

PLANES GENERALES DE HIGIENE

1. Utilización del agua potable:	1) Seguirá la normativa vigente sobre abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público. 2) Se hará indicación de la fuente de abastecimiento que se utiliza. 3) Se describirá y se mostrará sobre plano el sistema de distribución del agua identificando las conducciones (agua potable fría, agua potable caliente, agua no potable para los usos autorizados). 4) Se describirá y se mostrará sobre plano: el equipo de cloración (si lo hubiere), los depósitos (si lo hubiere), los equipos generadores de agua fría, caliente o de vapor, y otros equipos de tratamiento de aguas (filtros, descalcificadores, etc.) señalando cómo es su mantenimiento y limpieza. Los controles, acciones correctoras y comprobaciones efectuadas dentro del Plan de utilización del agua potable serán convenientemente registradas y guardadas durante, al menos, dos años.
2. Plan de limpieza y desinfección (L+D):	Todas las empresas alimentarias han de asegurar que llevan a cabo de manera correcta las operaciones de limpieza y desinfección de locales, máquinas, equipos y útiles que intervienen en el proceso productivo. Se recogerá: 1) Un plano con la descripción de la delimitación de las zonas de la industria según el grado de suciedad y riesgo diferenciada por colores. 2) La clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad y riesgo. 3) Una descripción de los aparatos y útiles utilizados para realizar la limpieza y desinfección. 4) Los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados. 5) Una descripción detallada de los métodos de limpieza y desinfección por zonas, maquinaria y utensilios (incluyendo la limpieza y desinfección de manos e indumentaria). Se hará referencia a quién es el responsable, cuándo debe de limpiarse y desinfectarse, qué operaciones deben realizarse, con qué productos y dónde deben quedar registradas estas actuaciones. Se llevarán a cabo controles de superficie si fuera preciso.

	Todos los registros que ello conlleve serán archivados durante, al menos, un año.
3. Control de plagas (D+D):	Seguirá lo recogido en la normativa vigente sobre desinsectación y desratización sanitarias. La diagnosis y los tratamientos deberán ser realizados por una empresa autorizada quedando registrado en el archivo: 1) La empresa responsable y el número de registro. 2) Diagnósis de situación. 3) Tratamientos efectuados (Certificado de Tratamiento), productos utilizados (fichas técnicas y número de registro). 4) Plano de colocación e identificación de los cebos utilizados. Esta información deberá estar en constante vigencia.
4. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos:	Ello para asegurar el correcto funcionamiento, previniendo deterioros, averías y medidas erróneas. Toda documentación que genere habrá de archivers con el resto de registros.
5. Trazabilidad de los productos:	El objeto es poder realizar un seguimiento del producto, desde las materias primas, su incorporación a los productos elaborados y forma de procesado, hasta la ubicación y destino dada a estos productos elaborados. Este seguimiento, que ha de ser posible realizarlo en sentido contrario, es materializado a través de las marcas (lote) colocadas en los productos y la documentación registrada por el Sistema de Autocontrol. No obstante, cualquier empresa deberá realizar, al menos: 1) Un control de entradas de las materias primas y suministros (Registro de Entradas). 2) Un control de la producción (Registro de Lotes). 3) Un control del destino de los productos (Registro de Salida).

6. Plan de formación de manipuladores:	Seguirá la normativa vigente en materia de manipulación de alimentos. Este Plan persigue que los manipuladores conozcan y apliquen: 1) Las medidas generales de higiene. 2) Los procesos correctos relacionados con la actividad alimentaría. 3) Los métodos de vigilancia, registro y acciones correctoras que se decidan como resultado de la aplicación del Sistema de Autocontrol. La formación es, por tanto, la actividad con la que se debe conseguir el grado de capacitación adecuado para la correcta implantación del Sistema de Autocontrol. Hay que hacer indicación de: 1) El responsable de la formación. 2) La metodología de la formación: objetivos, contenidos, actividades, lugar de la formación y personal a la que va dirigida. 3) Frecuencia de las actividades. 4) Procedimiento de evaluación. 5) Registro de actividades. Se incluirá también las acreditaciones de la formación en materia de manipulación de alimentos de los trabajadores.
7. Guía de Buenas Prácticas de Fabricación (GBPF) o de Buenas Prácticas de Manejo (GBPM):	Hace referencia a un documento guía en el que se especificarán: 1) Las prácticas generales de higiene. 2) Las prácticas concretas y específicas de fabricación y manipulación de acuerdo con la actividad de la empresa. De este modo, se detallarán de forma pormenorizada las actuaciones de los manipuladores, desde el acceso a la empresa e inicio de la actividad, hasta su finalización y salida.

8. Plan de Eliminación de Residuos y Aguas Residuales:	Tiene por objeto evitar las contaminaciones cruzadas con los alimentos. Quedará constancia de: 1) Los residuos generados y/o los subproductos producidos. 2) Identificación y documentación complementaria de la empresa autorizada para la retirada de los residuos y/o subproductos. También se aportará un plano de distribución de la red de saneamiento, en el que se incluirán los sifones, rejillas de desagües, etc.
9. Especificaciones sobre Suministros y Certificación de Proveedores:	En el primero se recogerán las características que desde el punto de vista higiénico y de seguridad de los alimentos Han de tener los suministros que son utilizados por la empresa. Con respecto al segundo, la empresa deberá exigirles a sus proveedores que tengan vigente todas las autorizaciones administrativas de acuerdo con las actividades que desarrollan. Todos estos documentos han de ser archivados en el Documento del Sistema de Autocontrol.