

Prerrequisitos

- 01 Plan de control del agua
 - 02 Plan de limpieza y desinfección
 - 03 Plan de control de plagas y otros animales indeseables
 - 04 Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria**
 - 05 Plan de control de proveedores
 - 06 Plan de trazabilidad
- Otros prerrequisitos de apoyo:
- 07 Plan de control de temperaturas
 - 08 Plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos
 - 09 Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
 - 10 Plan de control de los subproductos y residuos

Para más información, consulte:

- La *Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*.
www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html

Con la participación de:



*Los prerrequisitos,
un camino hacia la seguridad alimentaria*

Por un entorno y una vida saludables

Agència de Salut Pública de Catalunya

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona
T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 proteccio.aspc@gencat.cat
<http://salutweb.gencat.cat> <http://salutpublica.gencat.cat>

Agència de Salut Pública de Catalunya

04 PLAN DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

LOS AUTOCONTROLES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PRERREQUISITOS



¿Qué hay que hacer para evitar que...

*... el personal sea una fuente de
contaminación de los alimentos?*

1

Programa de formación

Conocimientos

A. Generales de higiene alimentaria:

- **Higiene personal:** higiene corporal, lavado de manos, limpieza y uso exclusivo de la ropa de trabajo.
- **Estado de salud:** síntomas, lesiones o enfermedades que tienen incidencia en la seguridad alimentaria.

Es necesario definir a quién, cómo y cuándo el manipulador debe comunicar las incidencias de su estado de salud.

- **Conductas y hábitos higiénicos:** el trabajador debe saber, desde el momento en el que entra en el establecimiento, qué conductas están permitidas y cuáles no lo están.

B. Específicos del puesto de trabajo:

- **Prácticas higiénicas específicas del puesto de trabajo:** Por ejemplo, instrucciones relativas al mantenimiento de la cadena de frío, el almacenaje de materias primas, la descongelación de alimentos, la higienización de vegetales para consumo en crudo, el manejo de un pasteurizador, la manipulación y gestión interna de los residuos, etc.
- **Conceptos relacionados con las alergias alimentarias:** El manipulador debe saber qué son los alérgenos alimentarios y qué posibilidad existe de que haya contaminaciones cruzadas.

C. Del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y los planes de prerrequisitos.

D. De los requisitos sanitarios y las condiciones establecidas en la normativa vigente para desarrollar la actividad que realizan.

1

Programa de formación

Preguntas clave

¿Quién se responsabiliza de la formación?

¿Qué necesita saber cada trabajador?

¿Están descritas las actividades de formación y capacitación?

Aspectos que deben describirse

1. Nombre de la persona responsable del programa de formación del establecimiento.

Si las actividades de formación las lleva a cabo una entidad externa, igualmente es necesario designar una persona responsable de la empresa.

2. Las necesidades formativas de cada trabajador en función de la actividad realizada.

3. Las actividades formativas previstas incluido lo siguiente:

- Persona o entidad responsable de la actividad formativa y la relación de docentes, sean internos o externos.
- Metodología utilizada: cursos teóricos, clases prácticas, etc.
- Objetivos de la actividad.
- Descripción de los contenidos de la actividad.
- Relación del personal de la empresa a quien va dirigida.
- Duración en horas.
- Calendario.

Preguntas clave

¿Qué se hace para comprobar que la formación es adecuada?



Aspectos que deben describirse

4. Las actividades de comprobación.

- Permiten saber que el personal:
- Trabaja de forma higiénica.

2

Registros

Descripción de cada actividad de comprobación

4a. Procedimientos:

¿Qué se comprueba?

- Que las actividades formativas se han llevado a cabo según lo previsto.
- La asistencia a las actividades formativas y su aprovechamiento.
- Que el personal aplique correctamente los conocimientos adquiridos.

¿Cómo se comprueba?

Explique los métodos de comprobación que se utilizan:

- Controles visuales de los manipuladores.
- Revisión de las acreditaciones, cuando las haya.
- Revisión documental del cumplimiento del programa.
- Exámenes escritos, orales, etc.

¿Dónde se comprueba?

Defina el lugar de la comprobación. Las comprobaciones pueden efectuarse en las zonas de trabajo o en el archivo documental.

4b. Frecuencia:

Defina la periodicidad de los controles según las actividades formativas previstas y su contenido.

4c. Persona encargada:

Aunque el programa lo lleve a cabo una empresa externa, indique quién es la persona responsable dentro de la empresa.

4d. Cómo se registran los resultados:

Defina el sistema que se utilizará para registrar los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas. Cuando se contraten servicios externos, la empresa externa deberá aportar la documentación acreditativa del programa y de los resultados.

Anote las acciones que se llevan a cabo y guarde los registros

Ejemplos de registros:

- Registro de las actividades realizadas y sus características (destinatarios, horas docentes, contenidos, objetivo, etc.).
- Registro de las comprobaciones de la aplicación, por parte de los manipuladores, de las prácticas higiénicas y otras instrucciones de trabajo.
- Registro de incidencias y de acciones correctoras.

Ejemplo:

Registro del control del cumplimiento de las prácticas higiénicas y otras instrucciones de trabajo:

Trabajador	Fecha y hora	Prácticas higiénicas	Localización o lugar de trabajo	Resultado		Firma de la persona responsable
				C	I	
		Higiene personal				
		Estado de salud				
		Conductas y hábitos				
		Prácticas higiénicas específicas				
		Higiene personal				
		Estado de salud				
		Conductas y hábitos				
		Prácticas higiénicas específicas				

C = Correcto
I = Incorrecto