

PROGRAMA MUNICIPAL de CONTROL de la SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESIDENCIAS DE MAYORES

REV. 0. Fecha 13/02/2025

La seguridad alimentaria en residencias de ancianos es un aspecto fundamental para garantizar la salud y el bienestar de los residentes. A medida que las personas envejecen, sus necesidades nutricionales y sus capacidades digestivas cambian, lo que hace que los cuidados relacionados con la alimentación sean aún más cruciales en estos entornos.

La población anciana es más vulnerable a las infecciones debido a un sistema inmunológico más débil. Por lo tanto, es crucial mantener prácticas estrictas de higiene en la preparación, manipulación y almacenamiento de alimentos. Esto incluye la capacitación continua del personal sobre las normas de seguridad alimentaria y la implementación de protocolos rigurosos de limpieza y desinfección en las cocinas y áreas de comedor.

Los residentes pueden tener alergias o intolerancias alimentarias que deben ser cuidadosamente gestionadas. La información sobre las alergias alimentarias debe estar disponible y actualizada, y los menús deben estar diseñados para evitar la exposición a ingredientes peligrosos, garantizando así la seguridad de los comensales.

Ámbito de aplicación

Serán objeto de control aquellas residencias para personas mayores ubicadas en el municipio de Málaga que elaboren su propio menú y/o lo sirvan. Es decir, todos aquellos centros con cocina propia, con personal propio o contratado, y los que se suministren de cocinas centrales.

1/6

Actualmente contamos con 48 residencias en nuestro censo, pero este número puede variar, al igual que los datos sobre su titularidad.

En caso de tener constancia de la existencia de algún centro que no aparezca en el listado, se comunicará a las jefaturas correspondientes para incorporarlo.

Una vez finalice el Programa, contaremos con un censo actualizado para este tipo de establecimientos.

Objetivos

1. Revisar la adecuación de los centros a las normas sanitarias vigentes.
2. Comprobar la implantación de los sistemas de autocontrol sanitarios.
3. Comprobar las pautas de manipulación y conservación de productos.
4. Comprobar la gestión de alergias/intolerancias alimentarias.

Periodo

Desde el 14 de febrero al 31 diciembre 2025

Legislación aplicable

- Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Reglamento (CE) 852/2004, sobre Normas de Higiene de los Productos Alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada.
- 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.
- 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.
- Real Decreto 03/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

Alcance

2/6

- Situación administrativa: disponer de Declaración Responsable e Inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía (Anexo III - comedor de institución).
- Adecuación del estado de limpieza y mantenimiento de equipos, locales e instalaciones.
- Origen y abastecimiento del agua. PSA (edificio prioritario) >200 CAMAS
- Comprobación de las pautas de manejo y elaboración.
- Origen y almacenamiento de materias primas, productos intermedios y productos elaborados.
- Personal: indumentaria y prácticas correctas de higiene.
- Comprobación de la documentación propia de su sistema de autocontrol y su implantación.
- Gestión de menús adaptados a las diferentes alergias/intolerancias alimentarias.

Metodología

- Cada inspector/a tiene asignado un número de centros, según se recoge en el Anexo 1.
- El Programa, en todo su ámbito, se ajustará a la Instrucción Técnica de Inspección IT35. Se realizarán **visitas IBR**. Se tendrá en cuenta la flexibilidad a nivel documental en estos tipos de establecimientos, según sea la gestión de su cocina (con o sin cocina propia).

<u>TIPO ESTABLECIMIENTO</u>	<u>FLEXIB.</u>	<u>DOSA</u> (como mínimo)	<u>CONTROL PELIGROS</u>	<u>RESPONSABLE DEL CONTROL</u>
<u>Industrias elaboradoras y comedores de colectividades con cocina propia y restauración con +200 comidas/día</u>	Sin flexibilidad	Completo: PGH y APPCC (7 principios*) según Documento Orientativo de Especificaciones del Sistema de Autocontrol.	Biológicos (criterios de seguridad alimentaria e higiene de procesos), Químicos y Físicos	El propio establecimiento
<u>Comedores de colectividades sin cocina propia</u> <u>Minoristas (carnicerías-salchicherías, carnicerías-charcuterías, asadores y obradores de pastelería y heladería)</u>	Criterio 1	PGH según Documento Orientativo de Especificaciones del Sistema de Autocontrol y control de peligros.	Biológicos (criterios de seguridad alimentaria)	El propio establecimiento

- Se podrán tomar **muestras**, dentro del programa municipal que tenemos, siendo los parámetros a evaluar:
 - Recuento de Listeria
 - Investigación Salmonella.
- Se podrán utilizar **elementos homologados y calibrados** para la realización de controles complementarios (temperatura, cuerpos polares, cloro residual, gluten en superficies o alimentos...)
- Los inspectores competentes podrán recibir el **apoyo y/o colaboración de otros inspectores**.

3/6

Mecanización de datos

- **PGIS:**
Todas las actuaciones se mecanizarán en **PGIS** para explotación de datos, y generación o no de acta electrónica, dependiendo de la titularidad del centro:
 - Titular persona jurídica: acta electrónica
 - Titular persona física: acta física

*En caso de que el interesado jurídico no disponga de correo electrónico registrado en sede electrónica, pero lo comunique en el momento de la inspección, se consignará en el acta electrónica con el siguiente texto o similar *"el interesado facilita en el momento de la inspección el correo electrónico xxxxx para el aviso de la puesta a disposición de las notificaciones electrónicas posteriores"*

Habrá que indicarle que deberá entrar en su sede electrónica para registrar su correo electrónico y que quede guardado de manera permanente para todos sus trámites, ya que al grabarlo nosotros en Tramita, únicamente permanece para este trámite.

- **Motivo:** IBR+ Programa Residencias de ancianos
- **ALBEGA:**
Las inspecciones y tomas de muestra se grabarán en **ALBEGA**.

- Es necesario programar la inspección y cotejar los datos que se tengan en ALBEGA y los que se tienen en TRAMITA.

Revisiones a efectuar

1. Situación administrativa: comprobar si dispone de Declaración Responsable y si el centro está inscrito en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.
2. Condiciones estructurales/operacionales
 - El tamaño, el diseño y la disposición de las instalaciones son adecuadas para la actividad que desarrolla.
 - Las superficies de suelos, paredes y techos, así como aquellas donde se manipulan alimentos, son conformes a la normativa y se encuentran en buen estado.
 - Las puertas son adecuadas para el uso que se les da y están en buenas condiciones. Se encuentran cerradas y cuando sea necesario estarán provistas de dispositivos anti insectos.
 - Lavamanos suficientes, correctamente situados, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico.
 - Aparatos y útiles de trabajo resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.
 - Equipos de conservación a temperatura regulada (capacidad suficiente, visor de temperatura, de fácil limpieza, si congelan alimentos se deberá asegurar un descenso ininterrumpido de su temperatura...)
 - Envases y recipientes de alimentos de material apto, contenedores para la distribución.
 - Medios mecánicos para la higienización de vajilla/utensilios (lavavajillas provistos de sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección).
1. Prácticas de higiene
 - Recepción y almacenamiento de materias primas: proveedores, temperaturas, capacidad, rotación, aislados del suelo.
 - Conservación de los alimentos: temperatura/tiempo.
 - Controles en la preparación de los productos: desinfección de verduras y hortalizas, control de parásitos en pescados, descongelación correcta, alimentos para personas alérgicas o intolerantes, temperaturas en el cocinado de alimentos, rotación de aceites de fritura, uso de huevo crudo y productos a base de huevo crudo cumpliendo la normativa existente.
 - Prácticas correctas de enfriamiento y/o de recalentamiento (art. 30 RD 1021/2022).
 - Trazabilidad: todo producto se encuentra debidamente identificado y se justifica con el documento de acompañamiento comercial correspondiente.

- Correcta higienización de vajilla, cubiertos y otros útiles.
 - Comidas testigos: cantidad suficiente de las diferentes comidas y correctamente fechadas e identificadas.
 - Almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y otras sustancias peligrosas.
 - Personal: vestimenta exclusiva de trabajo y en buen estado de limpieza, no se permitirá la presencia de abalorios (pendientes, anillos, pulseras).
2. Sistema de autocontrol:
- disponen de dicho documento, actualizado, y de sus registros derivados
 - PSA (edificio prioritario) >200 CAMAS
 - se identifica el responsable de ejecutar el plan o de realizar las labores de vigilancia, control o registro
 - los ejecutores y/o responsables del plan conocen el significado de las anotaciones realizadas en las hojas del registro correspondiente
 - correctamente implantado y cumplimentado
 - plan de muestreo de controles microbiológicos.
3. Controles complementarios: a criterio del Inspector/a podrán llevarse a cabo otro tipo de controles complementarios tales como:
- controles de temperatura con termómetro calibrado,
 - cloro libre residual,
 - presencia de gluten en superficies o alimentos listos para el consumo (test Gluten Tox),
 - medición de cuerpos polares.
 - Toma de muestras: se podrán llevar a cabo tomas de muestra dentro del Programas de comidas preparadas municipales conforme a la IT32_Gestión de muestras municipales.

5/6

Los controles que se realicen deberán quedar reflejados en el acta junto con la identificación del instrumento de medición.

- A efectos informativos, las Residencias de mayores requieren una inscripción en el Registro de Entidades, Centros y Servicios Sociales de Andalucía, dependiente de la Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad.

A través de la aplicación **Superset** se explotarán a tiempo real los datos correspondientes a:

- número de establecimientos visitados
- deficiencias
- resultado de la inspección/propuestas

A efectos de actualizar la base de datos de Residencias de mayores y los datos de Geoportal, se cumplimentarán los datos que se indican en el **Anexo I** (tabla Excel de reparto de centros): nº Albea
- Nombre- dirección- teléfono.