

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:



Consorci Sanitari de Barcelona
Agència de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES



Dipsalut
Organisme de Salut Pública
de la Diputació de Girona



Diputació
Barcelona



DEPARTAMENT DE SALUT



*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>

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

061 CatSalut
Respon

Agència de Salut Pública de Catalunya

08 PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRADO DE INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS

LOS AUTOCONTROLES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PRERREQUISITOS



¿Qué hay que hacer para evitar que...

*...el mantenimiento de instalaciones,
utensilios y equipos suponga un riesgo de
contaminación de los alimentos?*

1

Programa
de mantenimiento y calibrado

Preguntas clave

*¿De qué
instalaciones,
utensilios o
equipos debe
controlarse el
mantenimiento?*

Aspectos que deben describirse

1. Haga una lista de las instalaciones, los utensilios y los equipos que pueden ser una fuente directa o indirecta de contaminación si el mantenimiento no es adecuado:

- Locales de recepción y de expedición.
- Cámaras o equipos de refrigeración y congelación.
- Almacenes.
- Instalaciones de tratamiento o mantenimiento térmico.
- Equipos de limpieza o desinfección con tratamiento térmico.
- Equipos de medición o registro de temperaturas, higrómetros, sistemas automáticos de regulación de ozono, etc.
- Locales con condiciones térmicas especiales.
- Medios de transporte.
- Paredes, suelos y techos.

*¿Se dispone de
manuales de
funcionamiento
o instrucciones
de uso?*

2. Especifique el **intervalo óptimo de actuación o funcionamiento**, mediante manuales o instrucciones de uso, para cada una de las instalaciones, utensilios o equipos.

