexeneración.

Reflectirase mensualmente.

DIAGRAMA DE FLUXO DE PROCESOS.



TABLAS DE XESTIÓN

FASE e NÚMERO	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS / NIVEIS OBXECTIVO	VIXIANCIA	FRECUENCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	REXISTRO
1.- Recepción de productos alimenticios e produtos de limpeza	Microbiolóxicos: contaminación y crecemento microbiano	<p>Temperaturas adecuadas á recepción</p> <p>Produtos dentro dos límites de consumo ou con características propias de frescura.</p> <p>Selos en carnes, aves e produtos cárnicos, etiquetado / envase</p> <p>Hixiene do transporte, transportista e a descarga</p>	<p>Carnes < 7°C Aves < 4°C Pescado < 3°C Conxelados < -18°C</p> <p>Ausencia de produtos caducados ou con aspeto indicador de falta de frescura</p> <p>Presenza de marcas de salubridade, rexistros sanitarios e etiquetado completo</p> <p>Vehículos limpios, sen mezclar produtos incompatibles, limpeza repartidor</p>	<p>Control de temperaturas</p> <p>Observación visual</p> <p>Observación visual</p> <p>Observación visual</p>	<p>4 produtos semanais</p> <p>4 produtos semanais</p> <p>4 produtos semanais</p> <p>4 produtos semanais</p>	<p>Aviso proveedor ou rechazo mercancía</p> <p>Rechazo de produtos caducados o con caracteres de falta de frescura</p> <p>Rechazo de produtos sen marcas sanitarias ou mal etiquetados / envasados</p> <p>Avisar proveedor e reducir tempo descarga</p>	<p>Fichas recepción materias primas: produtos alimenticios ou produtos de limpeza</p> <p>“</p> <p>“</p>
2.- Mantemento en frío.	Microbiolóxicos: contaminación y crecemento microbiano	Temperaturas de mantemento adecuadas	Comidas de consumo no día T< 8°C T< 4°C para comidas que se consumirán a máis de 24h.	Control tempo/ temperatura	Diaria	Correxir T, cambiar produto de cámara.	Ficha control temperatura

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos

FASE e NÚMERO	PERIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITES CRÍTICOS / NIVEIS OBXECTIVO	VIXILANCIA	FRECUENCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	REXISTRO
3.- Mantenimento en quente	Microbiolóxicos: contaminación e crecemento microbiano	Temperaturas de mantemento adecuadas Tempo de mantemento adecuado	T > 65°C Tempo menor de dúas horas	Control temperatura Control tempo	Cada uso Cada uso	Correxir temperatura Reducir tempo de mantemento en quente	Ficha control temperatura Parte de incidencias
4.- Rexeneración	Microbiolóxicos: contaminación e crecemento microbiano	Procesos de rexeneración adecuados	Alcanzar T >65°C en menos de 1h	Control relación tempo/ temperatura	Cada rexeneración	Modificar procesos de rexeneración.	Ficha de control de enfriado e rexeneración
5.- Servizo	Microbiolóxico: contaminación microbiana	Temperatura de servizo correcta	Quentes T > 65°C Fríos T < 10°C	Control relación tempo/ temperatura	Cada servizo	Reducir tempo entre elaboración e servizo	Parte de incidencias

O Plan de Hixiene queda aberto a posibles adaptaciónes e ampliacións en función das novas necesidades ou experiencias que aconsellen ou obriguen a súa modificación, polo que poderá ser ampliado dacordo cos contidos deste documento.

APPCC do CEIP Nosa Señora de Xuvencos