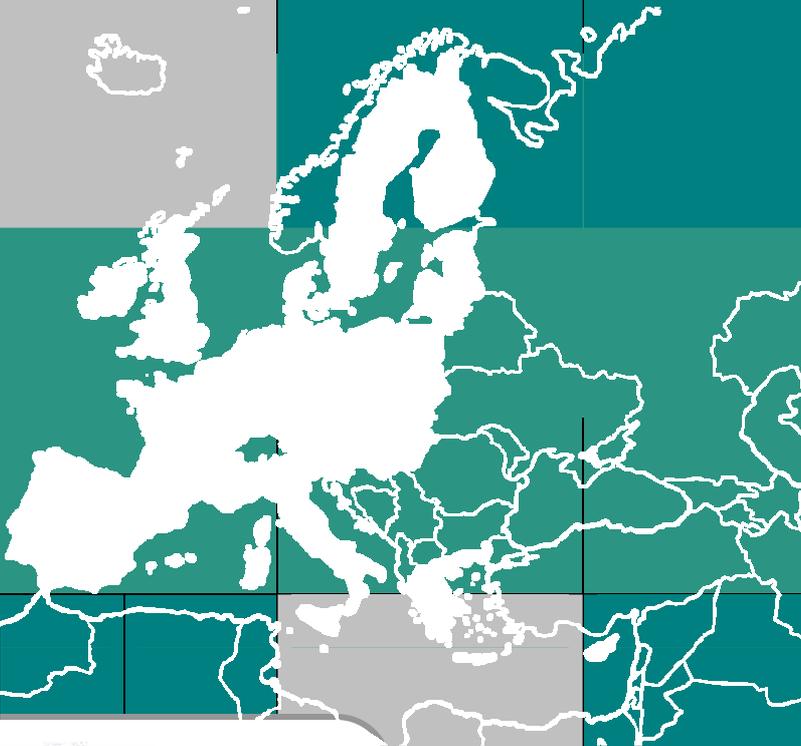


Unión Mundial de Mercados Mayoristas

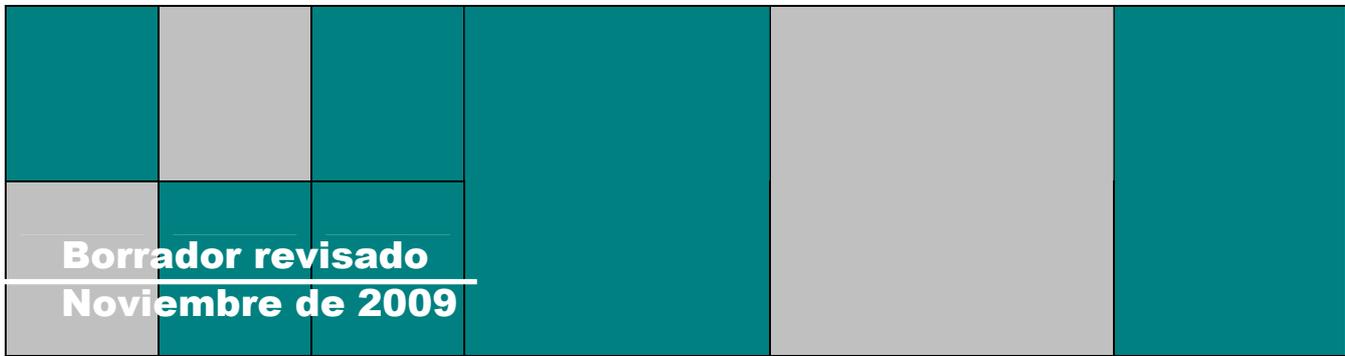
Sección Regional Europea

**GUÍA COMUNITARIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE
ESPECÍFICA PARA
LA GESTIÓN DE MERCADOS MAYORISTAS
en la Unión Europea**



WUWM

www.wuwm.org



World Union of Wholesale Markets	Unión Mundial de Mercados Mayoristas
European Regional Section	Sección Regional Europea
Promoting wholesale and retail markets world-wide	Promover los mercados mayoristas y minoristas a nivel mundial
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT in the European Union	GUÍA COMUNITARIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ESPECÍFICA PARA LA GESTIÓN DEL MERCADO MAYORISTA en la Unión Europea
Revised Draft	Versión Revisada
November 2009	Noviembre 2009

Bajo la dirección de Marc Spielrein, Director General del Mercado Mayorista de Rungis en París, se formó un Grupo de Trabajo de Buenas Prácticas (GBP) con miembros del WUWM con el fin de elaborar el borrador de esta Guía. Los autores fueron:

- D. Rolf Brauer, Mercado de Berlín, Alemania (hasta junio de 2005)
- D. Michel Escoffier, Federación Francesa de Mercados Mayoristas (FFMIN), Francia
- D. Andreas Foidl, Mercado de Berlín, Alemania (desde junio de 2005)
- D. Michel Ganneau, Mercado de Rungis en París, Francia
- D. Wolf Rohde, Mercado de Hamburgo, Alemania
- D. Graham Wallace, Mercados de Glasgow, Escocia, Reino Unido
- D. Matthias Wegner, Mercado de Hamburgo, Alemania



© 2003 – 2009 WUWM

Publicado por la Unión Mundial de Mercados Mayoristas
(WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, La Haya
Países Bajos

Tel: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
Correo electrónico: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

PRÓLOGO

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM) es una asociación internacional sin ánimo de lucro con miembros de muy diferentes países, que participa en todos los ámbitos y actividades relacionados con la promoción, el desarrollo y la transferencia internacional de conocimiento e información sobre los mercados mayoristas alimentarios. La WUWM cuenta en la actualidad con 200 miembros de 45 países distribuidos por todo el mundo.

Con unos 110 miembros de mercados mayoristas en representación de 21 diferentes países de la UE, la Sección Regional Europea de la WUWM tiene un papel principal en la Unión Mundial de Mercados Mayoristas. Estos mercados mayoristas europeos cuentan con más de 1.000.000 empleados fijos que trabajan en los centros correspondientes y las empresas que operan en los mercados tienen un volumen de negocios anual de 42.000 millones de euros aproximadamente.

El volumen total de la producción comercializada representa alrededor de 26 millones de toneladas anuales, lo que equivale aproximadamente al 40% de la oferta de frutas y verduras en Europa (24 millones de toneladas anuales), al 10% de la oferta de pescado y productos pesqueros en Europa (1 millón de toneladas al año) y al 2% de la oferta de carne y productos cárnicos en Europa (1 millón de toneladas al año).

Junto con la preparación de la nueva legislación alimentaria de la UE, conocida como el "paquete de higiene", la Sección Regional Europea de la WUWM decidió en 2001 elaborar una Guía de Buenas Prácticas (GBP) de interés para el funcionamiento y la gestión de los mercados mayoristas dentro de la Comunidad Europea.

La primera versión de esta guía fue aprobada oficialmente por todos los miembros de la Sección Regional de la UE durante el 25º Congreso de la WUWM en Baltimore, EE.UU. (septiembre de 2005).

Desde entonces, y después de la actualización:

1. La última versión en inglés de esta Guía es el único documento oficial que la WUWM autoriza a utilizar a sus miembros.
2. Las traducciones a cualquier idioma deberán siempre ajustarse plenamente a esta versión en inglés.
3. Todas las versiones que se hayan traducido, modificado o enmendado de alguna forma deberán ser enviadas a la WUWM a efectos de verificación y control.

Todos los cambios aprobados para ser introducidos en la presente Guía Comunitaria deberán ser posteriormente traducidos e incorporados a las diferentes versiones en otros idiomas.

Para más información sobre la WUWM o sobre esta Guía, póngase en contacto con Maria Cavit, Secretaria General de la WUWM, a través de los datos de contacto que aparecen en la parte superior de esta página.

Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene Específica para la gestión de mercados mayoristas en la Unión Europea

Índice

PRÓLOGO	5
I – INTRODUCCIÓN	4
II - OBJETIVOS DE LA GUÍA	6
III - ÁMBITO DE APLICACIÓN	7
IV - IDENTIFICACIÓN DE RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DE LA ADMINISTRACIÓN DEL MERCADO MAYORISTA	10
<i>OFERTA DE LOCALES</i>	<i>11</i>
<i>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</i>	<i>16</i>
<i>VENTILACIÓN</i>	<i>18</i>
<i>ILUMINACIÓN</i>	<i>19</i>
<i>SERVICIOS Y RESPONSABILIDADES</i>	<i>21</i>
<i>HIGIENE PERSONAL</i>	<i>23</i>
<i>ELIMINACIÓN DE RESIDUOS</i>	<i>24</i>
<i>CONTROL DE PLAGAS</i>	<i>26</i>
<i>FORMACIÓN DEL PERSONAL</i>	<i>27</i>
V - GUÍA DETALLADA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE	28
CAPÍTULO I: REQUISITOS GENERALES PARA LOS LOCALES DE ALIMENTOS, INCLUYENDO ÁREAS Y LUGARES EXTERIORES	29
CAPÍTULO II: REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPAREN, TRATEN O PROCESEN ALIMENTOS (COMEDORES Y LOCALES MENCIONADOS EN EL CAPÍTULO III NO INCLUIDOS)	40
CAPÍTULO V: REQUISITOS DEL EQUIPO	48
CAPÍTULO VI: DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	51
CAPÍTULO VII: SUMINISTRO DE AGUA	55
CAPÍTULO VIII: HIGIENE PERSONAL	59
CAPÍTULO XII: FORMACIÓN	61
VI – PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL APPCC	64

<i>A – PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL APPCC EN MERCADOS MAYORISTAS</i>	64
<i>B – PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PREVIOS BASADOS EN EL APPCC</i>	64
APÉNDICE A	75
APÉNDICE B.1	78
APÉNDICE B.2	79
APÉNDICE B.3	81
GLOSARIO	84
REFERENCIAS	89

Guía comunitaria de buenas prácticas de higiene específicas para la gestión de mercados mayoristas en la Unión Europea

I – Introducción

Una definición de mercado mayorista se encuentra en el Anexo 1 del Reglamento (CE) n° 853/2004 en el artículo 8, "Otras definiciones", junto con la definición de "productos de origen animal".

*“**‘Mercado mayorista’** significa una empresa del sector alimentario integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes en las que los productos alimenticios se venden a los operadores de empresas alimentarias.”*

La definición del término “*empresa alimentaria*” se puede encontrar en el Reglamento (CE) n° 178/2002 en el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria (artículo 3, "otras definiciones"):

*“**‘empresa alimentaria’** significa toda empresa, con fines lucrativos o no, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos”.*

Esta guía está específicamente destinada a empresas que gestionen mercados mayoristas. Estos mercados fueron creados para organizar y facilitar el comercio de los productos alimenticios. La administración podrá ser el Estado o el propio gobierno local, o una empresa pública o privada que reciba sus poderes del Estado o del Gobierno local.

En estos mercados mayoristas, hay dos tipos de empresas alimentarias:

- **La administración del mercado mayorista** es una empresa alimentaria con la prerrogativa específica de organizar la actividad general de todas las empresas alimentarias independientes situadas en el mercado mayorista, sin interferir en sus negocios. **Aunque es una empresa alimentaria, la administración del mercado mayorista no vende productos.**
- **Las empresas alimentarias independientes son directamente responsables de sus productos alimenticios** y, en particular, serán responsables del cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria referente a estos productos. Estas empresas alimentarias comercian principalmente con minoristas, pero en algunos mercados mayoristas, los individuos podrán ser autorizados a comprar bajo determinadas condiciones, ya sea de los mayoristas con una actividad al por menor o de los minoristas establecidos en el mercado mayorista.

La responsabilidad de la organización del espacio dentro de un mercado mayorista es el siguiente:

- **Áreas públicas** - gestionadas por la administración del mercado mayorista, por ejemplo, recintos de venta y otras áreas, aseos públicos. Estos lugares lo construye generalmente la administración del mercado mayorista y están abiertos a los comerciantes. Esta guía de buenas prácticas es aplicable a estas áreas bajo la responsabilidad de la administración del mercado mayorista;
- **Áreas privadas** - gestionadas por empresas alimentarias individuales. Cuando estas áreas privadas han sido construidas o suministradas por la administración del mercado

mayorista, éstas deberán cumplir con los requisitos de la legislación alimentaria. Sin embargo, la unidad de la empresa alimentaria será la única responsable de la zona definida.

En ningún caso deberán existir áreas sin la responsabilidad de una entidad bien definida.

Las principales responsabilidades de la administración del mercado mayorista son las siguientes:

- Alquilar a las empresas alimentarias instalaciones adecuadas para que puedan llevar a cabo sus actividades dentro de sus propias áreas de responsabilidad, conforme a los requisitos de la legislación alimentaria;
- Gestionar todas las áreas públicas, tales como: áreas de exhibición y ventas, instalaciones de almacenamiento público (es decir, administrar todas las actividades relacionadas con la limpieza, desinfección, mantenimiento, acondicionamiento, refrigeración, etc.);
- Proporcionar y/o organizar algunos o todos los instrumentos y servicios para las empresas alimentarias (por ejemplo, agua, gas, calefacción, acondicionamiento, refrigeración, ventilación, electricidad, etc.);
- Proporcionar y/u organizar sistemas adecuados de alcantarillado y control de la contaminación;
- Supervisar la gestión de residuos del mercado, el control de plagas, etc., teniendo en cuenta tanto los aspectos ambientales como los económicos;
- Diseñar y ofrecer instalaciones que serán ocupadas por las empresas alimentarias y operadas bajo su control directo, de conformidad con las exigencias de la legislación alimentaria;
- Organizar y gestionar la circulación del tráfico dentro del centro.

Dado que las leyes que rigen la gestión de los mercados mayoristas difieren de un país comunitario a otro, no es posible proporcionar una lista de todas sus responsabilidades. Sin embargo, la distinción entre las áreas públicas y privadas es común a todas las entidades.

La administración del mercado mayorista es directamente responsable de garantizar que los requisitos de la legislación alimentaria se cumplan **SÓLO** en las zonas bajo su control. **NO** será responsable de las actividades dentro de los locales privados de las empresas alimentarias individuales.

Sin embargo, la administración del mercado mayorista tiene el derecho de informar a la correspondiente autoridad nacional competente, responsable de la aplicación del Reglamento, a fin de que se puedan tomar medidas correctivas cuando una empresa alimentaria viole las normas de higiene en los locales proporcionados por la administración del mercado mayorista.

II - Objetivos de la Guía

Es importante recordar que la administración del mercado mayorista es una empresa alimentaria y por lo tanto ha de cumplir con todos los reglamentos de la UE, incluidos los relativos a la higiene de los productos alimenticios. Esta Guía tiene como objetivo proporcionar asesoramiento sobre este tema a la administración del mercado mayorista, especialmente cuando se venden en el centro productos alimenticios de origen animal.

En cuanto a estos productos de origen animal y como se describe en el artículo 6 del Reglamento CE nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas sobre la higiene de los alimentos, la administración de los mercados mayoristas deberá ser aprobada y registrada cuando se vendan en el centro estos productos. Esta obligación es ineludible y constituye un requisito previo a la aprobación y el registro de las empresas alimentarias que compartan instalaciones y secciones comunes.

A pesar de que la administración del mercado mayorista no vende productos alimenticios, será responsable de las instalaciones y secciones comunes donde se encuentran las empresas alimentarias que venden productos alimenticios. Esta guía ha sido desarrollada específicamente para la administración de los mercados mayoristas con requisitos especiales cuando se vendan productos de origen animal.

No se pretende que esta Guía afecte o incida en las diversas guías de Buenas Prácticas de Higiene preexistentes, o en aquellas que pueda desarrollar en el futuro la industria alimentaria o los profesionales que operen en mercados mayoristas. No se dirige ni a las operaciones primarias, como la producción y el transporte, ni a las operaciones al por menor.

Ha sido desarrollada como una Guía Comunitaria, cuyo estatus ha sido definido con arreglo al Reglamento (CE) nº 852/2004 (Art. 9).

El documento está dirigido a empresas públicas y/o privadas encargadas de la gestión de los mercados mayoristas en la Unión Europea, con el objetivo general de ofrecerles orientación sobre la seguridad alimentaria y la higiene basada en la aplicación de procedimientos APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), pero sólo en relación a aquellos aspectos que les afecten directamente.

Este ha sido concebido por los representantes de la Sección Regional Europea de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM) y en consulta con representantes de otras partes interesadas, como las autoridades competentes y las asociaciones y federaciones relevantes en distintos países de la UE. Tiene en cuenta fuentes recomendadas como el Código Internacional de Prácticas, los Principios Generales de Higiene Alimentaria, el Códex Alimentarius y las guías nacionales existentes.

Esta guía se desarrolló de conformidad con los Reglamentos siguientes:

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria;
- 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 y en especial los artículos 9, “Guías Comunitarias” y 6, “Controles oficiales, registro y autorización”;
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene aplicables a los productos alimenticios, y en especial el artículo 4, “Registro y autorización de los establecimientos”;

- Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y en especial el artículo 3, “Autorización de los establecimientos”.
- Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 3 de octubre de 2002 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.

Nota:

Aunque la subasta de pescado se mencione en el Reglamento (CE) 853/2004 (Anexo III, sección VIII, capítulo II, punto 2) junto con los mercados mayoristas, la presente Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene no cubre este tipo de actividad, pues es diferente a las que tienen lugar en un mercado mayorista.

III - Ámbito de aplicación

La actividad cubierta por la presente Guía Comunitaria tiene como objetivo la organización del sector mayorista dedicado a los productos alimenticios dentro la Unión Europea. Como se señaló anteriormente, la propia administración del mercado mayorista no comercia con productos alimenticios. Tiene que facilitar el libre comercio entre los proveedores (productores, mayoristas, diferentes intermediarios) y los compradores (minoristas, restauración comercial o colectiva, minoristas del mercado al aire libre, etc.)

Esta Guía Comunitaria también se aplica en el caso de mercados mayoristas que permitan a particulares la compra en sus locales, ya sea por mayoristas con una actividad al por menor o por minoristas presentes en el mercado. Estos individuos han de respetar las diferentes normas aplicables a compradores profesionales, tal y como se describen en la guía, especialmente cuando se trate de productos alimenticios de origen animal (es decir, ropa de protección y artículos para la cabeza).

Como proveedores de servicios, las responsabilidades de la administración de los mercados mayoristas con respecto a la higiene y la calidad de los productos difiere de las de las empresas alimentarias directamente relacionadas con los productos alimenticios, a pesar de que están intrínsecamente relacionadas. No obstante, se pueden enfrentar a los mismos tipos de peligros.

Esta Guía Comunitaria trata de abordar los puntos donde pueden identificarse las responsabilidades de la administración del mercado mayorista y las áreas de responsabilidad que pueden ser compartidas entre las empresas alimentarias independientes y la administración del mercado.

No hace referencia a la actividad real de operadores independientes, que a su vez deberán remitirse a las guías específicas del sector, desarrolladas generalmente por tipos de producto (es decir, guías de comercialización para frutas y verduras, guías de procesamiento de carne, etc.).

Los mercados mayoristas pueden especializarse en un tipo de producto alimenticio (por ejemplo, frutas y verduras, carne, pescado y productos derivados) o, por el contrario, pueden vender una amplia gama de productos alimenticios mixtos.

La siguiente tabla muestra el nivel de riesgo sanitario para cada tipo de producto alimenticio y el alcance de la responsabilidad por parte de la administración del mercado mayorista, así como por parte de otras empresas alimentarias.

Producto	Estado	Nivel sanitario Riesgo	Nivel de responsabilidad	
			Para la administración del mercado mayorista	Para otras empresas alimentarias
Fruta y verduras	Fresco	Bajo	Alto	Alto
	Tratado	Alto	Limitada o ninguna	Alto
Carne y productos cárnicos	Fresco	Muy alto	Alto	Muy alto
	Picada	Muy alto	Limitada o ninguna	Muy alto
	Envasado	Alto	Alto	Alto
Pescado y derivados	Vivo/Fresco	Muy alto	Alto	Muy alto
	Fileteado	Muy alto	Limitada o ninguna	Muy alto
	Envasado	Alto	Alto	Alto
Leche y productos lácteos	Fresco	Alto	Alto	Muy alto
	Tratado	Alto	Limitada o ninguna	Muy alto
	Envasado	Alto	Alto	Alto
Productos congelados		Muy alto	Limitada o ninguna	Muy alto
Ahumados/productos tratados		Alto	Limitada o ninguna	Alto

Debido a su carácter general y adaptable, las recomendaciones de esta Guía son aplicables a todos los tipos de mercados mayoristas sin importar el tipo de productos alimenticios que vendan.

El análisis de riesgos en un mercado mayorista muestra que la principal amenaza en términos de higiene alimentaria es la posibilidad de que los alimentos se contaminen. Se propone que la administración del mercado mayorista implemente el sistema APPCC como herramienta para controlar los peligros físicos, microbiológicos y químicos exclusivamente en aquellos ámbitos de los que sea responsable. En consecuencia, la presente Guía se centra en hacer frente al riesgo de contaminación, especialmente en lo referente al diseño y la disposición de las instalaciones, así como a las condiciones/sistemas operativos.

Sin embargo, y como se indica en el artículo 7 del Capítulo III del Reglamento (CE) nº 852/2004 (elaboración, difusión y uso de las guías de buenas prácticas), es evidente que el uso de esta guía no es obligatorio sino voluntario.

IV - Identificación de responsabilidades específicas de la administración del mercado mayorista

Por lo que respecta a la seguridad e higiene alimentaria, cuando los servicios ofrecidos estén dirigidos a empresas alimentarias independientes, o se realicen en su beneficio, las responsabilidades de la administración del mercado mayorista serán las siguientes:

1. Ofrecer locales - principalmente instalaciones y/o terrenos;
2. Mantenimiento de los locales;
3. Responsabilidad por los equipamientos
4. Control de temperatura;
5. Limpieza de áreas "públicas";
6. Ventilación - que incluye el aire acondicionado, refrigeración, calefacción, etc.;
7. Iluminación de las áreas públicas, ya sea dentro o fuera de las instalaciones;
8. Suministro de servicios básicos: como electricidad, gas, agua fría y caliente, desagües, alcantarillado, etc.;
9. Higiene personal: en particular, aseos, lavamanos, duchas, servicios de guardarropa, etc., cuando estén dentro de las zonas públicas;
10. Eliminación de residuos recogida y eliminación;
11. Control de plagas;
12. Formación;

Peligros y legislación relacionados con las responsabilidades

Para cada uno de los servicios enumerados anteriormente relacionados con las responsabilidades específicas de la administración del mercado mayorista, las páginas siguientes ofrecen:

- Identificación de los principales peligros por los que se pueden exigir responsabilidades a la administración de mercado mayorista;
- Un breve análisis de los límites de las responsabilidades de la administración del mercado mayorista;
- Un resumen de las referencias a la legislación de la UE en cada caso, con algunos comentarios explicativos cuando se considere necesario.

Nota: Las cifras ofrecidas como referencia al Reglamento de la UE en las páginas siguientes corresponden a los capítulos y subcapítulos del Anexo II del Reglamento nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios o del Reglamento (CE) nº 853/2004, cuando sea necesario. Las mismas referencias se aplican en el capítulo VI de este documento, Guía Detallada de Buenas Prácticas de Higiene.

Actividad N° 1

OFERTA DE LOCALES

a) Principales peligros:

La administración del mercado mayorista ofrece locales a las empresas alimentarias. En general existen dos posibilidades:

- En primer lugar, que la administración del mercado mayorista sea propietaria de los locales que se alquilan a las empresas alimentarias. En este caso, el principal peligro es ofrecer instalaciones que no estén en las condiciones adecuadas que permitan cumplir con las regulaciones existentes y obtener la aprobación oficial (de los servicios veterinarios, etc.);
- En segundo lugar, que las empresas alimentarias sean las propietarias de los locales que ocupan. En este caso, todos los aspectos de los reglamentos relativos a los locales siguen siendo su responsabilidad.

Al construir, remodelar o renovar, la administración del mercado mayorista deberá tener en cuenta los requisitos específicos correspondientes al tipo de empresa alimentaria involucrada, tanto en cuanto a los productos como a las cantidades de productos que deberán tratarse.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Podrán entrañarse las responsabilidades de la administración del mercado mayorista a varios niveles, por ejemplo:

- Diseño de nuevas instalaciones o reformas llevadas a cabo bajo su control;
- Mantenimiento de las instalaciones de su propiedad y/o responsabilidad;
- Control de las operaciones, aplicación de la reglamentación, etc.

Por supuesto, el nivel de responsabilidad es muy diferente entre las áreas "públicas" (responsabilidad total) y "privadas" (compartida o no responsable).

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Requisitos generales para la disposición, el diseño, el montaje y el tamaño de los locales	I.2	Valido para nuevas instalaciones y renovaciones cuando éstas se lleven por parte del mercado mayorista o bajo su responsabilidad. Todos los aspectos son importantes y deberán estar adaptados a los productos que se deban gestionar: diseño, materiales, seguimiento y registro de la temperatura, etc.
Requisitos específicos para las salas de tratamiento en cuanto a disposición y diseño	II.1 (a) a (f)	Las empresas alimentarias son generalmente las propietarias y por lo tanto responsables de este tipo de equipo. El mercado mayorista generalmente no es responsable de la elección o el mantenimiento del equipo. Los estándares específicos para las salas de tratamiento son mucho más altos que para las salas generales.

Limpieza Ventilación Iluminación Servicios Higiene personal Eliminación de residuos Control de plagas		Consultar las fichas específicas
Instalaciones para la limpieza de utensilios y equipo.	II.2	Generalmente no es aplicable para la administración del mercado mayorista, excepto en algunos casos para instalaciones nuevas y remodelaciones o reformas.

Actividad N° 2

MANTENIMIENTO DE LOS LOCALES

a) Principales peligros:

- Daños a los locales, con los siguientes resultados posibles: exposición a la atmósfera exterior, acumulación de suciedad, anidamiento de plagas, moho;
- Fugas o piezas sueltas relacionadas con líquidos, gases, desagües, etc.;
- Posibles reacciones químicas perjudiciales entre los materiales y productos de construcción, incluyendo los productos de limpieza;
- La ventilación y el control de temperatura no alcanzan los niveles de rendimiento requeridos.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Las áreas “públicas” están bajo la total responsabilidad de la administración del mercado mayorista.

Con respecto a las áreas “privadas”, en general existen dos posibilidades:

- En primer lugar, que la administración del mercado mayorista sea propietaria de los locales que se alquilan a las empresas alimentarias. El contrato entre la administración del mercado y los operadores de empresa alimentaria deberá especificar las respectivas responsabilidades en materia de mantenimiento;
- Las empresas alimentarias son las propietarias de los locales que ocupan. En este caso, todos los aspectos relativos a los locales siguen siendo su responsabilidad.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Mantener los locales alimentarios en buen estado	I.1	Programas de mantenimiento y sustitución planificados. Calendario que se basará en la calidad de los materiales y la

		construcción, así como su posible utilización y desgaste.
Los locales deberán proteger contra: <ul style="list-style-type: none"> - la acumulación de suciedad - el contacto con materiales tóxicos - el desprendimiento de partículas - la condensación - la presencia de moho 	I . 2 (b)	Seguimiento, registro y mantenimiento periódico de: <ul style="list-style-type: none"> - todas las superficies, especialmente paredes y techos; - fugas o piezas sueltas relacionadas con líquidos, gases, drenaje; - sistemas de control de ventilación y temperatura.

Actividad N° 3

RESPONSABILIDAD DE LOS EQUIPOS

a) Principales peligros:

- Riesgo de contaminación química/biológica

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Las áreas “públicas” están bajo la total responsabilidad de la administración del mercado mayorista.

Con respecto a las áreas “privadas”, en general existen dos posibilidades:

- La administración del mercado mayorista es propietaria de los locales que se alquilan a las empresas alimentarias. El contrato entre la administración del mercado y los operadores de empresa alimentaria deberá especificar las respectivas responsabilidades en materia de mantenimiento;
- Las empresas alimentarias son las propietarias de los locales que ocupan. En este caso, todos los aspectos relativos a los locales siguen siendo su responsabilidad.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Los equipos con los que entren en contacto los alimentos tienen que estar contruidos para reducir al mínimo cualquier riesgo de contaminación	V. 1 (b)	Cuando la administración del mercado mayorista sea responsable de la instalación de equipos, todos los artículos deberán cumplir con los Reglamentos relativos a los materiales permitidos para entrar en contacto con alimentos. Entre éstos se incluyen el acero inoxidable, el plástico de calidad alimentaria y la cerámica.
Los equipos con los que	V.1 (a)	Véase también la Actividad 5, "Limpieza y desinfección". En

entren en contacto los alimentos tienen que haber sido limpiados eficazmente y, si es necesario, desinfectados		cada caso, se debe establecer por escrito un plan de limpieza/desinfección. El programa correspondiente deberá ser comprobado y refrendado por la administración. Este punto también será aplicable cuando las actividades de limpieza se subcontraten a terceros
--	--	---

Actividad N° 4

CONTROL DE TEMPERATURA

a) Principales peligros:

- Riesgo de crecimiento de bacterias que causen intoxicación alimentaria;
- Formación de toxinas debido al crecimiento de bacterias que causan intoxicación alimentaria

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Las áreas “públicas” están bajo la total responsabilidad de la administración del mercado mayorista.

En cuanto a las áreas “privadas”, en general existen dos posibilidades:

- Un sistema común de control de temperatura proporcionado como instalación por la administración del mercado mayorista, del cual se hace totalmente responsable.
- Las empresas alimentarias tienen su propio sistema de control de temperatura. En este caso, todos los aspectos relativos a los locales siguen siendo su responsabilidad.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
--------	---------------------	---

	852/2004	
<p>La disposición, el diseño, construcción, situación y tamaño de los locales de alimentos deberán proporcionar una temperatura y condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento para mantener los productos alimenticios a la temperatura apropiada y estar diseñados para permitir el control y, cuando sea necesario, el registro de esas temperaturas.</p>	<p>I.2 (d)</p>	<p>Los productos alimenticios deberán mantenerse a temperaturas adecuadas para el tipo de producto correspondiente y respetar las normativas oficiales, si las hubiere.</p> <p>Los sistemas de producción de frío deberán estar graduados para producir estas temperaturas con eficacia, reconociendo que los requisitos energéticos para refrigeración y congelación son distintos.</p> <p>Un sistema/dispositivo de seguimiento y registro de la temperatura con alarmas integradas (grabable, audible y visible) deberá estar instalado en todas las áreas de refrigeración y/o congelación. Deberán graduarse y revisarse de forma periódica todos los equipos utilizados para el seguimiento y registro de las temperaturas.</p>

Actividad N° 5

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

a) Principales peligros:

Contaminación de productos alimenticios, debido a:

- Limpieza inadecuada o insuficiente de los locales, áreas comunes, equipos, etc.,
- Diseño inadecuado de los locales que hace que la limpieza no sea eficiente
- Uso inapropiado de agentes químicos para la limpieza y desinfección

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Áreas públicas: responsabilidad total. Esto significa que la administración del mercado debe definir:

- dónde limpiar y desinfectar interna y externamente en función del tipo de uso;
- Cómo limpiar y desinfectar: frecuencia, calidad;
- Selección de materiales para facilitar la limpieza y desinfección, interna y externamente;
- Diseño de los locales para posibilitar una limpieza fácil y eficaz, así como su desinfección;
- Trazabilidad, auditoría, etc.

Áreas privadas: No hay responsabilidad directa para la administración del mercado mayorista. Podría entrañarse una responsabilidad compartida, en especial, dependiendo del diseño de los locales, medidas de control, etc.

Puede verse el formato y el contenido estándar de un programa de limpieza y desinfección en el capítulo 5 (véase la sección I.1)

En todos los casos, es importante señalar que debe obtenerse la aprobación de la autoridad competente en relación con la elección de los agentes químicos, su uso y las condiciones de almacenamiento.

Esta aprobación es una de las condiciones para el registro de empresas alimentarias (incluida la administración del mercado mayorista), tal y como se describe en el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas para la higiene de productos alimenticios.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Limpieza general del mercado	I.1.	Mantener los locales limpios, con un adecuado nivel de desinfección es un requisito para todos los operadores de empresas alimentarias.
Disposición/diseño	I.2 / VI.3	Válido para nuevas instalaciones y obras de renovación o remodelación organizadas por la administración del mercado mayorista, donde la limpieza y la desinfección deberán tenerse en cuenta.

Almacenamiento de agentes de limpieza y desinfección	I.10	Estos productos deberán ser almacenados en un contenedor bajo llave o en una sala de almacenamiento específica y deberán mantenerlos alejados de las zonas donde se manipulen alimentos. Deberán identificarse las instalaciones/salas de almacenamiento para productos y materiales de limpieza mediante la señalización adecuada.
Suelo	II.1.a	Se refiere a los requisitos específicos para las áreas de preparación de alimentos. Válidos únicamente para instalaciones nuevas, remodeladas o renovadas. Válido también para <u>controles</u> .
Paredes	II.1.b	
Techos	II.1.c	
Puertas	II.1.d	
Ventanas	II.1.e	
Superficies	II.1.f	
Instalaciones para la limpieza y desinfección de utensilios y equipo.	II.2	Normalmente, no es aplicable a la administración del mercado mayorista, excepto en algunos casos para instalaciones nuevas, remodeladas o reformadas.
Artículos, piezas y equipos	V. 1, 2, 3	Normalmente no es aplicable a la administración de mercados mayoristas.
Contenedores para residuos de productos alimenticios	VI.2	Se refiere a los requisitos sobre residuos de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros contenedores de desechos. Las responsabilidades de la administración del mercado mayorista son importantes a este nivel.
Fregaderos, lavabos y otras instalaciones	II.3	Se refiere a los requisitos para todos los fregaderos y otras instalaciones utilizadas para el lavado de alimentos que deben mantenerse limpios y desinfectados. Las responsabilidades de la administración del mercado mayorista son sólo aplicables a las áreas públicas.

Actividad N°6

VENTILACIÓN

a) Principales peligros:

La contaminación de alimentos o personal, provocada por una ventilación inadecuada supone un peligro para la administración del mercado mayorista.

Bajo la denominación “ventilación” se incluyen:

- La ventilación mecánica/no mecánica
- Aire a temperatura ambiente/frío/refrigerado/climatizado
- Aire filtrado/no filtrado
- Áreas públicas/privadas
- Adecuación de los equipos (según fin)
- Mantenimiento
- Condensación del vapor
- Fluidos de compresores
- Tuberías, filtros, etc.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Las responsabilidades de la administración del mercado mayorista podrán incluir:

- El diseño de áreas públicas (nueva construcción, remodelación o renovación) y áreas privadas (cuando sea responsable del diseño y/o la construcción);
- Operación, control, auditorías.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Disposición y diseño de las instalaciones	I.2 (a), I.2 (c) y I.2 (d)	Cuando esté bajo el control de la administración del mercado mayorista, el diseño del suministro de aire deberá llevarse a cabo de acuerdo con los reglamentos. Los filtros y otras partes del sistema deberán ser accesibles para su mantenimiento.
Funcionamiento de la ventilación, suministro de aire	I.5	Cuando la administración del mercado mayorista proporcione la ventilación, el aire acondicionado o la refrigeración, éstos deberán revisarse periódicamente y elaborar y conservar registros.
Ventilación de los sanitarios	I.6	El diseño debe ser adecuado.

Actividad N°7

ILUMINACIÓN

a) Principales peligros:

Contaminación física y/o microbiológica de los alimentos debido a instalaciones de iluminación y/o mantenimiento inadecuadas.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Las responsabilidades de la administración del mercado mayorista podrán incluir:

- El diseño de áreas públicas (nueva construcción, remodelación o renovación) y áreas privadas cuando sea responsable del diseño y/o la construcción (ubicación, nivel de iluminación, tipo de montaje, etc.);
- Limpieza;
- Mantenimiento

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Iluminación natural adecuada	I.7	Todas las ventanas situadas en áreas donde se manipulen productos alimenticios y que puedan abrirse, deberán estar protegidas con pantallas contra insectos.
Iluminación artificial adecuada		Deberán existir luces en los lugares donde se manipulen alimentos abiertos para evitar la contaminación de éstos en caso de daños a la instalación y para facilitar la limpieza. Algunos ejemplos a nivel de diseño: <ul style="list-style-type: none">• Las lámparas fluorescentes deberán contar con difusores o bien estar equipadas con tubos de protección.• Siempre que sea posible, los accesorios de iluminación deberán estar empotrados en vez de suspendidos mediante cadenas colgantes.• El cableado deberá encontrarse en las paredes o el techo.
Iluminación natural y/o artificial adecuada		En las áreas públicas, deberán fijarse y auditarse las condiciones de limpieza.

		En todos los casos, la iluminación deberá ser suficiente para permitir la manipulación segura de alimentos y una limpieza efectiva.
--	--	---

Actividad N°8

SERVICIOS Y RESPONSABILIDADES

a) Principales peligros:

La contaminación de alimentos, debida a un suministro de servicios inadecuado a los operadores supone un peligro para la administración del mercado mayorista.

Bajo la denominación “servicios” se incluyen:

- Electricidad
- Gas
- Agua (fría y caliente, potable o no, hielo, para limpieza, para extinción de incendios, refrigeración, aspersores, etc.)
- Desagües (diseño, mantenimiento)
- Alcantarillado (diseño, mantenimiento)

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Aunque se presupone que las empresas de agua suministran agua potable, se deberá prestar atención a tener un suministro de agua adecuado para el servicio correspondiente.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Disposición y diseño de las instalaciones	I.2 (c)	El diseño del suministro de agua, cuando sea responsabilidad de la administración de los mercados mayoristas, deberá garantizar agua potable en cantidad suficiente para todos los fines y para aquellas operaciones que tengan contacto directo o indirecto con los alimentos.
Desagües	I.8	Los desagües deberán diseñarse, construirse, mantenerse y limpiarse para evitar el riesgo de contaminación de los productos alimenticios
Agua para la limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo	II.2	Deberá ser potable y estar sometida a controles y auditorías periódicas. Normalmente será responsabilidad de los operadores.
Agua para el lavado de alimentos	II.3	Deberá ser potable y estar sometida a controles y auditorías periódicas. Normalmente será responsabilidad de los operadores.
Suministro de agua	VII.1	Es una buena práctica el garantizar un suministro de agua potable adecuado, por ejemplo, asegurándose de que un laboratorio autorizado comprueba anualmente la calidad del agua.
Agua reciclada	VII.3	} Normalmente será responsabilidad de los
Hielo	VII.4	
Vapor	VII.5	

		operadores
Agua no potable (prevención de incendios, etc.)	VII.2	
Tratamiento térmico	VII.6	

Actividad N°9

HIGIENE PERSONAL

a) Principales peligros:

El riesgo inaceptable de contaminación de alimentos a causa del personal y otras personas, en especial cuando sufran enfermedades o heridas infectadas, enfermedades de la piel, etc

Los asuntos de higiene personal incluyen: aseos, lavamanos, fregaderos, duchas, vestuarios, ropa, joyas, etc.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Las responsabilidades de la administración del mercado mayorista se limitan a las áreas públicas (en particular, los aseos).

También podrán incluir el diseño y/o la construcción (nuevas construcciones y remodelación o renovación), limpieza, mantenimiento, control, auditoría, etc.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Aseo personal y ropa de protección	VIII. 1	Política de higiene de la administración del mercado mayorista en relación al aseo e higiene personal.
Enfermedades y heridas infectadas del personal	VIII.2	Política de la administración del mercado sobre la comunicación de cualquier enfermedad o problema que pueda contagiarse.
Disposición y diseño de las instalaciones	I.2 (c)	Cuando sea responsabilidad de la administración del mercado mayorista, el diseño y la disposición de las instalaciones deberá llevarse a cabo de acuerdo con los reglamentos (para evitar, por ejemplo, la contaminación cruzada)
Número, ubicación de lavabos, aseos,	I.3, I.4	El número y la ubicación de los lavabos deberá establecerse cuando se construya, remodele o renueve, teniendo en cuenta el número de empleados, la distribución de los locales, el tipo de alimentación, etc.
Agua caliente suministrada a los lavabos	I.4	La temperatura del agua es importante (adecuada para su uso y para evitar la contaminación de tuberías).
Vestuarios disponibles para el personal	I.9	Áreas de circulación separadas entre la calle y las habitaciones/locales para el personal; ropa de protección (alimentos de origen animal).

Actividad N°10

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

a) Principales peligros:

Acumulación de residuos y contaminación de alimentos.

La eliminación de residuos incluye los desperdicios procedentes productos alimenticios, los subproductos no comestibles y otros deshechos.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

La administración del mercado mayorista no está directamente relacionada con los desperdicios de productos alimenticios u otros desechos conservados en locales privados. Sin embargo, es responsabilidad normalmente de la administración del mercado mayorista proporcionar instalaciones para la eliminación de desperdicios de productos alimenticios y otros desechos.

Para residuos que no sean desperdicios de productos alimenticios de origen animal, la administración del mercado mayorista deberá especificar el alcance de sus responsabilidades a las empresas alimentarias presentes en el sitio:

- Cómo se recogen los residuos (por tipos de residuos: animal, vegetal y otros; sólidos y líquidos, etc.);
- Tipos de contenedores que deben usarse;
- Limpieza y desinfección;
- Organización de la recogida de residuos (método de recogida, frecuencia, horas);
- Asignación de costes.

En cualquier caso, los desechos y/o residuos no deberán almacenarse de tal manera que incentiven la formación plagas.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Recogida de residuos	VI.1	Los desperdicios de productos alimenticios de origen animal son generalmente responsabilidad de las empresas alimentarias presentes en el sitio y requieren la participación de empresas especializadas.
Tipo de contenedores y evacuación de desperdicios de productos alimenticios	VI.2 (1)	Deberán existir diferentes contenedores para diferentes tipos de producto, lavables, y en buenas condiciones.
Depósitos de desechos: diseño y gestión	VI.3	La gestión, limpieza y operación deberá estar organizada adecuadamente.
Restricciones medioambientales	VI.4	Limitar el riesgo para el medio ambiente (reciclaje de cartón, cajas de madera y palés, abono).

(1) Véase el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 3 de octubre de 2002, que establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

Actividad N°11

CONTROL DE PLAGAS

a) Principales peligros:

Proliferación e infestación de plagas que puedan crear problemas relacionados con la higiene y la contaminación de los alimentos.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Limitada a áreas públicas.

El posible control y seguimiento en las áreas privadas.

El tipo de control de plagas, la frecuencia y el seguimiento deberán estar claramente definidos.

c) Referencia al Reglamento de la UE y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Disposición y diseño de las instalaciones	I.2 (c)	La administración del mercado mayorista deberá elaborar un plan general para todo el mercado contra la infestación de plagas, incluidas todas las zonas públicas que se encuentren bajo su responsabilidad.
Eliminación de residuos	VI.3	En cualquier caso, los desechos y/o residuos no deberán almacenarse de tal manera que fomenten la formación de plagas. Un plan deberá abarcar la limpieza general del mercado (desperdicios de productos alimenticios y otros desechos).

Consejo útil:

Aunque la entidad encargada del control de plagas sea diferente en las áreas públicas y privadas, se recomienda tener por lo general un programa común a todo el mercado.

Este programa evita la migración de plagas de una zona controlada hacia otra no controlada y ofrece una mayor eficacia de las medidas adoptadas contra la infestación de plagas.

Actividad N°12

FORMACIÓN DEL PERSONAL

a) Principales peligros:

Incumplimiento de las normas sobre higiene y seguridad alimentaria debido a la falta de formación del personal.

Riesgos de higiene personal que conlleven la contaminación de alimentos.

b) Responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Los empleados de la administración del mercado mayorista o a sus agentes contratados no deberán manipular comida. Por lo tanto, estos requisitos legales no se aplicarán directamente a estas personas.

Sin embargo, deberán ser conscientes de que están trabajando en locales donde se manipulan productos frescos y de que sus acciones pueden generar un impacto sobre la seguridad alimentaria. Todos los empleados deberán recibir instrucciones sobre higiene específicas para sus actividades, en particular sobre peligros alimentarios y medidas de control determinadas por el análisis de peligros.

c) Referencia a la normativa y comentarios

Título	Reglamento de la UE 852/2004	Comentarios y requisitos para la gestión de mercados mayoristas
Formación de todos los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene	XII	Todos los empleados deberán recibir instrucciones sobre higiene específicas para sus actividades.

V - Guía Detallada de Buenas Prácticas de Higiene

Esta parte de la guía de buenas prácticas de higiene trata siete temas en profundidad, cada uno de los cuales aparece en un capítulo específico dentro del Anexo II del Reglamento (CE) n° 852/2004, del 29 de abril de 2004.

Estos siete capítulos se han detallado al ser de interés directo para la administración del mercado mayorista.

- Requisitos generales para los locales de alimentos, incluyendo áreas y lugares exteriores (Capítulo I)
- Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o procesan alimentos (Capítulo II)
- Requisitos del equipo (Capítulo V)
- Desperdicios de productos alimenticios (Capítulo VI)
- Suministro de agua (Capítulo VII)
- Higiene personal (Capítulo VIII)
- Formación (Capítulo XII)

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA GESTIÓN DEL MERCADO MAYORISTA

Esta guía se ha desarrollado en conformidad con el Reglamento (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos y, cuando proceda, con el Reglamento (CE) n° 853/2004, por el que se establecen normas específicas para la higiene de los productos alimenticios. Su objetivo es proporcionar una guía para el cumplimiento de la normativa para la administración de mercados mayoristas en el contexto de su relación con las empresas alimentarias que trabajan en el sitio, ya sean éstas comerciantes de productos alimenticios o empresas que preparan y tratan dichos productos.

Los diferentes capítulos de esta guía se refieren al Anexo II del Reglamento n° 852/2004, “Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresas alimentarias (excepto la producción primaria)”, que contiene doce capítulos. Sin embargo, sólo se han desarrollado en esta guía los capítulos que afectan directamente a la administración del mercado mayorista.

CAPÍTULO I: REQUISITOS GENERALES PARA LOS LOCALES DE ALIMENTOS, INCLUYENDO ÁREAS Y LUGARES EXTERIORES

Requisitos legales	Guía de conformidad	Recomendación sobre buenas prácticas
<p><i>1. Los locales de alimentos se mantendrán limpios y en buen estado</i></p>	<p>Todas las áreas deberán estar bajo responsabilidad de una empresa alimentaria específica, ya se trate de la administración del mercado mayorista o de otra empresa alimentaria. No es posible la existencia de un área que no esté bajo la responsabilidad de una empresa alimentaria.</p> <p>Cuando dos o más empresas alimentarias usen la misma área, una de ellas tendrá que ser responsable de la misma. Los reglamentos y/o contratos del mercado mayorista entre la administración del mercado y los operadores de empresas alimentarias deberán especificar las responsabilidades respectivas dentro de los locales</p>	<p>Se recomienda encarecidamente implantar programas periódicos de limpieza y desinfección para garantizar que todas las partes de las instalaciones y equipos se limpien eficaz y eficientemente de forma periódica.</p> <p>El programa de limpieza y desinfección, ya sea responsabilidad de la administración del mercado mayorista o de terceros bajo contrato, deberá estar por escrito e incluir lo siguiente:</p>

	<p>de alimentos.</p> <p>Todas las partes de los locales de alimentos (suelo, paredes, techos, iluminación, sistemas de ventilación, equipos fijos, fregaderos, lavamanos y aseos) deberán estar visualmente limpios y en buen estado de conservación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Área: una definición clara de las áreas de limpieza/desinfección, los métodos que se utilizarán, las normas establecidas y las precauciones de salud y seguridad necesarias para cada una de ellas. - Frecuencia y duración de los procesos de limpieza/desinfección adaptados al riesgo, para cada área definida. - Productos y materiales a utilizar en cada área definida, incluyendo detalles de resistencia química, instrucciones de uso y su adecuación para el uso con alimentos o en su proximidad. - Comprobación y registro de la frecuencia de aplicación y la eficacia de la limpieza/desinfección estándar en cada área. - Responsabilidades: registro de la persona responsable de llevar a cabo la limpieza/desinfección y de controlar el proceso. <p>La administración deberá revisar y refrendar el programa de limpieza/desinfección (véase el modelo de programa en el Apéndice A) y alentar al personal a “limpiar sobre la marcha”.</p>
	<p>La empresa alimentaria en la que recaiga la responsabilidad, deberá garantizar que se lleven a cabo inspecciones periódicas de los locales de alimentos para identificar posibles defectos estructurales o equipos rotos y organizar medidas correctoras.</p>	<p>Esta es una buena práctica para evitar interrupciones de la actividad a causa de equipos defectuosos o rotos, mediante un mantenimiento programado y programas de sustitución para locales y equipos. El calendario de mantenimiento y sustitución deberá basarse en la</p>

		calidad de los materiales, la construcción, la posible utilización y el desgaste. Los locales y el equipo deberán estar en buen estado, estar en orden de trabajo, ser seguros y deben poderse limpiar.
2. La disposición, el diseño, la construcción, la ubicación y el tamaño de los locales de alimentos debe:	La administración del mercado mayorista deberá respetar los requisitos específicos correspondientes al tipo de empresa alimentaria en cuestión, tanto en lo que a los productos se refiere como a las cantidades a tratar.	
(a) Permitir un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitar o reducir al mínimo la contaminación transmitida por el aire y proporcionar un espacio de trabajo que permita realizar higiénicamente todas las operaciones;	<p>Los materiales utilizados para la construcción deberán permitir el tipo de limpieza adecuada para el área. La disposición y el diseño de los locales de alimentos deberán permitir el acceso a todas las partes de los mismos para proceder a su limpieza. El diseño, la construcción y los acabados de las superficies en los locales de alimentos determinan la facilidad con la que se pueden limpiar.</p> <p>Es crucial que se elijan los materiales correctos para todos los techos, paredes y acabados del suelo y que éstos estén fijados o aplicados correctamente.</p> <p>Se deberá revisar periódicamente y mantener registros de la ventilación, el aire acondicionado o la refrigeración.</p> <p>El flujo de ventilación, aire acondicionado o refrigeración deberán estar en concordancia con el tamaño de los locales y el volumen de mercancías que manipula el operador de empresa alimentaria.</p>	<p>La administración del mercado mayorista y/o las empresas alimentarias responsables deberán garantizar que existen sistemas y precauciones adecuados para evitar que se produzcan reacciones químicas perjudiciales entre los productos de limpieza y/o materiales de construcción.</p> <p>Deberá existir una separación efectiva entre procesos limpios y no limpios para reducir la contaminación cruzada.</p> <p>Los colores y los materiales deberán ser adecuados para uso alimentario.</p>
(b) Proteger contra la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el desprendimiento de partículas en	La disposición interior de los locales deberá evitar la acumulación de suciedad en los lugares que son inaccesibles para la limpieza. Las instalaciones existentes deberán mantenerse adecuadamente, por ejemplo, minimizando salientes.	Las juntas de paredes y suelos deberán ser convexas (con molduras cóncavas) para facilitar la limpieza intensiva. Cuando se efectúe una remodelación o renovación, todos los salientes

<p><i>los alimentos y la formación de condensación o moho en la superficie;</i></p>	<p>Los materiales de construcción no deberán contener ninguna sustancia que pueda agregar materiales tóxicos a los alimentos, ya sea directa o indirectamente.</p> <p>El diseño y la construcción, especialmente en las superficies altas, deberán evitar acabados que puedan llevar al desprendimiento de partículas, tales como escamas de pintura, yeso o similares.</p> <p>La construcción, la disposición y el tamaño de los locales deberán diseñarse teniendo en cuenta el tipo de sistema de aire que se instalará, por ejemplo, aire acondicionado, ventilación o refrigeración, para evitar la acumulación de condensación.</p>	<p>deberán suprimirse, en caso de que sea posible.</p> <p>Los locales deberán revisarse periódicamente para detectar fugas, piezas sueltas, etc., con el fin de reducir las posibilidades de anidamiento de plagas. Se deberá evitar el uso de paredes huecas, ya que proporcionan áreas de anidamiento de plagas. Es conveniente asegurarse de que el contratista de control de plagas revise esas zonas.</p> <p>En áreas donde se genere vapor y humedad, deberán instalarse y aislarse superficies como techos para reducir la formación de gotas de condensación. Las superficies pintadas deberán tener calidad alimentaria. Los equipos para alimentos, las superficies de trabajo, las instalaciones y los materiales suelen ser propiedad de la empresa alimentaria y por lo tanto son su responsabilidad exclusiva.</p>
<p><i>(c) Permitir buenas prácticas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación y, en particular, el control de plagas;</i></p>	<p>La mayoría de los locales de alimentos llevan a cabo muchas actividades diferentes, tales como la limpieza, almacenamiento, preparación y eliminación de residuos. En los locales de alimentos deberá existir suficiente espacio para permitir la separación de los procesos limpios y "sucios" y la preparación de los alimentos de riesgo bajo y alto.</p> <p>Se deberá designar un lugar específico para los materiales de envasado que esté separado del área donde se preparan los alimentos.</p> <p>El suministro de agua, cuando sea responsabilidad de la</p>	<p>El contrato entre la administración del mercado mayorista y la empresa alimentaria deberá especificar quién es responsable del mantenimiento y la limpieza del sistema de suministro de aire (secciones comunes y/o privadas).</p> <p>Las empresas alimentarias deberán utilizar todas las defensas secundarias posibles contra plagas en los locales (cebos, cepos eléctricos, etc.)</p> <p>Tanto locales como equipos deberán diseñarse,</p>

	<p>administración del mercado mayorista, deberá ser potable para todas las operaciones que tengan un vínculo directo con los alimentos.</p> <p>Deberá existir una ventilación adecuada, eficiente y diseñada de tal manera que los alimentos en otras salas no estén expuestos al aire contaminado (p.ej.: procedente de aseos o depósitos de desperdicios). Deberá poder accederse a los filtros y otras partes del sistema directamente o a través de paneles de acceso.</p> <p>Deberá mantenerse y limpiarse los filtros. Deberán existir medios de ventilación adecuados y suficientes en los locales de alimentos.</p> <p>Se deberá disponer de instalaciones para la higiene personal (véase 3 y 9).</p> <p>Los locales deberán estar diseñados para impedir el acceso y el anidamiento de plagas. Las puertas, contraventanas y otras aberturas deberán contar con cierre hermético.</p> <p>Todas las ventanas situadas en áreas donde se manipulen productos alimenticios y que puedan abrirse, deberán estar protegidas con pantallas contra insectos.</p> <p>Además, la administración del mercado mayorista deberá elaborar un plan general para todas las zonas públicas bajo su responsabilidad en el mercado para evitar la infestación de plagas. Este plan también deberá tener en cuenta la limpieza general del mercado (desperdicios de productos alimenticios y de otro tipo). Cualquier plan de este tipo y los planes asociados deberán tratar de registrar las responsabilidades asignadas de los operadores de empresa alimentaria.</p>	<p>construirse y mantenerse para controlar el riesgo de contaminación de los productos y cumplir con todas las leyes pertinentes.</p> <p>Cuando se mantengan abiertas las puertas exteriores de las áreas de manipulación, procesamiento, embalaje y almacenamiento de materias primas, se tomarán las precauciones apropiadas para evitar el acceso de plagas.</p> <p>Deberá documentarse la disposición de las trampas. Deberá identificarse en un plano o esquema del sitio la ubicación de todas las medidas de control de plagas.</p> <p>Deberán documentarse las inspecciones.</p> <p>Si se contrata a terceros para llevar a cabo el control de plagas, es crucial que el contrato integre los requisitos anteriormente mencionados.</p> <p>La formación del personal deberá incluir la identificación de plagas comunes y las indicaciones de las infestaciones de plagas.</p>
--	---	--

<p><i>(d) Ofrecer, cuando sea necesario, condiciones de manipulación adecuadas para temperaturas controladas y un almacenamiento con capacidad suficiente para mantener los alimentos a temperaturas apropiadas y diseñado para permitir la comprobación de estas temperaturas y, si es preciso, su registro.</i></p>	<p>Cuando el diseño y construcción de salas de almacenamiento, refrigeradores y congeladores sean responsabilidad de la administración del mercado mayorista, éstas deberán ser capaces de mantener los alimentos a temperaturas adecuadas para el producto y respetar las disposiciones oficiales, si existen. El diseño y construcción de salas de preparación de alimentos deberá ser tal que impidan el desarrollo de temperaturas excesivas.</p> <p>Deberá instalarse un sistema/dispositivo automático de seguimiento y registro de la temperatura con alarmas incluidas (grabable, audible y visible) en todas las áreas refrigeradas, incluyendo todos los refrigeradores y congeladores de seguridad. Deberán graduarse y revisarse de forma periódica todos los equipos utilizados para el seguimiento y registro de las temperaturas.</p>	<p>El contrato entre la administración del mercado mayorista y la empresa alimentaria deberá especificar quién es responsable del seguimiento, registro y mantenimiento de estas instalaciones.</p> <p>Se deberá distinguir entre áreas públicas y privadas.</p>
<p><i>3. Se dispondrá de un número suficiente de sanitarios dotados</i></p>	<p>Deberá existir un espacio intermedio entre los aseos y cualquier habitación donde se manipulen alimentos abiertos.</p>	<p>Deberán fijarse carteles en lugares adecuados cerca de los aseos utilizados por manipuladores</p>

<p><i>con cisterna y conectados a un sistema de desagüe eficaz. Los sanitarios no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen alimentos.</i></p>	<p>Los aseos deberán estar conectados a un sistema de desagüe a través de una trampilla eficaz. Los aseos (ya sean inodoros o urinarios) no deberán conducir directamente a ningún área donde haya alimentos abiertos.</p> <p>En las empresas con un elevado número de clientes con presencia en el sitio, es aconsejable ofrecer aseos separados para clientes y empleados.</p>	<p>de alimentos recomendando a los usuarios lavarse las manos después de su uso.</p> <p>La empresa alimentaria es normalmente responsable de la parte del desagüe ubicada dentro de las áreas privadas. La administración del mercado mayorista es normalmente responsable del desagüe fuera de las áreas privadas, hasta la conexión con el sistema de alcantarillado público o las autoridades locales. Deberán especificarse estas responsabilidades en los contratos.</p> <p>En ambos casos, deberá prestarse especial atención para garantizar que el sistema funciona perfectamente.</p>
<p><i>4. Deberá disponerse de un número suficiente de lavabos debidamente localizados y señalizados para la limpieza de las manos. Se suministrarán lavabos para la limpieza de las manos con agua corriente, caliente y fría, y de materiales para una limpieza y secado higiénicos. Cuando sea necesario, las instalaciones para lavar productos alimenticios estarán separadas de las instalaciones para el lavado de las manos.</i></p>	<p>Todo el personal que trabaje en empresas alimentarias deberá tener acceso a un lavabo en todo momento.</p> <p>Si el personal no puede salir del local para lavarse las manos, los lavabos estarán directamente en los locales.</p> <p>Se determinará el número y la ubicación de los lavabos teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El número de personal que trabaja en las distintas empresas alimentarias (p.ej.: 1 lavabo por cada 7 empleados); - La disposición de los locales; - El tipo de alimentos; - El grado de manipulación de los alimentos; 	<p>El contrato entre la administración del mercado mayorista y el operador de empresa alimentaria deberá especificar quién está a cargo del mantenimiento y la limpieza de los distintos lavabos disponibles, tanto en áreas privadas como públicas.</p> <p>Se deberá incluir la frecuencia de limpieza.</p> <p>Los materiales adecuados para los lavabos incluyen el acero inoxidable, el plástico de calidad alimentaria y la cerámica. Se recomienda encarecidamente incluir lavabos en las instalaciones donde se manipulen alimentos</p>

	<p>Los lavabos deberán estar situados cerca de los aseos y en lugares estratégicos de los locales de modo que cualquier empleado tenga acceso óptimo a los mismos. De preferencia, los lavabos deberán utilizarse sólo para lavarse las manos. Cuando exista un riesgo inaceptable de contaminación de los alimentos, las instalaciones para el lavado de los alimentos deberán estar separadas de los lavabos.</p> <p>Siempre deberán existir lavabos a la entrada de todas las áreas de preparación de alimentos.</p> <p>También podrán ubicarse unidades adicionales en las naves de carga y descarga.</p> <p>Se admite el uso de un grifo único así como de agua suministrada a temperatura regulada desde una fuente de agua corriente o una unidad de calefacción. Sin embargo, deberá tenerse en cuenta el hecho de que, con agua caliente, las tuberías demasiado largas pueden provocar contaminación bacteriana a largo plazo.</p> <p>De preferencia, los lavabos no deberán operarse a mano.</p> <p>Se recomienda que, si tienen que lavarse el equipo o la comida, se haga en fregaderos específicos diferentes a los utilizados para lavarse las manos. Deberán considerarse este tipo de equipos específicos en el momento de la construcción, remodelación o renovación.</p>	<p>abiertos, en lugar de depender de los lavabos situados en las instalaciones comunes.</p> <p>En general, la administración del mercado mayorista es responsable del suministro de agua (fría y caliente), así como del análisis global de la calidad del agua. Sin embargo, las empresas alimentarias deberán supervisar y controlar el lavado de manos, ya que es sabido que se puede producir la contaminación de los alimentos muy rápidamente si no se respetan las reglas y normas.</p> <p>Las empresas alimentarias son generalmente responsables de aspectos tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el tipo de jabón utilizado (bactericida, si es posible, pero no perfumado, especialmente en las salas de preparación de alimentos); - Las papeleras (preferentemente accionadas con el pie si se utilizan toallas de papel); - No se utilizarán secadores de aire o toallas de rodillo en las salas de preparación de alimentos, ya que su instalación puede provocar contaminación (riesgo de diseminación de gérmenes a través de los movimientos del aire a causa de los secadores, por ejemplo), así que se recomiendan toallas de papel.
<p>5. Disponer de medios de ventilación naturales y mecánicos adecuados y suficientes. Se deben evitar</p>	<p>Se deberá garantizar la ventilación natural o mecánica para asegurar que el calor y la humedad no se acumulen a niveles que puedan poner en peligro la seguridad de los alimentos.</p>	<p>Normalmente, la administración del mercado mayorista no será responsable del control de la ventilación cuanto ésta se establezca para un</p>

<p><i>corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.</i></p> <p><i>Los sistemas de ventilación se construirán de tal modo que se pueda acceder fácilmente a filtros y otras partes que requieran limpieza, mantenimiento o sustitución.</i></p>	<p>El grado de ventilación dependerá de la estructura, sitio, ubicación y uso de la sala.</p> <p>Los filtros y otras partes del sistema deberán ser accesibles y fáciles de cambiar y mantener directamente o a través de paneles de acceso.</p>	<p>edificio entero. Las empresas alimentarias deberán ser conscientes de que no deben modificar el sistema de conductos de ventilación en los locales privados, ya que esto puede provocar un efecto sobre el sistema de ventilación general.</p> <p>En general, la limpieza de los sistemas de ventilación es también responsabilidad de la administración del mercado mayorista, ya que debe llevarse a cabo por parte de una empresa especializada.</p> <p>Los contratos con las empresas alimentarias deberán indicar quién es responsable de la limpieza, la frecuencia de la misma, el mantenimiento de registros y las contribuciones financieras que deben realizar los diferentes usuarios. Las corrientes de aire mecánicas y los filtros deberán estar sujetos a un plan de limpieza/desinfección.</p>
<p>6. Todos los aseos deberán disponer de una ventilación natural o mecánica adecuada.</p>	<p>Los aseos deberán tener ventilación natural o mecánica para evitar que puedan entrar malos olores y aerosoles en las salas de alimentos.</p> <p>Los aseos en las áreas interiores de los locales requieren ventilación mecánica. El diseño deberá ser tal que estos sistemas descarguen lejos de las salas de alimentos.</p>	

<p>7. Los locales de alimentos deberán disponer de iluminación natural y/o artificial suficiente.</p>	<p>La iluminación deberá ser suficiente como para permitir la manipulación segura de alimentos y una limpieza efectiva.</p> <p>Los niveles de iluminación deberán corresponder al tipo de sala y no tener ningún impacto sobre el nivel de temperatura del local.</p> <p>Las luces deberán estar protegidas con difusores inastillables en todos los locales, excepto dentro de las oficinas.</p>	<p>Deberán existir luces en los lugares donde se manipulen alimentos abiertos para evitar la contaminación de éstos en caso de daños a la instalación y para facilitar la limpieza. Por ejemplo, las lámparas fluorescentes deberán contar con difusores o bien estar equipadas con tubos de protección.</p> <p>Se recomienda el uso de luces inastillables.</p> <p>Los accesorios de iluminación deberán estar empotrados en vez de suspendidos desde cadenas colgantes siempre que sea posible, ya que esto los convierte en un nido de suciedad.</p> <p>El cableado deberá pasar por las paredes o el techo siempre que sea posible. Se deberán evitar los conductos de cables y las cajas de interruptores montados en superficie.</p>
<p>8. Las instalaciones de desagüe serán adecuadas para el objetivo propuesto. Estarán diseñadas y construidas para evitar el riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán diseñarse de tal modo que se garantice que los residuos no fluyan desde un área contaminada hacia otra limpia, en particular, un área donde se manipulen</p>	<p>La administración del mercado mayorista deberá garantizar que los desagües tengan la pendiente suficiente para permitir la evacuación de todos los residuos, sólidos y líquidos.</p> <p>La dirección de la corriente deberá fluir desde las áreas limpias hacia las sucias.</p> <p>Los aseos deberán tener un sistema de desagüe separado del de las salas de preparación de alimentos.</p> <p>Cualquier vertido en el desagüe deberá pasar a través de una trampilla efectiva.</p>	<p>Los contratos entre la administración del mercado mayorista y las empresas alimentarias deberán especificar las responsabilidades respectivas en términos de cuidado y mantenimiento de las instalaciones de desagüe.</p> <p>En todos los casos, se recomienda un mantenimiento periódico y buenas prácticas ambientales para evitar la entrada en el sistema de vertidos excesivos de grasas y aceite.</p> <p>Deberán inspeccionarse y mantenerse con</p>

<p><i>productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.</i></p>	<p>Las cubiertas de sumideros y desagües deberán ser preferiblemente de acero inoxidable.</p> <p>Deberán existir puntos de inspección disponibles, pero éstos deben estar debidamente sellados, permitiendo el acceso sólo a las empresas de limpieza especializadas. Los colectores de grasas pueden ubicarse en las salas de alimentos si es imposible ubicarlos en el exterior.</p> <p>Deberán diseñarse los sumideros para evitar el acceso de plagas desde el sistema de desagüe principal.</p>	<p>periodicidad los filtros y tamices.</p>
<p><i>9. En caso necesario, se dispondrá de vestuarios adecuados para el personal.</i></p>	<p>En todos los casos, convendría disponer de un lugar para permitir a los empleados cambiarse y guardar su ropa de calle y efectos personales. Esto es importante para el personal y los visitantes.</p> <p>Cuando el personal tenga que usar ropa de protección, el diseño de los vestuarios, que generalmente es responsabilidad de la administración del mercado mayorista, deberá proporcionar áreas de circulación separadas para el personal en ropa de calle y el personal con ropa de protección.</p> <p>Cuando sea obligatoria, se deberá negar el acceso a las salas de venta a los clientes sin ropa de protección.</p>	<p>Se deberán proporcionar taquillas adecuadas para el almacenamiento de la ropa de calle y de los efectos personales.</p> <p>La ubicación de los vestuarios deberá ser tal que el personal deba pasar a través de ellos al entrar o salir de las salas de alimentos.</p> <p>El área de taquillas deberá estar equipada con zonas adecuadas para el lavado de manos.</p>
<p><i>10. Los productos de limpieza y desinfección no se almacenarán en áreas donde se manipulen alimentos</i></p>	<p>Estos productos deberán almacenarse en un contenedor bajo llave o en una sala de almacenamiento específica y mantenerlos alejados de las zonas donde se manipulen alimentos. Este recinto deberá incluirse en el diseño de las instalaciones, tanto para los operadores de empresa alimentaria como para la administración del mercado mayorista, cuando tengan que utilizarse estos productos.</p>	<p>Deberán identificarse las instalaciones/salas de almacenamiento para productos y materiales de limpieza mediante la señalización adecuada.</p>

CAPÍTULO II: REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPAREN, TRATEN O PROCESEN ALIMENTOS (comedores y locales mencionados en el capítulo III no incluidos)

Requisitos legales	Guía de conformidad	Recomendación sobre buenas prácticas
<p>1. <i>En las salas donde se preparen, traten o transformen alimentos (comedores y locales mencionados en el capítulo III no incluidos, pero sí los espacios contenidos en medios de transporte), el diseño y la disposición deberán permitir prácticas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:</i></p>	<p>La administración del mercado mayorista deberá tener en cuenta los requisitos específicos correspondientes al tipo de producto en cuestión.</p>	<p>El contrato entre la administración del mercado mayorista y los operadores de empresa alimentaria deberá especificar quién es responsable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la limpieza y desinfección; - el mantenimiento; - las renovaciones.
<p>(a) <i>Las superficies de los suelos se mantendrán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Esto requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresas alimentarias puedan convencer</i></p>	<p>La administración del mercado mayorista deberá utilizar materiales y técnicas que cumplan con este reglamento.</p> <p>Todas las superficies deberán ser antideslizantes. Se pueden utilizar materiales como azulejos, vinilo de seguridad sin costuras, baldosas, resina epoxi, granolítico, etc., pero en todos los casos deberán estar perfectamente sellados.</p> <p>Los suelos deberán diseñarse para evitar que el agua se encharque. Se debe disponer de desagües en el suelo en los lugares donde</p>	<p>En cuanto a la limpieza, es evidente que algunos tipos de actividades requieren una frecuencia muy alta de limpieza y desinfección. Esto es aplicable, en particular, en el caso de las áreas de preparación de carnes y pescado.</p> <p>El programa de limpieza y desinfección, ya sea responsabilidad de la administración del mercado mayorista o de terceros bajo contrato, deberá estar por escrito e incluir lo siguiente:</p>

<p><i>a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. Según el caso, los suelos deberán permitir un desagüe exterior adecuado;</i></p>	<p>puedan producirse derrames considerables o cuando se utilice la limpieza en húmedo. El nivel del suelo deberá descender hacia los desagües.</p> <p>Los sumideros deberán ser de vidrio sellado, de cerámica o de acero inoxidable con un buen sellado entre ellos y la superficie del suelo.</p> <p>Las cubiertas del desagüe deberán ser preferentemente de acero inoxidable, con doble sellado y atornilladas.</p> <p>Los desagües pueden tener colectores de grasa instalados para atrapar las partículas más grandes. Este tipo de colectores deberán instalarse fuera de estas salas.</p> <p>Los desagües deberán diseñarse para impedir el acceso de plagas desde la red principal de desagüe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Área</u>: una definición clara de las áreas de limpieza/desinfección, los métodos que se utilizarán, las normas establecidas y las precauciones de salud y seguridad necesarias para cada una de ellas. - Frecuencia y duración de los procesos de limpieza/desinfección adaptados al peligro, para cada área definida. - <u>Productos y materiales a utilizar</u> en cada área definida, incluyendo detalles de resistencia química, instrucciones de uso y su adecuación para el uso con alimentos o en su proximidad. - <u>Comprobación y registro</u> de la frecuencia de aplicación y la eficacia de la limpieza/desinfección estándar en cada área. - Responsabilidades: registro de la persona responsable de llevar a cabo la limpieza/desinfección y de controlar el proceso. <p>La administración deberá revisar y refrendar el programa de limpieza/desinfección (véase el modelo de programa en el Apéndice A) y alentar al personal a “limpiar sobre la marcha”.</p>
<p>(b) <i>Las superficies de los suelos se mantendrán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Esto requerirá el uso de materiales</i></p>	<p>La superficie de las paredes deberá ser de calidad suficiente para cumplir este requisito. Esto incluye el yeso pintado, la resina epóxica, el PVC, la fibra de vidrio reforzada y otras láminas de protección similares, las baldosas de cerámica, láminas de acero inoxidable y plastisol, paneles aislantes, etc. Las superficies dañadas o rotas deberán repararse o sustituirse inmediatamente o tan pronto</p>	<p>Consulte los comentarios mencionados en los párrafos I y II (a) y (b).</p>

<p><i>impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos y una superficie lisa hasta una altura adecuada para la operación, a menos que los operadores de empresas alimentarias puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;</i></p>	<p>como sea posible.</p> <p>Todas las juntas entre el suelo, las paredes y los ángulos verticales de la pared deberán ser convexas (con molduras cóncavas) y estar selladas efectivamente para facilitar la limpieza.</p> <p>Cuando se utilicen láminas, se deberá tener cuidado para garantizar que las juntas estén efectivamente selladas.</p> <p>Todas las superficies y en particular los ángulos verticales deberán protegerse contra daños físicos.</p>	
<p><i>(c) Los techos (o, donde no haya techo, la superficie interior del tejado) y demás instalaciones suspendidas se construirán y acabarán de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas;</i></p>	<p>Los techos deberán diseñarse para permitir una limpieza periódica eficaz y mantenerse en buen estado.</p> <p>Todas las superficies deberán poderse limpiar.</p> <p>Los materiales que cumplen con este requisito incluyen el yeso pintado, los sistemas de techos fijos, los falsos techos, el plastisol y los paneles aislantes.</p> <p>No se recomiendan el poliestireno o las baldosas de fibra porque son difíciles de sellar. Las piezas de acero abiertas deberán estar debidamente selladas.</p> <p>Todos los falsos techos deberán tener accesos para el seguimiento de plagas.</p> <p>La elección del material, el diseño del techo y las propiedades de aislamiento pueden ser importantes para reducir la condensación.</p> <p>En la mayoría de los casos, los materiales señalados anteriormente proporcionarán una superficie aceptable, siempre que estén en buenas condiciones.</p> <p>Una ventilación adecuada combinada con el buen uso de materiales será primordial en el diseño de una estructura.</p> <p>Los techos deberán mantenerse periódicamente para retirar cualquier acumulación de moho u otras partículas o residuos que pudieran caer</p>	<p>Los mismos comentarios mencionados en los párrafos I. y II (a).</p> <p>Los techos y demás instalaciones suspendidas deberán incluirse en un plan de limpieza/desinfección.</p> <p>Las superficies pintadas deberán tener calidad alimentaria.</p> <p>(Véanse también los comentarios en el capítulo I nº 2 b)</p> <p>Los locales deberán revisarse periódicamente para detectar fugas, piezas sueltas, etc., con el fin de reducir las posibilidades de anidamiento de plagas.</p> <p>Sería conveniente asegurarse de que un contratista de control de plagas revise estas áreas.</p>

	<p>en los alimentos. Cualquier formación de moho deberá eliminarse cuando sea necesario.</p> <p>Los accesorios de iluminación deberán contar con difusores. Cuando sea necesario se dispondrá de instalaciones adecuadas para el mantenimiento y la limpieza de los techos. En las salas de preparación de alimentos se recomiendan las ventanas fijas.</p>	
<p>(d) <i>Las ventanas y otras aberturas se construirán para evitar la acumulación de suciedad. Las que se puedan abrir al exterior deberán estar equipadas, cuando sea necesario, con pantallas contra insectos que se puedan retirar fácilmente para su limpieza. Cuando las ventanas abiertas puedan ser causa de contaminación, éstas deberán permanecer cerradas y fijas durante la producción;</i></p>	<p>Todas las ventanas que se abran en las áreas de preparación de alimentos deberán protegerse adecuadamente con pantallas cuando se abran durante este proceso. Las pantallas son necesarias para prevenir un riesgo de infestación y/o contaminación.</p> <p>Las pantallas deberán estar hechas con materiales adecuados y duraderos, preferentemente marcos de plástico o de aluminio con mallas de plástico o acero inoxidable.</p> <p>Las zonas de las pantallas contra insectos donde se acumule suciedad/restos pueden representar un riesgo de contaminación para los alimentos, por lo tanto, éstas deberán poder retirarse fácilmente para proceder a su limpieza.</p>	<p>Véanse los comentarios mencionados en los párrafos I. y II (a).</p> <p>Las pantallas contra insectos estarán sujetas a un plan de limpieza/desinfección.</p> <p>Las ventanas de vidrio en áreas de procesamiento y embalaje deberán protegerse contra la rotura de vidrio.</p>
<p>(e) <i>Las puertas serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Esto requerirá el uso de superficies lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresas alimentarias puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;</i></p>	<p>Toda puerta con la que el personal que manipula alimentos abiertos pueda entrar en contacto deberá poder limpiarse y desinfectarse fácilmente. Esto también se aplica a los elementos de la puerta, como placas y picaportes.</p> <p>Las puertas deberán estar empotradas para evitar esquinas o molduras que puedan acumular suciedad. Las puertas batientes, que no sean de PVC o materiales de protección similares, deberán contar con paletas de empuje o placas de impacto en lugar de picaportes.</p> <p>Los acabados de puertas que cumplan con este requisito incluyen la</p>	<p>Los mismos comentarios mencionados en los párrafos I. y II (a).</p> <p>Las puertas deberán incluirse en un plan de limpieza/desinfección.</p> <p>Las puertas deberán tener una superficie impermeable adecuada y fácil de limpiar y mantenerse en buenas condiciones.</p> <p>El uso de todos los materiales y acabados deberá</p>

	<p>madera pintada, el metal pintado, el plástico y el PVC</p> <p>También se admite la madera recubierta con un material impermeable adecuado como el PVC, la fibra de vidrio reforzada u otras láminas de protección similares. La madera sin cubierta no cumple los requisitos. No se recomienda la madera barnizada.</p> <p>El marco de la puerta también deberá contar con el acabado deseado, por ejemplo, liso y no absorbente. Si las puertas tienen paneles de visión, el material utilizado deberá ser irrompible. Cuando se utilice vidrio, éste deberá estar endurecido.</p> <p>Si se utilizan puertas chapadas, la superficie deberá estar debidamente sellada para evitar la contaminación.</p>	<p>estar sujeto a una cuidadosa consideración de la idoneidad de sus prestaciones técnicas para el fin previsto.</p>
<p>(f) <i>Las superficies (incluidas las del equipo) en las zonas donde se manipulen alimentos y, en particular, aquellas en contacto con los alimentos, estarán en buen estado, serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, desinfectar. Esto requerirá el uso de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresas alimentarias puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados.</i></p>	<p>Este reglamento hace referencia a las superficies para la preparación de alimentos y al equipo que entra en contacto con los alimentos.</p> <p>Este equipo suele ser propiedad privada del arrendatario.</p> <p>Sólo cuando así se indique específicamente, la administración de mercado mayorista será responsable del tipo de equipo instalado o de las superficies y piezas de los equipos que entren en contacto con alimentos.</p>	<p>Las superficies que cumplen con estos requisitos incluyen el acero inoxidable, el plástico de calidad alimentaria y la cerámica.</p> <p>No se deberá permitir que plásticos como el polipropileno, se rayen o deshagan, ya que no se podrían limpiar y desinfectar efectivamente.</p> <p>No deberá utilizarse madera sin sellar (excepto en el caso de los bloques de troceo en carnicerías que puedan limpiarse eficazmente) para ninguna aplicación.</p> <p>Las superficies (incluidas las del equipo) en las zonas donde se manipulen alimentos y, en particular, aquellas en contacto con los alimentos deberán incluirse en un plan de</p>

		<p>limpieza/desinfección.</p> <p>El programa de limpieza/desinfección deberá estar por escrito e incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definición del área que debe limpiarse/desinfectarse, - los productos y materias que vayan a usarse y su potencial químico, - las instrucciones para su uso, - idoneidad para el uso con alimentos, - frecuencia y duración de los programas de limpieza y desinfección, - método y estándar requerido, - comprobación de la eficacia de la limpieza y la frecuencia adaptada al riesgo, - precauciones de salud y seguridad, - quién es responsable de la limpieza, - quién es responsable de la comprobación. <p>Si se subcontrata a terceros para llevar a cabo las actividades de limpieza, es crucial que el contrato integre los requisitos anteriormente mencionados.</p> <p>La administración deberá revisar y refrendar el programa de limpieza/desinfección (véase el modelo de programa en el Apéndice A) y alentar al personal a “limpiar sobre la marcha”.</p>
<p>2. <i>Se dispondrá de instalaciones adecuadas, en caso necesario, para la limpieza, desinfección y almacenamiento de los utensilios de trabajo y del</i></p>	<p>Como se indica en el párrafo anterior, el equipo y los utensilios son normalmente propiedad privada de las empresas alimentarias.</p> <p>Sin embargo, las instalaciones de fregaderos suelen ser responsabilidad de la administración del mercado mayorista. Cuando</p>	<p>Los protocolos de limpieza son por lo general responsabilidad de la empresa alimentaria, a menos que se indique en un contrato o en los Reglamentos del Mercado que es responsabilidad de la administración del mercado mayorista.</p>

<p><i>equipo. Dichas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, serán fáciles de limpiar y tendrán un suministro adecuado de agua caliente y fría.</i></p>	<p>este sea el caso, se recomienda el acero inoxidable.</p> <p>Se admite el uso de un grifo único así como de agua suministrada a temperatura regulada desde una fuente de agua corriente o una unidad de calefacción.</p> <p>En algunos casos, la administración del mercado mayorista puede proporcionar esterilizadores de utensilios y/o secadores de aire. Este equipo deberá ser de construcción duradera y resistente a la corrosión.</p>	<p>El programa de limpieza y desinfección, ya sea responsabilidad de la administración del mercado mayorista o de terceros bajo contrato, deberá estar por escrito e incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área: una definición clara de las áreas de limpieza/desinfección, los métodos que se utilizarán, las normas establecidas y las precauciones de salud y seguridad necesarias para cada una de ellas. - Frecuencia y duración de los procesos de limpieza/desinfección adaptados al riesgo, para cada área definida. - Productos y materiales a utilizar en cada área definida, incluyendo detalles de resistencia química, instrucciones de uso y su adecuación para el uso con alimentos o en su proximidad. - Comprobación y registro de la frecuencia de aplicación y la eficacia de la limpieza/desinfección estándar en cada área. - Responsabilidades: registro de la persona responsable de llevar a cabo la limpieza/desinfección y de controlar el proceso. <p>Las instalaciones deberán diseñarse, construirse y mantenerse para evitar el riesgo de contaminación de los productos.</p>
<p><i>Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para lavar los alimentos. Todos los fregaderos</i></p>	<p>Se deberá disponer de fregaderos separados para la preparación de alimentos y el lavado de los equipos.</p> <p>En operaciones pequeñas se podrá utilizar un sólo fregadero para</p>	<p>Los fregaderos deberán incluirse en un plan de limpieza/desinfección.</p>

<p><i>o instalaciones similares destinadas al lavado de alimentos tendrán un suministro adecuado de agua potable caliente y/o fría en consonancia con los requisitos del Capítulo VII y se mantendrán limpios y, en caso necesario, desinfectados.</i></p>	<p>ambos, el lavado de equipo y alimentos, siempre que ambas actividades se puedan hacer con eficacia y sin perjuicio a la seguridad alimentaria (el fregadero deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado para la preparación de alimentos).</p> <p>Se admite el uso de un grifo único así como de agua suministrada a temperatura regulada desde una fuente de agua corriente o una unidad de calefacción.</p>	
---	---	--

CAPÍTULO V: REQUISITOS DEL EQUIPO

Requisitos legales	Guía de conformidad	Recomendación sobre buenas prácticas
<p><i>1. Todos los artículos, accesorios y equipos con los que los alimentos estén en contacto:</i></p> <p>(a) <i>Deberán limpiarse y, cuando sea necesario, desinfectarse efectivamente. Se limpiarán y desinfectarán con la frecuencia suficiente para evitar cualquier riesgo de contaminación;</i></p> <p>(b) <i>Deberán construirse, fabricarse con materiales adecuados y conservarse en buenas condiciones como para minimizar cualquier riesgo de contaminación;</i></p> <p>(c) <i>Deberán construirse, fabricarse con materiales adecuados y conservarse en buenas condiciones, con la excepción de los recipientes y envases no retornables, que puedan mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectarse; y</i></p>	<p>Normalmente, el mercado mayorista no es responsable de este tipo de equipos.</p> <p>En caso de responsabilidad sobre los equipos tal y como aparece en el contrato entre la administración del mercado mayorista y las empresas alimentarias, se deberán poder aplicar los consejos en la columna de la derecha.</p>	<p>En general, las empresas alimentarias presentes en el mercado serán las únicas responsables de dicho equipo.</p> <p>Todos los equipos pertinentes deberán incluirse en un plan de limpieza/desinfección.</p> <p>La frecuencia de la limpieza y la desinfección dependerá del grado de riesgo.</p> <p>El programa de limpieza y desinfección, ya sea responsabilidad de la administración del mercado mayorista o de terceros bajo contrato, deberá estar por escrito e incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Área</u>: una definición clara de las áreas de limpieza/desinfección, los métodos que se utilizarán, las normas establecidas y las precauciones de salud y seguridad necesarias para cada una de ellas. - <u>Frecuencia y duración</u> de los procesos de limpieza/desinfección adaptados al riesgo, para cada área definida. - <u>Productos y materiales a utilizar</u> en cada área definida, incluyendo detalles de resistencia química, instrucciones de uso y su

<p>(d) <i>Se instalarán de manera tal que permita la limpieza adecuada del equipo y los alrededores.</i></p>		<p>adecuación para el uso con alimentos o en su proximidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprobación y registro de la frecuencia de aplicación y la eficacia de la limpieza/desinfección estándar en cada área. - Responsabilidades: registro de la persona responsable de llevar a cabo la limpieza/desinfección y de controlar el proceso. <p>La administración deberá revisar y refrendar el programa de limpieza/desinfección (véase el modelo de programa en el Apéndice A) y alentar al personal a “limpiar sobre la marcha”.</p> <p>El equipo deberá integrarse en los programas de mantenimiento.</p>
<p><i>2. En caso necesario, los equipos estarán provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.</i></p>	<p>Normalmente, el mercado mayorista no es responsable de este tipo de equipos.</p>	<p>En general, las empresas alimentarias presentes en el mercado serán las únicas responsables de dicho equipo.</p>
<p><i>3. Cuando se tengan que utilizar aditivos químicos para prevenir la corrosión de los equipos y recipientes, éstos se utilizarán de conformidad con las buenas prácticas.</i></p>	<p>Normalmente, el mercado mayorista no es responsable de este tipo de equipos.</p>	<p>En general, las empresas alimentarias presentes en el mercado serán las únicas responsables de dicho equipo.</p>

CAPÍTULO VI: DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Requisitos legales	Guía de conformidad	Recomendación sobre buenas prácticas
<p>1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y otros desechos se retirarán de las salas en las que haya alimentos lo más rápidamente posible, a fin de evitar su acumulación.</p>	<p>La administración del mercado mayorista está directamente relacionada con los desechos presentes en las áreas públicas. Por lo tanto, los contenedores de desechos deberán colocarse en lugares estratégicos del mercado y llevar una señal que indique su uso para “desperdicios de productos alimenticios <u>que no sean de origen animal</u>” o “desechos” solamente.</p> <p>Normalmente, también es responsabilidad de la administración del mercado mayorista proporcionar instalaciones para la eliminación de desperdicios de productos alimenticios y otros desechos generados en áreas privadas.</p> <p>Sin embargo, los desperdicios de productos alimenticios de origen animal producidos por las empresas alimentarias son su responsabilidad directa.</p> <p>En cualquier caso, los desechos y/o residuos no deberán almacenarse de tal manera que incentiven la formación de plagas [véase el Capítulo I.2 (c)].</p> <p>Para residuos que no sean desperdicios de productos alimenticios de origen animal, el contrato entre la empresa alimentaria y la administración del mercado mayorista deberá especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cómo se recogen los residuos (directamente de las empresas alimentarias, en puntos centrales de recogida especificados, etc.); - el nombre del propietario, si se tienen que utilizar tipos de 	<p>Los desperdicios de productos alimenticios de origen animal y otro tipo de residuos deberán desecharse en contenedores separados.</p> <p>Según la normativa actual, los desperdicios de productos alimenticios de origen animal son responsabilidad directa del operador de empresa alimentaria. Los desperdicios de productos alimenticios de origen animal deberá desecharlos el operador de empresa alimentaria en contenedores especiales y que serán retirados cuando sea necesario, pero como mínimo diariamente.</p> <p>La retirada de desperdicios de productos alimenticios de origen animal deberá tratarse directamente por el operador de empresa alimentaria a través de compañías especializadas.</p> <p>El programa de limpieza y desinfección, ya sea responsabilidad de la administración del mercado mayorista o de terceros bajo contrato, deberá estar por escrito e incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área: una definición clara de las áreas de limpieza/desinfección, los métodos que se utilizarán, las normas establecidas y las

	<p>contenedores específicos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - quién provee los contenedores; - quién deberá encargarse de la limpieza y desinfección de los contenedores; - en caso de recogida selectiva de residuos, el método de recogida y el color de los contenedores que se utilizarán, además de la frecuencia y la hora de la recogida; - cómo se distribuirá el coste de dichas actividades entre las empresas alimentarias y la administración del mercado mayorista. 	<p>precauciones de salud y seguridad necesarias para cada una de ellas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frecuencia y duración</u> de los procesos de limpieza/desinfección adaptados al riesgo, para cada área definida. - <u>Productos y materiales a utilizar</u> en cada área definida, incluyendo detalles de resistencia química, instrucciones de uso y su adecuación para el uso con alimentos o en su proximidad. - <u>Comprobación y registro</u> de la frecuencia de aplicación y la eficacia de la limpieza/desinfección estándar en cada área. - Responsabilidades: registro de la persona responsable de llevar a cabo la limpieza/desinfección y de controlar el proceso.
<p>2. <i>Los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros residuos se depositarán en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresas alimentarias puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad del uso de otro tipo de contenedores o sistemas de evacuación. Estos contenedores tendrán una construcción adecuada, se mantendrán en</i></p>	<p>Los desperdicios y/o residuos no deberán almacenarse de tal manera que fomenten la formación de plagas.</p> <p>Las superficies interior y exterior de los contenedores para residuos no desechables deberán ser lavables y estar en buen estado.</p> <p>Para empresas que sólo produzcan residuos secos tales como envases y recipientes de residuos, los contenedores de residuos no deberán estar cerrados.</p> <p>En caso de residuos líquidos no vinculados directamente con los sistemas principales de desagüe, se utilizarán depósitos de retención (los contenedores y depósitos de residuos deberán estar claramente</p>	<p>Los revestimientos de plástico hacen más fácil la retirada de basura y la limpieza de papeleras. Cuando se retira la basura a un área de almacenamiento central, las bolsas de plástico deberán colocarse en recipientes cerrados a prueba de roedores y aves.</p> <p>Cuando se manipulen alimentos abiertos, excepto frutas y verduras enteras, las papeleras deberán tener accionadores para pies, rodillas o codos.</p>

<p><i>buen estado y serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar.</i></p>	<p>identificados como tales). En todos los casos se deberán tomar las medidas adecuadas para no contaminar el medio ambiente.</p>	
<p>3. <i>Se harán las operaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y otros desechos. Los depósitos de desechos estarán diseñados y gestionados de tal manera que se puedan mantener limpios y, en caso necesario, libre de animales y plagas</i></p>	<p>Cuando la administración del mercado mayorista proporcione depósitos centrales de desechos, éstos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mantenerse limpios y ordenados con un lavado regular de aberturas en conductos y áreas de suelo alrededor de toboganes, cajas, papeleras y otras superficies del suelo y el equipo; - gestionarse y supervisarse de tal manera que se garantice su limpieza y un uso correcto; - mantenerse libre de plagas como roedores, aves, animales carnívoros, artrópodos, etc. Los contenedores de basura deberán estar cerrados y las áreas de compactación separadas físicamente del lugar donde se almacenen o preparen alimentos.. Toda instalación deberá estar a prueba contra el acceso de plagas. Se deberá llevar a cabo una limpieza regular. 	<p>Los depósitos centrales de desechos deberán estar incluidos en un plan de limpieza/desinfección. (Véanse también las notas mencionadas en el capítulo I N° 1 Limpieza)</p>
<p>4. <i>Todos los residuos se eliminarán de forma higiénica y ecológica, de conformidad con la legislación comunitaria</i></p>	<p>Cuando la administración del mercado mayorista sea responsable de la retirada de residuos y desechos, ésta deberá tomar todas las precauciones posibles para limitar el riesgo de contaminación ambiental.</p>	

<p><i>aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente directa o indirecta de contaminación.</i></p>	<p>El reciclado de residuos (cartón, cajas de madera, paletas, compostaje de residuos vegetales, etc.) es preferible a la incineración cuando sea factible.</p> <p>Cuando se quemen residuos en el sitio, las emisiones de gases deberán cumplir con la legislación comunitaria.</p> <p>Los residuos líquidos no deberán enviarse directamente al sistema principal de desagüe sin el consentimiento previo de la autoridad competente.</p>	
---	---	--

CAPÍTULO VII: SUMINISTRO DE AGUA

Requisitos legales	Guía de conformidad	Recomendación sobre buenas prácticas
<p>1. <i>a) Existirá un suministro de agua potable adecuado que se utilizará cuando sea necesario, para garantizar que los productos alimenticios no estén contaminados;</i></p> <p><i>b) Se puede utilizar agua limpia con todos los productos pesqueros. Se puede utilizar agua de mar limpia con moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos; también se podrá usar agua potable para el lavado externo. Cuando se utilice este tipo de agua, se dispondrá de instalaciones adecuadas para su abastecimiento.</i></p>	<p>Cuando el suministro de agua de las empresas alimentarias sea responsabilidad de la administración del mercado mayorista, se deberán adoptar medidas para garantizar la disponibilidad de un suministro de agua adecuado.</p> <p>Se deberá llevar a cabo un seguimiento periódico de la calidad del agua, a fin de comprobar que el agua disponible para las empresas alimentarias cumplan los requisitos de la Directiva 98/83/CE.</p> <p>El agua potable se deberá usar para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el lavado de manos; - lavar alimentos, cuando sea necesario; - incluirse en alimentos y bebidas; - cocinar alimentos; - limpiar equipos de alimentos; - limpiar superficies que entren en contacto con alimentos o con las manos de los manipuladores de alimentos; - cualquier otra operación donde haya un riesgo de contaminación para los alimentos. <p><i>Tenga en cuenta que, como excepción, el agua potable se podrá utilizar para productos pesqueros enteros hasta el 31 de diciembre de 2009 (Reglamento (CE) n° 2076/2005 por el que se establecen disposiciones transitorias.)</i></p> <p>En la mayoría de los casos, el suministro a los operadores de empresas alimentarias con agua de mar no concierne a la</p>	<p>Aunque se puede presuponer, como se especifica en la Directiva 98/83/CE del Consejo, que todas las empresas de agua abastecen agua potable, constituye una buena práctica garantizar que un laboratorio autorizado compruebe anualmente la calidad del agua. Puede que sea necesario comprobar con mayor frecuencia la potabilidad si han existido interrupciones o alteraciones en el suministro.</p> <p>Se deberán tomar muestras en puntos específicos determinados por la importancia del suministro de agua y que sean representativos de la calidad del agua que se consume todo el año.</p> <p>Cuando la administración del mercado mayorista sea responsable, se deberá poner en marcha un programa de mantenimiento adecuado para garantizar el mantenimiento adecuado de la calefacción de agua y los sistemas de mezclado.</p> <p>Cuando se utilicen ablandadores de agua y/o filtros, deberá realizarse un seguimiento y mantenimiento periódicos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes, incluidos los</p>

	administración del mercado mayorista.	cambios de filtro.
2. <i>En los casos en los que se utilice agua no potable, por ejemplo para la prevención de incendios, producción de vapor, refrigeración y otros propósitos parecidos, debe circular por un sistema separado e identificarse como tal. El agua no potable no deberá conectarse a los sistemas de agua potable o permitir el reflujo desde éstos últimos.</i>	<p>Deberá evitarse el suministro de agua no potable a las zonas de preparación de alimentos.</p> <p>Ciertas aplicaciones, como las mangueras para incendios o los sistemas de aspersión, que pueden utilizar agua no potable, deberán estar claramente marcadas como tales.</p> <p>Es aconsejable utilizar códigos de colores para identificar los sistemas de agua potable y no potable.</p>	Si se usa la misma red de agua potable para los servicios de limpieza y auxiliar, como sistemas de aspersión, mangueras de incendio, etc., deberá fijarse una válvula antirretorno adecuada a estos sistemas, para que no haya un flujo inverso de agua. Deberá presentarse de manera clara una señalización adecuada que indique la limitación de uso de tales sistemas.
3. <i>El agua reciclada que se usa para procesar o como ingrediente, no debe suponer un riesgo de contaminación. Será del mismo nivel de calidad que el agua potable a menos que las autoridades competentes estén convencidas de que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los alimentos en su forma final.</i>	<p>En el caso de agua reciclada utilizada por operadores de empresas alimentarias, la autoridad del mercado mayorista deberá especificar que este agua se colocará bajo la responsabilidad exclusiva de los operadores de empresa alimentaria implicados.</p> <p>En todos los casos, no deberá existir la posibilidad de conectar agua reciclada a la red de suministro.</p>	<p>Aunque se presupone que esta agua es potable, el agua reciclada utilizada para el procesado o como ingrediente está llena de elementos físicos, químicos y biológicos cuya concentración aumenta con el paso del tiempo.</p> <p>La autoridad del mercado mayorista deberá prestar especial atención cuando este agua reciclada se dirija al sistema de alcantarillado, dado que es un contaminante potencial. Por tanto, los operadores de empresas alimentarias deberán tratar este agua residual adecuadamente y por su cuenta, antes de dirigirla al sistema de alcantarillado. Si este tratamiento no es posible, deberá pagarse una tasa adicional por la</p>

		contaminación adicional creada. El contrato entre la autoridad del mercado mayorista y los operadores de empresa alimentaria deberá especificar estos puntos.
4. <i>El hielo que entre en contacto con los alimentos o que pueda dar lugar a cualquier tipo de contaminación de los alimentos debe fabricarse con agua potable o, cuando se utilice para refrigerar los productos pesqueros, con agua limpia. Debe fabricarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de todo tipo de contaminación.</i>	<p>Esto significa que el hielo deberá fabricarse con agua potable.</p> <p>La autoridad del mercado mayorista no está normalmente relacionada directamente con la fabricación del hielo, pero si el hielo se produce dentro del mercado, deberá otorgarse acceso al agua potable.</p>	En caso de que el hielo se fabrique en el mercado, la autoridad del mercado mayorista deberá garantizar que el proceso de fabricación cumpla con todos los reglamentos correspondientes. Se recomienda que se llegue a un acuerdo oficial para asegurar dicho cumplimiento.
5. <i>El vapor utilizado directamente en contacto con los alimentos no debe contener ninguna sustancia que suponga un peligro para la salud, o que sea probable que contamine los alimentos.</i>	Si el vapor, normalmente procedente de los equipos de limpieza, pudiera entrar en contacto con los alimentos, el vapor deberá proceder de agua potable (véase el párrafo 1).	
6. <i>En los casos en los que se aplique a los alimentos un tratamiento por calor en</i>	El agua utilizada para calentar o enfriar alimentos en recipientes sellados deberá ser de potable (véase el párrafo 1).	

<p><i>recipientes herméticamente cerrados, debe asegurarse que el agua utilizada para calentar los recipientes o para enfriarlos tras el tratamiento con calor no constituya una fuente de contaminación para los alimentos.</i></p>		
--	--	--

CAPÍTULO VIII: HIGIENE PERSONAL

Requisitos legales	Guía de conformidad	Recomendación sobre buenas prácticas
<p>1. 1. <i>Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos mantendrá un alto grado de higiene personal y llevará una vestimenta adecuada, limpia y, en caso necesario, ropa de protección.</i></p>	<p>El personal de la administración del mercado mayorista y sus contratistas no deberán trabajar con comida.</p> <p>Por consiguiente, como no existe contacto físico entre estas personas y los alimentos o su embalaje, las regulaciones específicas relativas a los manipuladores de alimentos no se aplicarán a ellos.</p> <p>Sin embargo, como puede que estas personas tengan que entrar en los locales cuando estén de servicio, deberán aplicarse las normas básicas en materia de higiene personal, independientemente de cuales sean los productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Llevar ropa personal limpia; - Abstenerse de llevar a cabo prácticas poco higiénicas, como fumar, comer o beber. <p>En los locales donde el peligro sanitario es alto, es decir, donde se manejan productos de origen animal, deberá llevarse ropa de protección y prendas para la cabeza en cumplimiento de las normas específicas aplicables a estos productos.</p> <p>La ropa de protección y las prendas para la cabeza</p>	<p>La administración del mercado mayorista debe tener una política de higiene y/o normas de higiene personal y todo el personal deberá conocerlas y expresar su comprensión de las mismas.</p> <p>Se deberán presentar las reglas de forma visible para asegurarse de que actúan como un recordatorio constante para el personal.</p> <p>Deberán colocarse carteles de forma visible sobre el lavado de manos, asegurando que actúan como un recordatorio constante para el personal.</p> <p>Deberán disponerse de instalaciones para comer y beber.</p>

	deberán lavarse periódicamente.	
<p>2. 2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda contagiarse a través de los alimentos o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no están autorizadas a manipular alimentos o entrar en ninguna zona de manipulación de alimentos en cualquier centro si existe algún riesgo de contaminación directa o indirecta. Cualquier persona afectada y empleada en una empresa alimentaria y que tenga probabilidades de entrar en contacto con alimentos deberá poner inmediatamente en conocimiento de la empresa alimentaria la enfermedad o los síntomas, y si es posible, sus causas.</p>	<p>Es necesario que la administración del mercado mayorista se asegure de que existe una política clara con respecto al conocimiento o la sospecha de infecciones entre sus empleados o contratistas, que puedan conducir a la contaminación microbiológica.</p> <p>Cualquier persona que pueda entrar en los locales donde se manipulan alimentos deberá informar acerca de ciertas enfermedades o afecciones a causa de las cuales exista alguna posibilidad de que, directa o indirectamente, se contaminen los alimentos.</p>	

CAPÍTULO XII: FORMACIÓN

Requisitos legales	Guía de conformidad	Recomendación sobre buenas prácticas
<p><i>Los operadores de empresa alimentaria deben garantizar:</i></p> <p><i>1. Que los manipuladores de alimentos sean supervisados y/o formados en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral;</i></p> <p><i>2. Que los responsables de la elaboración y el mantenimiento del procedimiento establecido en el artículo 5 (1) del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en la aplicación de los principios APPCC, y</i></p> <p><i>3. El cumplimiento de los requisitos de la legislación nacional relativa a los</i></p>	<p>El personal de la administración del mercado mayorista y sus contratistas no deberán trabajar con comida.</p> <p>Por lo tanto, estos requisitos legales no se aplicarán directamente a estas personas. Sin embargo, deberán ser conscientes de que están trabajando en locales donde se manipulan productos frescos y de que sus acciones pueden generar un impacto sobre la seguridad alimentaria.</p> <p>Todos los empleados deberán recibir instrucciones sobre higiene específicas para sus actividades. Estas instrucciones deberán cubrir los peligros alimentarios y las medidas de control identificadas a través del análisis de peligros de sus actividades de trabajo. Estas instrucciones deberán ofrecerse antes de llevar a cabo actividades de trabajo concretas y deberán revisarse como resultado de cualquier cambio en las prácticas de trabajo.</p> <p>La necesidad de una formación estructurada depende de los riesgos para la seguridad alimentaria y deberá tener en cuenta el problema de la rotación de personal.</p> <p>Deberá ofrecerse información general sobre el desarrollo del sistema de APPCC a todos los empleados y un curso especial para aquellos que se vean afectados directamente por la aplicación de este método.</p>	<p>Representa una buena práctica proporcionar una introducción y una formación específicas para el trabajo a las personas no encargadas de la manipulación de alimentos que trabajen en los locales de comida en la limpieza u otras actividades de apoyo (es decir, contratistas externos). La formación deberá centrarse en la forma en que sus actividades, así como su higiene personal pueden afectar a la seguridad alimentaria. Se deberán llevar a cabo periódicamente evaluaciones del conocimiento para asegurar que se han entendido las instrucciones.</p> <p>Las instrucciones deberán incluir, cuando sea posible, una explicación de por qué son necesarias y de cómo garantizar la seguridad alimentaria. Esto puede fomentar su cumplimiento a través de la comprensión de la necesidad de proteger los alimentos de la contaminación nociva, con el fin de proteger a los consumidores y evitar la propagación de enfermedades. Esto es particularmente importante para el personal eventual o temporal, que no recibe una formación periódica.</p>

<p><i>programas de formación para personas que trabajen en determinados sectores alimentarios.</i></p>	<p>La formación no tiene que ser ofrecida automáticamente por un organismo de formación acreditado, pero sí deberá respetar un nivel de calidad adecuado. Puede organizarse de forma interna mediante enseñanza a distancia o a través de organizaciones externas de formación y deberá repetirse en intervalos periódicos, según proceda.</p> <p>La formación ofrece una mejor comprensión de cómo los alimentos pueden contaminarse y de cómo pueden evitarse las enfermedades transmitidas a través de éstos mediante procedimientos adecuados de manipulación de alimentos.</p> <p>Representa una buena práctica para un negocio el tener un plan de formación con el fin de identificar la formación necesaria para cada miembro del personal.</p> <p>También representa una buena práctica mantener registros de la formación recibida por cada miembro del personal.</p> <p>Las necesidades de formación deberán revisarse periódicamente y deberán juzgarse teniendo en cuenta la función y las responsabilidades, las capacidades existentes, la experiencia y la formación previa del empleado.</p>	<p>Las instrucciones deberán repetirse en intervalos apropiados o explicarse cuando sea necesario, según se identifique a través de la observación y la supervisión.</p> <p>La formación está destinada a garantizar que los miembros del personal entienden por qué es necesario adoptar ciertas precauciones. Por tanto, constituye una buena práctica formar a todo el personal en los principios de higiene alimentaria correspondientes a su trabajo, a fin de reducir el tiempo de supervisión necesario.</p> <p>Los supervisores o gerentes, que no sean manipuladores de alimentos, pero que puedan tener una influencia directa en la forma en que se llevan a cabo las operaciones en términos de higiene, deberán recibir una formación estructurada, según corresponda.</p>
---	---	---

VI – PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL APPCC

A – PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL APPCC EN MERCADOS MAYORISTAS

El Reglamento (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece en su artículo 5 que:

“1. 1. Los operadores de empresas alimentarias deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios APPCC”.

Este capítulo ofrece algunos consejos para la gestión del mercado mayorista en términos de procedimientos que se utilizarán en la prestación de las funciones de las que son responsables en el mercado, y respetando los principios del APPCC.

Como se dijo anteriormente, un mercado mayorista se encuentra en el centro de la cadena de suministro entre la producción y el consumo. Es, tal como se define en el Reglamento (CE) n° 853/2004, "una empresa alimentaria integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes en las que los productos alimenticios se venden a los operadores de empresas alimentarias".

Esta definición significa que la administración del mercado mayorista tiene que ser considerada de la misma forma que todas las demás empresas alimentarias, y, por lo tanto, debe actuar de conformidad con el Reglamento de Productos Alimenticios de la UE, aunque no venda productos alimenticios. La administración del mercado mayorista, al ser responsable del sitio, comparte la responsabilidad de cumplir los requisitos de higiene pertinentes para los productos alimenticios que pasan por el mercado y debe tomar medidas en materia de higiene alimentaria.

Nota al lector:

Las siguientes páginas sobre procedimientos basados en el APPCC se han desarrollado a través del “Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias” (publicado el 16 de noviembre de 2005 por la Dirección General de Salud y Protección al Consumidor de la Comisión Europea) (1).

B – PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PREVIOS BASADOS EN EL APPCC

La higiene de los alimentos es el resultado de la aplicación por parte de las empresas alimentarias de requisitos previos y procedimientos basados en los principios APPCC.

En especial, deberá tenerse en cuenta que antes de establecer procedimientos de APPCC deben estar en funcionamiento los "requisitos" previos de higiene para los alimentos y éste ha sido el ámbito de aplicación de los capítulos anteriores de esta guía de buenas prácticas en relación con aspectos tales como:

- Requisitos de la infraestructura y el equipo;
- Control de temperatura y ventilación;
- Iluminación;
- Procedimientos sanitarios;
- Eliminación de desechos (2);
- Control de plagas;
- Higiene personal;
- Formación.

(1) Véase el capítulo “Referencias”

(2) Véase el Reglamento (CE) n° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 3 de octubre de 2002, que establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

Estos requisitos previos están diseñados para controlar peligros de una manera general y proporcionar la base para una implementación eficaz del APPCC. Estos deberán estar en funcionamiento antes de establecer un procedimiento basado en el APPCC.

C – Principios generales del APPCC

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) identifica peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos.

El APPCC es una herramienta para evaluar peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en pruebas sobre el producto final. Cualquier sistema de APPCC es capaz de incorporar cambios, como avances en el diseño de equipos, procedimientos de procesamiento o desarrollos tecnológicos.

El APPCC puede aplicarse a través de toda la cadena alimentaria. Además de mejorar la seguridad alimentaria, la aplicación del APPCC puede aportar otros beneficios importantes, por ejemplo, la aplicación del APPCC puede ayudar a la inspección por parte de las autoridades reguladoras y promover el comercio internacional aumentando la confianza en la seguridad alimentaria.

La aplicación con éxito del APPCC requiere el pleno compromiso y participación de la dirección y el personal. También se requiere un enfoque multidisciplinario.

Antes de la aplicación del APPCC en cualquier empresa alimentaria, incluida la administración del mercado mayorista, deberán aplicarse los requisitos previos de higiene alimentaria.

El compromiso de la administración es necesario para la aplicación eficaz de un APPCC. Durante la identificación de peligros, la evaluación y las subsiguientes operaciones de diseño y aplicación del APPCC, deben tenerse en cuenta los efectos de las medidas adoptadas por la administración del mercado mayorista para controlar los peligros y los datos epidemiológicos relativos a la seguridad alimentaria.

La finalidad del APPCC es centrar el control en los puntos de control críticos (PCC) y el APPCC deberá aplicarse a cada operación específica por separado.

La aplicación del APPCC deberá revisarse y llevarse a cabo los cambios necesarios cuando se introduzca alguna modificación en cualquier paso. Es importante aplicar el APPCC de manera flexible cuando sea apropiado, dado el contexto de la aplicación que se va a tener en cuenta, la naturaleza y el tamaño de la operación.

Los siete principios del APPCC

- 1 - Identificar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables (análisis de peligros);
- 2 - Identificar los puntos de control críticos en la etapa o etapas en que el control resulte esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
- 3 - Establecer límites críticos en los puntos de control críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados;
- 4 - Establecer y aplicar procedimientos de seguimiento efectivos en puntos de control críticos;

- 5 - Establecer medidas correctivas cuando el seguimiento indique que un punto de control crítico no está bajo control;
- 6 - Establecer procedimientos, que se llevarán a cabo periódicamente, para comprobar que las medidas contempladas en los apartados 1 a 5 son eficaces;
- 7 - Establecer documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en los apartados 1 a 6.

D - Aplicación de los siete principios a la administración del mercado mayorista

Se recomienda continuar con las siguientes actividades en orden.

1. ANÁLISIS DE PELIGROS

1.1. Formación de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC)

Este equipo, que incluirá a todas las personas interesadas en la adopción de las medidas que deben llevarse a cabo, deberá incluir toda la gama de conocimientos específicos y la experiencia adecuada para la acción en cuestión y los peligros potenciales asociados, y también deberá implicar lo más posible a los niveles más altos de la dirección.

Cuando sea necesario, el equipo podrá recibir la asistencia de especialistas que le ayudarán a resolver sus dificultades en materia de evaluación y control de puntos críticos.

El equipo puede incluir especialistas:

- Que comprendan los peligros biológicos, químicos o físicos relacionados con un grupo de productos en particular;
- Que tengan la responsabilidad sobre las medidas que deben adaptarse o estén estrechamente relacionados con las mismas;
- Que tengan un dominio operativo de la acción, especialmente en términos de higiene y equipo;
- Cualquier otra persona con conocimientos específicos en higiene microbiológica o en tecnología de los alimentos.

Una persona puede cumplir varios de estos papeles, proveyendo toda la información pertinente disponible para el equipo y utilizándola para asegurar que el sistema desarrollado sea fiable. Cuando no se disponga de especialización en el establecimiento, se deberá obtener asesoramiento de otras fuentes (consultores, etc.)

Se deberá identificar el ámbito de aplicación del plan de APPCC. El ámbito deberá describir qué segmento de la cadena alimentaria está involucrado y las clases generales de peligros que deben abordarse (biológicos, químicos y físicos).

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

- ¿Tenemos o podemos obtener las habilidades necesarias para identificar los peligros y controles?
- ¿Tenemos una persona con responsabilidad global para el programa de seguridad alimentaria?
- ¿Está la persona responsable formada sobre los requisitos del sistema APPCC?
- ¿Cuenta esta persona con la autoridad para implementar y mantener el programa?
- ¿Es consciente el personal de la importancia de la seguridad alimentaria y la higiene?
- ¿Tiene nuestra empresa un programa de formación?
- ¿Sabe el personal qué hacer y quién puede tomar decisiones si algo sale mal?

1.2. Descripción de las actividades bajo la responsabilidad de la administración del mercado mayorista

Como la administración del mercado mayorista no se ocupa o vende productos alimenticios, este párrafo deberá aplicarse a las distintas actividades de la administración del mercado en su relación con las diferentes empresas alimentarias basadas en el sitio.

Se deberá elaborar una descripción completa de la actividad, con todos los pasos correspondientes.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

¿Cuáles son los diferentes pasos vinculados con cada actividad y cuáles son los riesgos asociados?

¿Se han tenido en cuenta todos los pasos?

¿Se nos ha olvidado algún paso en la actividad?

1.3. Identificación de las tareas correspondientes a cada paso

El equipo de APPCC deberá identificar y definir las tareas que deben realizarse en cada paso, con la posible interacción entre estas tareas y las actividades gestionadas por otras empresas alimentarias en el mercado mayorista.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

¿Hemos pensado en todas las tareas posibles que corresponden a cada paso?

¿Hemos considerado todas las empresas alimentarias afectadas por la tarea realizada?

¿Hemos proporcionado la información adecuada con la tarea realizada?

1.4. Construcción de un diagrama de flujo (ver apéndice B.1)

Sea cual fuere el formato elegido, todos los pasos involucrados en la actividad deberán estudiarse en orden y presentarse en un diagrama de flujo detallado, junto con datos técnicos suficientes.

Los tipos de datos pueden incluir, entre otros:

- Plano de locales de trabajo y locales auxiliares,
- Disposición de los equipos y características,
- Secuencia de todos los pasos,
- Parámetros técnicos de las operaciones,
- Flujo de los productos alimenticios (incluyendo la posible contaminación cruzada),
- Separación de las áreas limpias y sucias (o zonas de alto/bajo riesgo),

Los siguientes requisitos son requisitos previos para ser integrados en el sistema APPCC:

- Procedimientos de limpieza y desinfección,
- Condiciones higiénicas del establecimiento,
- Rutas del personal y prácticas de higiene,
- Almacenamiento de productos y condiciones de distribución.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

- ¿Se han establecido procedimientos de control y aprobación de cada paso?
- ¿Tenemos un sistema de control de calidad de las medidas adoptadas?
- ¿Tenemos toda la información necesaria para identificar peligros potenciales?

1.5. Confirmación interna del diagrama de flujo

Después de elaborar el diagrama de flujo, el equipo multidisciplinar deberá confirmarlo internamente durante las horas de funcionamiento. Toda variación observada debe dar lugar a una modificación del diagrama de flujo original, para que éste sea preciso.

Observar el proceso con ojo crítico y con el diagrama de flujo en la mano.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

- ¿Se ha olvidado algún paso o información?
- ¿Lo estamos haciendo realmente como se muestra en el diagrama?

1.6. Lista de peligros y medidas de control

1.6.1. Enumerar todos los peligros potenciales de carácter biológico, químico o físico que se pueda esperar razonablemente que se produzcan en cada paso (el término peligro ha sido definido en el artículo 3 (14) del Reglamento (CE) n° 178/2002 -véase también el glosario en este documento).

El equipo APPCC deberá realizar a continuación un análisis de peligros con el fin de identificar para el plan de APPCC qué peligros son de tal naturaleza que su eliminación o reducción a niveles aceptables resultan cruciales para mantener la seguridad de los productos alimenticios.

En la realización del análisis de peligros, se deberá tener en cuenta:

- La frecuencia probable de peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud;
- Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros;

1.6.2. Estudiar y describir qué medidas de control, cuando existan, pueden aplicarse a cada peligro.

Las medidas de control son aquellas acciones y actividades que pueden utilizarse para prevenir peligros, eliminarlos o reducir sus efectos o su incidencia a niveles aceptables.

Puede ser necesaria más de una medida de control para controlar un peligro determinado y más de un peligro puede controlarse mediante una medida de control.

Las medidas de control necesitan apoyarse en procedimientos y especificaciones detallados para garantizar su aplicación efectiva. Por ejemplo, programas de limpieza detallados utilizados en conformidad con las normas comunitarias aplicables.

Nota:

¡Las personas que redactan el APPCC por primera vez suelen identificar a menudo demasiados peligros! Esto es un problema porque existe la posibilidad de disipar la habilidad de un

procesador para centrar esfuerzos y controlar los peligros realmente importantes. El dilema está en decidir qué es importante.

Un peligro deberá controlarse si:

1) Es razonablemente probable que ocurra

y

2) En caso de no controlarse adecuadamente, es probable que suponga un riesgo inaceptable para la salud de los consumidores.

En el caso de peligros para los que, por razones de seguridad, se hayan establecido niveles de acción reguladores, tolerancias o límites (por ejemplo, productos químicos de limpieza, pesticidas ...), un riesgo inaceptable para la salud es el riesgo de que se haya superado el límite, y no la mera presencia de la sustancia a un nivel detectable.

. Por consiguiente, si la violación de un nivel de actuación en ese tipo de alimento es razonablemente probable que ocurra, entonces el análisis de peligros del procesador deberá identificar este peligro como un peligro que deberá controlarse a través de su sistema APPCC.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

¿Hemos examinado todas las fuentes de peligros?

¿Hemos utilizado los diagramas de las instalaciones y su entorno para identificar los peligros?

¿Hemos utilizado el diagrama de flujo para identificar posibles peligros en los procesos involucrados?

¿Hemos identificado riesgos asociados al paso en sí, tales como el mal uso o abuso potencial (productos químicos de limpieza, por ejemplo)?

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (PCC)

La identificación de un punto crítico para el control de un peligro requiere un planteamiento lógico. Este enfoque puede ser facilitado por el uso de un árbol de decisión (*véase el apéndice B.2*).

Sin embargo, el equipo puede utilizar otros métodos, de acuerdo con sus conocimientos y experiencia.

Para la aplicación del árbol de decisión, cada paso identificado en el diagrama de flujo deberá considerarse de forma ordenada. En cada paso, se debe aplicar el árbol de decisiones a cada peligro que se pueda esperar razonablemente que se produzca o se presente y a cada medida de control identificada. La aplicación del árbol de decisiones deberá ser flexible y tener en cuenta todo el proceso a fin de evitar, siempre que sea posible, puntos críticos innecesarios.

Se recomienda ofrecer formación sobre la aplicación del árbol de decisión.

La identificación de los puntos de control críticos tiene dos consecuencias para el equipo de APPCC, que deberá:

- Garantizar que se diseñen e implementen eficazmente las medidas de control adecuadas. En concreto, si un peligro ha sido identificado en un paso donde el control es necesario para la seguridad de los productos alimenticios y no existe una medida de control en ese

- paso, o en cualquier otro, entonces el proceso deberá modificarse en ese paso o en uno anterior o posterior, para incluir una medida de control,
- Establecer e implementar un sistema de seguimiento en cada punto crítico.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

- ¿Han sido identificados los controles para cada peligro?
- ¿Eliminan o reducen al mínimo la probabilidad de que tengan lugar cada uno de los peligros?
- ¿Podemos alterar el proceso donde no existan medidas evitables?
- ¿Comprende el personal cuáles son los requisitos de los PCC?

3. LÍMITES CRÍTICOS EN PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Cada medida de control relacionada con un punto de control crítico deberá dar lugar a la especificación de límites críticos.

Los límites críticos corresponden a los valores extremos aceptables con respecto a la seguridad de los productos alimenticios.

Permiten diferenciar la aceptabilidad de la inaceptabilidad. Se expresan mediante parámetros observables o medibles que pueden demostrar que el punto crítico está bajo control.

Deberá basarse en pruebas fundamentadas que los valores escogidos permitirán controlar el proceso.

Ejemplos de estos parámetros son la temperatura, tiempo, pH, contenido de humedad, parámetros sensoriales como el aspecto visual, etc.

En algunos casos, para reducir el riesgo de sobrepasar un límite crítico debido a variaciones del proceso, puede ser necesario especificar niveles más estrictos (es decir, niveles objetivo) para garantizar que se respeten los límites críticos.

Los límites críticos pueden extraerse de distintas fuentes. Cuando no provenga de textos normativos o de guías de buenas prácticas de higiene, el equipo deberá asegurarse de su validez en relación con el control de los peligros identificados en los PCC.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

- ¿Hemos establecido límites para cada punto de control crítico?
- ¿Estamos siguiendo los límites establecidos?
- ¿Son nuestros instrumentos de medición lo suficientemente precisos?
- ¿Cumplen las normas nuestros sistemas de medición?
- ¿Se ha decidido una acción correctiva para cada condición fuera de control?
- ¿Tenemos un sistema de gestión de quejas?
- ¿Es apropiada la frecuencia de nuestro seguimiento y registro?

4. PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO EN PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Una parte crucial de los procedimientos basados en el APPCC es un programa de observaciones o mediciones efectuadas en cada punto crítico para garantizar el cumplimiento de los límites críticos establecidos.

Las observaciones o mediciones deben poder detectar la pérdida de control en los puntos críticos y proporcionar información a tiempo para adoptar medidas correctoras.

Cuando sea posible, deberán hacerse los ajustes de proceso cuando los resultados del seguimiento indiquen una tendencia hacia la pérdida de control en un PCC. Los ajustes deberán efectuarse antes de que se produzca una desviación. Los datos derivados del seguimiento deben ser evaluados por una persona designada con conocimiento y autoridad para llevar a cabo acciones correctivas cuando sea oportuno.

Las observaciones o mediciones pueden efectuarse de manera continua o a intervalos. Cuando las observaciones o mediciones no sean continuas, es necesario establecer una frecuencia de observaciones o mediciones que proporcione información fiable.

El programa deberá describir los métodos, la frecuencia de observaciones o mediciones y el procedimiento de registro e identificar cada punto crítico:

- ¿Quién llevará a cabo el seguimiento y la comprobación?
- ¿Cuándo se realiza el seguimiento y la comprobación?
- ¿Cómo se realiza el seguimiento y la comprobación?

La(s) persona(s) que realicen el seguimiento deberán firmar los registros asociados con el seguimiento de PCC y, cuando los registros sean verificados, los firmará la persona responsable de la revisión de la empresa.

5. ACCIONES CORRECTIVAS

El equipo de APPCC debe planificar de antemano las acciones correctivas para cada punto de control crítico, de modo que puedan llevarse a cabo sin demora cuando el seguimiento indique una desviación respecto del límite crítico.

Estas medidas correctoras deberán incluir:

- Identificación adecuada de la(s) persona(s) responsable(s) de la aplicación de las medidas correctoras;
- Descripción de los medios y medidas necesarias para corregir la desviación observada;
- Medidas a tomar cuando el proceso estaba fuera de control,
- Registros por escrito de las medidas tomadas, indicando toda la información pertinente (por ejemplo: fecha, hora, tipo de acción, actor y control de verificación posterior).

El seguimiento puede indicar que deben adoptarse medidas preventivas (comprobación del equipo, de la persona encargada de la tarea, de la eficacia de anteriores medidas correctivas, etc.) en caso de que haya que adoptar repetidamente acciones correctivas para el mismo procedimiento.

6. PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN

6.1. El equipo APPCC deberá especificar los métodos y procedimientos que se utilizarán para determinar si el APPCC está funcionando correctamente. En concreto, los métodos de verificación pueden incluir tomas aleatorias de muestras y análisis, análisis reforzados o pruebas en puntos críticos seleccionados.

La frecuencia de la verificación deberá ser suficiente para confirmar que los procedimientos basados en el APPCC están funcionando eficazmente. La frecuencia de la verificación dependerá de las características de la administración del mercado mayorista (número de empleados, naturaleza de los productos alimenticios...), la frecuencia del seguimiento, la precisión de los empleados, el número de desviaciones detectadas a lo largo del tiempo y los peligros involucrados.

Los procedimientos de verificación incluyen:

- Auditorías del APPCC y sus registros,
- Inspección de las operaciones,
- Confirmación de que los PCC están bajo control;
- Validación de los límites críticos,
- Revisión de desviaciones y disposiciones de productos y acciones correctivas llevadas a cabo.

La frecuencia de la verificación influirá en gran medida sobre la cantidad de comprobaciones que habrá que volver a hacer en caso de que se haya detectado una desviación por encima de los límites críticos. La verificación incluirá todos los elementos siguientes, pero no necesariamente al mismo tiempo:

- Verificar la exactitud de los registros y de los análisis de desviaciones,
- Comprobar a la persona que realiza el seguimiento del proceso, del almacenamiento y/o de las actividades de transporte,
- Comprobación física del proceso sometido a seguimiento,
- Calibración de instrumentos utilizados para el seguimiento.

La verificación deberá ser realizada por alguien diferente a la persona responsable de realizar el seguimiento y las acciones correctivas. Cuando determinadas actividades de verificación no puedan realizarse internamente, expertos externos o terceros cualificados deberán realizar la verificación en nombre de la empresa.

6.2. Cuando sea posible, las actividades de validación deberán incluir acciones para confirmar la eficacia de todos los elementos del plan de APPCC. En caso de cambio, es necesario revisar el sistema, para garantizar que sigue (o seguirá) siendo válido.

En caso necesario, dicha revisión debe dar lugar a la modificación de los procedimientos establecidos. Los cambios deberán quedar plenamente incorporados en el sistema de documentación y registro con el fin de garantizar la disponibilidad de información precisa actualizada.

7. DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

Un registro eficaz y preciso es crucial para la aplicación de un sistema de APPCC.

Los procedimientos de APPCC deberán documentarse. La documentación y el registro deberán ser adecuados a la naturaleza y el tamaño de la operación y suficientes para ayudar a las empresas a verificar que los controles de APPCC están en funcionamiento y siendo mantenidos. Los documentos y registros deberán mantenerse durante un tiempo suficiente para permitir que la autoridad competente pueda auditar el sistema APPCC. Los documentos deberán estar firmados por un funcionario responsable de la revisión de la empresa.

Ejemplos de documentación:

- Análisis de peligros;
- Determinación de los PCC;
- Determinación de límites críticos;
- Modificaciones al sistema APPCC..

Ejemplos de registros:

- Seguimiento de las actividades PCC;
- Desviaciones y acciones correctivas asociadas;
- Actividades de verificación.

Un sistema de registro sencillo puede ser eficaz y fácil de comunicar a los empleados.

Podrá integrarse en las operaciones existentes y utilizar documentos ya existentes.

Lista de control

Preguntas que se deben plantear:

- ¿Tenemos un nivel satisfactorio de registro?
- ¿Archivamos y almacenamos los registros de manera segura?
- ¿Registramos y ponemos en funcionamiento puntos de control críticos?
- ¿Hemos establecido límites para cada PCC?
- ¿Están nuestras medidas de control debidamente registradas?
- ¿Estamos siguiendo y evaluando nuestros métodos?
- ¿Mantenemos un registro de nuestras calibraciones?
- ¿Tenemos controles independientes de nuestro programa?
- ¿Qué medidas podemos tomar para comprobar que nuestro programa se está llevando a cabo?
- ¿Mantenemos un registro de las revisiones de nuestro sistema?

En el apéndice B.3 encontrará un ejemplo de una hoja de trabajo de APPCC para el desarrollo de un plan APPCC. Trata sobre el almacenamiento en frío.

APÉNDICE A

ADMINISTRACIÓN DEL MERCADO MAYORISTA

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- SALAS DE VENTA Y EXPOSICIÓN

Área	Producto de limpieza	Rutina	Frecuencia	Precauciones de salud y seguridad	Persona responsable (designado)	Comprobado por (designado)
Suelo	Nombre completo Acuerdo n°	Se deberán recoger inmediatamente todos los derrames. Al final de la actividad, barrer y lavar con agua caliente y detergente.	Diariamente	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		
Paredes: - hasta (m): - por encima de (m):	Nombre completo Acuerdo n°	Lavar con detergente, enjuagar con agua caliente limpia y aplicar desinfectante (1) cuando sea necesario.	Diariamente	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		
	Nombre completo Acuerdo n°	Lavar con agua caliente y detergente	Periódicamente (2)			
Techos	Nombre completo Acuerdo n°	Limpieza en seco o en mojado según la naturaleza de la superficie	Periódicamente (2)	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		
Puertas	Nombre completo Acuerdo n°	Lavar con agua caliente y detergente	Periódicamente (2)	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica		

				(mantener disponible cuando sea necesario)		
Ventanas	Nombre completo Acuerdo n°	Lavar con agua caliente y detergente	Periódicamente (2)	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		
Fregaderos y/o lavabos	Nombre completo Acuerdo n°	Al final de cada día, fregar, lavar con agua caliente y detergente y enjuagar	Diariamente	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		
Iluminación	Nombre completo Acuerdo n°		Periódicamente (2)	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		
Ventilación - Corrientes de aire mecánicas - Filtros	Nombre completo Acuerdo n°	Limpieza con aspiradora. Lavar con agua caliente y detergente. Devolver a su sitio sólo cuando esté seco.	Mensualmente Mensualmente	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		
Contenedores de residuos	Nombre completo Acuerdo n°	Lavar con agua caliente y detergente	Diariamente	Consulte la etiqueta del producto y la ficha técnica (mantener disponible cuando sea necesario)		

- (1) Por "Esterilizador" se entiende un desinfectante adecuado para su uso en superficies en contacto con alimentos y que deberá no ser tóxico ni contaminar.
- (2) "Periódicamente" significa cuando sea necesario, y deberá estar en relación con la acumulación de suciedad.

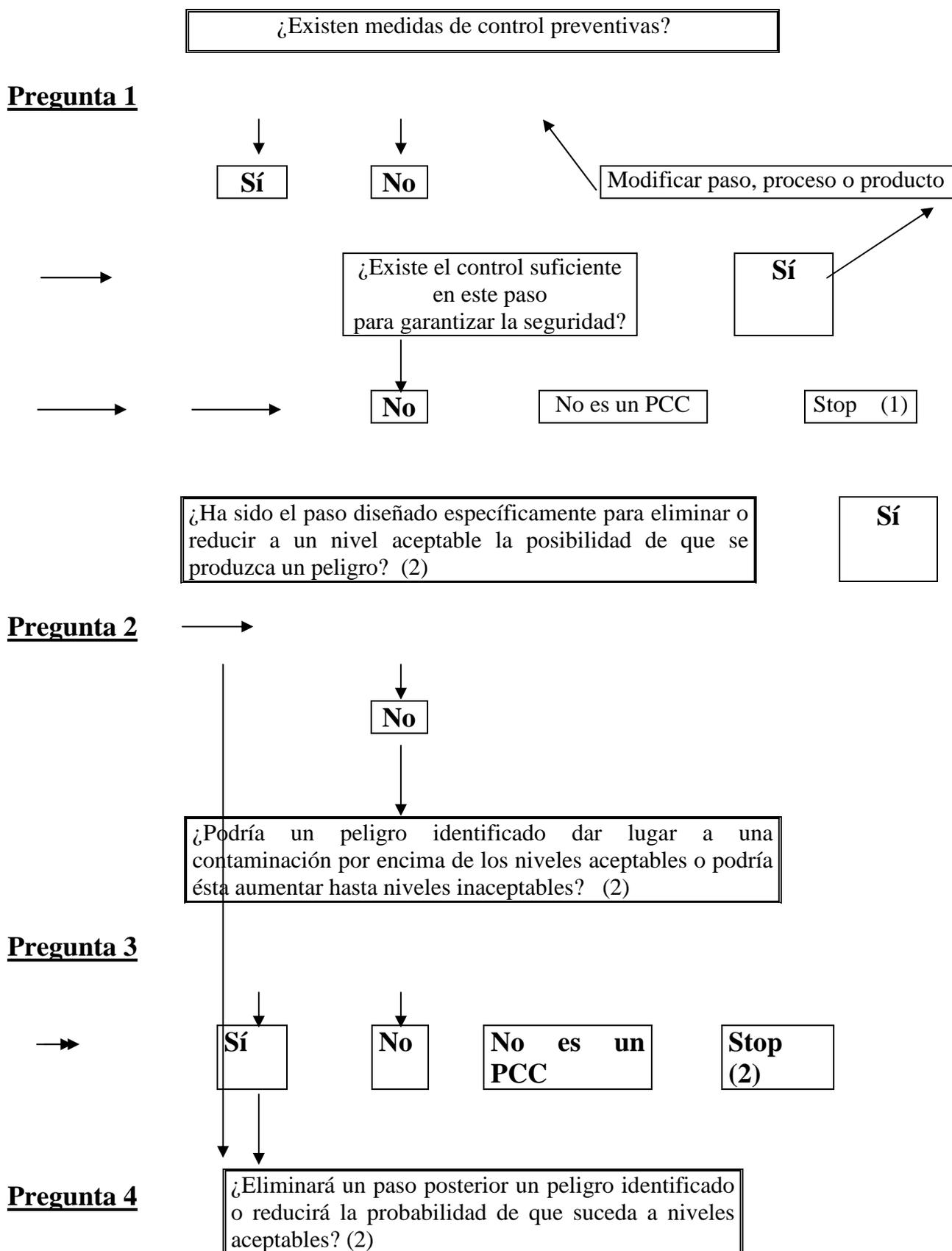
APÉNDICE B.1

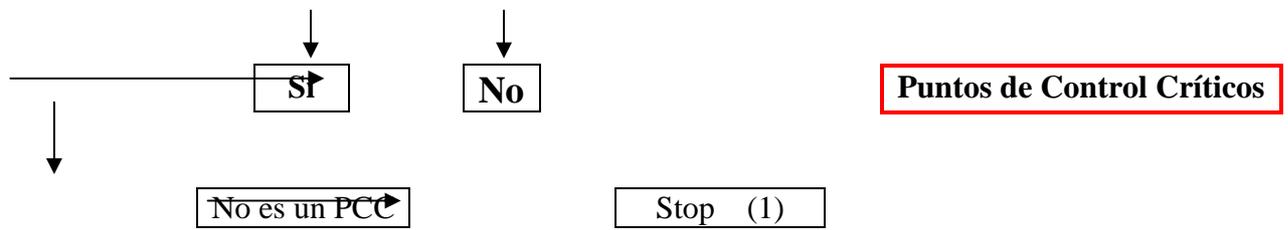
SECUENCIA LÓGICA PARA LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL APPCC POR PARTE DE LA ADMINISTRACIÓN DEL MERCADO MAYORISTA

- | | |
|----|---|
| 1 | Formar un equipo de APPCC |
| 2 | Definir el proyecto del sistema de gestión de higiene |
| 3 | Construir un diagrama de flujo |
| 4 | Confirmación interna del diagrama de flujo |
| 5 | Enumerar todos los peligros potenciales
•Realizar un análisis de peligros
Considerar las medidas de control |
| 6 | Identificar los PCC |
| 7 | Establecer límites críticos para cada PCC |
| 8 | Establecer un sistema de seguimiento para cada PCC |
| 9 | Establecer acciones correctivas |
| 10 | Establecer procedimientos de verificación |
| 11 | Establecer un sistema de documentación y registro |

APÉNDICE B.2

AUTORIDAD DEL MERCADO MAYORISTA EJEMPLO DE ÁRBOL DE DECISIÓN PARA IDENTIFICAR PCC (Responda a las preguntas en orden)





-
- (1) Pasar al siguiente peligro identificado en el proceso descrito.
 - (2) Deben definirse los niveles aceptables e inaceptables dentro de los objetivos generales en la identificación de los PCC del plan APPCC.

APÉNDICE B.3

ADMINISTRACIÓN DEL MERCADO MAYORISTA EJEMPLO DE UNA HOJA DE TRABAJO DE APPCC (Almacenamiento en frío)

1 Describir la tarea para la administración del mercado mayorista

Garantizar que los productos alimenticios se mantienen:

- a temperaturas adecuadas para el tipo de producto;
- en conformidad con los Reglamentos de la UE en relación al tipo de producto.

2 Diagrama de flujo de los procedimientos

LISTA							
Paso	Peligro(s)	Medida(s) de control			Procedimiento(s) de seguimiento	Acción(es) correctiva(s)	Registro(s)
Almacenamiento refrigerado	<u>Contaminación cruzada</u>	Productos alimenticios cubiertos o envasados para ser almacenados por separado de los productos alimenticios abiertos			Comprobación visual	Reorganizar el diseño para separar diferentes tipos de productos alimenticios	Informe de acciones correctivas
		Mantener limpias las áreas de almacenamiento			Condiciones de higiene del área de almacenamiento	Limpiar las áreas de almacenamiento inmediatamente	Informe de acciones correctivas
	<u>Crecimiento de bacterias que contaminan los alimentos</u>	Temperaturas de almacenamiento a 4° C o inferiores Área de almacenamiento con buena circulación de aire			Controlar los parámetros de relevantes de refrigeración (continua o a intervalos periódicos) (por ejemplo, temperatura del aire, velocidad del aire, carga, temperatura del producto) Comprobación visual	Ajustar la temperatura o reparar el refrigerador cuando sea necesario. Aumentar la frecuencia del seguimiento hasta garantizar que el proceso está bajo control. Reorganizar la disposición del almacenamiento	Hoja de registro de la temperatura para la refrigeración Informe de acciones correctivas

Almacenamiento congelado	<u><i>Crecimiento de bacterias que causan intoxicación en los alimentos</i></u>	Temperaturas de refrigeradores a -18° C o inferiores		Controlar los parámetros de refrigeración (continua o a intervalos periódicos) (por ejemplo, temperatura del aire, velocidad del aire, carga, temperatura del producto)	Ajustar la temperatura o reparar el congelador cuando sea necesario Aumentar la frecuencia del seguimiento hasta garantizar que el proceso está bajo control.	Hoja de registro de la temperatura para los congeladores
		Área de almacenamiento con buena circulación de aire		Comprobación visual	Reorganizar la disposición del almacenamiento	Informe de acciones correctivas

3	Verificación
----------	---------------------

Deberá incluir lo siguiente:

- Validación de los parámetros de congelación;
- Calibración de los instrumentos de medición;
- Por último:
 - o Auditoría interna;
 - o Auditoría extrínseca;
 - o Revisión del APPCC.

GLOSARIO

- **“Etapas de producción, transformación y distribución”:** cualquiera de las fases, incluida la de importación, desde la producción primaria de un alimento inclusive, hasta su almacenamiento, transporte, venta o suministro al consumidor final y, en su caso, la importación, producción, fabricación, almacenamiento, transporte, distribución, venta y suministro de piensos.
- **Administración de mercado mayorista:** un operador de empresa alimentaria (público o privado) con la responsabilidad específica de la gestión general y la organización de un mercado mayorista dentro de los confines del cual operan las empresas alimentarias independientes.
- **Agua de mar limpia:** agua de mar natural, artificial o purificada o agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los alimentos.
 - **Agua limpia:** agua de mar limpia y agua potable de calidad similar
 - **Agua potable:** agua que reúne los requisitos mínimos establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo, del 3 de noviembre de 1998 sobre la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- **Alimentos (productos alimenticios):** cualquier sustancia o producto, ya sea elaborado, transformado o sin transformar, destinado a ser ingerido por seres humanos o que tiene una probabilidad razonable de serlo.
- **Alimentos abiertos:** los alimentos que no estén en un envoltorio o recipiente que excluya el riesgo de contaminación a través del medio ambiente.
- **Análisis de peligros:** El proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que conducen a su presencia para decidir cuáles son significativos para la seguridad alimentaria y por lo tanto deberán abordarse en el plan de APPCC.
 - **Análisis de riesgos:** un proceso formado por tres componentes interconectados: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
 - **APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos):** un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros más importantes para la seguridad alimentaria.
- **Áreas comunes:** espacios utilizados por uno o más operadores independientes dentro de un mercado mayorista y gestionado por la administración del mismo.
- **Áreas privadas:** áreas ocupadas por un operador del mercado mayorista sobre el que recae la responsabilidad exclusiva de la administración del área.
 - **Áreas públicas:** las áreas utilizadas por todas las personas y gestionadas por la administración del mercado mayorista.
- **Autoridad competente:** autoridad central de un Estado miembro competente para garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento o cualquier otra autoridad a la que la autoridad central haya delegado dicha competencia. También se incluirá, cuando sea necesario, a la autoridad correspondiente de un país tercero.

- **Buenas prácticas:** recopilación de principios a aplicar para los procesos en cuestión, dando lugar a alimentos seguros y sanos, teniendo en cuenta la sostenibilidad económica, social y ambiental.
- **Comunicación del riesgo:** el intercambio interactivo de información y opiniones durante todo el proceso de análisis de riesgos, en cuanto a los peligros y riesgos, los factores relacionados con el riesgo y la percepción del mismo, entre los evaluadores de riesgos, los administradores de riesgos, los consumidores, las empresas alimentarias y de bebidas, la comunidad académica y otras partes interesadas, incluyendo la explicación de los resultados de la evaluación de riesgos y la base de las decisiones de la gestión de riesgos.
- **Condensación:** formación de gotas de agua como resultado del contacto entre el aire caliente y húmedo, como vapor, y una superficie relativamente más fría.
- **Consumidor final:** consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de alguna operación o actividad de empresa alimentaria.
- **Contaminación cruzada:** la transmisión de un peligro de un alimento a otro. Esto puede suceder por contacto directo, por goteo, a través de los manipuladores de alimentos o de equipos y superficies de trabajo.
- **Contaminación:** la introducción o presencia de un peligro. Introducción en un medio de contaminantes y/o elementos tóxicos (microorganismos, productos químicos) susceptibles de poner en peligro su seguridad o salubridad.
- **Contenedores de transferencia de residuos:** contenedores, sacos u otros recipientes utilizados para la recogida temporal de residuos en las salas de preparación de alimentos.
- **Controlar:** el acto de realizar una serie programada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.
- **Cúmulo de suciedad:** cualquier área capaz de atrapar la suciedad. Éstas pueden ser vacíos entre las piezas de un equipo, grietas y juntas en acabados de superficies o tuberías largas. Los cúmulos de suciedad deben eliminarse o prestarles especial atención durante la limpieza.
- **Depósito de almacenamiento de residuos:** contenedores o recipientes utilizados para almacenar residuos fuera de las salas de preparación de alimentos mientras se espera su retirada de los locales.
- **Desinfección:** reducción de los niveles de contaminación en equipos de alimentos o en los locales de alimentos mediante el uso de un desinfectante.
- **Desinfectante:** un producto químico utilizado para matar microorganismos y reducir los niveles de contaminación en alimentos o en equipos de los locales de alimentos. Los desinfectantes utilizados deberán ser adecuados para su uso en los locales de alimentos.
- **Detergente:** un agente de limpieza distinto al jabón, pero que también puede emulsionar los aceites y mantener la suciedad en suspensión.
- **Empresa alimentaria:** toda empresa, con fines lucrativos o no, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos.
- **Envasado:** la colocación de un producto alimenticio en un envoltorio o recipiente en contacto directo con el producto alimenticio en cuestión, y el propio envase o recipiente.
- **Envasado:** la colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente.
- **Equivalente:** se refiere a sistemas diferentes, capaces de alcanzar los mismos objetivos.

- **Espacio ventilado intermedio:** zona cerrada que separa los espacios de aseo y las salas de alimentos y que está ventilada mecánica o naturalmente con aire exterior.
- **Establecimiento:** cualquier unidad de una empresa alimentaria basada en un mercado mayorista.
 - **Esterilizado:** el proceso de matar todos los gérmenes.
- **Evaluación del riesgo:** un proceso con fundamento científico formado por cuatro pasos: identificación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo.
 - **Formación inicial:** formación impartida a los nuevos empleados.
- **Gestión de riesgos:** el proceso, distinto a la evaluación de riesgos, de sopesar las políticas alternativas consultando con las partes interesadas, teniendo en cuenta la evaluación de riesgos y otros factores legítimos, y si es necesario, seleccionando las opciones apropiadas de prevención y control.
 - **Higiene de los alimentos (o higiene):** las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud de un producto alimenticio para el consumo humano teniendo en cuenta el uso previsto.
- **Higiene personal:** medidas tomadas por los empleados sobre sí mismos para proteger a los alimentos de la contaminación.
 - **Impermeable:** que no permite la entrada o el paso de un líquido. Impenetrable.
 - **Legislación alimentaria:** hace referencia a las leyes, reglamentos y disposiciones administrativas relativas a los alimentos en general y a la seguridad alimentaria en particular, ya sea a nivel comunitario o nacional. Abarca todas las fases de producción, transformación y distribución de alimentos, así como los piensos producidos por o para animales productores de alimentos (véase el Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos en términos de seguridad alimentaria).
 - **Manipulador de alimentos:** toda persona involucrada en una empresa alimentaria que manipule alimentos en el curso de su trabajo, o como parte de sus funciones, ya estén los alimentos abiertos o preenvasados.
 - **Matamoscas eléctrico:** equipo para controlar las moscas y otros artrópodos voladores. Los insectos son atraídos por las lámparas UV y destruidos en una red de alta tensión.
- **Mayorista:** intermediario en la cadena de distribución que compra el producto en masa al productor y lo vende en pequeñas cantidades a los distribuidores o minoristas.
 - **Medidas de control:** las acciones que deben adoptarse para eliminar un peligro identificado o para reducirlo a un nivel seguro.
 - **Mercado mayorista:** una empresa del sector alimentario integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes donde se venden productos alimenticios a los operadores de empresas alimentarias.
 - **MM:** abreviatura de mercado mayorista
- **Moho:** organismo microscópico que crece en condiciones de humedad en la superficie de los alimentos y puede penetrar en éstos últimos.
 - **No absorbente:** cualquier material a través del cual el agua no puede pasar.

- **Operador de empresa alimentaria:** las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar que se cumplen los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.
- **Pantallas para moscas:** pantalla de malla fina instalada en las ventanas u otras aberturas para detener la entrada de moscas y otros artrópodos.
 - **Patógeno:** un microorganismo que puede causar enfermedad.
- **Perecedero:** alimentos que caducan rápidamente o que pueden contaminarse con bacterias que, si no se impide, se multiplican y causan el deterioro de los alimentos y/o intoxicación por alimentos.
- **Plaga alimentaria:** vida animal no deseada en los locales de alimentos. Principalmente artrópodos, aves, ratas, ratones y otros roedores capaces de contaminar los alimentos directa o indirectamente.
- **Plan de APPCC:** un documento elaborado de acuerdo con los principios de APPCC para garantizar el control de peligros que son importantes para la seguridad alimentaria.
- **Productos no transformados:** productos alimenticios que no han sido transformados, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, blanqueado, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- **Productos transformados:** productos alimenticios obtenidos a partir de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.
- **Programa de limpieza:** un documento escrito, destacando cómo se deben mantener limpios los locales de alimentos.
- **Puntos críticos:** pasos en los que se deben controlar los peligros para asegurar que se eliminan o se reducen a un nivel seguro.
- **Puntos de control críticos:** paso en la preparación de alimentos que ha de llevarse a cabo correctamente para asegurar que un peligro se elimina o se reduce a un nivel seguro.
 - **Recipiente herméticamente cerrado:** un recipiente a prueba de fugas.
 - **Regularmente/periódicamente:** significa "cuando sea necesario" y deberá estar relacionado con la acumulación de suciedad o la tasa de deterioro y desgaste, y a cómo ésta afecta a la seguridad alimentaria.
- **Riegos:** se refiere a un agente biológico, químico o físico, o un estado del mismo, en alimentos o piensos con potencial para causar un efecto nocivo para la salud.
- **Riesgo:** una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un peligro.
 - **Ropa de protección:** la ropa adecuada para el trabajo realizado. Deberá cubrir completamente la ropa de calle.
- **Seguimiento:** controles periódicos para garantizar que un sistema está funcionando correctamente. Los resultados del seguimiento en general se registran por escrito.
 - **Suministro privado de agua:** agua que no procede de la red pública.
- **Superficie de contacto con alimentos:** cualquier superficie que entre, o pueda entrar en contacto con alimentos, ya sea directamente o a una distancia tal que puedan contaminar los alimentos si están sucias (se incluyen superficies de trabajo, contenedores y equipos).

- **Tratamiento:** cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el calentamiento, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procesos
- **Trazabilidad:** la capacidad de rastrear y seguir un alimento, un pienso, un animal productor de alimentos o una sustancia, destinados a convertirse en alimento o pienso o que se espera que se incorporen a éstos últimos, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

REFERENCIAS

Referencias en inglés:

- Reglamento (CE) n° 178/21002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (Diario Oficial de la Unión Europea – 1.2.2002 L 31/1)
- Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (Diario Oficial de la Unión Europea - 30.4.2004 L 139/1)
- Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (Diario Oficial de la Unión Europea - 30.4.2004 L 139/55)
- Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento (CE) n° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de octubre de 2002, por el que se establecen las normas de sanidad aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.
- Documento de orientación sobre la implementación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implementación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias (16 de noviembre de 2005 Comisión Europea Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores)
- Codex Alimentarius FAO / OMS 20 avenue Appia CH - 1211 Geneva 27 Suiza
- Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003)
- The South African Association for Food Science and Technology: Good manufacturing practice in the food industry. (South Africa)
- Canadian Food Inspection Agency: Food safety enhancement program implementation. (Canada)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering Guide: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice: Markets and Fairs Guide: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice: Wholesale Distributors Guide: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Food Safety Authority of Ireland: Code of Practice for Food Safety in the Fresh Produce Supply Chain in Ireland. Code of practice n°4. (Ireland)
- Food Quality and Safety systems. A training manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System – Food and Agricultural Organization of the United Nations Rome 1998. Publishing Management Group. FAO Information Division..

Referencias en francés:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (Francia)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (Francia)

Referencias en alemán:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburgo / Berlín / Bonn Agosto de 1998