

<b>PROGRAMAS DE CONTROL ALIMENTARIO</b>		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
PROGRAMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN EN PLAYAS (CHIRINGUITOS)		
Revisión: 1	Fecha: 04/01/2024	

## Introducción

El chiringuito de playa es el establecimiento de restauración característico de nuestro litoral y que conserva, además, un elevado atractivo turístico. Eso unido, al buen tiempo y a casi la estacionalidad permanente, hace un punto a considerar en el Control e inspección por nuestra parte.

1/6

La comida que ofrecen estos establecimientos varía muy poco de uno a otro, siendo la base el pescado y el marisco, y el plato característico, la fritura, proceso culinario bastante extendido en todos ellos, y los espetos.

El valor TPM (componentes polares totales) es un indicador del envejecimiento del aceite de cocina y está constituido por ácidos grasos *cis* degradados, ácidos grasos libres monoglicéridos y diglicéridos, polímeros triglicéridos o productos de degradación oxidativa como aldehído o ketones. Los componentes polares totales (TPM) afectan no sólo a la consistencia, sabor y aroma de las grasas, sino también a la calidad de la fritura. Un producto frito en aceite degradado en seguida presenta una costra demasiado oscura y, al mismo tiempo, absorbe una mayor cantidad de aceite. La grasa descompuesta produce dolores estomacales y problemas digestivos, entre otros. 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%. La gran cantidad de aceite calentado que generan estos locales hace que haya que prestar especial atención al código de prácticas higiénicas implantado, incluyendo la gestión del aceite.

La especial ubicación de estos establecimientos, la contratación temporal de personal en época estival de dudosa formación alimentaria, la procedencia y comercialización de productos muy perecederos y la utilización en abundancia de aceite para frituras hace que sobre estos locales haya que aplicar un especial control sobre la limpieza, la formación del manipulador, el mantenimiento de la cadena de frío, la trazabilidad y la gestión del aceite de fritura.

### 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.

## Antecedentes

En el 2015 se realizó un programa específico para el control de Chiringuitos. Se visitaron 69 chiringuitos con un total de 151 inspecciones realizadas. Se incoaron 8 expedientes sancionadores y 6 cierres cautelares.

Si bien la mayoría de los establecimientos disponían de los equipos y útiles necesarios, salvo tres de ellos, que no disponían de campanas extractoras, el resto cumplía en lo referente a lo dictado en el ya derogado RD 3484/00.

A nivel documental el 100% desconocía el uso de un Plan Simplificado de Higiene y por tanto de los registros de la implantación de un sistema de autocontrol, salvo los chiringuitos sometidos a control de calidad Q por el control de playas, que desarrollaban solamente en los meses estivales el control generalizado de limpieza y temperaturas. Solamente estos chiringuitos sometidos a la Q de calidad tenían realizados analíticas de comidas en base al RG (CE) 2073/2005 de años anteriores o del presente, el resto de los chiringuitos no tenían controles analíticos.

3/6

El 100% de los chiringuitos que servían pescado crudo no cumplían con el RD 1420/2006 sobre prevención de Anisakis.

El 100% de los chiringuitos no habían aplicado el RG (CE) 1169/11 sobre información de alérgenos en su carta menú.

## Localización

La localización de los establecimientos visitados han sido los situados en toda la costa de la ciudad de Málaga, desde el punto más occidental que es la playa de Guadalmar hasta el más oriental que es la zona de la Ctra. de Almería (La Araña).

## 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 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 18 de marzo del 2024 al 31 de diciembre del 2024.

## 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:

5/6

- 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 disponer de un censo de los Chiringuitos, se ha distribuido el censo entre los dos Negociados del Servicio de Sanidad.

Es posible que el nombre/localización/fiscalidad haya cambiado en alguno de los chiringuitos asignados. Tales cambios de datos deben ser comunicados para tener el listado lo más actualizado posible.

## Explotación

6/6

Se creará un Excel con los datos de los chiringuitos para actualizar los datos e ir controlando los operadores visitados.