

PROGRAMAS DE CONTROL ALIMENTARIO		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
PROGRAMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN DEL SECTOR DE TEATINOS		
Revisión: 1	Fecha: 23/01/2024	

Introducción

En los últimos años han proliferado los negocios de hostelería en Teatinos. Esto se debe al crecimiento poblacional en la zona, a la presencia de complejos administrativos y hospitalarios como la Ciudad de la Justicia y el Hospital Universitario Virgen de la Victoria y a la gran densidad de jóvenes que se alojan en la zona del Campus Universitario donde cursan sus estudios y disfrutan del ocio, suponiendo por todo ello una zona muy atractiva para la restauración, que ofrece todo tipo de ofertas gastronómicas muy cambiantes y de diversa naturaleza.

1/6

Por este motivo, se hace necesaria la realización de un programa destinado al control de los establecimientos alimentarios de hostelería ubicados en las zonas de mayor afluencia de este Distrito.

Legislación aplicable

- Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Reglamento (CE) 852/2004, sobre Normas de Higiene de los Productos Alimenticios.
- Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar.
- Orden del 26 de enero de 1989 por el que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados.
- Real Decreto 895/2013 sobre comercialización de aceites de oliva.

- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre criterios microbiológicos.

Localización

La localización para abordar este programa comprende dos zonas: Zona de Teatinos y la Zona de la Ciudad de la justicia.

Siendo los establecimientos que se ubican en las calles:

- Av. Plutarco
- Av. José Ribera
- Cl Eolo
- Cl Margarita Xirgú
- Cl Antígona
- Cl Andrómeda
- Av. Parménides
- Cl Demóstenes
- Bulevar Louis Pasteur
- Cl Frank Kapra
- Carril del Capitán
- Av. Doctor Manuel Domínguez
- Av. Jorge Luis Borges
- Cl Franz Kafka
- Cl Pirandelo
- Av. Gregorio Prieto
- Cl Kandinsky

2/6

Alcance

- Adecuación del estado de limpieza y mantenimiento de equipos, locales e instalaciones.
- Comprobación de las pautas de manejo y elaboración.
- Indumentaria y prácticas correctas de higiene.
- Almacenamiento de materias primas, productos intermedios y productos acabados.
- Acreditación del origen de materias primas.

- Comprobación de la documentación propia de su sistema de autocontrol sanitario y de la cartelería que es de obligación.
- Adecuación de la comercialización de aceites de oliva.
- Evaluación y determinación del estado de los aceites/grasas de fritura.
- Cumplimiento de la información de alérgenos al consumidor.
- Cumplimiento de las medidas para la prevención de Anisakis.
- A nivel documental disponer de Documentos de autocontrol Sanitarios.
- Disponer de Declaración Responsable e inscripción en Registro autonómico.

Periodo

Los programas se desarrollarán en el período comprendido entre el 22 de enero del 2024 al 31 de diciembre del 2024.

Metodología

3/6

El Programa, en todo su ámbito, se ajustará a la Instrucción Técnica de Inspección IT35. Se realizará visitas en **base a IBR**. Se tendrá en cuenta la flexibilidad a nivel documental en estos tipos de establecimientos.

Se procederá a inspeccionar los establecimientos de hostelería (restaurantes y bares/cafeterías), sin distinción.

Se podrá tomar muestras dentro del programa municipal que tenemos, siendo los parámetros a evaluar:

- Recuento de Listeria
- Investigación Salmonella.

Se tendrá en cuenta el Programa IAC y la identificación de alérgenos en los platos servidos junto con la información al consumidor.

Se disponen de termómetros y medidor de cuerpos polares calibrados para el desarrollo de las inspecciones.

Las inspecciones y tomas de muestra se grabarán en ALBEGA.

Planificación

Al no disponer de un censo de la restauración concreta de esta zona, se ha distribuido por calles entre los dos Negociados del Servicio de Sanidad.

En calles donde existe un gran número de establecimientos de restauración se asignará un equipo de dos inspectores.

4/6

La asignación de las calles se realiza teniendo en cuenta la carga de establecimientos que hay en esa localización.

Explotación

Se explotará posteriormente los datos de números de establecimientos visitados, medidas cautelares, sancionadores y tomas de muestras con sus resultados. Dicha información la facilitará los/as inspectores/as cuando finalicen el programa.

Desarrollo del alcance

Las revisiones a efectuar abarcarán los aspectos siguientes:

A. Situación administrativa:

- Comprobar si dispone de Declaración Responsable y si la actividad de la empresa se adecua a los epígrafes correspondientes, procediendo a trasladar al Servicio de Licencias de Apertura únicamente las grandes incoherencias (ej. restaurante o bar con licencia de "bar sin cocina"; bar con licencia de "ultramarinos")
- Inscrito en el Registro Autonómico de establecimientos de alimentarios.

B. Instalaciones, equipos y utillaje, se comprobará que:

- las instalaciones son apropiadas al uso destinado.
- se encuentran aisladas de focos de contaminación.
- se conservan limpias y en buen estado de mantenimiento.
- permiten el mantenimiento, la limpieza y la desinfección adecuada.
- permiten unas prácticas de higiene alimentaria correctas.
- las superficies en contacto con los alimentos (mobiliario y utillaje) no le transmiten contaminación y se encuentran en buen estado de mantenimiento y conservación.

5/6

C. Prácticas de Higiene: se deberán llevar a cabo prácticas correctas de higiene durante el proceso de recepción de mercancía, almacenamiento, conservación, elaboración y servicio de los menús.

- Detectar pautas de manejo inadecuadas (Ej: descongelación en agua, alimentos a temperatura ambiente como salsas, tortillas, etc...)
- Vestimenta: en buen estado de limpieza y exclusiva de trabajo, no se permitirá la presencia de abalorios (pendientes, pulseras),
- Almacenamiento: Alimentos bien almacenados, protegidos, cubiertos y los productos congelados presentarán información requerida en normativa.
- Empleo adecuado de agua caliente y lavavajillas.
- Cambio adecuado de aceite en freidoras (se podrán realizar mediciones de cuerpos polares cuando se estime oportuno)

D. Nivel documental: se comprobará que disponen de:

- *PGH según criterios de flexibilidad (Requisitos Simplificados de Higiene en establecimientos que sirvan o tengan capacidad para <200 menús/día).*
- *Registros de implantación (limpieza y temperatura).*
- *Analítica anual n=5, únicamente a restaurantes: Listeria monocytogenes (Recuento <100 ufc/gr y Salmonella, (Detección -Ausencia en 25 gr)*
- *Cumplimiento prevención de Anisakis.*
- *Cumplimiento del RD 895/13 sobre comercialización de aceites de oliva (aceiteras no rellenas, no violadas)*
- *DDD*
- *Certificados de manipuladores de alimentos actualizados.*
- *Información sobre alérgenos (con fichas de platos desglosados que deberán estar actualizadas y corresponderse con la forma de presentación al consumidor (cartas, tablas...)) y disposición de cartel indicativo en zona visible.*
- *Gestión de aceites usados a través de albaranes de retirada por empresa autorizada.*