

Índice

- Objeto y alcance
- Definiciones
- Desarrollo
- Registros y archivo
- Formatos aplicables

Modificaciones respecto a la edición anterior

Revisado

Fecha

Febrero 2019

Firma

Coordinación de Calidad

*Lidia Godoy Santamaría*  
*M.ª Nieves Hernández Rodríguez*





Aprobado

Fecha

Febrero 2019

Firma

Dirección

*Antonia María Pérez Rodríguez*






Handwritten text in a cursive script, likely a signature or name, positioned below the stamp.



Handwritten text in a cursive script, likely a signature or name, positioned below the stamp.

 	<b>PA.03-POC.06</b> <b>Gestión de Peligros Alimentarios en</b> <b>Restaurantes Pedagógicos</b>		 <b>Gobierno</b> <b>de Canarias</b>
	Edición: 1	Fecha: febrero 2019	

## OBJETO Y ALCANCE:

Definir la metodología llevada a cabo para la identificación, evaluación y gestión de los peligros alimentarios de los restaurantes pedagógicos de los centros de educación pertenecientes a ACEMEC.

## DEFINICIONES:

- **Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con relación a la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de APPCC.
- **Control:** Condición en la que se están observando procedimientos correctos y se están cumpliendo los criterios.
- **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de APPCC.
- **Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o fase de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Límite crítico:** Criterio que separa lo aceptable de lo no aceptable, cuando se vigila un punto crítico de control.
- **Medidas de control:** Medidas y actividades que pueden aplicarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Medidas correctoras:** Medidas que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican un control deficiente.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Plan de APPCC:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Sistema de APPCC:** Sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos en relación con la inocuidad de los alimentos.
- **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de APPCC son efectivos.
- **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.
- **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.



**Otras definiciones que han de tomarse en consideración:**

- **Árbol de decisiones:** Serie de preguntas, relacionadas mediante un diagrama, a las que debe contestarse *sí* o *no*. Las respuestas determinan qué vía ha de seguirse y a qué decisión lleva esa vía.
- **Nivel aceptable:** Nivel bajo de peligro para la inocuidad que se considera que supone un riesgo aceptable para el consumidor. El nivel aceptable del producto final, denominado a veces nivel previsto, deberá declararse en la descripción del producto y normalmente se fijará en un nivel igual o inferior al límite reglamentario, si lo hay. En una fase intermedia del diagrama de flujo del producto se puede fijar para un peligro un nivel aceptable superior al del producto final, a condición de que en éste se alcance el nivel aceptable.
- **Nivel previsto:** Nivel aceptable de un peligro en el producto final, como por ejemplo el nivel reglamentario de micotoxinas en la descripción de un producto.
- **Peligro real:** Peligro del que se ha determinado que existe un riesgo importante de que se produzca.
- **Riesgo:** Puede tener un valor de cero a uno, según el grado de certeza en cuanto a si se producirá o no el peligro.

**Legislación básica aplicable que ha de tomarse en consideración:**

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.
- Reglamento 1169/2011, del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor por el que se modifica los Retos. 1924/2006 y deroga varias directivas.
- Real Decreto 126/2015, relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 865/2003 por el que se establece los criterios higiénicos-sanitarios para de prevención y control de legionelosis

**DESARROLLO:**

Para una adecuada implantación de un Sistema de Gestión de Calidad y para dar cumplimiento a la norma de referencia ISO 9001:2015 es necesario dar cumplimiento a la legislación aplicable en todos los ámbitos de actividad del centro.

En este sentido existen dentro de la Red ACEMEC, centros que imparten formación en la familia profesional de Hostelería, y cuyos contenidos prácticos se desarrollan en cocinas industriales y restaurante pedagógico del centro. Estos restaurantes, a su vez, abren sus puertas al público y sirven comidas al exterior, lo cual les convierte en una actividad sujeta a la legislación en vigor en materia de venta de comidas preparadas.

Para la venta de comidas preparadas la legislación exige la implantación de un sistema de autocontrol de los peligros y riesgos alimentarios, sistema denominado comúnmente APPCC, acrónimo que responde a Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Este sistema debe desarrollarse de manera documentada, sistemática e inspeccionable, garantizando que la organización ha identificado, evaluado y controlado adecuadamente todos los riesgos alimentarios existentes en sus procesos de elaboración de comidas.

A continuación, se describe la secuencia de actividades para la documentación e implantación de un sistema APPCC en un restaurante pedagógico de un centro educativo de enseñanzas profesionales. El desarrollo del procedimiento se refleja en el diagrama de flujo de la última página de este documento.

### REGISTROS Y ARCHIVO:

registro	responsable de archivo	lugar de archivo	soporte	tiempo de conservación
Acta de equipo directivo	Equipo directivo de cada centro	Archivo de cada centro	Papel/ Informático	3 años
Certificados/Informes Técnicos	Jefe Departamento de Hostelería	Archivo Departamento Hostelería	Papel/Informático	5 años
Manual APPCC -Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos -Plan de Control de Agua Potable -Plan de Limpieza -Plan de Desinsectación, Desratización y Desinfección -Plan de Mantenimiento de Equipos -Plan de analíticas	Jefe Departamento de Hostelería	Archivo Departamento Hostelería	Papel/Informático	Siempre
Registros Formación y Control	Jefe Departamento de Hostelería	Archivo Departamento Hostelería	Papel/Informático	5 años
Informe Técnico de Verificación inicial APPCC	Jefe Departamento de Hostelería	Archivo Departamento Hostelería	Papel/Informático	5 años
Autorización sanitaria del restaurante	Dirección del Centro	Secretaría del Centro	Papel	Siempre
Plan Anual de Trabajo	Jefe Departamento de Hostelería	Archivo Departamento Hostelería	Papel/Informático	Siempre
Actas Dpto. Hostelería	Jefe Departamento de Hostelería	Archivo Departamento Hostelería	Papel/Informático	Siempre
Informe de auditoría	Coordinador de Calidad	Archivo de Coordinación de Calidad y de ACEMEC	Papel/Informático	Siempre



**FLUJograma:**



