

PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN VENTAS DE CARRETERA

Introducción:

Las ventas de carretera constituyen un grupo de restaurantes típicos y genuinos del ámbito gastronómico malagueño. Herederas de los antiguos locales que surgían en los cruces de caminos, ventorrillos y casas de postas, muchas de ellas continúan cargadas de historias y leyendas, y mantienen aún ese aire de misterio y romanticismo. Son establecimientos muy implicados en la gastronomía local y, en contraposición a los establecimientos de la costa, en sus cartas abundan las carnes de distinta procedencia, incluidas las de caza.

Sin embargo, su ubicación, generalmente muy retiradas de los núcleos urbanos, hacen de estos locales establecimientos no sometidos a seguimientos higiénico-sanitarios muy continuados. La trazabilidad de las carnes junto con el abastecimiento y potabilidad del agua de consumo son dos de los aspectos más sensibles a controlar en estos locales.

1/14

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) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada.
- 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.
- Real Decreto 03/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

Localización

La localización para abordar este programa comprende las zonas de:

- Carretera de Málaga a Colmenar.
- Carretera de Olías.
- Camino Viejo de Vélez.
- Camino de Totalán.
- Autovía A45 dirección Málaga a Antequera.
- Autovía A45 dirección de Antequera a Málaga.
- Crta MA-3101 dirección Casabermeja
- Puerto de La Torre
- Almogía
- La Fresneda
- Crta A-7054 Campanillas a Cártama

2/14

Alcance

- Adecuación del estado de limpieza y mantenimiento de equipos, locales e instalaciones.
- **Origen y abastecimiento del agua. Vigilancia de pozos.**
- 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. **En especial carnes de caza.**
- 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 la parasitosis de Anisakis.
- A nivel documental disponer de Documentos de autocontrol Sanitarios.
- Disponer de Declaración Responsable e inscripción en Registro autonómico pertinente.

Periodo

Los programas se desarrollarán en el período comprendido entre el 01 de febrero al 31 de diciembre del 2025.

Metodología

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

- Recuento de Listeria
- Investigación Salmonella.

3/14

Para ello, coordinar las muestras con anterioridad con M^a Carmen.

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.

Los inspectores competentes podrán recibir el apoyo y/o colaboración de otros inspectores,

Todas las actuaciones se llevarán a cabo a través de PGIS, salvo las necesidades de ser en acta física, en cuyo caso se mecanizarán en PGIS los datos de la inspección para la explotación de datos. En caso que no hayan comunicado mail de notificación para la Carpeta ciudadana se levantará acta física donde se le requiera el alta.

Las inspecciones y tomas de muestra se grabaran en ALBEGA.

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

Puntos a tener en cuenta en el desarrollo de la inspección se recogen en el Anexo II.

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.

Anexo I

VENTAS

ORDEN	NOMBRE	DIRECCIÓN	TLF
-------	--------	-----------	-----

CTRA. A-7000 dirección MÁLAGA a COLMENAR

1	RESTAURANTE CORTIJO SANTA ISABEL	KM 29		
2	MONTE VINOS	KM 29		
3	VENTA EL TREPAOLLA	KM 29		
4	RESTAURANTE LA MINILLA	KM 28		
5	VENTORRILLO DE SANTA CLARA	KM 28		
6	RESTAURANTE CORTIJO LOS TRES CINCO	KM 26		
7	VENTA NUEVA	KM 26		
8	VENTA CARLOS DEL MIRAMAR	KM 25-26		
9	VENTA LOS MONTES	KM 25-26		
10	SEÑORÍO DE LEPANTO	KM 25-26		
11	VENTA EL BOTICARIO	KM 24		
12	VENTA EL MIJEÑO	KM 24		
13	VENTA EL MIRADOR	KM 23		
14	VENTA EL DETALLE	KM 18		
15	FUENTE LA REINA	KM 15		
16	RESTAURANTE PUERTO DEL LEÓN	KM 15		
17	RESTAURANTE VENTA GALWEY	KM 13		
18	VENTA LA NADA	KM 10		
19	VENTORRILLO EL SALTILLO	KM 10		
20	CASA VÁZQUEZ (CMNO. COLMENAR 84)	KM 10		
21	VENTA LA MORA			

22	VENTA BARTOLO (CMNO. COLMENAR 166)			
----	------------------------------------	--	--	--

CTRA. A-7001 dirección OLÍAS a MÁLAGA

23	ANTIGUA TABERNA JUAN ANTONIO (Olías)	KM 0		
24	CAFÉ BAR LA PARADA (Olías)	KM 0		
25	VENTA LAS MARAVILLAS	KM 7		

CAMINO VIEJO DE VÉLEZ

26	VENTA EL GATO	Nº 13		
----	---------------	-------	--	--

CAMINO DE TOTALÁN

27	LA CHOZA	Nº 3		
----	----------	------	--	--

AUTOVÍA A-45 dirección MÁLAGA-ANTEQUERA

28	RESTAURANTE MONTESOL	KM 136		
29	RESTAURANTE VICTORIA	KM 136		
30	VENTA COTRINA	KM 136		

AUTOVÍA A-45 dirección ANTEQUERA-MÁLAGA

31	VENTA LOS DEL TÚNEL	KM 140		
32	VENTA PALOMOS	KM 140		
33	LA CANCELA CAMPERA	KM 140		
34	VENTA EL MORAL	KM 140		

CTRA. MA-3101 dirección MÁLAGA-CASABERMEJA

35	VENTA EL TÚNEL	KM 1		
36	VENTA LA VENTILLA	KM 1		
37	VENTA LAS PITAS	KM 1		
38	VENTA ESPAÑITA	KM 2-3		
39	VENTA MONTEVIDEO	KM 3		
40	VENTA SÁNCHEZ	KM 3		
41	ASOCIACIÓN CULTURAL VERDIALES	KM 3-4		
42	VENTA GUTIÉRREZ	KM 4-5		
43	VENTA PÉREZ	KM 16		

c/ LOPE DE RUEDA (Puerto de la Torre)

44	VENTA LAS NAVAS	Nº 268		
45	VENTA DON RAFAEL	Nº 270		
46	VENTA LOS FAROLES	Nº 306		
47	RESTAURANTE EL TORCAL	Nº 310		
48	VENTA LA MONTAÑA	Nº 312		
49	VENTA HNOS. RUIZ	Nº 322		

7/14

CTRA. A-7075 MÁLAGA a ALMOGÍA por Puerto de la Torre

50	VENTA SAN CAYETANO	KM 5		
51	VENTA LA JUNTA	KM 5-6		
52	VENTA JOSE CARLOS	KM 6		
53	VENTA LA TINAJA	KM 10		

CTRA. A-7058 LA FRESNEDA

54	RESTAURANTE ALLÁ ENFRETE	KM 5		
55	VENTA PEPE GLORIA	KM 5		
56	PEÑA CABALLISTA LA FRESNEDA	KM 5		

CTRA. A-7054 CAMPANILLAS a CÁRTAMA

57	RESTAURANTE CAMPOSOL	KM 7		
58	RESTAURANTE EPULAE	KM 7-8		
59	RESTAURANTE LOS CAMPESINOS	KM 7-8		
60	RESTAURANTE EL PILAREJO	KM 7-8		
61	MESON PIQUERAS	KM 8		
62	DON ARTE BENDROY	KM 8-9		

ANEXO II

Las revisiones a efectuar abarcarán los aspectos siguientes:

1. Situación administrativa:

- a. *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"...).*
- b. *Inscrito en el Registro Autonómico de establecimientos de alimentarios.*

2. 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.*

9/14

3. 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)*

4. 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 monocitogenes (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.*
- *Gestión y origen del agua de consumo.*

Anexo III: Condiciones de autorización para el aprovechamiento de agua de pozo.

En las Ventas nos podemos encontrar con tres modalidades diferentes para el suministro de agua potable:

1. suministro de agua procedente de la red municipal, solo presentes en aquellas más cercanas al núcleo urbano
2. las que se abastecen de captación subterránea (pozo o mina), frecuente en las ubicadas en la carretera de Colmenar (montes de Málaga)
3. las que se abastecen de cubas de agua potable que trasvasan a un depósito, de la que no se conoce ningún caso.

Las condiciones para el control del agua de consumo en todos los casos se fijan tanto en el Real Decreto 03/2023 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano como en el Decreto 70/2009 por el que se aprueba el Reglamento de vigilancia sanitaria y calidad del agua de consumo humano de Andalucía.

En el caso de que el establecimiento se esté abasteciendo de agua de pozo o mina, habrá que tener presente que deberá estar en posesión de la correspondiente autorización del aprovechamiento para consumo humano de dicha captación, expedido por la Agencia Andaluza del Agua de la Consejería de Medio Ambiente, Secretaría General del Agua, en Paseo de Reding (Palacio de la Tinta).

11/14

A título informativo, la tramitación de dicha autorización requiere solicitar con carácter previo un informe sanitario sobre la idoneidad y calificación sanitaria de la captación en la Delegación de Igualdad, Salud y Políticas Sociales situado en c/ Córdoba, aportando toda la información recogida en el Anexo 2 del Programa de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo de Andalucía.

Para más información, derivar al interesado a la Sección de Medio Ambiente (Aguas) de la Delegación Provincial de Salud, en c/ Córdoba.

INFORMACIÓN QUE DEBE ADJUNTARSE A LA SOLICITUD DE INFORME SANITARIO SOBRE PROYECTO DE NUEVA CAPTACIÓN:

A. Datos generales de la nueva captación

1. Nombre de la zona de abastecimiento.
2. Denominación de la captación.
3. Ubicación de la captación.
4. Concesión de la Cuenca Hidrográfica.
5. UT: latitud; UT: longitud.
6. Tipo de recurso hídrico.
7. Cuenca Hidrográfica.

- 8. Área marítima: mediterránea, atlántica.
- 9. Uso de la captación: ordinaria, extraordinaria, fuente aislada.
- 10. Tipo de captación: pozo excavado, pozo entubado, galería de filtración, manantial, río o asimilado, agua de mar.
- 11. Tipo de toma: en superficie, a media profundidad, en profundidad, en cauce, en orilla, con bombas de extracción, por gravedad, torres de toma, otros.
- 12. Conducción: cerrada por gravedad, cerrada a presión, cisterna.
- 13. Longitud de la conducción: km.
- 14. Agua captada/año (en m³ x 10³).

B. Datos del área de captación

- 15. Actividades o instalaciones situadas en el área de captación que puedan afectar a la calidad del agua:
 - 15.1 Actividades urbanas: fosas sépticas, cementerios, almacenamiento, transporte y tratamiento de residuos sólidos o de aguas residuales.
 - 15.2 Actividades agrícolas y ganaderas: granjas, depósitos de fertilizantes y plaguicidas, riego con aguas residuales, principales cultivos.
 - 15.3 Actividades industriales: almacenamiento, transporte y tratamiento de hidrocarburos líquidos y gaseosos, productos químicos, farmacéuticos y radiactivos, industrias alimentarias y mataderos.
 - 15.4 Actividades recreativas: campings, zonas de baño.
 - 15.5 Otras: minas, canteras, extracción de áridos.
- 16. Datos del terreno.
 - 16.1 Tipo de suelo (Características morfológicas principales).
 - 16.2 Pendiente (%).
- 17. Propuesta Perímetro de protección (según artículo 173 R.D.849/1986 RDPH).
- 18. Riesgos predominantes en el área de captación: microbiológico, químico, radiactivo

12/14

C. Datos de calidad del agua

- 19. En caso de que la captación se realice de aguas superficiales, resultados analíticos de agua superficial de los dos últimos años, del agua destinada a la producción de agua de consumo humano (conforme a lo establecido en la Directiva 75/440/CEE).
- 20. Excepciones (conforme a lo establecido en la Directiva 75/440/CEE).
- 21. Resultados del análisis completo (según lo previsto en el apartado 6.1.1. de este Programa).
- 22. Tratamiento previsto.

D. Protección de la captación

- 23. Características de la protección

Anexo IV: Prácticas higiénicas y medición del contenido de componentes polares del aceite calentado.

La proporción de componentes polares para la fritura óptima está entre el 14% y el 20%. La Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados establece un contenido máximo de componentes polares de un 25%.

Consideraciones previas a la medición:

Observar las características higiénico-sanitarias del aceite que se va a medir, ya que deben reunir las siguientes características:

- estar exentos de sustancias ajenas a la fritura
- caracteres organolépticos tales que no transfieran al alimento frito olor o sabor impropio

No se deben efectuar mediciones mientras se fríen alimentos.

Se debe extraer la cesta antes de efectuar la medición.

Se debe evitar el contacto del medidor con las paredes de la freidora.

Preferiblemente, hacer la medición en el centro de la freidora.

La Tª de la grasa que se va a medir debe estar entre 40 °C y 210° C. Por debajo o por encima de esas temperaturas, parpadearía el indicador de temperatura y habría que esperar a que se calentara o enfriara.

Se recomienda hacer la medición con el aceite caliente, pues es más rápida.

Se recomienda mover el instrumento dentro del aceite antes de la medición.

La medición:

Quitar los productos fritos del aceite y esperar cinco minutos.

Encender el instrumento (tecla ON/OFF): se iluminan todos los segmentos del visualizador e inmediatamente cambia al modo de medición (marca valor TPM y Tª) y queda listo para su uso.

Introducir en el aceite caliente (entre 40°C y 210°C, mejor a más Tª) por el centro de la freidora y mover algo pero sin acercar el sensor a las partes metálicas (cesta o paredes). VIGILAR QUE SE INTRODUZCA EL SENSOR ENTRE LOS NIVELES MAX. Y MIN. Esperar 10 sg, aproximadamente antes de leer el valor de medición.

En ese tiempo se encenderá el LED de alarma que indicará en qué nivel está el valor TPM:

- ✓ Verde: el valor TPM está por debajo del límite inferior (20%)
- ✓ Amarillo: el valor TPM está entre el límite inferior y el límite superior (entre el 20% y el 24%)
- ✓ Rojo: el valor TPM está por encima del límite superior (24%)

Hacer dos mediciones separadas 5 minutos. Si la segunda lectura es distinta a la primera, repetir la medición a los 5 minutos, y así hasta que se estabilice la lectura.

Conclusiones:

Por debajo del límite inferior (20%), el LED es de color verde e indica que la grasa es buena. En el rango entre los límites establecidos (20 a 24 %), el LED es naranja e indica que el envejecimiento es notable y que se debería renovar la grasa añadiendo nueva. Si se excede el límite superior (24%), el LED es de color rojo e indica que toda la grasa se debe sustituir con urgencia. En este último caso, la grasa está tan usada que la renovación de una parte con grasa fresca no surtiría ningún efecto.

Recomendaciones para la utilización y manipulación de aceites y grasas comestibles calentadas para elaborar productos alimenticios:

- ✓ La Tª del aceite no debe sobrepasar los 175°C porque por encima se incrementa significativamente la formación de acroleína,
- ✓ Controlar el punto óptimo de fritura para obtener la mejor calidad del producto final,
- ✓ Establecer la cantidad de producto a freír para que la temperatura del aceite no descienda de forma acusada,
- ✓ Desconectar el termostato de la freidora cuando no se vaya a usar durante un tiempo prolongado para que la grasa no envejezca prematuramente,

- ✓ El aceite se debe de filtrar con la periodicidad necesaria para extraer los residuos del producto frito y parte de los productos degradados de la grasa y el agua que transportan que se ha desprendido de la grasa,
- ✓ Rellenar con aceite nuevo para mantener los valores adecuados de TPM.